



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORêt**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORêt**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE MA CANTINE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Intervention DGAL x CGDDxREGAL Normandie – Maïwenn **L'HOIR, Léonie BOUJU, Nathalie VILLERMET**

1. La nouvelle méthodologie de mesure des déchets alimentaires en restauration collective
2. Les données de gaspillage en restauration collective
3. Le label anti-gaspi restauration
4. Le nouvel outil ma cantine anti-gaspi
5. Grand témoin du jour : le REGAL

Normandie





1. La nouvelle méthodologie de mesure des déchets alimentaires en restauration collective

La réglementation UE anti-gaspi en vigueur

Directive cadre déchets (article 9)

- ✓ « Les États membres prennent des mesures pour éviter la production de déchets », qui au minimum, « réduisent la production de déchets alimentaires dans la production primaire, la transformation et la fabrication, le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages afin de contribuer à l'objectif de développement durable des Nations Unies »
- ✓ « **Les États membres suivent et évaluent la mise en œuvre de leurs mesures de prévention** des déchets alimentaires en mesurant les niveaux de déchets alimentaires » sur la base de la méthodologie établie par la décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019 et suivant un format de communication décrit par la **décision d'exécution (UE) 2019/2000** du 28 novembre 2019

Proposition législative de **révision**
de la directive

Fixation d'objectifs juridiquement contraignants (2020 -> 2030)

- ✓ Réduction de **10%** pour les **IAA**
- ✓ Réduction de **30%** pour les **ménages**, la **distribution** et la **RHD**



Trilogue n°1
22/10
2 réunions
techniques
Trilogue n°2
12/12
Priorité PR HG

L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires

- ✓ Cadre UE de surveillance des niveaux de déchets alimentaires = adoption comme système de suivi du gaspillage alimentaire FR
- ✓ Données collectées et maj chaque année
- ✓ Contenu du rapportage : communication des quantités de déchets alimentaires à chacune des étapes de la chaîne alimentaire

Production primaire

Transformation (IAA)

Distribution

Consommation hors domicile

Consommation au domicile



L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires

Denrées alimentaires
destinées à l'alimentation
humaine

Champ des
quantités à
rapporter

Parties comestibles et non
comestibles (os,
épluchures...)
comptabilisées



Sont notamment exclus des déchets alimentaires

SDES (CGDD)

✗ Les produits
agricoles **non**
récoltés



✗ Les **denrées**
évacuées avec
les **eaux usées**



✗ Les **denrées**
redistribuées en vue
de la consommation
humaine et animale
(dons...)



✗ Les **denrées** qui sont
mises sur le marché
pour être transformées
en **alimentation animale**



Concrètement : que mesure-t-on (ex des ménages et RC) ?

MÉNAGES

Poubelles des biodéchets /
Compost



Excédents présentés aux
convives et non servis



RESTAURATION COLLECTIVE

Retours assiettes



Si les repas sont préparés sur place :
Excédents de préparation/stock



PARTIE NON COMESTIBLE



+

PARTIE COMESTIBLE =
GASPILLAGE ALIMENTAIRE



= DECHETS
ALIMENTAIRES

Compléments – grand témoin – REGAL Normandie



Accompagner les collectivités dans leur mise en œuvre de leur obligation
(Loi LTECV, EGALIM, AGEC...)



Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire
en restauration collective



Animation du Défi Assiettes Vides, qui mobilise les établissements et permet de donner des moyennes régionales

