



Rencontre sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective 13 octobre 2015

Quelques outils, guides, textes et études : des sites à consulter

SITES :

Le site du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt :

<http://agriculture.gouv.fr/anti-gaspi/anti-gaspi>

Le site du Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie :

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-lutte-contre-le-gaspillage.html>

Optigede une plate-forme d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques sur la prévention et la gestion des déchets dans les territoires :

<http://optigede.ademe.fr/search/node/gaspillage%20OR%20alimentaire>

OUTILS (Guides, kits de communication) :

Un kit de communication à télécharger (affiches, bannières web, flyers, chroniques sonores...):

<http://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-kit-de-communication>

Trois guides pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective (DRAAF Auvergne, CPIE et Gironde) :

<http://agriculture.gouv.fr/des-guides-pour-reduire-le-gaspillage-la-cantine>

Un guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire : <http://www.calameo.com/books/0028277823147a0590d5e>

Le gourmet bag (Rhône-Alpes)

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Gourmet-bag-le-doggy-bag-a-la>

Guide du Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine (CREPAQ) sous forme de film :

<http://www.crepaq.org/video-113-le-gaspillage-ne-fait-plus-recette.html>



Guide de bonnes pratiques pour lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration lycéenne (Nord Pas de Calais, Green-cook) :

http://www.green-cook.org/IMG/pdf/1._npdc_guide_bonnes_pratiques_greencook_fevrier2014.pdf

Méthodes de pesée des déchets en restauration collective (Green-cook) :

Pesée niveau 1 : http://www.green-cook.org/IMG/pdf/fiche_action_1.1.pdf

Pesée niveau 2 : http://www.green-cook.org/IMG/pdf/fiche_action_1.2.pdf

Pesée niveau 3 : http://www.green-cook.org/IMG/pdf/fiche_action_1.3.pdf

Recueil des bonnes pratiques Franc-comtoises :

<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Recueil-des-bonnes-pratiques-franc>

Outils du Conseil Général de Saône et Loire

<http://www.lespetitsgestesdurables.fr/jahia/Jahia/accueil/gaspillage-alimentaire/gaspillage-alimentaire-dans-les-colleges>

Ressources (guides, affiches...) sur le gaspillage alimentaire sur le site de la DRAAF Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes :

<http://www.draaf.aquitaine-limousin-poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Les-actions-regionales>

Affiches et panneaux :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Des-gestes-simples-pour-moins>

Les aventures de la famille Trailleugraine :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Decouvrez-les-aventures-de-la>

ADEME Rhône-Alpes : Calculer sa production de biodéchets et premiers pas vers leur réduction :

<http://rhone-alpes.ademe.fr/domaines-d'intervention/dechets/action-regionale>

TEXTES et REFERENCES :

2 textes en faveur du don alimentaire et des circuits courts

<http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-quelle-est-ma-responsabilite-queles-sont-les-regles-sanitaires-respecter>

Un nouvel arrêté élargit le champ de la dérogation à l'agrément sanitaire et, dans le cas des dons à des associations caritatives, supprime les restrictions liées aux distances et quantités maximales autorisées lorsque la dérogation à l'agrément sanitaire est mise en œuvre.

Il devrait permettre de favoriser le don alimentaire mais aussi le circuit court. Par exemple l'approvisionnement des cantines (hors cuisines centrales agréées) pourra se faire plus facilement via les bouchers et traiteurs dans les communes rurales, en raison de l'augmentation des quantités autorisées dans le cadre de la dérogation.

[Note d'information du 6 octobre 2014](#) relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations.

[Arrêté du 24 septembre 2014](#) modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des



établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire:

<http://agriculture.gouv.fr/guillaume-garot-presente-le-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-1>

Le rapport Garot du 14/04/2015

<http://agriculture.gouv.fr/guillaume-garot-remet-son-rapport-sur-le-gaspillage-alimentaire>

ETUDES :

Étude sur les gaspillages et les pertes de la « fourche à la fourchette » (production, distribution, consommation), document de travail, juillet 2013.

<http://agriculture.gouv.fr/document-de-travail-ndeg7-les-gaspillages-et-les-pertes-de-la-fourche-la-fourchette-production>

Étude d'état des lieux du gaspillage alimentaire et d'identification des leviers d'actions et pistes de solutions de sa réduction. Rapport final, novembre 2012

http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_final_gaspillage_alimentaire_nov2012.pdf

Étude estimative de la production de bio-déchets au sein des établissements de restauration :

http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10_-_Rapport_biodechets_GNR_avec_Annexes.pdf

