

# GUIDE DES RESSOURCES

## SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RAPPORTS & ÉTUDES  
LEGISLATIONS & ENGAGEMENTS  
MÉTHODOLOGIE & OUTILS



Réseau pour  
Éviter le  
Gaspillage  
ALimentaire  
en Normandie





## INTRODUCTION

Ce guide ressources, rédigé par le Régal de Normandie, vise à apporter l'information nécessaire à votre projet de réduction du gaspillage alimentaire. Que vous soyez producteur, distributeur, restaurateur, technicien territorial ou encore acteur de la société civile vous trouverez au sein de ce document une multitude d'outils méthodologiques, pratiques ou pédagogiques. Les liens cliquables vous permettent d'accéder directement aux documents présentés.

Ce guide n'a pas pour objectif d'être exhaustif. C'est pourquoi vous trouverez en dernière page la liste des centres de ressources normands.

Vous souhaitez diffuser ce guide ? Retrouvez-le sur le site internet du REGAL de Normandie : <https://regalnормandie.jimdo.com>

Cet outil se veut évolutif pensez à nous informer de l'existence de vos outils ! Ecrivez-nous à [regal.normandie.animation@gmail.com](mailto:regal.normandie.animation@gmail.com)

# SOMMAIRE

INTRODUCTION .....	3
SOMMAIRE .....	4
1. RESSOURCES PLURI-ACTEURS .....	6
TEXTES DE LOIS ET ETUDES .....	6
DOCUMENTS D'INFORMATIONS.....	7
ETUDES.....	7
2. PRODUCTEURS .....	8
ETUDES.....	8
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	8
3. INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES .....	9
ETUDES.....	9
4. DISTRIBUTEURS .....	11
ETUDES.....	11
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	11
5. RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE .....	13
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	13
OUTILS PEDAGOGIQUES.....	15
6. RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE .....	18
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	18
7. RESTAURATION COMMERCIALE .....	19
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	19
8. DONS ALIMENTAIRES .....	22
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	22
9. CONSOMMATEURS .....	23
DOSSIER THEMATIQUE .....	23
GUIDES METHODOLOGIQUES.....	23
OUTILS PEDAGOGIQUES.....	24
CENTRES DE RESSOURCES .....	27



# 1.

## RESSOURCES PLURI-ACTEURS

### TEXTES DE LOIS ET ÉTUDES

#### LOI RELATIVE A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Le texte inscrit dans la loi les priorités de la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'interdiction pour la distribution de détruire les invendus en magasins, et l'introduction des enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

Source : Journal Officiel de la République Française, 11 février 2016.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_a04543a6e072426fb35ec6f4a9823065.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_a04543a6e072426fb35ec6f4a9823065.pdf)

#### LOI DE TRANSITION ÉNERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE

Description : La loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte. Elle fixe les grands objectifs d'un nouveau modèle énergétique français et comporte aussi des dispositions favorisant l'économie circulaire et une meilleure gestion des déchets.

Source : Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie, août 2015.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_efec08c2afd64b73ba97788b3378707e.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_efec08c2afd64b73ba97788b3378707e.pdf)

#### PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire vise à réunir l'ensemble des parties prenantes, tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. De nombreux partenaires s'engagent aux côtés de l'État pour relever ce défi.

Source : Ministère de l'Agriculture, juin 2013

Téléchargement : [https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/pacte\\_gapillage\\_alimentaire\\_3.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/pacte_gapillage_alimentaire_3.pdf)

#### RAPPORT DE G.GAROT AU PREMIER MINISTRE « LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : PROPOSITION POUR UNE POLITIQUE PUBLIQUE »

Description : Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Premier ministre a confié à Guillaume Garot, Député, une mission visant à identifier les freins qui persistent tout au long de la chaîne alimentaire et de proposer des adaptations du cadre législatif et réglementaire.

Source : G. Garot député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire, 2014

Téléchargement : <https://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/154000257/>

## DOCUMENTS D'INFORMATIONS

### LIVRE BLANC TO GOOD TO GO : « LES DATES DE PEREMPTION, UNE IDEE DEPASSEE ? »

Description : À l'occasion du 3ème anniversaire de la loi Garot contre le gaspillage alimentaire, l'application de lutte contre le gaspillage alimentaire Too Good To Go publie un livre blanc sur les dates de péremption.

Source : To Good To Go, janvier 2019.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_08b54a4cc27243389468d6c38e4245b9.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_08b54a4cc27243389468d6c38e4245b9.pdf)

### FICHE DE VALORISATION LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LES MARCHÉS

Description : fiche de valorisation sur une démarche citoyenne de l'association la Tente des Glaneurs en Île de France sur les marchés.

Source : ADEME IDF, juin 2015

Téléchargement : [https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets65\\_tentedesglaneursparis.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets65_tentedesglaneursparis.pdf)

### « ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT – CHAMPS D' ACTIONS POUR LES PROFESSIONNELS »

Description : En soulignant les enjeux et les leviers les plus pertinents à actionner pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, cette brochure vise à bâtir une culture commune. Elle a vocation à susciter le dialogue, pour poser les bonnes questions et élaborer des réponses réalistes afin de converger vers une alimentation toujours plus durable.

Source : ADEME, Septembre 2016

Téléchargement : [https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574\\_alimentation\\_et\\_environment\\_clespouragir\\_17x24web.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clespouragir_17x24web.pdf)

### GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR ORGANISER UNE RENCONTRE ASSOCIATIVE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : France Nature Environnement propose aux acteurs associatifs désireux de mettre en place des rencontres sur le gaspillage alimentaire des conseils méthodologiques pour préparer, mettre en œuvre et évaluer leurs projets.

Source : FNE, 2017

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/4c418c9c-3aef-4b98-a362-659e7df1f3d9/guide-fne-rencontres-gaspi-alimentaire-fevrier2017.pdf>

### CONTRIBUTION DE LA SOCIÉTÉ CIVILE A UNE STRATÉGIE DE PRÉVENTION DE RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Document de positionnement

Source : Comité économique et social européen - Janvier 2015

Téléchargement : <http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/ppaper-fr.pdf>

## ÉTUDES

### ÉTAT DES LIEUX DES MASSES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE SA GESTION AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Description : Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». Source : ADEME - 2016

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaîne-alimentaire>

## 2. PRODUCTEURS

### ÉTUDES

#### POTENTIELS ET LEVIERS DE RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGE EN PRODUCTION AGRICOLE

Description : Etude d'opportunité pour la mise en place d'une opération témoin au stade de la production. Source : ADEME, 2018

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/potentieux-leviers-reduction-pertes-gaspillages-production-agricole>

#### ÉTUDE « RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES D'ALIMENTS DANS UN MONDE DE PLUS EN PLUS URBANISÉS – 9 LEVIERS D' ACTIONS »

Description : Pour identifier et analyser les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire en milieu urbain et favoriser le développement de systèmes alimentaires urbains « zéro gaspillage, zéro déchets », l'Inra, accompagné d'un groupe d'experts internationaux, a mené une étude sur l'optimisation des usages alimentaires et la réduction du gaspillage dans divers contextes urbains.