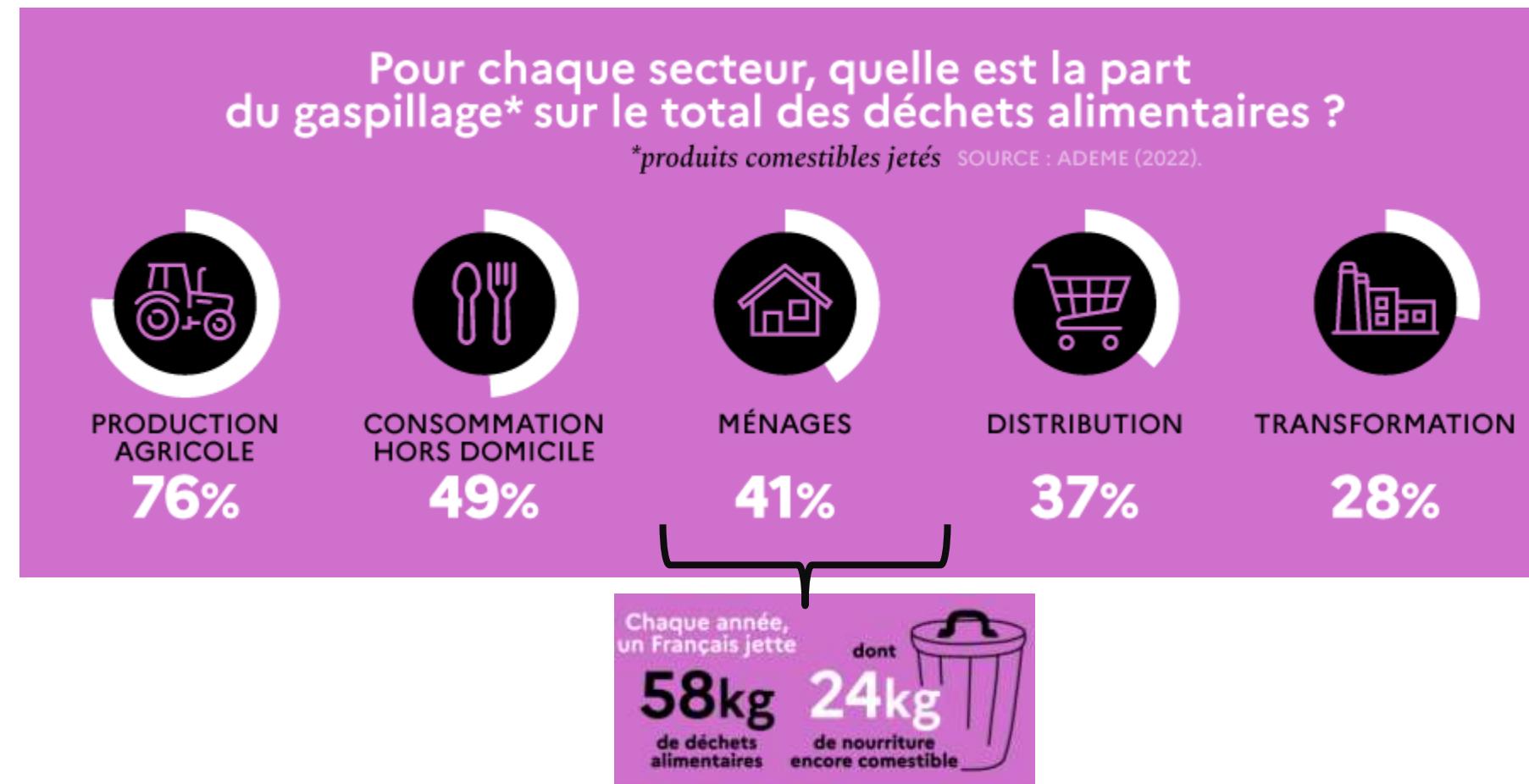
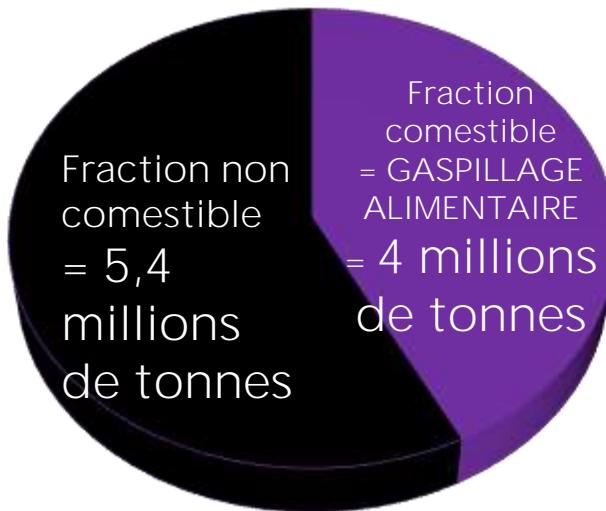


2. Les données du SDES (CGDD)

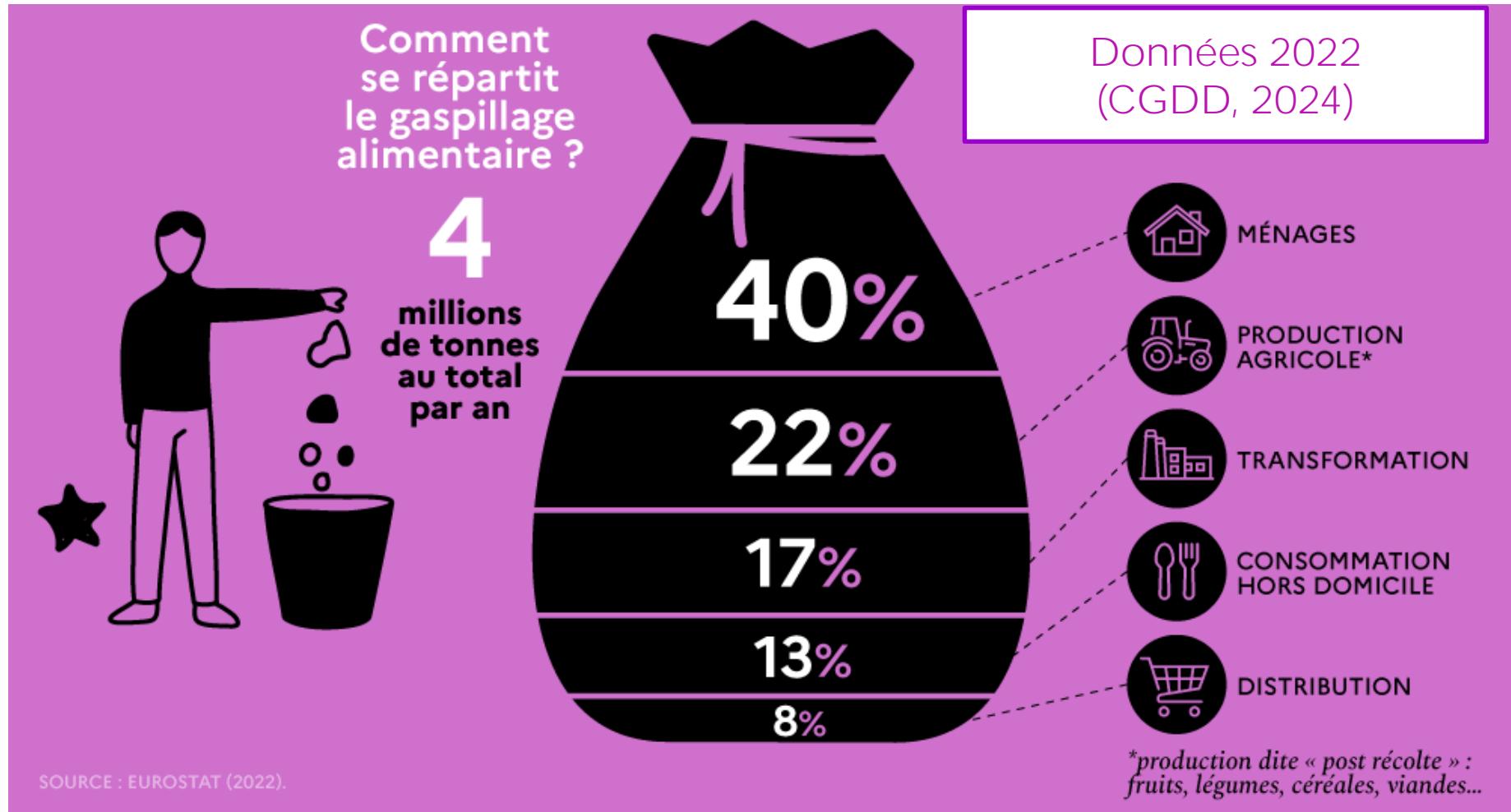
L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires (2024, EUROSTAT)

