



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Actualités en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

Rappel des objectifs régionaux

PRPGD IDF: DIMINUER DE MOITIÉ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI À 2025 ET DE 60 % EN 2031 PAR RAPPORT À 2015, extrait des sous objectifs:

les **collectivités en charge des PLPDMA** à décliner territorialement un **plan régional de l'alimentation et de la lutte contre le gaspillage alimentaire**, qui ferait de la lutte contre le gaspillage alimentaire un enjeu régional majeur en tenant compte des aspects liés à l'alimentation et à la santé et qui traiterait, avec les parties prenantes, l'ensemble de la chaîne du gaspillage alimentaire, de la production agricole jusqu'à la consommation et au don alimentaire ;

les **collectivités locales, administrations et entreprises** à intégrer des **objectifs de performance et de limitation du gaspillage alimentaire dans les appels d'offres et les prestations de restauration** ;

les **acteurs** à s'équiper en **matériel permettant de limiter le gaspillage** et à développer le recours aux **sacs à emporter** ;

la **restauration scolaire et collective** à avoir recours aux **produits frais, locaux et bio**, pour limiter les pertes dues au transport et introduire des produits de **qualité gustative et nutritionnelle**, et à organiser des **objectifs zéro pain gaspillé**.

Nouveaux chiffres clés

Directive Européenne de 2019 qui rend obligatoire le rapportage de données GA pour tous les Etats membres à compter de 2022 :

- Première édition (juin 2022 sur la base des données 2020).
- Rapportage annuel à T+18 mois.
- Méthodologie commune à utiliser par les EM/format de communication fixés par 2 décisions de la commission .



Méthodologie imposée par l'Europe

Denrées alimentaires
destinées à l'alimentation
humaine

Production primaire :
pertes à la récolte exclues

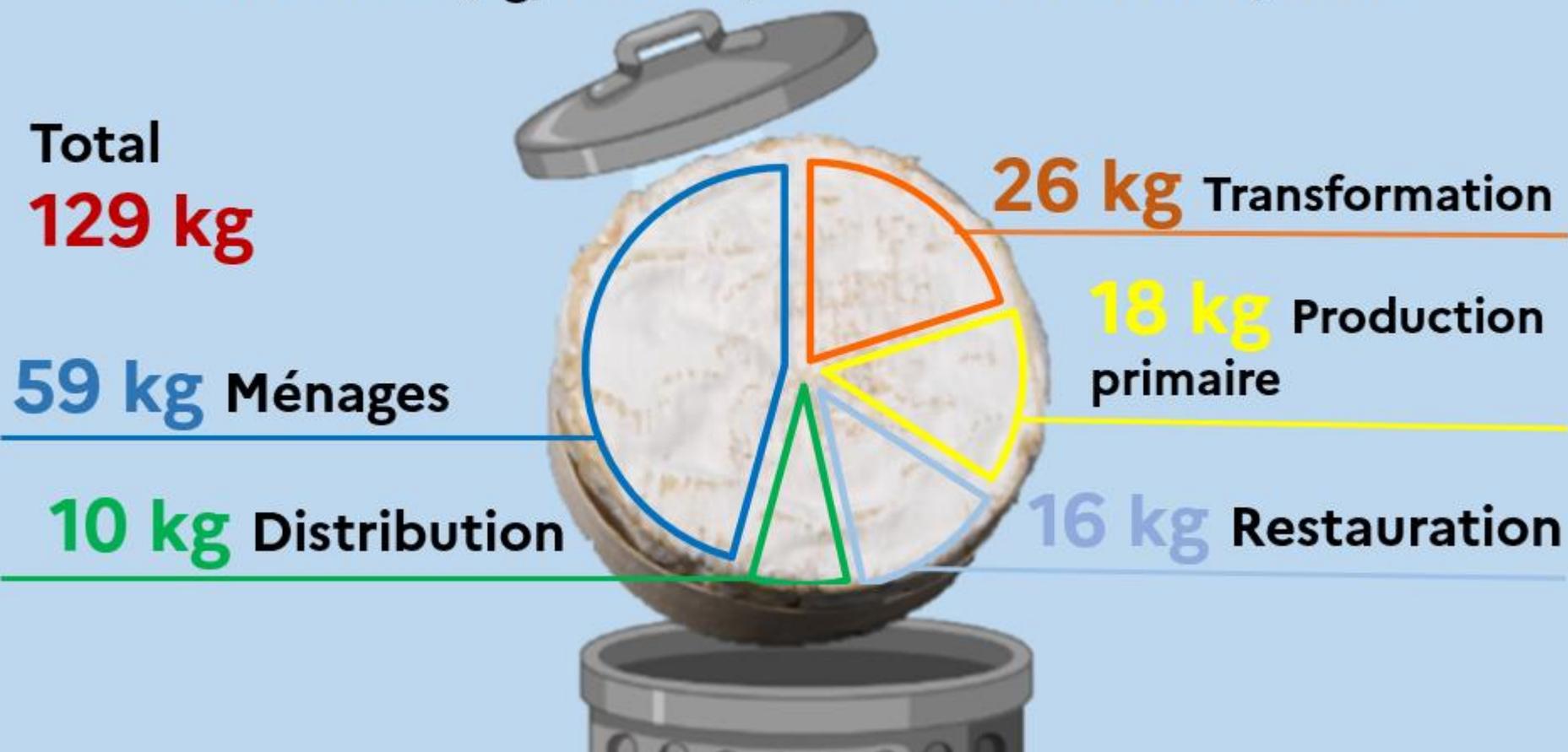
Parties comestibles et non
comestibles (os,
épluchures...)
comptabilisées