Source : INRA - Mai 2016

Téléchargement : <http://institut.inra.fr/Missions/Eclairer-les-decisions/Etudes/Toutes-les-actualites/Etude-Pertes-et-gaspillages-alimentaires-en-ville>

### GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

#### GUIDE POUR CONSERVER ET TRANSFORMER SES LEGUMES

Description : AGROBIO 47 vous présente son guide pour mettre en œuvre un processus de fabrication.

Ce guide est destiné à tous les producteurs(trices) qui souhaitent maîtriser leur transformation de légumes à la ferme afin de proposer une nouvelle gamme de produits aux consommateurs.

Source : AGROBIO 47, 2017.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_2b72ba31061640578026d910935543e9.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_2b72ba31061640578026d910935543e9.pdf)

#### GUIDE MÉTHODOLOGIQUE « METTRE EN ŒUVRE UNE OPÉRATION DE GLANAGE AGRICOLE »

Description : En partenariat avec l'ADEME, la DRAAF et la DREAL Normandie, le CREPAN a édité un guide méthodologique pour accompagner les acteurs qui souhaitent organiser des opérations de glanage sur leur territoire. Source : CREPAN, 2017

Téléchargement : <http://beta.crepan.org/app/uploads/2017/06/Guide-m%C3%A9thodologique-Mettre-en-place-une-op%C3%A9ration-de-glanage-agricole-CREPAN-FNE-oct-16-VF.pdf>



# 3. INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

## ÉTUDES

### IAA TÉMOINS : MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR PLUS DE PERFORMANCE

Description : La note méthodologique et le rapport précisent les conditions de réalisation de l'étude réalisée en 2018 visant à évaluer et réduire les pertes alimentaires dans les industries agro-alimentaires. Ils restituent les résultats d'une opération témoin réalisée avec 19 entreprises IAA françaises et illustrent l'intérêt économique et environnemental de réduire le gaspillage alimentaire.

Source : ADEME, 2019

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/iaa-temoins-moins-gaspillage-alimentaire-plus-performance>

### LA RÉDUCTION ET LA VALORISATION DES DÉCHETS ET SOUS-PRODUITS EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRE : RETOUR D'EXPERIENCES ET BONNES PRATIQUES EN BASSE-NORMANDIE

Source : AREA et ADEME, 2014

Téléchargement : <https://normandie.ademe.fr/sites/default/files/reduction-valorisation-dechets-industries-agro-alimentaire.pdf>

## OUTILS

### FICHE ACTIONS : « IAA TÊMOINS : RÉDUIRE SES COUTS, SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES »

Description : L'ADEME a accompagné 19 entreprises de l'agroalimentaire afin de démontrer l'intérêt économique et environnemental de réduire leurs pertes et gaspillages alimentaires.

Cette opération s'inscrit dans l'action de l'ADEME auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire visant à réduire le gaspillage alimentaire et atteindre l'objectif de réduction de 50 % d'ici 2050 en France. 10 types d'actions ont été identifiés à partir des plans d'actions des entreprises accompagnées. Ils sont présentés sous forme de fiches.

Source : ADEME, 2019

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/iaa-temoins-reduire-couts-pertes-gaspillages-alimentaires-fiches-actions>

### FICHE D'ENTREPRISE : « IAA TÉMOINS : RÉDUIRE SES COUTS, SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES »

Description : L'ADEME a accompagné 19 entreprises de l'agroalimentaire afin de démontrer l'intérêt économique et environnemental de réduire leurs pertes et gaspillages alimentaires.

Cette opération s'inscrit dans l'action de l'ADEME auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire visant à réduire le gaspillage alimentaire et atteindre l'objectif de réduction de 50 % d'ici 2050 en France. Ce recueil propose 18 fiches qui présentent pour chacune des entreprises accompagnée la situation initiale, un bilan chiffré et les principales actions réalisées.

Source : ADEME, 2019

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/iaa-temoins-reduire-couts-pertes-gaspillages-alimentaires-fiches-entreprises>

## LA CHARTRE D'ENGAGEMENT DE L'ANIA POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Description : Cette charte regroupe des propositions d'axes de progrès, issues de bonnes pratiques, qui pourront être déclinées et complétées par les entreprises en fonction de leurs tailles, capacités et leviers d'action. Elle est illustrée en annexe d'exemples concrets d'actions mises en œuvre par des entreprises et fédérations afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Source : ANIA, 2015.

Téléchargement : <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf>

# 4. DISTRIBUTEURS

## ETUDES

### BEROMÈTRE 2018 DE LA VALORISATION DES INVENDUS EN GRANDE DISTRIBUTION

Description : Une étude Ipsos commandée par Comerso, acteur dans le domaine de la logistique du don et de l'anti-gaspillage, révèle que, deux ans après l'entrée en vigueur de la loi Garot, les grandes surfaces alimentaires ont intégré les pratiques anti-gaspillage dans leur stratégie et dans la gestion du cycle de vie de leurs produits.

Source : IPSOS/Comerso, mars 2018.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_ffe428427bb04d8e8c7aa58f41db707a.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_ffe428427bb04d8e8c7aa58f41db707a.pdf)

### DISTRIBUTION / RETAIL : OBJECTIF ZERO-DÉCHET

Description : Une étude IPSOS commandée par COMERSON - acteur phare accompagnant les entreprises vers le Zéro-Déchet - révèle que les acteurs du Retail poursuivent le déploiement de stratégies et actions vers le Zéro-Déchet.

Source : Comerso / IPSOS, Janvier 2019.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_de4feff0e0a742cc8a72914f3d6123af.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_de4feff0e0a742cc8a72914f3d6123af.pdf)

### DISTRIBUTEURS ENGAGÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : L'ADEME a réalisé une expérimentation avec 10 magasins et 5 enseignes pour détailler le poids, la nature et la valeur du gaspillage alimentaire produits sur leurs sites et les accompagner dans la réduction de ce gaspillage.