En France, au total :

9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires

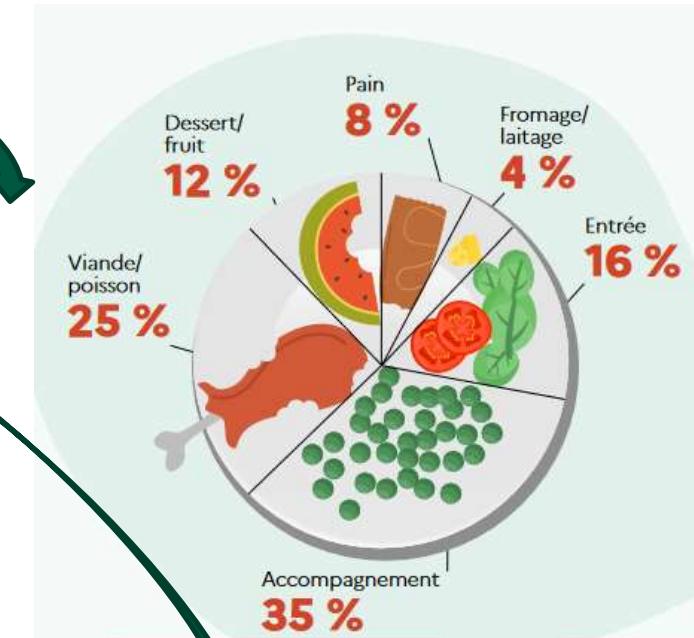
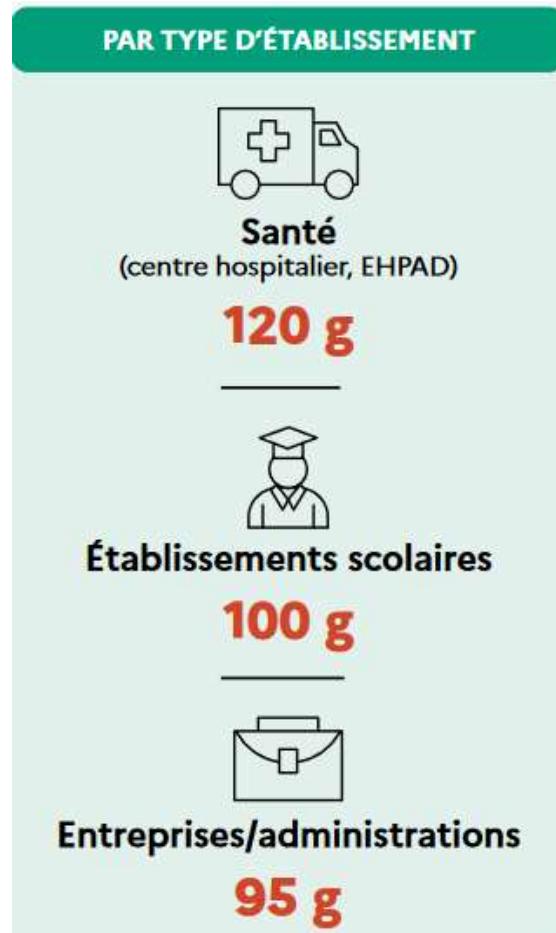


L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires





Données ADEME 2024 – restauration collective



SELON LE MODE DE GESTION	
Concédée	100 g
Autogérée	110 g
SELON LE MODE DE LIASON	
Sur place	95 g
Liaison chaude	120 g
Liaison froide	130 g



4. Le label anti-gaspi

Le label national anti-gaspillage alimentaire

- ✓ La loi AGEC prévoit à son article 33 la mise en place d'un label national « Anti-gaspillage alimentaire » visant à accompagner et récompenser les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière.
- ✓ Acteurs ciblés: distributeurs, restauration, industries agroalimentaires et production primaire
- ✓ Le décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur avec :
 - ✓ Un énoncé des critères de labellisation
 - ✓ Un plan de contrôle.