Denrées alimentaires
initialement destinées à
l'alimentation humaine et
finalement valorisées en
alimentation animale non
comptabilisée.

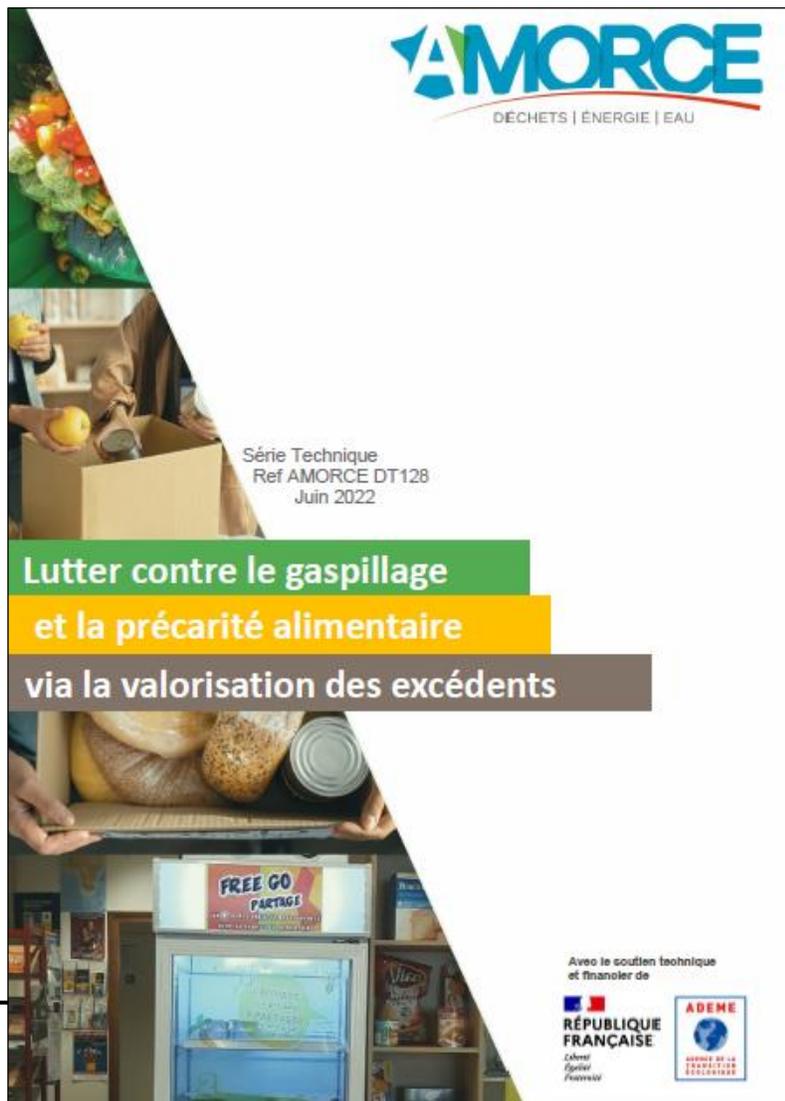


Résultats pour la France

Répartition du gaspillage alimentaire par secteur de la chaîne alimentaire (kg/habitant) – *données EUROSTAT, 2020*



Guide dédié à la valorisation des excédents en articulation avec la lutte contre la précarité alimentaire



Analyse juridique Retours d'expériences

- Le glanage
- Les garde-mangers ou frigos partagés ou solidaires
- Les paniers anti-gaspi
- Gourmets bag
- La valorisation d'excédents alimentaires

Label « anti-gaspillage alimentaire »



DISTRIBUTION
(sortie mars 2023)

RESTAURATION
(lancement juin
2023)

TRANSFORMATION
(lancement 2nd
semestre 2024)

- Travaux pilotés par le CGDD avec le soutien d'AFNOR
- **Premier référentiel disponible** depuis mars 2023 pour la distribution alimentaire, les grossistes et les métiers de bouche
- **Toutes les infos sur le Label « distribution »** : référentiel, liste des organismes certificateurs agréés et des premiers labélisés :
<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

**Objectifs de
moyens et de
résultats**

Dernières publications : ratios dans les métiers de bouche



CLÉS POUR AGIR

Gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche

Mesurer le gaspillage alimentaire dans un établissement et se situer par rapport aux données de référence



