Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : prévention, tri, valorisation - Références documentaires :

- Saône et Loire le département : TABLE-RONDE "Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est possible !" Dossier du participant Jeudi 20 septembre 2012 à Chalon-sur-Saône.
<http://www.lespetitsgestesdurables.fr/jahia/webdav/site/PDP/shared/espace-pro/gaspillage-alimentaire/dossier-participant-table-ronde-gaspillage-alimentaire-pdp71.pdf>
- CPIE : Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE – Décembre 2012-
<http://www.cpie.fr/spip.php?rubrique47>
- DRAAF AUVERGNE un guide méthodologique et des outils pour réaliser soi-même un diagnostic du gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective (Mars 2013)
<http://www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-du>
- Conseil Général de Gironde - Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective – Mai 2012 ;
http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_restaurant_collective_1806122_95p.pdf
- GESPER PACA : la gestion des déchets dans les établissements scolaires – mettre en œuvre un projet de prévention et de compostage autonome des déchets alimentaires – Recueil de recommandations – Septembre 2009 <http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guidrest.pdf>
- ADEME Rhône-Alpes : les déchets alimentaires : premiers pas vers la réduction et la valorisation – Juin 2011 ; <http://rhone-alpes.ademe.fr/le-nouveau-guide-de-l%E2%80%99ademe-rhone-alpes-les-dechets-alimentaires-premiers-pas-vers-la-reduction-et-l>
- ADEME Rhône-Alpes : quel producteur de biodéchets êtes vous ? Posez-vous les bonnes questions pour quantifier et caractériser vos biodéchets ; <http://rhone-alpes.ademe.fr/le-nouveau-guide-de-l%E2%80%99ademe-rhone-alpes-les-dechets-alimentaires-premiers-pas-vers-la-reduction-et-l>
- ADEME Rhône-Alpes fiche d'opérations exemplaires : Le compostage des déchets en restauration d'entreprise ; <http://rhone-alpes.ademe.fr/mediatheque/publications#dechets> Sur son site de La Balme, l'entreprise bioMérieux expérimente la collecte et la transformation des déchets alimentaires de sa cantine. Sa production de compost est utilisée pour les espaces verts de l'établissement.
- ADEME Rhône-Alpes fiche d'opérations exemplaires Tri et compostage des déchets de restauration scolaire à Bourg-lès-Valence (26) <http://rhone-alpes.ademe.fr/mediatheque/publications#dechets>
- ADEME - Guide méthodologique du compostage autonome en établissement, octobre 2012, ADEME.
<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=85839&p1=00&p2=05&ref=17597>
- GESPER PACA- Mini-guide La Réduction à la source des biodéchets dans les établissements scolaires, octobre 2011
<http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20scolaire%20WEB%20BAT.pdf>
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt : étude sur le **gaspillage alimentaire en restauration collective** : des données qualitatives et des données quantitatives qui donnent un ordre de grandeur, correspondant à une période restreinte de pesées dans quelques établissements ;
<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-etude>
- Rapport de stage Stéphanie CALAFAT – le gaspillage alimentaire en restauration collective -
<http://www.ccc-paris-ile-de-france.fr/topic/rapport-gaspillage-alimentaire-driaaf-st-phanie-calafat.pdf>

- **Démarche du CCC en Bourgogne** : dans la restauration collective, le gaspillage est quotidien. Des assiettes trop pleines, des plats sans goût... Autant de facteurs qui poussent à jeter à la poubelle. Face à ce constat, les professionnels de Bourgogne, de Franche-Comté et Auvergne ont décidé de réagir. Pilotés par le comité de coordination des collectivités (CCC) ils ont élaboré un plan d'action qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer les déchets. <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-cantines>
- Bruxelles environnement : [Alimentation durable en collectivité - Le gaspillage alimentaire en entreprise - La face cachée de la restauration collective](#)
- Bruxelles environnement [Gaspillage alimentaire - Goûter et être goûté](#) **Info-fiche Ecoles** 2008 2 p. Groupe cible 5 – 8 ans
- **GESPER Alpes de Haute Provence – Hautes Alpes : mini-guide de la valorisation des aliments retirés de la vente – aide alimentaire et compostage – Mars 2011**
<http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20BAT%20MARS%202011%20basse%20def.pdf>
- **OPTIGEDE/ADEME** : <http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

Cette boîte à outils a pour objectif d'aider des porteurs de projet (collectivités, associations, entreprises de restauration,...) à organiser des actions visant à **limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyers**. En complément des fiches actions, des outils à destination de différentes cibles vous sont proposés. Ces outils de nature très variée sont mis à votre disposition pour vous aider dans la mise en œuvre de vos actions. Ils sont cités dans les fiches méthodes, mais vous pouvez également les utiliser directement