Source : Ademe - Novembre 2016

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire>

## GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

### GUIDE DES BONNES PRATIQUES « COMMENT ÉVITER DES COÛTS EN RÉDUISANT VOS DÉCHETS ET VOS PERTES ALIMENTAIRES »

Description : L'objectif du guide est :

- D'inciter et d'accompagner les distributeurs à réduire leurs déchets et le gaspillage alimentaire ;
- De permettre aux distributeurs de mieux structurer leur action avec, comme conséquence, un meilleur respect de la réglementation, mais également des bénéfices financiers.

Source : ADEME, 2018.

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/distributeurs-comment-eviter-couts-reduisant-dechets-pertes-alimentaires>

🍏 AUTRES OUTILS PRATIQUES A DÉSTINATION DES ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENTS /  
DISTRIBUTEURS

- Etude et communiqué de presse « distributeurs engagés contre le gaspillage alimentaire » (2016)
- Vidéo de l'opération « distributeurs engagés contre le gaspillage alimentaire » (2016)
- Outil Auto Diagnostic Environnemental pour les Responsables d'Événements (ADERE)
- Vidéos sur le site ça suffit le gâchis à destination de la grande distribution

# 5. RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

## ÉTUDES

### BILAN DE L'OPÉRATION 1000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : L'opération «1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » mise en place par l'ADEME entre 2016 et 2018 a permis d'accompagner 567 écoles et 451 collèges répartis dans 40 collectivités françaises dans des diagnostics et actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Source : ADEME, 2018.

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire>

## GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

### BOITE A OUTILS COMMANDE PUBLIQUE DURABLE : RÉDIGER UN MARCHÉ PUBLIC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (FRUITS ET LEGUMES)

Description : boîte à outils pour aider les acheteurs publics à rédiger un marché public de denrées alimentaires intégrant les enjeux de développement durable et les circuits courts.

Source : ARPE, 2018.

Téléchargement : [https://www.arpe-arb.org/files/20180409122827\\_CPDD%202018%20march%C3%A9%20denr%C3%A9es%20alim%20liens%20web.pdf](https://www.arpe-arb.org/files/20180409122827_CPDD%202018%20march%C3%A9%20denr%C3%A9es%20alim%20liens%20web.pdf)

### GUIDE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Description : Destiné en priorité aux gestionnaires de la restauration collective publique, ce guide propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire, et ainsi répondre aux exigences de la loi de Transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

Ce guide propose des outils et des conseils pour :

- réaliser un diagnostic et une évaluation du gaspillage ;
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action ;
- pérenniser les résultats obtenus.

Il peut également être utile à toute personne concernée par la restauration collective, que ce soit dans le secteur public ou privé.

Source : ADEME, 2017.

Téléchargement : [http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire\\_le\\_gaspillage\\_alimentaire\\_en\\_restaurant\\_collective\\_010256.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf)

## OUTILS POUR LE DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Pour définir quelles actions mettre en place au sein de votre établissement, il est essentiel de réaliser un état des lieux. Pour vous y aider, l'ADEME vous propose quelques outils simples et pratiques. Ces outils s'adressent à tous types d'établissement (scolaire, hospitalier, entreprises, public, privé, en gestion déléguée, autogérée, etc.). De plus, le projet de loi Alimentation prévoit des diagnostics obligatoires dans les établissements publics et privés.

Source : ADEME, 2018.

Téléchargement : <http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-diagnostic-restauration-collective>

## GUIDE : « PROMOUVOIR L'ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ EN RESTAURATIONS COLLECTIVE »

Description : Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.

Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016

Téléchargement : [https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd\\_0.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf)

## GUIDE PRATIQUE DU CPIE : « COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE SA RESTAURATION COLLECTIVE ? »

Description : Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

Source : CPIE, 2012.

Téléchargement : [http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage\\_v2015.pdf](http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage_v2015.pdf)

## GUIDE BONNES PRATIQUE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE LYCEENNE

Description : guide destiné aux restaurants scolaires des lycées présentant 5 étapes pour réduire le gaspillage alimentaire.

Source : Greencook et la région Nord pas de Calais, 2014.

Téléchargement : [https://green-cook.org/IMG/pdf/1\\_npdc\\_guide\\_bonnes\\_pratiques\\_greencook\\_fevrier2014.pdf](https://green-cook.org/IMG/pdf/1_npdc_guide_bonnes_pratiques_greencook_fevrier2014.pdf)

## DES MENUS RESPONSABLES DANS VOTRE RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Description : Dans ce guide, le REFEDD nous donne des pistes pour amorcer une démarche vers une alimentation plus respectueuse des consommateur.ice.s et de l'environnement, au sein des campus universitaires.

Source : REFEDD, 2018.

Téléchargement : [http://refedd.org/wp-content/uploads/2018/03/20180319\\_Guide-Alimentation\\_web.pdf](http://refedd.org/wp-content/uploads/2018/03/20180319_Guide-Alimentation_web.pdf)

## FICHE-INTERVENTION : « MOBILISER LES ETUDIANTS DANS UN PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'UN RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Description : fiche technique détaillant comment organiser un évènement de sensibilisation et un diagnostic sur le gaspillage alimentaire en restauration universitaire.

Source : FNE, 2013.

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/450c2370-cb93-45cd-9798-137eb0fffc24/fiche-intervention-restaurant-universitaire-fne.pdf>

## FICHE-INTERVENTION : « ACCOMPAGNEMENT D'UN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE DANS SON PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : fiche technique pour mettre en place une action de réduction du gaspillage alimentaire dans un établissement scolaire.

Source : CREPAQ et FNE, 2013.

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/7f3df0d5-2266-4525-9915-bcc1224b2347/fiche-intervention-etablissement-scolaire-fne.pdf>

## CAHIER DE PRECONISATION POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : regroupement de fiches techniques pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collectives dans les établissements scolaires.

Source : ADEME et conseil général Gironde, 2012.

Téléchargement : [https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier\\_restaurations\\_collectives\\_1806122\\_95p.pdf](https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier_restaurations_collectives_1806122_95p.pdf)

## GUIDE PRATIQUE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU COLLÈGE : « COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE ? »

Description : Le Conseil départemental de l'Orne souhaite aujourd'hui diffuser ses résultats auprès de l'ensemble des collèges, afin de partager ces bonnes pratiques et lutter de manière efficace et pragmatique contre ce gaspillage.