La LOI ANTI-GASPILLAGE pour une économie circulaire (AGEC, 2020) a introduit un objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire pour l'ensemble des acteurs. Pour valoriser les plus engagés, un **label national "anti-gaspillage alimentaire"** et son premier référentiel dédié au secteur de la Distribution incluant les métiers de bouche ont été publiés en mars 2023.

Ce label récompense les établissements performants, selon 3 niveaux :

- ★ Engagement
- ★★ Maîtrise
- ★★★ Exemplaire



Que considère-t-on dans le gaspillage alimentaire ?



Il **INCLUT** « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (loi AGECC).

La définition retenue dans le cadre du label national **EXCLUT** du périmètre du gaspillage alimentaire :

- Le don et les ventes à prix réduit et la valorisation animale
- Les parties non comestibles des aliments (épluchures, coquilles d'œufs, os...)

Pourquoi réaliser des pesées ?

- ▶ Disposer d'un diagnostic de départ et se rendre compte des **quantités perdues**
- ▶ Identifier les principales **sources et causes** du gaspillage alimentaire
- ▶ S'inscrire dans une **démarche anti-gaspi** et valoriser l'**engagement** de son établissement, par exemple à travers le Label "anti-gaspillage"

Une étude menée auprès de 43 établissements dans toute la France

au printemps 2023 sur une semaine de pesées par établissement pour définir une méthodologie de pesée et des ratios de référence.



