



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire et pour les acteurs de la chaîne alimentaire

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020

Groupe de travail N°5
« Sensibilisation, éducation, formation »



SOMMAIRE

p.3 **Le contexte**

p.5 **Les coordinateurs du groupe de travail**

p.5 La DGAL, service de l'alimentation, sous-direction de la politique de l'alimentation

p.5 Présentation FNE

p.5 Présentation CREPAQ

p.5 **Les contributeurs et les structures membres du groupe de travail**

p.7 **Des fiches d'initiatives**

VALORISER DES PERTES ET LES INVENDUS POUR NE PAS JETER

p.8 **1.** Fruits et légumes hors calibre

p.8 **2.** Charte « anti-gaspi » pour les entreprises agro-alimentaires

p.9 **3.** Surplus et invendus redistribués

p.9 **4.** Concours : les recettes des légumes déclassés

p.10 **5.** Trouver des débouchés pour les pertes agricoles

p.10 **6.** Du pain invendu transformé

p.11 **7.** Gamme pâtissière avec du pain invendu

p.11 **8.** Des produits agricoles à sauver

p.11 **9.** Fruits et légumes invendus à cuisiner ensemble (disco Soup et plus)

p.12 **10.** Connecter les commerçants et les particuliers pour ne pas jeter

INFORMER ET SENSIBILISER (EN MILIEU PROFESSIONNEL ET SCOLAIRE)

p.13 **11.** Sensibilisation des clients des boucheries-charcuteries

p.13 **12.** Les bons gestes de lutte contre le GA

p.13 **13.** Des outils pédagogiques pour agir

p.14 **14.** Les bonnes pratiques de lutte contre le GA en coopérative agricole

p.14 **15.** *Serious game* pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

p.14 **16.** Le compostage comme levier de sensibilisation à la lutte contre le GA

p.15 **17.** Glanage, cuisine, et sensibilisation en restaurant scolaire

p.15 **18.** Sensibiliser à la taille des portions pour ne pas gâcher

p.15 **19.** Jeu de rôle avec les jeunes sur l'anti-gaspi alimentaire

ACCOMPAGNER UNE DÉMARCHE DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

p.16 **20.** Évaluer ses pratiques alimentaires localement et s'engager pour réduire le GA

p.16 **21.** Réduction du gaspillage alimentaire au restaurant

p.17 **22.** Apprendre à cuisiner sans gaspiller

p.17 **23.** Plan d'action de lutte contre le GA en restauration collective

p.17 **24.** Atteindre le « zéro déchets non valorisés » en entreprise

p.18 **25.** Réduction du gaspillage alimentaire dans les familles

p.18 **26.** Ateliers « zéro gaspi, zéro déchets » tout public

p.19 **27.** Accompagnement à la réduction du GA en péri-scolaire

p.19 **28.** Diagnostic et formation en restauration collective

p.19 **29.** Pour une approche globale et durable de la restauration

Le contexte

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) a lancé en juin 2017 le second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (GA) pour une période de 3 ans. Ce Pacte 2 s'est organisé autour de 6 groupes de travail (GT) thématiques. L'objectif était de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire autour d'engagements communs, et ainsi donner des pistes d'action pour permettre de réduire de 50% le gaspillage alimentaire en France à l'horizon 2025.

Dans ce contexte, le Centre ressource d'écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) et France nature environnement (FNE) ont animé le groupe de travail n°5 sur « sensibilisation, éducation, formation », avec l'appui du bureau du pilotage de la politique de l'alimentation de la DGAL (service de l'alimentation, sous-direction de la politique de l'alimentation).

CE GROUPE DE TRAVAIL, LE GT5, S'EST VU CONFIER UNE DOUBLE MISSION

⇒ **identifier et valoriser les actions et ressources existantes en la matière**, en ciblant les différents secteurs de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation),

⇒ **analyser et évaluer les actions existantes**

Afin d'identifier les besoins d'accompagnement et de formation et des pistes de recommandation pour faire évoluer les pratiques, ceci avec le souci de la mutualisation.

Le CREPAQ, dans le cadre de ce GT, a réalisé un recensement des initiatives et des ressources existantes en matière de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce recensement a débuté en 2017 pour se terminer en 2019. Ce document en présente les résultats.