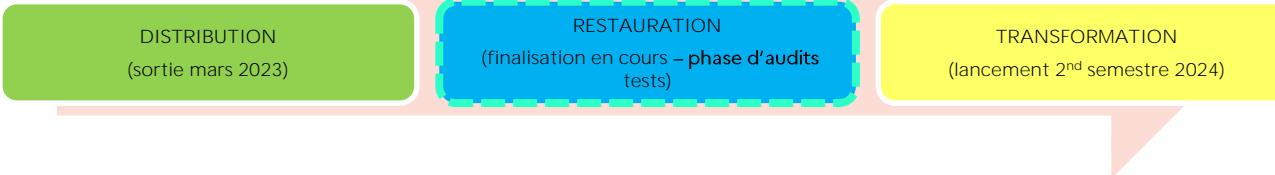
Toutes les infos sur le label « : référentiel, liste des organismes certificateurs agréés et des premiers labélisés sur la page du ministère de la transition écologique :

<https://www.ecologiedistribution.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>



Le label national anti-gaspillage

- ✓ Label pouvant être obtenu avec 3 niveaux de progression pour récompenser les efforts effectués et pour encourager les acteurs à s'améliorer
- ✓ Référentiel de moyens et de résultats fournissant des définitions et des moyens de mesure du gaspillage alimentaire.
- ✓ Plan de contrôle : modalités de labellisation par les organismes de certification et de suivi du label.
- ✓ Premier référentiel disponible depuis mars 2023 pour la distribution alimentaire, les grossistes et les métiers de bouche
- ✓ Audits tests en cours pour le référentiel restauration



Le label – Le logo

- ✓ Le label national est délivré par les organismes certificateurs agréés.
- ✓ Garantit le respect des critères du label par l'établissement.
- ✓ Logo différent selon le niveau atteint dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :



*Engagement dans la démarche
de lutte contre le gaspillage
alimentaire*



*Maîtrise de la lutte contre
le gaspillage alimentaire*



*Niveau exemplaire dans la
lutte contre le gaspillage
alimentaire*

Projet en cours – référentiels restauration non publiés à ce stade

PROJET DE 2 RÉFÉRENTIELS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION :

- Référentiel unité de préparation : ex/ cuisine centrale ou laboratoire de préparation en restauration commerciale privée
- Référentiel restaurant : ex/ cuisine satellite labellisée et audit du **donneur d'ordre (ex. collectivité), cuisine sur place ou traiteur**



Le projet de référentiel restaurant – en cours de finalisation

Les domaines d'action pressentis

DA
transversal

APPRO/ACHAT

PREPARATION

SERVICE DISTRIBUTION

FIN DE SERVICE

3 critères
Suivi des indicateurs, seuil, veille et mise en place de nouvelles pratiques

5 critères
Ex : adapter les commandes aux effectifs et stocks disponibles

4 critères
Ex : Veiller au goût et à la présentation des denrées

5 critères
Ex : adapter les denrées servies aux besoins des convives

7 critères
Ex : Gérer les excédents présentés et non servis

→ Exigences à remplir dans chaque DA avec 3 niveaux ‡

Liste
d'actions

Liste
d'actions

Liste
d'actions

Liste
d'actions

Liste
d'actions

→ Différents moyens de remplir les critères (au choix sauf points réglementaires obligatoires)

Obligation de résultats avec des indicateurs permettant de prouver l'**efficacité** de la politique anti-gaspi à travers les différentes actions, en apportant des preuves de résultats (ex : évaluation des dons)
+ Calcul global de la mesure du GA

Serait prévue la possibilité **d'une labellisation par échantillonnage en restauration collective**

LABELLISATION SANS ÉCHANTILLONNAGE

- ✓ Restaurants audités séparément
- ✓ Obtention du label indépendamment les uns des autres

LABELLISATION POSSIBLE AVEC ÉCHANTILLONNAGE - À PARTIR DE 5 RESTAURANTS

- ✓ CdC identique pour l'approvisionnement de plusieurs restaurants (cuisines satellites, offices ou cuisines sur place)
- ✓ Demande faite par le DO au début du cycle de 3 ans (liste fermée des restaurants à labelliser établie par le donneur d'ordre)
- ✓ L'auditeur détermine son échantillon dans la liste selon le barème suivant 
- ✓ Label attribué identique pour tous les restaurants listés (échantillon et hors échantillon).
- ✓ Restaurants non audités doivent communiquer leur diagnostic au DO et un audit interne doit être mis en place par le DO (validation taux de GA)

<u>Nombre de restaurants dans la chaîne</u>	<u>% étab. audités</u>
5 ≤ N ≤ 20	33%
21 ≤ N ≤ 40	25%
41 ≤ N ≤ 80	20%
81 ≤ N ≤ 160	15%
N > 161	10%

Compléments – grand témoin – REGAL Normandie

- ✓ Participation à l'élaboration du référentiel du label
- ✓ Intérêt de ce dispositif





4. Le nouvel outil ma cantine anti gaspi

La plateforme ***ma cantine*** au service de la lutte contre les déchets alimentaires



ma cantine

Rendez-vous sur votre espace ma cantine !