Ratios dans les métiers de bouche

 <p>Boulangeries pâtisseries</p>	<p>1200 kg / an / établissement 164 kg / an / 100 k€ CA 11 140 € / an et 1,9 % du CA gaspillé Principaux aliments gaspillés : pains invendus</p>	
 <p>Boucheries charcuteries</p>	<p>600 kg / an / établissement 35 kg / an / 100 k€ CA 5 680 € / an et 0,4 % du CA gaspillé Principaux aliments gaspillés : produits traiteurs invendus</p>	
 <p>Poissonneries</p>	<p>430 kg / an / établissement 34 kg / an / 100 k€ CA 8 250 € / an et 0,8 % du CA gaspillé Principaux aliments gaspillés : produits traiteurs invendus</p>	
 <p>Fromageries crèmeries</p>	<p>350 kg / an / établissement 52 kg / an / 100 k€ CA 6 320 € / an et 0,8 % du CA gaspillé Principaux aliments gaspillés : parures</p>	
 <p>Primeurs</p>	<p>1 760 kg / an / établissement 369 kg / an / 100 k€ CA 6 500 € / an et 1,7 % du CA gaspillé Principaux aliments gaspillés : produits invendus</p>	

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME

Evaluation du gaspillage alimentaire dans les métiers de bouche

Fiche de synthèse
Boulangeries-Pâtisseries

Le gaspillage alimentaire inclut « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (loi AGEC, 2020).

La définition retenue, basée sur le label « 100% Zéro », exclut de périmètre de gaspillage alimentaire :

- Les produits invendus destinés aux ventes à prix réduits, au don et à la valorisation animale
- Les parties non comestibles des aliments issus de la préparation (pâtisseries, coquilles d'œufs, ...)

Comment mesurer le gaspillage alimentaire produit par un établissement ?

1 Choisir le niveau de tri en fonction de ses objectifs et des moyens disponibles

Échelle des pertes alimentaires :

- Niveau 1** Perte de gaspillage alimentaire au global
- Niveau 2** Perte de gaspillage alimentaire en production
- Niveau 3** Perte de gaspillage alimentaire en production et par catégories d'aliments

Exemples de pertes alimentaires :

- Pertes liées au stockage** : Perte de produits périmés, Perte de produits non vendus
- Pertes liées à l'étape de préparation** : Perte de produits périmés, Perte de produits non vendus, Perte de produits périmés, Perte de produits non vendus
- Pertes liées aux produits non vendus** : Perte de produits périmés, Perte de produits non vendus, Perte de produits périmés, Perte de produits non vendus

2 S'assurer de la représentativité

- Réaliser les pesées sur une semaine d'activité
- Choisir une semaine représentative (hors périodes de fêtes, jours fériés...)
- Tenir compte de la saisonnalité en renouvelant les campagnes si nécessaire

3 Mobiliser les équipes

- Former et sensibiliser les équipes en amont
- Identifier un référent au sein de l'établissement

4 Utiliser du matériel adapté

- Il suffit d'une balance et de contenants : réutilisez le matériel en votre possession

CGAD
ADEME
3

Publication à venir (16/10) : quelles solutions pour un don de meilleure qualité ?



Des solutions connues mais à mettre en œuvre de façon collective

Priorités :

- Rééquilibrer le rapport de force entre associations et GMS
=> avoir des indicateurs tangibles
- Passer d'une culture de concurrence à une culture de partenariat



GMS



Associations



Territoires



Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire

Nouvelle étude publiée en octobre 2023:

Formulaire inscription au webinaire 20 novembre de 16h à 17h30

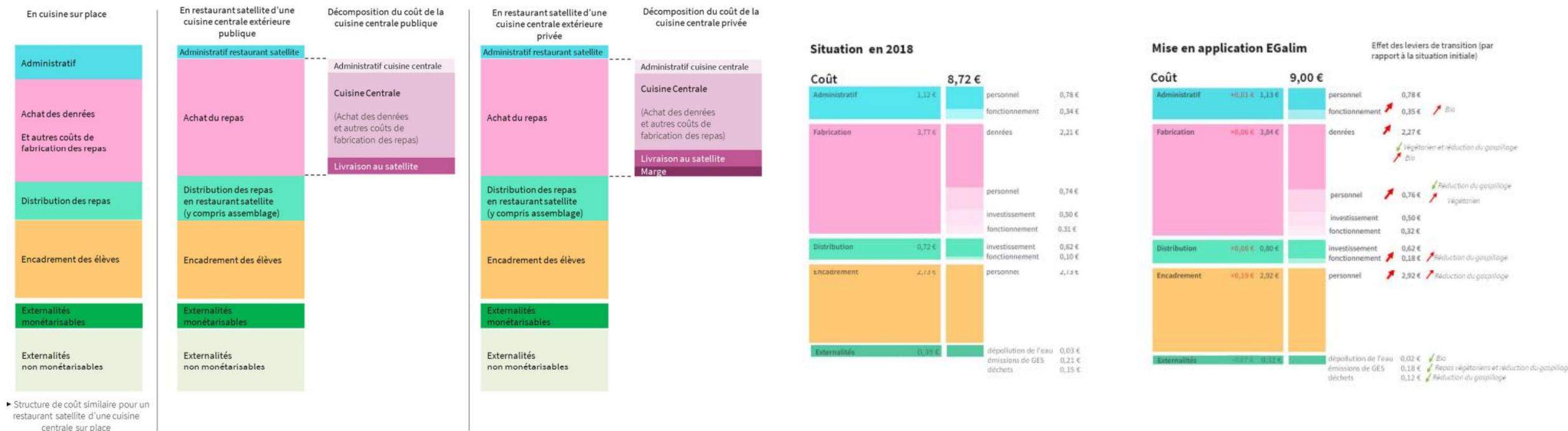
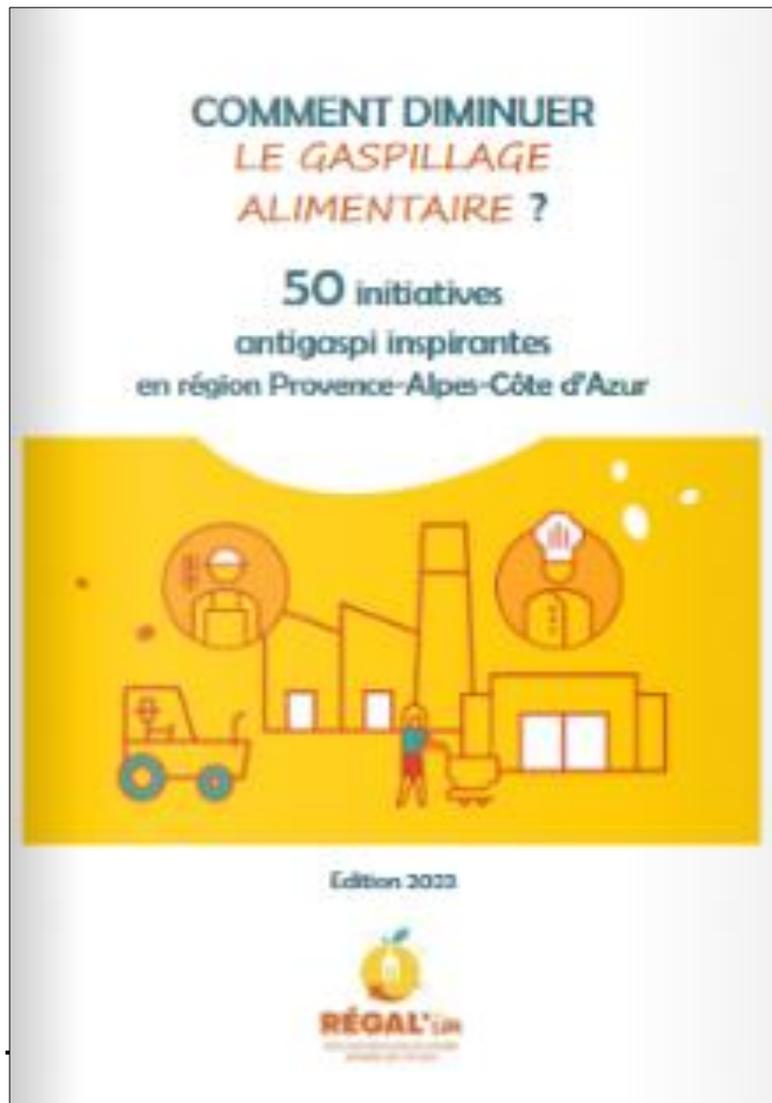