Les coordinateurs du groupe de travail

LA DGAL, SERVICE DE L'ALIMENTATION, SOUS-DIRECTION DE LA POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

La sous-direction de la politique de l'alimentation est chargée de la définition de la politique publique de l'alimentation et de sa mise en œuvre. Le bureau du pilotage de la politique de l'alimentation coordonne l'action des autres directions et services du ministère en matière d'alimentation et est garant de la cohérence de la politique de l'alimentation avec les autres politiques publiques. Il élabore et met en œuvre opérationnellement cette politique incitative via le Programme National pour l'Alimentation (PNA).

PRÉSENTATION FNE

France nature environnement est la fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement. Elle est la porte-parole d'un mouvement de 3 500 associations, regroupées au sein de 57 organisations adhérentes, présentes sur tout le territoire français, en métropole et outre-mer.

Depuis 2009, France Nature Environnement agit en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire au niveau local comme au niveau national. Avec son réseau de prévention et de gestion des déchets, FNE a été la première association de protection de la nature à se saisir du sujet. FNE a ainsi élaboré de nombreux outils et supports, mené de nombreuses actions et mobilisé son mouvement largement. De plus, FNE co-pilote bénévolement depuis 2013 le groupe de travail n° 5 du Pacte National de lutte contre le GA dédié à la formation, à l'éducation et à la sensibilisation. FNE travaille également avec des acteurs nationaux de la chaîne alimentaire afin de mieux connaître le gaspillage alimentaire à chaque étage et d'identifier des solutions pour le réduire.

➡ En savoir plus : www.fne.asso.fr

www.fne.asso.fr/actualites/r%C3%A9duire-son-gaspillage-alimentaire ;

www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne-sur-le-gaspillage-alimentaire.

PRÉSENTATION CREPAQ

Le CREPAQ est une association régionale à but non lucratif créée en 1996 qui a pour objet d'œuvrer à la transition écologique en Nouvelle-Aquitaine par des actions d'information, de sensibilisation, d'éducation, de formation et d'accompagnement des acteurs des territoires.

Par l'application du principe « Penser global, Agir local », l'association entend ainsi renforcer le pouvoir d'agir individuel et collectif des citoyens par de nouvelles formes d'engagement et de gouvernance basées sur l'intelligence collective. Elle agit, notamment dans les domaines de l'économie circulaire et de la résilience alimentaire des territoires. Ainsi, entre autres, le CREPAQ a créé et anime depuis 2013 le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, le premier réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France.

À travers des ateliers participatifs, des journées techniques, des assises régionales, des webinaires, des outils de communication, le CREPAQ mobilise l'ensemble des acteurs de ce réseau dans l'objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

➡ En savoir plus :

www.crepaq.org ; www.twitter.com/crepap ; www.facebook.com/asso.crepaq

Les contributeurs et les structures membres du groupe de travail

ACPPA, APCMA, ADEME, Assemblée Permanente des Chambres des métiers et de l'Artisanat, Altrimenti, Association Interprofessionnelle des fruits et légumes frais (Interfel), Association Nationale des Industries Agroalimentaires (ANIA), Aux goûts du Jour, ANEGJ, Butterfly Tourism, Brake, Carrefour, Château Apigné, C2DS, CGAD, Chambre d'Agriculture, Pays de la Loire, CNFPT, Comerso, Comité Développement Durable et Santé, Commissariat Général au Développement Durable (CGDD), Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), Conseil départemental de l'Essonne, Conseil régional d'Ile de France, CREPAN, CREPAQ, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Nouvelle Aquitaine, EDRA Conseil, EgoSphere, Excellents Excédents / De mon assiette à notre Planète, Expliceat, Familles Rurales, Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD), Fédération Française des Banques Alimentaires, FNE, GECO FOOD Services, Groupement National de la Restauration (GRN), Groupement National des Indépendants (GNI-Synhorcat), Halte du Cœur, Hop Hop Food, Intermarché, International Food Waste Coalition, Mummyz , PikPik Environnement, Potel et Chabot, Récup et Gamelles, Restau'Co, SNRC, SOLAAL, Solidarifood, SSHA, SYSCO France, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie Nouvelle Aquitaine, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), Union Nationale des Associations Familiales, 16 Octobre.

Les ministères associés

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports

Ministère de la Transition écologique

Ministère des Solidarités et de la Santé

Des fiches d'initiatives

Des fiches ont été éditées en utilisant le tableau de recensement des initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire créé par le CREPAQ. Elles représentent quelques exemples des actions possibles dans les différents secteurs alimentaires, suivant 3 objectifs retenus pour ce groupe de travail GT5 du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : accompagner une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, informer/sensibiliser, et valoriser les pertes.