MaïwennBPAL

- Parc
- A 200 couverts
- Administration
- Gestion directe
- [Détails +](#)

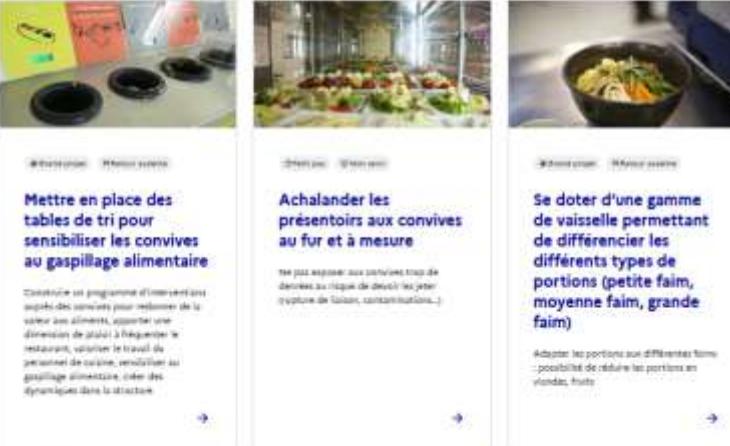
Où en-sommes nous de notre transition alimentaire ?

Qualité des produits

Lutte contre le gaspillage

La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Cet établissement a mis en place les actions suivantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Mettre en place des tables de tri pour sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire

Construire un programme d'interventions auprès des convives pour sensibiliser la valeur des aliments, favoriser une bonne utilisation des plats à fréquenter le restaurant, valoriser le travail du personnel de cuisine, sensibiliser au gaspillage alimentaire, créer des dynamiques dans la restauration.

Achalandez les présentoirs aux convives au fur et à mesure

Ne pas exposer aux convives trop de denrées au risque de déverser les jetons de fidélité, contenus...)

Se doter d'une gamme de vaisselle permettant de différencier les différents types de portions (petite faim, moyenne faim, grande faim)

Adaptar les portions aux différentes formes : possibilité de réduire les portions en viande, fruits



Accueil > Mon tableau de bord > MaïwennBPAL > Déchets alimentaires

Déchets alimentaires

MaïwennBPAL [Changer d'établissement](#)

Mes déchets alimentaires mesurés

Date de l'évaluation

11 janv. - 13 janv. 2023

Part de comestible

[Charte](#) [Texte](#)

Origine du gaspillage

[Charte](#) [Texte](#)

100 g par repas et par convive

[Modifier les données](#)

[Saisir une nouvelle évaluation](#)



1. former & valoriser les actions mise en place



ma cantine

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

ma cantine

Developpement et AFD | Me déconnecter

Mon tableau de bord | Recruter | Mon bilan | Toutes les cantines | Comprendre mes obligations | Aide | Mon compte

Accès à mon espace

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Taille d'action

Voir cartes | Vue liste

Origine du gaspillage

Préparation | Vente servie | Retour préparation



Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Découvrir les nombreuses ressources et outils sur ma cantine

Améliorer la qualité des produits : fruits, légumes, viande, poisson et œufs issus en circuit court

→ → →



Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Proposer une convention de don alimentaire à une association habilitée

Faire de place pour les excédents de préparation

→ → →



Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Elaborer un plan de gestion de la qualité du don

Faire de place pour les excédents de préparation

→ → →





Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience

Faire de place pour les excédents de préparation

→ → →

Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Mettre en place les conditions pour valoriser les excédents

Faire de place pour les excédents de préparation

→ → →

Difficulté : Facile | Préparation : 10 min | Retour prép : 10 min

Choisir les modalités de valorisation des excédents de préparation

Faire de place pour les excédents de préparation

→ → →

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

ma cantine

Developpement et AFD | Me déconnecter

Mon tableau de bord | Recruter | Mon bilan | Toutes les cantines | Comprendre mes obligations | Aide | Mon compte

Accès à mon espace

Mon espace

Document à gérer

Politique de confidentialité | Accès à mon espace | Politique de cookies | Plan du site

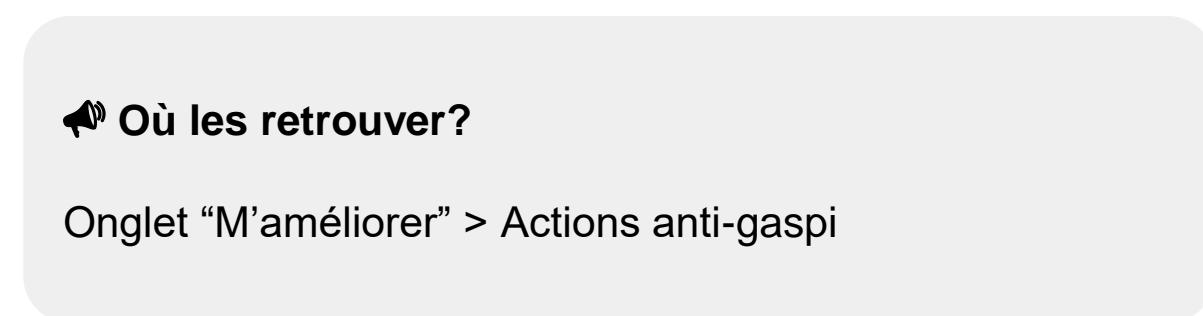
Sur ce document, toutes les mentions de droits réservés sont supprimées.