Source : Conseil départementale de l'Orne, 2016

Téléchargement : <http://www.orne.fr/sites/www.orne.fr/files/fichiers/page/11/01/gaspillage.pdf>

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

### « STOP AU GASPI » : DISPOSITIF PÉDAGOGIQUE EN MILIEU SCOLAIRE (CYCLE 3 ET 4)

Découvrez et déployez Stop au gaspi, dispositif de sensibilisation des scolaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Conçu par des animateurs environnement, ce dispositif pédagogique clé en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CMI à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire, et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement.

Contenu : un guide utilisateur, un déroulé de séance, des fiches activités, des fiches diagnostic, un photolangage® de 40 visuels, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 25 cartes, des ressources vidéos.

Modalités de mise en œuvre : Être accompagné par un animateur pour l'élaboration du projet avec l'établissement, les interventions pédagogiques et les apports complémentaires.

En autonomie dans l'établissement grâce à la version numérique disponible gratuitement sur demande [ici](#).

+d'infos par mail [a.planchotk@graine-normandie.net](mailto:a.planchotk@graine-normandie.net)

## « STOP AU GASPI TAP & ACM » : KIT PRATIQUE POUR SENSIBILISER DURANT LES TEMPS PERI ET EXTRA SCOLAIRE

Vous cherchez un outil pour aborder le gaspillage alimentaire lors de vos animations péri et extra scolaires ? Ne cherchez plus : Stop au gaspi TAP & ACM est fait pour vous !

Découvrez et déployez ce dispositif en format adapté aux objectifs pédagogiques et aux contraintes temporelles et techniques des TAP (ou NAP) et des centres de loisirs (ACM).

Contenu : un guide utilisateur, un déroulé de séance, des fiches activités, des fiches diagnostic, un photolangage® de 40 visuels, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 24 cartes, des ressources vidéos.

+d'infos par mail [a.planchotk@graine-normandie.net](mailto:a.planchotk@graine-normandie.net)

## FICHES-RESSOURCES PÉDAGOGIQUE DE L'ARE NORMANDIE

Description : Fiche-ressources pédagogique sur le gaspillage alimentaire à destination des enseignants, animateurs, collectivités.

Source : ARE Normandie, 2017.

Téléchargement : [https://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2018/07/fiche\\_pedago\\_gasillage\\_alimentaire.pdf](https://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2018/07/fiche_pedago_gasillage_alimentaire.pdf)

## MANUEL D'ÉDUCATION A L'ALIMENTATION DURABLE A DÉSTINATION DES ENSEIGNANTS

Description : ce document vise à améliorer la compréhension et le sens de l'analyse d'élèves et d'enseignants européens et ainsi faire naître un engagement actif à relever les défis du développement mondial, avec un point d'honneur accordé à la sécurité et à la souveraineté alimentaire, aux systèmes alimentaires durables et aux petites exploitations agricoles.

Source : EAThink, 2017.

Téléchargement : <http://eathink2015.org/wp-content/uploads/2017/12/Manuel-Urgenci-complet-FINAL-3-2.compressed.pdf>

## DOSSIER PÉDAGOGIQUE « ARRÉTONS DE NOURRIR NOS POUBELLES »

Description : Dossier pour enseignant du primaire & secondaire

Source : Syvedac/CPIEvdo, 2015

Téléchargement : [http://www.discip.ac-caen.fr/aca/actu/dossier\\_GA\\_syvedac\\_2016.pdf](http://www.discip.ac-caen.fr/aca/actu/dossier_GA_syvedac_2016.pdf)

## FICHE D'INTERVENTION POUR LA RÉALISATION D'UN GACHIS-METRE DE PAIN

Description : fiche technique pas-à-pas pour la réalisation d'un gâchis-mètres de pain.

Source : CREPAN FNE, 2013.

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/cffc9297-8ad6-46ea-8417-15e7b3b2b168/fiche-intervention-gachis-metre-de-pain-fne.pdf>

## MALLETTE PÉDAGOGIQUE « PRENONS EN MAIN LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ! »

Description : A destination des enfants de 8 à 14 ans dans un cadre scolaire ou de façon plus large, dans le contexte d'animations auprès de ce public (centres de loisirs, etc.). Grâce au support d'activités multiples, la mallette a pour objectif de faire découvrir aux enfants les causes et les conséquences du gaspillage et de proposer des solutions pour l'éviter. La mallette peut être achetée et certains supports pédagogiques sont téléchargeables.

Plus d'infos ici : [http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant4pagesMP-PicVert-v1\\_cle0cc2ab.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant4pagesMP-PicVert-v1_cle0cc2ab.pdf)

Source : Le Pic Vert, 2017

Contact pour les modalités de prêt : [cre@cpievdo.fr](mailto:cre@cpievdo.fr) ou 02 31 50 10 59



## OUTILS DE COMMUNICATION POUR SENSIBILISER LES COLLÉGIENS

Description : Après l'accompagnement gaspillage alimentaire... place à la sensibilisation des convives. La sensibilisation des convives est un levier pour réduire les déchets alimentaires, c'est pourquoi la Chambre d'agriculture du Pays de la Loire vous propose une palette d'outils à utiliser dans vos établissements. Voici une présentation des outils qui ont été développés en partenariat avec l'ADEME Pays de la Loire.

Source : Chambre d'agriculture Pays de la Loire, 2019

Présentation : <https://manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/manger-local-en-pays-de-la-loire/boite-a-outils-pour-manger-local/decouvrez-les-outils-de-communication-pour-sensibiliser-vos-convives-a-la-reduction-du-gaspillage-alimentaire/>

## DOCUMENTS PESÉES DEFI ASSIETTES VIDES

Description : Depuis 2017, le Régali de Normandie organise des Défi Assiettes Vides afin de mobiliser un maximum d'établissements scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire. Retrouvez l'ensemble des documents complémentaires.

Source : CREPAN, 2019

Contact : Nathalie VILLERMET - 06 87 47 94 03 - [regal.normandie.animation@gmail.com](mailto:regal.normandie.animation@gmail.com)

Téléchargement : <http://www.crepan.org/lancement-defi-assiette-vide-2019>

Remarque : les outils pédagogiques présents dans la partie consommateurs peuvent également vous être utiles.