Le tableur de recensement est l'outil principal qui permet aux acteurs de la chaîne alimentaire de trier des exemples d'initiatives en fonction de ce qu'ils recherchent : des filtres permettent de les sélectionner suivant leur localisation, l'objectif, le type de public cible, les secteurs d'activité etc. Ce tableau est mis en ligne sur le site du MAA. Ce livret des initiatives est une valorisation de ce que contient le tableur.

Ce livret d'initiative contient des fiches qui ont pour vocation de permettre une lecture rapide de quelques « bonnes idées » sur le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette compilation, que ce soit sous la forme d'un tableur, ou celle d'un livret n'est pas exhaustive. L'objectif est d'apporter des indications sur des moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le champ du groupe de travail à savoir relatives à la sensibilisation, l'éducation, ou la formation et ciblées par secteur. Ce sont donc des exemples de réponses du terrain de la production agricole à la commercialisation.

Elles sont classées par objectif et portent un numéro permettant de les retrouver si l'on souhaite les utiliser avec une entrée de tri, par secteur professionnel et par secteur géographique, en utilisant la liste ci-dessous.

CLASSEMENT DES FICHES

PAR SECTEURS

- ⇒ Consommation au foyer : 7, 9, 10, 12, 13, 16, 17, 22, 25, 26
- ⇒ Distribution : 3, 5, 20, 24, 26
- ⇒ Production agricole : 1, 8, 14, 20
- ⇒ Restauration collective et collectivités : 13, 15, 18, 23, 26, 28, 29
- ⇒ Restauration commerciale : 4, 7, 20, 21, 26, 29
- ⇒ Scolaires : 13, 16, 19, 27
- ⇒ Entreprises de transformation alimentaire (IAA, PME, artisans) : 2, 3, 6, 7, 11, 20

PAR LOCALISATION DES ACTIONS

- ⇒ France entière : 2, 6, 7, 8, 10, 11, 15, 18, 20, 22, 24, 25
- ⇒ Arc Atlantique, Pays de Loire, Bretagne : 1, 4, 5, 21, 23
- ⇒ Auvergne-Rhône-Alpes : 3, 26
- ⇒ Bourgogne-Franche-Comté : 12
- ⇒ Centre-Val de Loire : 14, 16
- ⇒ Grand Est : 3, 27
- ⇒ Ile-de-France : 9, 11, 13, 19, 28, 29
- ⇒ Nouvelle-Aquitaine : 17

Valoriser les pertes et les invendus pour ne pas jeter

1 Fruits et légumes hors calibre

ORGANISMES

AC3A/Chambre d'agriculture

LOCAL

Arc Atlantique (Bretagne, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire)



DESCRIPTION

L'AC3A (Association des Chambres d'Agriculture de l'Arc Atlantique, regroupant 28 chambres d'agriculture de la façade Atlantique des régions Bretagne, Normandie, Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire et la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire) ont travaillé sur plusieurs thématiques dont la mise en place de solutions « fruits et légumes » pour intégrer des produits hors calibre dans la restauration collective et commerciale. Par exemple, la Chambre d'agriculture a pu appuyer l'installation d'entreprises innovantes comme « Nofilter » qui valorise les végétaux hors calibre.

» En savoir plus :

www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/ et un guide en Pays de la Loire.

2 Charte « anti-gaspi » pour les entreprises agroalimentaires

ORGANISMES

ANIA

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 35 syndicats métiers et 16 associations régionales, représentatives de plus de 17 000 entreprises alimentaires réparties sur tout le territoire. L'ANIA a pour mission d'accompagner les entreprises du secteur dans des démarches de progrès, face aux grandes mutations sociétales. L'ANIA est engagée à répondre aux attentes des consommateurs d'une information toujours plus lisible et fiable notamment en ce qui concerne les notions de date limite de consommation et date de durabilité minimale.

L'ANIA a signé en janvier 2020 le pacte « To Good To Go » et est membre du Comité de pilotage de ce pacte. La signature collective de ce pacte constitue un signal fort pour les entreprises qui agissent et travaillent au quotidien à la mise en place d'un étiquetage plus cohérent des dates qui mette l'accent sur la prévention du gaspillage alimentaire tout en veillant à ne pas compromettre la sécurité sanitaire des denrées.