Gestionnaire

Tout public

Plus de 80 actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Ces actions sont catégorisées en fonction de leurs coûts en termes d'effort et en fonction de l'origine du gaspillage



► Où les retrouver?

Onglet “M’améliorer” > Actions anti-gaspi

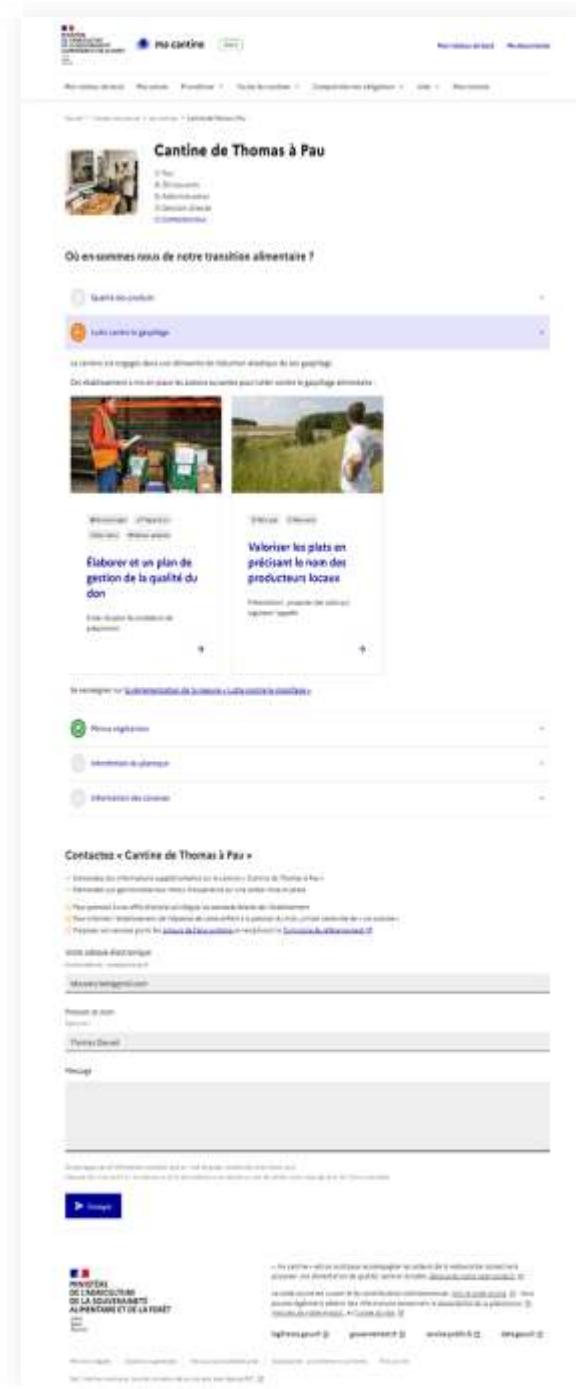
Gestionnaire

Tout public

Valoriser les actions mises en place par les cantines

Les gestionnaires peuvent communiquer sur les actions mise en place.