### Autres outils pédagogiques :

- Vidéo « une restauration collective durable mode d'emploi », ARPE PACA (2018)
- Mon restau responsable, FNH
- Etude « coût et impact du gaspillage alimentaire en restauration collective » (2016)
- Guide « réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local en prestation de service », CD 53, (2016)
- Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective (CG33 – mai 2012)
- LOCALIM, la boîte à outils des achats publics de la restauration collective, MAA (2016)
- Vidéos sur le site ça suffit le gâchis à destination de la restauration collective
- Boîte à outils « commande publique durable », ARPE

# 6. RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

## GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

### STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE GUIDE ANTI GASPI POUR LES EHPAD

Description : ce guide est le retours d'expérience d'un projet-pilote en Provence-Alpes-Côte d'Azur à destination de responsables d'établissement et professionnels du secteur d'EHPAD dans le cadre de la réduction du gaspillage alimentaire.  
Source : GERES / GESPER, 2018.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_41d038e8408d4f24914936114be000ac.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_41d038e8408d4f24914936114be000ac.pdf)

### FICHE-INTERVENTION « ACCOMPAGNEMENT D'UN EHPAD DANS SON PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : cette fiche technique nous présente comment accompagner un établissement à améliorer son offre alimentaire dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Source : CREPAQ et Verlin Vers l'Autre, 2013.

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/670c158a-22c8-4ec5-ae9d-4899707d2e25/fiche-intervention-ehpad-fne.pdf>

### RECUEIL D'ACTIONS POUR L'AMÉLIORATION DE L'ALIMENTATION EN ÉTABLISSEMENTS HÉBERGEANT DES PERSONNES AGÉES

Description : Ce guide donne des explications pour prolonger le plaisir de manger et veiller au maintien le plus longtemps possible de l'autonomie des séniors. Il recense des actions exemplaires destinées à améliorer l'alimentation dans les établissements hébergeant des personnes âgées et se conçoit comme un outil favorisant le bien être des personnes âgées en institutions. Il est composé de fiches pratiques thématiques, d'une boîte à outils ainsi que d'une liste des ressources complémentaires sur le sujet.

Source : Ministère de l'agriculture et de la forêt. Ministère des affaires sociales et de la santé. 2014

Téléchargement : [http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Recueil\\_d\\_actions\\_pour\\_l\\_amelioration\\_de\\_l\\_alimentation\\_en\\_etablissements\\_hebergeant\\_des\\_personnes\\_agees\\_cle8d4774.pdf](http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Recueil_d_actions_pour_l_amelioration_de_l_alimentation_en_etablissements_hebergeant_des_personnes_agees_cle8d4774.pdf)

### JEU DE L'OIE DE LA RSE EN SANTE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Ce jeu s'adresse aux acteurs en charge de la restauration dans une structure sanitaire ou médico-sociale : approvisionnement, cuisine, service en salle et gestion des déchets.

Source : ANAP 2019

Téléchargement : [rse.anap.fr/publication/export/2358/1](http://rse.anap.fr/publication/export/2358/1)

## Autre outil pédagogique :

- [Vidéo "Optimiser la chaîne alimentaire pour éviter le gaspillage" en restauration hospitalière, MEAH, 2008](#)

# 7. RESTAURATION COMMERCIALE

## GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

### GUIDE PRATIQUE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE »

Description : Les bonnes pratiques mises en place tout au long du process sont passées en revues : les produits achetés, leur stockage, leur préparation et cuisson, mais aussi le service, l'avis client, le tri des déchets. Des fiches techniques facilitent la des actions.

Source : CCI du Maine-et-Loire, janvier 2019.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_088c06d2d90a4386b35f04714c6d57f5.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_088c06d2d90a4386b35f04714c6d57f5.pdf)

### GUIDE DE L'UMIH : « VAINCRE LE GASPILLAGE : AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE SON RESTAURANT »

Description : Grâce à la contribution de près de 400 chefs, l'UMIH a synthétisé dans ce guide les meilleures pratiques de la profession pour limiter le gaspillage des établissements.

Source : UMIH, juin 2018.

Téléchargement : <https://www.restauration21.fr/files/UMIH-GUIDE%20anitigaspi-RESTAURANTS-Septembre2018.pdf>

### GUIDE « LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PREMIERS PAS VERS LA RÉDUCTION ET LA VALORISATION »

Description : Vous êtes une coopérative, un maraîcher, un établissement de restauration, un camping, un distributeur... Vous produisez des déchets alimentaires, ce guide est fait pour vous.

Source : ADEME, 2011.

Téléchargement : <https://auvergne-rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/mediatheque/publications/guide-dechets-alimentaires.pdf>

### GUIDE DE BONNES PRATIQUES CONCERNANT LA GESTION DES BIO DÉCHETS EN RESTAURATION

Description : Les solutions de mise en œuvre exposées dans ce guide pour les restaurateurs sont simples et se veulent pragmatiques. Les valorisations possibles décrites sont au nombre de trois : méthanisation ou compostage dans un établissement agréé ou compostage sur site pour un usage en jardin d'agrément.

Source : ADEME, mai 2017.

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/guide-bonnes-pratiques-concernant-gestion-biodechets-restauration>

## GUIDE PRATIQUE POUR UNE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE DURABLE

Description : Destiné en priorité aux professionnels de la restauration événementielle et particulièrement aux organisateurs d'événements publics ou privés, ce guide a pour ambition de donner des clés pour concevoir et réaliser des prestations écoresponsables.

Du plan d'action à la gestion des déchets, en passant par les modes d'approvisionnement, les menus et recettes, la chasse au gaspillage ou encore la communication, il livre, témoignages et exemples à l'appui, une méthodologie, des conseils, des pistes d'actions et des outils d'évaluation, pour proposer une restauration événementielle plus durable.

Source : ADEME, février 2018.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_943e952f38434f5b9f29395644ee311d.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_943e952f38434f5b9f29395644ee311d.pdf)

## OUTILS

### FICHES PRATIQUES POUR LES RESTAURATEURS

Description : Découvrez les fiches pratiques de METRO élaborées afin de vous aider concrètement dans votre quotidien professionnel à limiter la production de déchets alimentaires. Ces outils pédagogiques ont été créés par et pour des restaurateurs en partenariat avec l'Ademe et METRO.