L'ANIA a par ailleurs rédigé une charte « anti-gaspi » avec pour objectif de mettre en place une véritable dynamique de progrès collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des entreprises de l'agroalimentaire. Cette charte regroupe des propositions d'axes concrets, issues de bonnes pratiques, qui peuvent être déclinées et complétées par les entreprises. Chaque entreprise signataire décrit les principales actions sur lesquelles elle s'engage.

Celles-ci sont consultable dans la charte et portent sur :

- la conception de produits et formats permettant de limiter le gaspillage alimentaire,
- l'optimisation des procédés de fabrication afin d'éviter les pertes et le gaspillage au cours du procédé de fabrication (valorisation des co-produits, prévention des déchets, formation du personnel, ...),
- l'accompagnement des consommateurs dans leur quotidien (informations sur l'utilisation des produits, diffusion de bonnes pratiques,
- l'accompagnement des acteurs de la restauration,
- le don de produits.

➡ En savoir plus : www.ania.net/wp-content/uploads/2016/02/Charte-anti-gaspi.pdf
www.ania.net/alimentation-sante/des-solutions-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire

3 Surplus et invendus redistribués

ORGANISMES

AC3A/Chambre d'agriculture

LOCAL

Arc Atlantique (Bretagne, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire)



DESCRIPTION

ProxiDon est une plateforme numérique qui permet aux commerces de proximité (et autres donateurs) de faire dons de leurs surplus et invendus encore consommables aux associations d'aide alimentaire situées aux alentours, au profit des plus démunis.

En juillet 2020, 52 465 kg de nourriture redistribuée soit l'équivalent d'environ 105 000 repas.

➡ En savoir plus :
www.proxidon.fr

4 Concours : les recettes des légumes déclassés

ORGANISMES

CCI de Maine-et-Loire

DÉPARTEMENTAL

Maine-et-Loire



DESCRIPTION

Sur un territoire traditionnellement coopératif, les acteurs agricoles et alimentaires du Pays Lédonien se Le Centre de Formation de la CCI de Maine-et-Loire organise chaque année un concours entre plusieurs équipes d'apprentis. À partir de légumes déclassés, les jeunes doivent réaliser une entrée et un plat ou un plat et un dessert avec le moins de déchets possibles. Les déchets à la fin de la production ont été pesés et constituaient bien évidemment l'un des critères majeurs de ce concours : globalement les pertes matières ont été divisées par deux pour, par exemple, la réalisation d'une soupe avec une recette anti-gaspi. Des chefs restaurateurs sont membres du jury.

➡ En savoir plus : « [master chef anti gaspi](http://www.maineetloire.cci.fr/actualite/la-chasse-au-gaspillage-alimentaire-sorganise) »
www.maineetloire.cci.fr/actualite/la-chasse-au-gaspillage-alimentaire-sorganise

5 Trouver des débouchés pour les pertes agricoles

ORGANISME

Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire/AC3A

RÉGIONAL

Pays de la Loire



DESCRIPTION

De par sa participation au projet européen Food Heroes la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, sous-partenaire de l'AC3A (Association des Chambres d'Agriculture de l'Arc Atlantique, regroupant 28 chambres d'agriculture de la façade Atlantique) réalise actuellement une étude sur les gisements de pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes en Pays de la Loire (Maine-et-Loire dans un premier temps), dans le but de caractériser ces pertes et aider les producteurs et coopératives à trouver des débouchés alimentaires. De nombreuses structures sont en développement et permettent la valorisation alimentaire de fruits et légumes auparavant jetés ou laissés au champ.

La Chambre d'Agriculture peut aussi être un support pour les acteurs anti-gaspi (transformateurs, magasins anti-gaspi, don...) à trouver des fournisseurs désireux de réduire leurs pertes. Des outils de communication ont ainsi été développés :

- un flyer listant les acteurs anti-gaspi recensés dans les Pays de la Loire (la Chambre d'Agriculture tient une liste Excel à jour des acteurs qu'elle recense) ;
- deux vidéos (motion designs) : « Réduire les pertes alimentaires agricoles » et « Solutions anti-gaspi en agriculture » de communication auprès des producteurs ;
- la participation au SIVAL 2018 et 2020 a permis de faire connaître cette action et mettre en avant pour les producteurs les solutions existantes.