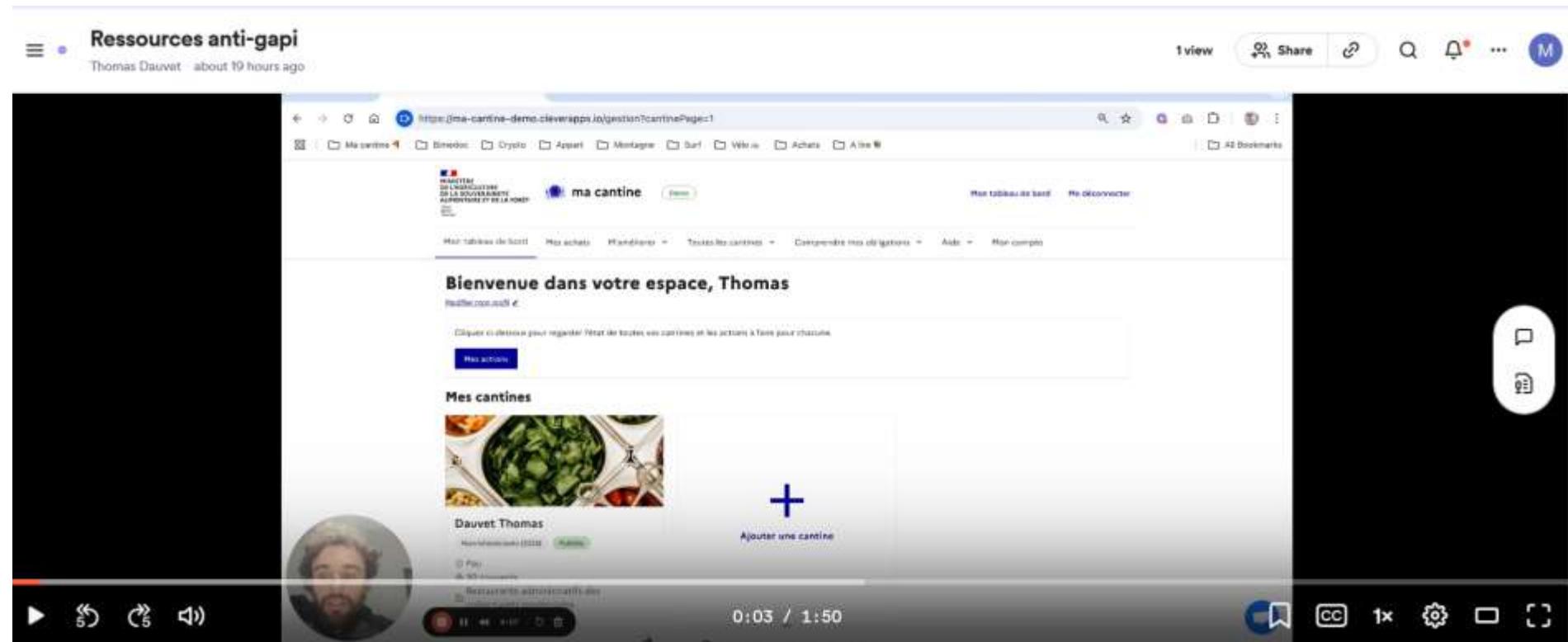
Ces actions s'affichent sur leurs cantines en ligne



Depuis la fiche, cliquer sur le bouton “j’ai mis en place cette action”

Vidéo – prise en main de l'espace actions anti-gaspi

Cliquez ICI!



2. mesurer les déchets alimentaires pour progresser



ma cantine

Renseigner les mesures des déchets alimentaires

Total de déchets alimentaires :

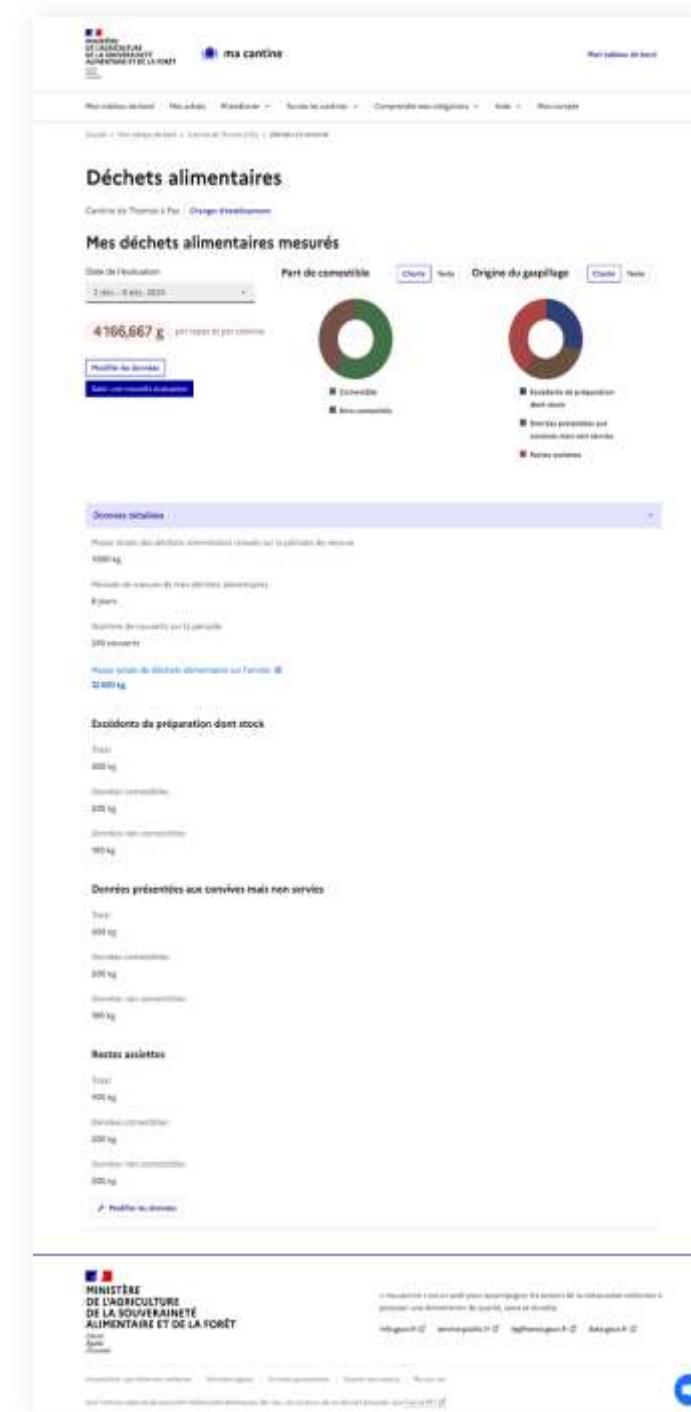
- Par type (préparation, présenté aux convives et non servi, reste assiette)
 - Comestible / Non comestible