Source : Ademe et METRO

Téléchargement : <https://www.metro.fr/vous-et-metro/commerce-responsable/gaspillage-et-gestion-des-dechets/fiches-pratiques-gaspillage-alimentaire>

### FICHE INTERVENTION « ECO-REST'O » : OPÉRATION TEMOIN EN RESTAURATION COMMERCIALE

Description : fiche explicative sur la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Source : Alsace Nature et CREPAN

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1a611519-ffea-4749-ae4a-0e5e88ebb200/fiche-intervention-operation-temoin-eco-rest-o-fne.pdf>

### PRÉSENTATION D'ACTION : « 3 ÉTOILES SOLIDAIRES : RÉDUIRE LE GASPILLAGE DE VIANDE ET RENFORCER LA SOLIDARITÉ ENVERS LES PLUS DÉMUNIS »

Description : La Banque alimentaire de l'Isère utilise une cuisine mise à la disposition du Conseil départemental dans un collège pour préparer des repas en intégrant des invendus de viandes. Cela permet de préparer 110 000 plats complets pour des personnes démunies et d'éviter de gaspiller 19 tonnes de viande par an.

Source : ADEME, 2017.

Téléchargement : [https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/eas\\_etoiles\\_solidaires-dechets82.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/eas_etoiles_solidaires-dechets82.pdf)

### RETOUR D'EXPÉRIENCE DE MA PLANÈTE ALIMENTAIRE

Description : fiche partage d'expérience intitulé Moins de Gaspi au Resto - réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Accès : <http://www.optigede.ademe.fr/fiche/moins-de-gaspi-au-resto-reduction-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-commerciale>



## AUTRES OUTILS PRATIQUES A DESTINATION DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

- Le site du « [gourmet bag](#) »
- [Guide de bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs et traiteurs-organiseurs de banquets](#) (région Wallonne)
- Vidéos sur le site « [ça suffit le gâchis](#) » à destination de la restauration commerciale
- Vidéo de la CCI 49 « [réduire et valoriser ses déchets en restauration commerciale](#) » (2017)
- Vidéo « [Gourmet bag dans le haut-Doubs, premier bilan](#) » (2018)
- [Bon pour le climat](#) : actions concrètes pour les restaurants

# 8.

## DONS ALIMENTAIRES

### GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

#### GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE « DISTRIBUTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES PAR LES ORGANISMES CARITATIFS »

Description : guide énonçant les prescriptions permettant de donner aux associations tout en respectant la sécurité sanitaire.

Source : la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français – 2011

Téléchargement :

[http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph\\_20115943\\_0001\\_p000\\_cle0e8e3f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf)

#### GUIDE DE DON POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE « DONNER AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE »

Description : guide de don destiné à la fois aux restaurateurs et aux associations de dons sur la problématique du don alimentaire en restauration collective.

Source : DRAAF Rhône, 2013.

Téléchargement : <http://draaf.auvergne-rhone->

[alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf)

#### GUIDE DU DON AGRICOLE DE A à Z : QUAND LES AGRICULTEURS CONTRIBUENT A L'AIDE ALIMENTAIRE

Description : Pour répondre à l'appel des associations d'aide alimentaire qui expriment leurs besoins croissants de dons en nature, et dans le cadre des actions menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'association SOLAAL, les Chambres d'agriculture et l'Association des maires ruraux de France ont publié le guide "Le don agricole de A à Z" - Quand les agriculteurs contribuent à l'aide alimentaire.

Source : SOLAAL, 2017.

Téléchargement : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_904d8bfc4b934e1bbf7c416116555e4e.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_904d8bfc4b934e1bbf7c416116555e4e.pdf)

# 9. CONSOMMATEURS

## DOSSIER THÉMATIQUE

### DOSSIER THÉMATIQUE « DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A TOUS LES ÉTAGES »

Description : Vous retrouverez dans ce dossier un état des lieux des chiffres et des enjeux du gaspillage alimentaire en France et dans le monde ainsi qu'un panorama de ses causes et des leviers pour le réduire, tout au long de la chaîne.

Source : France Nature Environnement, 2016

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1cd9d8f4-47cd-431c-be6e-758cdd895aa8/dossier-thematique-fne-gaspillage-alimentaire-actualisation-mai2016.pdf>

## GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

### FICHE INTERVENTION « FOYERS TÉMOINS POUR CONNAITRE ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Source : SEPANT, 2013.

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/d75be9c0-a52b-4278-8c13-d70683c13876/fiche-intervention-foyers-temoins-fne.pdf>

### LIVRET « MANGER MIEUX POUR GASPILLER MOINS : POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Description : Ce guide vous donne des éléments pour comprendre quels sont les impacts environnementaux liés à l'alimentation et propose des solutions pour les réduire.

Source : ADEME, 2018.

Téléchargement : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

### 5 ASTUCES ANTI-GASPI « LES COMMANDEMENTS INTEMPORELS POUR LIMITER LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES A DOMICILE

Description : article en ligne

Source : Consoglobe, 2011

Accès : <https://www.consoglobe.com/cinq-astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-cg>

### FICHE MÉTHODOLOGIQUE POUR RÉALISER UNE « DISCO SOUPE »

Description : fiche technique pour réaliser un événement collectif et festif autour de la valorisation de légumes et de fruits issue du rebuts ou d'invendus.

Source : CREPAQ, 2013

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/08cbf8dd-7d23-4529-a759-c226524687ba/fiche-intervention-disco-soupe-fne.pdf>

### BOITE A OUTILS DISCO SOUPE

Description : guide qui vous aidera à organiser votre Disco Soupe pas à pas.

Source : Mouvement Disco Soupe

Téléchargement : <http://discosoupe.org/toolkit/>

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

### EXPOSITION « GASPILLER, C'EST DEPASSE »

Description : Œuvre mobile regroupant dix panneaux sur des supports chevalets destiné au grand public. La location de cette exposition est gratuite et peut être réservé « Chez Louissette » à l'Espace de Vie Sociale et Epicerie Solidaire au 02.35.83.80.87.

Source : Association Oxygène - Épicerie solidaire du Pollet Chez Louissette (76370 Neuville-lès-Dieppe)

### ANNUAIRE DES OUTILS PÉDAGOGIQUES PAR GRAINE IDF

Description : Cet annuaire recense des outils pédagogiques sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Source : Graine IDF et la région Île de France, 2015

Téléchargement : [http://www.graine-idf.org/sites/default/files/documents/Annuaire\\_Gaspi\\_alim\\_VF\\_BDef.pdf](http://www.graine-idf.org/sites/default/files/documents/Annuaire_Gaspi_alim_VF_BDef.pdf)

### INFOGRAPHIE : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Source : Alim'agri site du ministère de l'agriculture et l'alimentation.