⇒ En savoir plus :

www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques-valoriser-ses-invendus-agricoles

6 Du pain invendu transformé

ENTREPRISE

EXPLICEAT

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

EXPLICEAT a développé le Crumbler, un outil permettant de transformer rapidement le pain invendu en farine pour le rendre réutilisable. EXPLICEAT propose aussi des activités tels que des ateliers et animations de sensibilisation à l'utilisation des restes de pain, de la formation pour les chefs et responsables associatifs, l'élaboration des fiches techniques pour les professionnels. Présent sur l'ensemble du territoire, le Crumbler est utilisé par des boulangeries, mais aussi par des ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) ou des banques alimentaires.

⇒ En savoir plus : www.crumbler.fr
et www.explicat.fr

7 Gamme pâtissière avec du pain invendu

ORGANISME

KOLECTOU

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

L'entreprise KOLECTOU a développé une gamme de préparations pour pâtisseries TADAAM! qui revalorisent le pain. Ces préparations permettent de réaliser des pâtisseries salées et sucrées pour les professionnels de la restauration et pour le grand-public. Ces préparations sont composées d'une farine de pain recyclé issu de deux fours à Nantes et Angers.

➡ En savoir plus :

www.facebook.com/kolectou/?ref=bookmarks

8 Des produits agricoles à sauver

ORGANISME

Pepino

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

«Oui ! Greens développe la solution Pepino : elle aide les agriculteurs à trouver des acheteurs pour leurs produits hors calibres et leurs surproductions autrement gaspillés. Sur la base des caractéristiques des produits à sauver, Pepino identifie les maillons pertinents de la filière alimentaire à mobiliser, les met en relation avec les agriculteurs et coordonne la transaction (facturation, logistique...).

➡ En savoir plus :

www.ouigreens.com

9 Fruits et légumes invendus à cuisiner ensemble (disco Soup et plus)

ORGANISME

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

LOCAL

Sud Seine-et-Marne



DESCRIPTION

Le syndicat intercommunal de collecte et de traitement des ordures ménagères de la Région de Fontainebleau éduque à une cuisine saine et «goûteuse» pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle invite à (re)découvrir le plaisir de cuisiner ensemble avec l'organisation de Disco Soupes (ou Disco Salades, Disco Smoothies etc.) lors des marchés ou événements festifs. Les recettes sont élaborées à partir de fruits et légumes mis au rebuts ou invendus et distribuées à tous gratuitement.

➡ En savoir plus :

www.youtube.com/watch?v=nPWWQTj14sc

10 Connecter les commerçants et les particuliers pour ne pas jeter

ORGANISME

Too good to Go

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

Too Good to Go est une SAS proposant une application mettant en relation des commerçants possédant des invendus en fin de journée avec des consommateurs intéressés par des produits à prix réduit. Un panier surprise, composé des invendus du jour que les commerçants ne peuvent plus présenter le lendemain aux clients habituels comme des viennoiseries, les plats du jour est mis en vente sur l'application puis récupéré par chaque personne intéressée connectée, sur réservation préalable par l'application. L'application propose également un blog pour éduquer, sensibiliser, et donner des clés d'action claires pour sensibiliser au gaspillage alimentaire (études, recettes, etc.).

En 2019, le cap des 10 millions de paniers sauvés a été franchi grâce à l'application.

➡ En savoir plus :

www.toogoodtogo.fr/fr/business

Informer et sensibiliser (en milieu professionnel et scolaire)

11 Sensibilisation des clients des boucheries-charcuteries

ORGANISME

CFBCT (Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs)

RÉGIONAL ET NATIONAL

Expérimentation en Ile de France, vocation national sur la base du volontariat



DESCRIPTION

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs propose aux professionnels de sensibiliser leurs clients aux bonnes pratiques pour la réduction du gaspillage alimentaire par le biais d'une diffusion de livrets de conseils, mis à disposition sous forme dématérialisée ou en livrets imprimés.

➡ En savoir plus :

www.boucherie-france.org/communique-1365

12 Les bons gestes de lutte contre le GA

ORGANISME

Conseil Départemental de la Côte-d'Or

DÉPARTEMENTAL

Côte-d'Or



DESCRIPTION

Le Conseil Départemental de la Côte-d'Or propose un livret sur les gestes de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place à la maison, notamment des recettes de cuisine d'accommodation des restes.