.Type d'outil	Nom de l'outil
Sensibilisation Outils pratiques	Éco-citoyens, rubrique "Mes déchets" Campagne du ministère de l'Agriculture - manger c'est bien, jeter ça craint Bon dosage sur "Love food hate waste" (en anglais) Chaîne du froid sur le site du ministère de l'agriculture Le rôle de l'emballage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, Conseil National de l'Emballage, juillet 2011
Sensibilisation	Calendrier des fruits de saison Calendrier des légumes de saison Déchets-scan : autodiagnostic Brochure éducative sur le gaspillage alimentaire Campagne de la North London Waste Authority lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets(SERD) : « stands en sortie de magasin » (pdf - 835.16 Ko) Green-cook : vers une gestion intégrée et durable de la nourriture
Outils pratiques	Livre recettes gaspillage alimentaire (CG 33) Semainier gaspillage alimentaire (CG 33) Recettes pour accommoder les restes (pdf - 57.53 Ko) Carnet de courses / carnet écomalin Fiche Alimentation et environnement IBGE (pdf - 736.76 Ko)
Montage de projet	Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire des ménages (CG 33) L'école des consommateurs Article : "Les ateliers cuisine : une nouvelle approche de l'aide alimentaire" Cuisinette mobile Altran Cuisine mobile Interfel Support d'animation du SYCTOM : un outil pour dupliquer les animations auprès du grand public et des scolaires Rapport de l'opération menée à Ivry-sur-Seine lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) (pdf - 1.35 Mo)

Outils adaptés aux autres cibles

Nom	Type d'outil	Cible
Monter un projet avec les commerçants (bientôt en ligne sur OPTIGEDE)	Montage de projet	Commerçants
Fiches outils de l'IBGE pour réduire le gaspillage alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> • pour les 5-8 ans • pour les 8-10 ans • pour les 10-12 ans • pour les 12-18 ans 	Montage de projet	Enfants
Film "Optimiser la chaîne alimentaire pour éviter le gaspillage"	Sensibilisation	Restauration Collective
Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective (CG33)		

- **GREENCOOK – Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire- Premiers retours d'expérience et recommandations des partenaires – Novembre 2012** www.green-cook.org/IMG/pdf/brochure_mid_term_fr.pdf

GreenCook est un projet transnational (2010-2013) émergeant au Programme Interreg IVB Europe du Nord-Ouest - Priorité 4 Promotion des communautés fortes et prospères au niveau transnational.

*Budget du projet :
6,055 millions d'euros,
dont 2,999 millions de FEDER*

SYNTHÈSE

Le gaspillage alimentaire constitue un problème complexe, impactant l'ensemble des piliers du développement durable (impacts environnementaux, économiques, sociaux et sociétaux) et interpellant la communauté de part son caractère éthiquement inacceptable. On estime qu'environ ¼ de la nourriture produite chaque année est jetée sans être consommée.

Dans ce contexte, le projet européen GreenCook a été lancé en novembre 2010. Il vise à réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable. Des partenaires de quatre pays se sont engagés dans ce projet, dont la Région Nord-Pas de Calais pour la France. Disposant de la compétence de la restauration scolaire dans les lycées publics depuis la loi du 13 août 2004, celle-ci a décidé de décliner le projet GreenCook au sein de dix établissements pilotes. Les objectifs sont multiples :

- définir et mettre en œuvre une stratégie régionale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic aux différentes échelles, élaboration des méthodes et des outils, mise en œuvre de la feuille de route et accompagnement des acteurs, évaluation qualitative et quantitative) - co-construire la démarche de projet avec les acteurs des établissements dans une logique de déploiement à terme auprès l'ensemble des 161 sites de restauration de la Région*
- développer l'animation partenariale autour du projet dans une optique locale à transnationale.*

Afin de coordonner, animer et assurer le suivi des projets des lycées pilotes, la Région a lancé en 2011 un marché de service. Le groupement réunissant les cabinets Factea

4 axes de travail pour influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile

Lutter contre le gaspillage alimentaire implique d'articuler travail sur les comportements des consommateurs et optimisation de l'offre alimentaire.

A ces fins, le partenariat GreenCook a identifié 4 axes de travail, correspondant à 4 lieux emblématiques de consommation, eux-mêmes reliés à 4 groupes d'acteurs-clés :

- **à la maison, dans la cuisine** : ménages et publics précarisés, collectivités gestionnaires de déchets ;
- **au restaurant, à la cantine de l'entreprise** : professionnels de la restauration ;
- **à la cantine de l'école** : enseignants et élèves [pédagogie] ; cuisiniers [gestion] ;
- **au supermarché** : producteurs, distributeurs ; banques alimentaires et associations caritatives.

Les partenaires développent donc des stratégies innovantes pour agir sur la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture, tant au niveau des professionnels de la restauration que des ménages.