The screenshot shows the 'ma cantine' platform interface. At the top, there's a navigation bar with the logo of the Ministry of Agriculture, the text 'ma cantine', and links for 'Mon tableau de bord', 'Me déconnecter', and other account management options. Below the navigation, a breadcrumb trail indicates the user is in the 'Cuisine Test Dauvet' section under 'Ma progression'. A dropdown menu for the year '2024' is open. On the left, a sidebar titled 'Télédéclaration' shows a status 'ANNÉE EN COURS' and a note about starting the declaration. The main content area features a section titled 'Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires' with a sub-section 'Evaluation gaspillage alimentaire'. It includes a button 'Compléter l'évaluation'. Below this, there's a note about the establishment being subject to obligations regarding waste analysis and reduction plans. Further down, there are links for 'Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes' and 'Diversification des sources de protéines et menus végétariens'. At the bottom, there's a footer with the Ministry of Agriculture logo, a note about the platform being open-source, and links to various government websites like legifrance.gouv.fr, gouvernement.fr, service-public.fr, and data.gouv.fr.

Visualiser sa progression

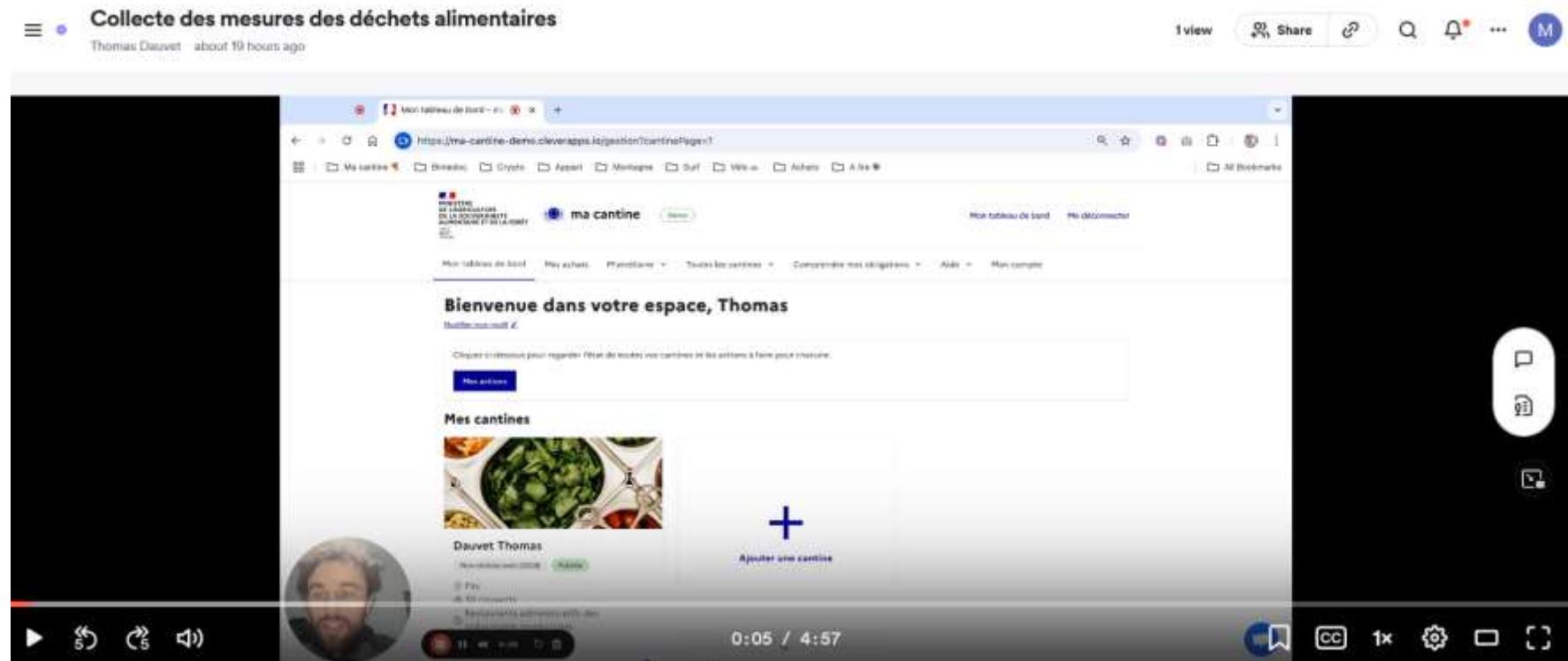
Un graphique permet de voir la répartition des déchets alimentaires, et leurs fractions comestible / non-comestible.

Le coût en g par repas et par convive (estimé à partir des données ADEME)



Vidéo – méthodologie de saisie des données

Cliquez ICI!



Compléments – grand témoin – REGAL Normandie

- ✓ Intérêt de la plateforme *ma cantine*
- ✓ Regard sur *ma cantine*





**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORêt**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MERCI DE VOTRE ATTENTION