➡ En savoir plus :

www.ecotidiens21.fr/cms/outilssensibilisationgrandpublic

13 Des outils pédagogiques pour agir

ORGANISME

Graine Île-de-France

RÉGIONAL

Île-de-France



DESCRIPTION

Le Groupement Régional d'Animation et d'Information sur la Nature et l'Environnement (GRAINE) en Ile-de-France rassemble les structures, institutions, entreprises et les individuels qui s'investissent dans l'éducation à l'environnement sur le territoire francilien. Un annuaire d'outils pédagogique non exhaustif en Ile de France s'adressant à tout acteur souhaitant mettre en place un projet sur le gaspillage alimentaire auprès de différents publics a été réalisé par le groupement.

➡ En savoir plus :

www.fr.calameo.com/books/0033530529096d1d5e541

14 Les bonnes pratiques de lutte contre le GA en coopérative agricole

ORGANISME

La Coopération Agricole

RÉGIONAL

Région Centre-val de Loire

DESCRIPTION

La Coopération Agricole est le syndicat représentant les entreprises coopératives agricoles qui publie un document recensant les bonnes pratiques des Coopératives sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

⇒ En savoir plus :

www.dropbox.com/s/6hfeq9xjkcfczoh8/20161125-thema--gaspillage.pdf?dl=1



15 Serious game pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

ORGANISME

Simul'Restauration

NATIONAL

France entière

DESCRIPTION

My Simul'Restauration «réduire le gaspillage» est un serious game destiné aux professionnels de la restauration collective (secteur entreprises). L'immersion par le jeu permet à tous les collaborateurs de comprendre les enjeux et les causes du gaspillage.

L'objectif est d'informer sans culpabilisation mais en donnant du sens à chaque geste du quotidien. Une fois l'équipe sensibilisée, le responsable du site peut l'impliquer dans un plan d'action.

⇒ En savoir plus : www.vimeo.com/396910972

www.gps2.fr/my-simul-restauration



16 Le compostage comme levier de sensibilisation à la lutte contre le GA

ORGANISME

SIRTOM de la région d'Artenay

LOCAL

Loiret, Eure-et-loir

DESCRIPTION

Le Syndicat intercommunal de ramassage et de traitement des ordures ménagères de la région d'Artenay promeut le compostage auprès des particuliers par le biais de subvention à l'achat d'un composteur, la sensibilisation des élèves des écoles et collèges, et la distribution d'un journal annuel traitant du gaspillage alimentaire et du compostage.

⇒ En savoir plus :

www.sirtomra.fr/que-faire-de-nos-dechets/le-compostage



17 Glanage, cuisine, et sensibilisation en restaurant scolaire

ORGANISME

TERDEV

RÉGIONAL

Nouvelle-Aquitaine



DESCRIPTION

L'association TERre & DEveloppement (TERDEV) propose des actions concrètes et diverses pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, telle que des ateliers « cuisinons les restes », des animations de sensibilisation dans les cantines et du glanage sur les marchés afin de préparer des soupes partagées.

➡ En savoir plus :

[www.https://www.terdev.com/nos-activit%C3%A9s](https://www.terdev.com/nos-activit%C3%A9s)

18 Sensibiliser à la taille des portions pour ne pas gâcher

ORGANISME

NEWREST RESTAURATION

NATIONAL

France entière

DESCRIPTION

Newrest restauration est une société anonyme qui s'occupe, entre autre, de la restauration collective dans certains établissements. Elle a mis en place le programme « 1,2,3 zéro gaspillage », qui sensibilise les enfants sur la lutte contre gaspillage alimentaire : grâce à un système de tailles de portion que chacun détermine lors du passage au self, le chef gérant peut s'appuyer sur ce retour d'expérience pour adapter les quantités qu'il prépare au public.

➡ En savoir plus : thierry.laniesz@coeur-herault.fr

www.newrest.eu/fr/news/champagnat-newrest-restauration-sensibilise-les-eleves-contre-le-gaspillage

19 Jeu de rôle avec les jeunes sur l'anti-gaspi alimentaire

ORGANISME

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

LOCAL

Sud Seine-et-Marne



DESCRIPTION

Le SMICTOM de la Région de Fontainebleau propose une animation à destination des jeunes et des scolaires pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. Il s'agit, à partir d'une mise en situation autour d'un plateau repas, de comprendre comment est produite l'alimentation, de définir ce qu'est le gaspillage alimentaire, d'en connaître les impacts et d'amener les jeunes à proposer des alternatives d'achat, de conservation et de cuisine aux adultes.