Figure 4 : Modélisation des coûts complets et des externalités des différents types d'organisation de restauration scolaire. Source : BASIC-Citéxia

PAT et lutte contre le gaspillage alimentaire



<https://www.calameo.com/read/0061126433c4225368df6>

- PAT Metropole Aix-Marseille Provence et le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles : « accompagner les communes dans la lutte contre le GA grâce à la mission « nos cantines durables » du PAT
- Parc Naturel Régional du Luberon : démarrage des actions par les cantines scolaires « porte d'entrée pour aborder toutes les autres thématiques liées à une alimentation saine et durable » et élargissement aux autres maillons de la chaîne : producteurs, grande distribution, biodéchets....
- Toulouse Métropole : collaboration avec le PAT pour accompagnement commun GA et approvisionnement.

Financements possibles

Subvention étude lutte contre le gaspillage alimentaire

Subvention équipements lutte contre le gaspillage alimentaire

Prérequis: avoir réalisé une étude préalable

Subvention Etude liée à un projet alimentation durable

Subvention Aide au changement de comportement – Alimentation durable

❑ AAP PNA Programme national pour l'alimentation 2022-2023 (co-financement MAA/ADEME)

Du 21 nov 2022 au 9 janv 2023

- Volet 1 : émergence de nouveaux Projets Alimentaires Territoriaux ;
- Volet 2 : projets structurants d'envergure régionale ou infrarégionale visant à accompagner de façon collective les PAT à investir les différents axes du PNAN, en cohérence avec les dynamiques des réseaux existants.

Plan de relance : Tremplin (contact: abdoulhamid.awalomohamed@ademe.fr), Fonds tourisme durable 2023-2024 (contact: lucile.caba@ademe.fr)



Le dispositif « Fonds Vert » : mesure biodéchets

- Dépôt de dossiers en ligne :

<https://aides-territoires.beta.gouv.fr/aides/e4fa-soutenir-le-tri-a-la-source-et-la-valorisation/>

- Cahier des charges et informations :

https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Cahier%20accompagnement_Axe1_Biod%C3%A9chets.pdf

- soutien par un forfait à l'habitant pour la collecte (10 € maximum/habitant desservi) et dans un montant maximum d'aide de 55% des dépenses prévisionnelles d'équipements éligibles ;
- soutien jusqu'à 55 % pour les équipements de gestion de proximité ;
- soutien jusqu'à 70% des actions de communication, sensibilisation, formation ou soutien d'un ou plusieurs chargés de mission ;
- soutien jusqu'à 55 % pour les installations de valorisation (sauf pour les installations de méthanisation 45% maximum).

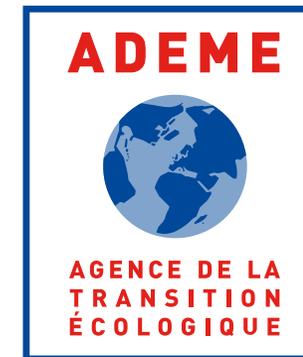


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Marie BOURSIER

Marie.boursier@ademe.fr



[Optigede.ademe.fr](https://optigede.ademe.fr)

[Librairie.ademe.fr](https://librairie.ademe.fr)

[Boîte à outils restau co](#)

[Newsletter alimentation durable](#)