Téléchargement : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-le-gaspillage-alimentaire-les-dates-de-conservation-des-aliments>

### GOBELET DOSEUR « LA BONNE DOSE ! »

Description : Ce gobelet interpelle le citoyen sur l'importance de trouver la « bonne dose » dans ses comportements et usages du quotidien : acheter en fonction de ses besoins, cuisiner les bonnes quantités, favoriser les circuits courts et de proximité, favoriser les fruits et légumes non calibrés, etc. Il interroge aussi en creux les pratiques de production et distribution qui peuvent aussi évoluer vers des modèles plus durables et moins générateurs de gaspillage.

Source : CREPAN FNE

Téléchargement : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/adcaa708-ee31-4cc7-bbf0-5d9f7467ee65/gabarit-gobelet-doseur-fne-septembre2016.pdf>

### LIVRET DE SENSIBILISATION GRAND PUBLIC « A VOS TABLIERS »

Description : Avec le concours « À vos tabliers ! », France Nature Environnement a invité les amateurs de cuisine à dévoiler leurs meilleures recettes anti-gaspi. À l'aide de Cléa, auteure d'un blog de cuisine, et de la Fondation Macif, partenaire de cette opération, nous avons sélectionné les dix recettes les plus créatives et alléchantes. Les voilà réunies, accompagnées de conseils malins pour bien acheter, mieux conserver et moins jeter.

Source : France Nature Environnement

Téléchargement : [https://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/livret-recettes/fne\\_a-vos-tabliers-vf.pdf](https://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/livret-recettes/fne_a-vos-tabliers-vf.pdf)



### VIDÉO « COMMENT REDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : Cette vidéo présente : Les chiffres clés du gaspillage alimentaire ; Les gaspillages générés à chaque étape de la production des produits alimentaires ; Les solutions pour réduire le gaspillage alimentaire de chaque acteur de la chaîne.

Source : ADEME, 2017.

Téléchargement : <http://multimedia.ademe.fr/animations/AnimGaspiAlimentaire/AnimGaspiAlimentaire.html>

### INFOGRAPHIE ANIMEE « MIEUX MANGER, MOINS GASPILLER, MOINS POLLUER »

Description : Cette infographie animée :

- Retracer l'évolution des modes d'alimentation : habitudes de consommation, industrialisation...
- Présente les impacts environnementaux des produits alimentaires et du gaspillage, de la production à la consommation.
- Propose des solutions pour une alimentation plus responsable en agissant sur les régimes alimentaires, la provenance des aliments et le gaspillage alimentaire

Source : ADEME / Qu'est ce qu'on fait ? - 2016

Téléchargement : <http://www.qgf.fr/infographie/39/mieux-manger-moins-gaspiller-moins-polluer>

### CAMPAGNE « #CASUFFITLEGACHIS »

Description : Campagne nationale de sensibilisation "Ça suffit le gâchis !" visant à impliquer les consommateurs, entreprises et collectivités dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, et de redonner de la valeur aux aliments.

Source : ADEME 2018

Téléchargement : <http://www.casuffitlegachis.fr/>

### AFFICHES DE SENSIBILISATION ANTI-GASPI DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Description : campagne de communication autour des contes de notre enfance.

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2016.

Téléchargement : <https://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>

### JEU DE CARTE DE L'ADEME « CA SUFFIT LE GACHIS »

Description : Le but ? Etre le premier joueur à réduire de 50 kg ses déchets alimentaires ! Pour contrer les mauvaises habitudes qui génèrent du gaspillage alimentaire, il faudra accomplir des éco-gestes ! A partir de 6 ans.

Accès : Commandez le jeu de cartes « ça suffit le gâchis ! » en envoyant un mail à [manuela.alvesmarinho@ademe.fr](mailto:manuela.alvesmarinho@ademe.fr)

### LE LIVRET « TRUCS ET ASTUCES » DU SMICTOM PAYS DE FOUGERES

Description : Vous trouverez dans ce livret des astuces pour mieux conserver les aliments, réaliser des recettes originales avec les restes présents dans votre réfrigérateur, et d'autres informations qui vous aideront à réduire la part de déchets alimentaires dans votre poubelle.

Source : SMICTOM Pays de Fougères, 2015

Téléchargement : [https://www.smictomfougeres.fr/media/livret\\_trucs\\_et\\_astuces\\_contre\\_le\\_gaspillage\\_alimentaire\\_071190000\\_1540\\_25112015.pdf](https://www.smictomfougeres.fr/media/livret_trucs_et_astuces_contre_le_gaspillage_alimentaire_071190000_1540_25112015.pdf)

### EXPOSITION PHOTO « LES LEGUMES ET LEURS CHARMES »

Description : Les photos ont été réalisées par l'atelier photo de la Maison du citoyen d'Argentan afin de sensibiliser le public aux questions du gaspillage alimentaire par le biais des légumes.

Contact : Sitcom Argentan - 02 33 36 13 60

## VIDEOGRAPHIE – LISTE DES VIDEOS DE SENSIBILISATION

Source : GRAINE Normandie - Avril 2016

Téléchargement : <http://www.graine-normandie.net/index.php/ressources/videosfilmsdvd/2146-sensibilisation-gaspillage-alimentaire-liste-de-videos.html>

## EXPOSITION : KIT KOLOK ANTI GASPI ET SON LIVRET PÉDAGOGIQUE

Description : Cette mini-expo amène les jeunes à se poser des questions et à découvrir par eux-mêmes les gestes concrets qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire au quotidien.

Source : association LE TEMPS PRESSE, Région Île-de-France, société Le Vent Tourne.

Téléchargement : [http://la-kolok.com/web/medias\\_pedagogie/antigaspi\\_livret\\_pedagogique.pdf](http://la-kolok.com/web/medias_pedagogie/antigaspi_livret_pedagogique.pdf)

## EXPOSITION « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST AUSSI TON AFFAIRE »

11 affiches :

- Présentation : "Ici, une exposition à ne pas rater ! »
- Pourquoi manges-tu ?
- Que manges-tu ?
- Comment bien choisir ce que tu manges ?
- Quelle est la provenance de ce que tu manges ?
- Quelle est l'empreinte écologique de nos aliments ?
- Le gaspillage alimentaire : c'est énorme !
- Du champ à la poubelle
- Des conseils pour ne plus gaspiller
- Sais-tu où ranger les aliments dans le réfrigérateur ?
- Qu'est-ce qu'une date limite de consommation ?

Un livret quiz peut vous être transmis en format numérique.

Cible : grand public et adaptée aux enfants du cycle 3 au collège

Source : Ville du Havre, 2013

Contact pour les modalités de prêt : [cre@cpievdo.fr](mailto:cre@cpievdo.fr) ou 02 31 50 10 59

## EXPOSITIONS ET JEUX PÉDAGOGIQUES

Description : Sensibiliser à l'environnement et proposer des outils pédagogiques, telle est une des missions de FNE Midi-Pyrénées.

Catalogue d'outils : <https://fr.calameo.com/read/000610748bd9f68d6a8e2>

Source : <https://fne-midipyrenees.fr/prestations/>

## AUTRES OUTILS PRATIQUES A DESTINATION DU GRAND PUBLIC

- [5 vidéos CONSOMAG](#) (2017)
- [Les Youtubeurs s'en mêle : la gaspillage alimentaire « la barbe »](#) (2018)
- [La famille Trailleugaine](#) : 7 vidéos de mise en situation de toute la famille !
- Infographie « [comment réduire les pertes alimentaires](#) » (2017)
- Guide « [manger mieux, gaspiller moins](#) » (2017)
- [Calendrier de fruits et légumes de saison](#) (2017)
- Quizz « [en avez-vous fini avec le gaspillage alimentaire ?](#) »
- [Le carnet zéro gaspillage](#) (CG 33)
- [Rapport de l'opération menée à Ivry-sur-Seine lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets \(SERD 2010\)](#)

## LIVRET DE RECETTE ANTI-GASPILLAGE

- [Livre recettes « Cuisine Anti-Gaspi » du SDOMODE \(27\)](#)
- [Livre recettes de la CODAH \(76\)](#)
- [Livret de recettes des 4 saisons à base de légumineuse \(2017\)](#)
- Livret de recettes : [Des recettes simples, parfois étonnantes, délicieuses et avec « zéro déchets » \(2017\)](#)

## CENTRES DE RESSOURCES

### OPTIGEDE

Destinée aux collectivités et aux entreprises, OPTIGEDE est une plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets.

Accès : <http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-enjeux>

### MEDIATHEQUE DE L'ADEME

Cliquez sur ce lien pour retrouver l'ensemble des documents abordants le gaspillage alimentaire au sein de la médiathèque de l'ADEME :

[https://www.ademe.fr/mediatheque/recherche?query=GASPILLAGE%20ALIMENTAIRE&items\\_per\\_page=10&sort\\_by=field\\_resource\\_edition\\_date&sort\\_order=DESC](https://www.ademe.fr/mediatheque/recherche?query=GASPILLAGE%20ALIMENTAIRE&items_per_page=10&sort_by=field_resource_edition_date&sort_order=DESC)

### FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

- Infographies
- Livrets/flyers
- Fiches-interventions
- Vidéos
- Enquêtes, synthèses et dossiers

Retrouvez toutes les publications de France Nature Environnement via ce lien :

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

### AGENCE REGIONALE ENVIRONNEMENT NORMANDIE

Catalogue en ligne permettant une recherche par critères et mots clés

<https://www.are-normandie.fr/mediatheque/>

Retrouvez également la fiche-ressources pédagogiques : [https://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2018/07/fiche\\_pedago\\_gaspillage\\_alimentaire.pdf](https://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2018/07/fiche_pedago_gaspillage_alimentaire.pdf)

### L'ADEME – OUTILS PÉDAGOGIQUES

L'ADEME Normandie met à votre disposition des outils pédagogiques que vous pouvez emprunter gratuitement, avec dépôt d'une caution ou d'une attestation d'assurance.

- Thèmes abordés : développement durable, énergies, déchets, air, transports, environnement.
- Public visé : scolaire (du primaire au lycée), public adulte.
- Types de support : panneaux d'exposition, affiches, mallettes ou kits pédagogiques, CD-ROM, DVD...

Contact : Mlle Alexandra CARAYON – Centre de Ressources en Environnement – CPIE Vallée de l'Orne

Tél. : 02 31 50 10 59 - Email : [cre@cpievdo.fr](mailto:cre@cpievdo.fr)

Retrouvez le répertoire des outils pédagogiques d'éducation à l'environnement, à l'énergie et au développement durable 2018 : [https://drive.google.com/file/d/1qJHADdvAdZODEUBzR1hh\\_ctqCyZtawr5/view](https://drive.google.com/file/d/1qJHADdvAdZODEUBzR1hh_ctqCyZtawr5/view)

### PROMOTION SANTE NORMANDIE (ANCIENNEMENT IREPS)

Promotion Santé Normandie a pour finalité de contribuer à l'amélioration de l'état de santé globale de la population. Composée de professionnels qualifiés, cette plateforme normande accompagne les politiques de santé publique, exerce un rôle de soutien et d'expertise dans leurs domaines de compétence : l'éducation pour la santé, l'éducation thérapeutique du patient et plus globalement la promotion de la santé.

[www.promotion-sante-normandie.org](http://www.promotion-sante-normandie.org)

Contact : Sanaa Houssni, Chargée de projet - 02 31 43 83 61 - [shoussni-irepsbn14@orange.fr](mailto:shoussni-irepsbn14@orange.fr)

### SITE INTERNET 16 OCTOBRE

Plateforme des initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en France : [www.16octobre.fr/](http://www.16octobre.fr/)

### SITE INTERNET ET PAGE FACEBOOK DU REGAL DE NORMANDIE

Retrouvez l'actualité, des outils et bonnes pratiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire sur la page Facebook du Régal de Normandie. Likez notre page pour montrer votre soutien et votre implication !

<https://www.facebook.com/REGALdeNormandie> et <https://www.regal-normandie.fr>

### LETTRE D'ACTUALITÉS ALIMENTATION DURABLE ADEME

Plateforme d'hébergement de la lettre d'actualités Alimentation Durable de l'ADEME :

<https://fr.calameo.com/books/00459949963a313693b01>





Réseau pour  
Éviter le  
Gaspillage  
ALimentaire  
en Normandie

RÉGAL de Normandie

C/O CREPAN

8, rue Germain Tillion 14000 CAEN

Tél : 02 31 38 25 60

Mail : [regal.normandie.animation@gmail.com](mailto:regal.normandie.animation@gmail.com)

Site : [www.regal-normandie.fr](http://www.regal-normandie.fr)

Facebook : RÉGAL de Normandie - <https://www.facebook.com/REGALdeNormandie/>

Edition 2019