➡ En savoir plus :

www.smictom-fontainebleau.fr

Accompagner une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

20 Évaluer ses pratiques alimentaires localement et s'engager pour réduire le GA

ENTREPRISE

Care eat

NATIONAL

France entière

DESCRIPTION

Care eat est une société par actions simplifiée qui a développé un écosystème d'applications répondant à un triple objectif : favoriser l'approvisionnement et la consommation locale, réduire le gaspillage alimentaire et trouver des partenaires engagés pour collaborer de façon géolocalisée. La société propose une application pour que chacun puisse évaluer ses pratiques, du champ à l'assiette et de l'assiette au champ (approvisionnement, stockage, revalorisation, recyclage, etc.), une application mobile pour écouler ses invendus de façon responsable à des populations en situation économique précaire (étudiants, sans emplois, etc.) et enfin un site en ligne pour présenter ses engagements et valoriser ses produits / services au sein des territoires, notamment à travers un espace de vente. Les commerçants/ producteurs / partenaires disposent d'un environnement complet pour s'engager et travailler durablement sur la question de la ressource alimentaire, de façon collaborative.

⇒ En savoir plus :

www.careeat.com

21 Réduction du gaspillage alimentaire au restaurant

ORGANISME

CCI de Maine-et-Loire

DÉPARTEMENTAL

Maine-et-Loire

DESCRIPTION

La CCI de Maine-et-Loire a accompagné une cinquantaine de restaurateurs pour les inciter à réduire le gaspillage alimentaire depuis l'achat jusqu'à l'avis client, en passant par la cuisine et le service grâce à :

- une évaluation au sein du restaurant, un suivi individuel et une charte « Mon resto engagé » ;
- la diffusion d'une Newsletter recensant les bonnes pratiques ;
- la diffusion d'une vidéo témoignage ;
- l'édition d'un guide de bonnes pratiques à l'attention des professionnels, des formateurs et des apprentis ;
- une journée de sensibilisation de la clientèle.

⇒ En savoir plus :

www.maineetloire.cci.fr/actualite/la-chasse-au-gaspillage-alimentaire-sorganise

22 Apprendre à cuisiner sans gaspiller

ORGANISME

Save Eat

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

Save Eat est une société par actions simplifiée qui propose aux consommateurs une application mobile leur permettant de cuisiner sans gaspiller (recettes anti-gaspi et rappels de dates de péremption), anime des ateliers anti-gaspi - ludiques et participatifs - pour sensibiliser les salariés au sein de leur entreprise. Elle met à disposition des entreprises son expertise en matière de consommation responsable pour les accompagner dans leur démarche et leurs projets.

➡ En savoir plus : www.saveeat.co

23 Plan d'action de lutte contre le GA en restauration collective

ORGANISME

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

RÉGIONAL

Pays de la Loire



DESCRIPTION

La Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire accompagne les restaurants collectifs (scolaires, hôpitaux, EHPAD, etc.) à la réduction du gaspillage alimentaire : à travers un diagnostic des pratiques couplé à des pesées du gaspillage alimentaire, la Chambre d'Agriculture propose un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire validé par l'équipe projet de l'établissement. De manière complémentaire, des animations à la réduction du gaspillage alimentaire sont réalisées auprès des convives ou équipes de restauration. Des outils de communication ont également été créés à cet effet.

➡ En savoir plus : www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr

24 Atteindre le « zéro déchets non valorisé » en entreprise

ORGANISME

COMERSO

NATIONAL

France entière

DESCRIPTION

Comerso est une société à actions simplifiée pionnière dans la lutte contre le gaspillage en France, qui aide les entreprises à valoriser leurs invendus et déchets.

Plateforme digitale et logistique, Comerso propose aux entreprises (Grande Distribution, Industriels, Bases logistiques, etc.) une suite de solutions clés en main pour atteindre le « Zéro-Déchet non valorisé » : gestion et amélioration des ventes de produits en dates courtes, déstockage sécurisé et numérique via www.cdestock.com, sécurisation et optimisation des dons aux associations, valorisation circulaire des déchets, pilotage de l'activité via une plateforme numérique... Le service Comerso apporte aux entreprises un triple impact RSE positif : économique, environnemental et social.

➡ En savoir plus : www.youtube.com/watch?v=912SUpAQBKk&t=
www.comerso.fr et www.cdestock.com

25 Réduction du gaspillage alimentaire dans les familles

ORGANISME

Familles rurales

NATIONAL

France entière

DESCRIPTION

Les associations Famille Rurales, la confédération syndicale des familles et Consommation Logement Cadre de vie, en partenariat avec l'ADEME, ont lancé l'opération « Zéro Gâchis Académie ». Celle-ci a permis d'accompagner pendant près de 6 mois 243 foyers dans leur quotidien avec l'aide d'un représentant local de chaque association pour faire évoluer leurs comportements et réduire drastiquement leur gaspillage alimentaire. Au global, le gaspillage alimentaire a été réduit de plus de moitié (59 %) et leurs bonnes pratiques ont été maintenues même après la fin de l'opération.

➡ En savoir plus :

www.famillesrurales.org/1099

zero-gachis-academie-familles-rurales-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire

26 Ateliers « zéro gaspi, zéro déchets » tout public

ORGANISME

Familles rurales

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

RECUP ET GAMELLES est une association lyonnaise engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle met en place des actions concrètes et participatives afin d'agir et de permettre aux citoyens et aux acteurs de la chaîne alimentaire de s'engager et d'échanger des pratiques autour de la thématique AntiGaspi, grâce à plusieurs activités :

- Collecte d'invendus (fruits, légumes, pain)
- Animations engagées, ateliers de cuisine zéro gaspi et buffets zéro déchet
- Bocalerie Solidaire (confection de confitures et sauces maison à partir d'invendus, redistribués au sein d'un réseau d'épicerie adhérentes)
- Accompagnement vers une démarche Zéro Déchet - Zéro Gaspi d'établissements de restauration (commerciale, scolaire, traiteur...), pour la réduction des gaspillages, et l'animation de modules de formation destinés à des ambassadeurs du Zéro Déchet - Zéro Gaspi.

➡ En savoir plus :

www.recupetgamelles.fr

27 Accompagnement à la réduction du GA en péri-scolaire

ORGANISME

Familles rurales

NATIONAL

France entière



DESCRIPTION

Le Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères d'Alsace Centrale a pour ambition de réduire de 30% le gaspillage alimentaire lors des activités du péri-scolaire. Cela passe en premier lieu par un accompagnement à l'évaluation des quantités alimentaires gaspillées aboutissant à la proposition de formations et d'animations.

➡ En savoir plus :

www.smictom-alsacecentrale.fr/anti-gaspi-attitude

28 Diagnostic et formation en restauration collective

ORGANISME

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

LOCAL

Sud Seine-et-Marne



DESCRIPTION

Le syndicat intercommunal de collecte et de traitement des ordures ménagères de la Région de Fontainebleau accompagne les acteurs locaux dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en réalisant des diagnostics en restauration collective et en menant des actions de formation ou sensibilisation auprès des équipes en cuisine et des convives.

Des animations scolaires et grand public sont également proposées.

➡ En savoir plus :

www.smictom-fontainebleau.fr

29 Pour une approche globale et durable de la restauration

ORGANISME

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

LOCAL

Sud Seine-et-Marne



DESCRIPTION

Avec le projet « L'Assiette durable » mis en place en partenariat avec Ethic Ocean, le SMICTOM de la Région de Fontainebleau mobilise les acteurs locaux de la restauration collective et commerciale autour d'une approche durable de l'alimentation, la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets. L'accompagnement consiste en une évaluation des pratiques, avec protocole de pesée des biodéchets, une série d'engagements pour réduire le gaspillage et optimiser les ressources ainsi que la mise en place d'actions pédagogiques et/ou de sensibilisation.

➡ En savoir plus :

www.ethic-ocean.org/accueil-ethic-ocean/assiette-durable

Remerciements

Ce document est issu des travaux du Pacte 2 de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il a particulièrement mobilisé le CREPAQ (Dorothee Despaigne Gatti) et FNE (Eléonore Kubrik), qui ont animé le groupe de travail GT5, ainsi que les participants à ce groupe sur la thématique «sensibilisation, éducation, formation».

La sous-direction de la politique de l'alimentation de la DGAL a été coordinatrice de ce groupe avec la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

Les documents ont été mis en page par Eva Poupelin, dans le cadre de son stage au sein de la DGAL - bureau de la politique de l'alimentation.

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR