

RESSOURCES

sur la réduction du gaspillage alimentaire



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie

Sommaire

RAPPORTS ET ÉTUDES	5
Rapport « Pertes et gaspillages alimentaires »	5
Contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire	5
Rapport « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique »	5
Étude « Réduire les pertes et gaspillages d'aliments dans un monde de plus en plus urbanisé - 9 leviers d'action »	5
Rapport de fin de mission « Opération Distributeurs Témoins »	6
LÉGISLATION ET ENGAGEMENTS	6
Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire	6
Proposition de loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire	6
Loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire	6
MÉTHODOLOGIE & OUTILS	6
La réduction et la valorisation des déchets et sous-produits en industries agro-alimentaire : retour d'expériences et bonnes pratiques en Basse-Normandie	6
Exposition « Gaspiller, c'est dépassé »	7
Guides de bonnes pratiques d'hygiène « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »	7
Guide méthodologique « Mettre en œuvre une opération de glanage agricole »	7
Guide pratique gaspillage alimentaire au collège : comment réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire ?	8
Gobelet doseur « La bonne dose ! »	8
Livrets « À vos tabliers ! »	9
Outils de sensibilisation anti-gaspi MAAF	9
Exposition « Le gaspillage alimentaire, c'est aussi ton affaire »	10
Guide pratique « Manger mieux, gaspiller moins - Pour une consommation alimentaire plus durable »	10
Exposition photo « Les légumes et leurs charmes »	11
Optigede – Boîte à outils de l'Ademe sur le gaspillage alimentaire	11
Livret d'information "Comment réduire le gaspillage alimentaire ?"	11
Sensibiliser et agir ! L'annuaire des outils pédagogiques	11
Revue de presse "Gaspillage alimentaire"	12
Vidéographie -Liste de vidéos de sensibilisation	12
Fiches pratiques pour les restaurateurs	12
Alimentation et environnement - Champs d'actions pour les professionnels	12
Avec "Ça suffit le gâchis !", passez à l'action vous aussi	12

Jeu de carte "ça suffit le gâchis !"	12
"Stop au gaspi" : dispositif pédagogique en milieu scolaire (cycle 3 et cycle 4)	13
"Stop au gaspi TAP & ACM" : kit pratique pour sensibiliser durant les temps péri et extra scolaires	13
Guide méthodologique : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.....	14
Centres de ressources	14
France Nature Environnement.....	14
Agence Régionale Environnement Normandie	14
http://arehn-asso.superdoc.com/modules/webportal/results.php?op=search	14
Page Facebook et site internet du Régal de Normandie.....	14

RAPPORTS ET ÉTUDES

Rapport « Pertes et gaspillages alimentaires »

Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective

Source : Ministère de l'Agriculture - Novembre 2011

Secteur : distribution et restauration

Lien de téléchargement :

https://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi6hqOI14HWAhUOEVAKHTi3CtgQFggnMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.agriculture.gouv.fr%2Ftelecharger%2F75033%3Ftoken%3Dd2d871bce4f2734504c1ccbee46d4&usq=AFQjCNFbcw0hV7J1bT_GtuQAUVAfw7Jgzg

Contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire

Avis du Comité économique et social européen

Source : Comité économique et social européen - Janvier 2015

Secteur : économique et social

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

Rapport « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique »

Rapport de Guillaume Garot au premier ministre

Source : Guillaume Garot - Avril 2015

Secteur : politique

Lien de téléchargement : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/154000257/index.shtml>

Étude « Réduire les pertes et gaspillages d'aliments dans un monde de plus en plus urbanisé - 9 leviers d'action »

Source : INRA - Mai 2016

Secteur : alimentation et bio économie

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

Rapport de fin de mission « Opération Distributeurs Témoins »

Source : Ademe - Novembre 2016

Secteur : distribution

Lien de téléchargement : <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire-201611-rapport.pdf>

LÉGISLATION ET ENGAGEMENTS

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Source : Ministère de l'Agriculture - Juin 2013

Lien de téléchargement : <http://agriculture.gouv.fr/presentation-du-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Proposition de loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Adoptée par l'Assemblée nationale, Décembre 2015

Lien de téléchargement : <http://www.assemblee-nationale.fr/14/ta/ta0632.asp>

Loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Adoptée par le Sénat, février 2016

Lien de téléchargement :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>

MÉTHODOLOGIE & OUTILS

La réduction et la valorisation des déchets et sous-produits en industries agro-alimentaire : retour d'expériences et bonnes pratiques en Basse-Normandie

Secteur : agro-alimentaire

Source : AREA et ADEME 2014

Lien de téléchargement : <http://www.basse-normandie.ademe.fr/sites/default/files/files/7%20M%C3%A9thodologie%20de%20réduction%20des%20d%C3%A9chets%20et%20sous-produits%20en%20industries%20agro-alimentaires%20en%20Basse-Normandie.pdf>

Exposition « Gaspiller, c'est dépassé »

Œuvre mobile regroupant dix panneaux sur des supports chevalets

Secteur : grand public

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

Modalités de prêt :

- Location gratuite mais un chèque de caution sera demandé,
- Pas de livraison de l'exposition (prévoir un véhicule adapté car il y a 10 panneaux),
- Réservation « Chez Louissette » Espace de Vie Sociale et Epiceries Solidaires au 02.35.83.80.87.



Guides de bonnes pratiques d'hygiène « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »

Il énonce des prescriptions permettant de donner aux associations tout en respectant la sécurité sanitaire.

Secteur : don alimentaire

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

Lien de téléchargement :

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf

Guide méthodologique « Mettre en œuvre une opération de glanage agricole »

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. Le guide donne notamment :

- Des informations sur l'historique et le cadre de cette pratique, avec des exemples d'initiatives recensées en France.
- Un "mode d'emploi" détaillé précisant les différentes étapes nécessaires à l'organisation d'une opération de glanage.
- Des ressources utiles pour en savoir plus sur le sujet.

Source : CREPAN FNE – 2016

Secteur : glanage

Lien de 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>



Guide pratique gaspillage alimentaire au collège : comment réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire ?

Source : Conseil Départemental de l'Orne

Secteur : restauration scolaire

Lien de téléchargement :

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



Gobelet doseur « La bonne dose ! »

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

Secteur : grand public

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



Livrets « À vos tabliers ! »

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, FNE a 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 : FNE 2015

Secteur : grand public

Lien de téléchargement :

<https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/6c9bd09f-e52d-40f4-a711-862705336f36/livret-fne-a-vos-tabliers-septembre2016.pdf>



Outils de sensibilisation anti-gaspi MAAF

Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Secteur : grand public

Lien de téléchargement :

[Les contes de l'antigaspi : le ministère se mobilise contre le gaspillage alimentaire](#)

[Infographie - Le gaspillage alimentaire et les contes de l'antigaspi](#)

[Infographie - Le gaspillage alimentaire : les dates de conservation des aliments](#)

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.

Source : Ville du Havre, 2013

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

Contact pour les modalités de prêt : cre@cpievdo.fr ou 02 31 50 10 59



Guide pratique « Manger mieux, gaspiller moins - Pour une consommation alimentaire plus durable »

L'alimentation génère des impacts environnementaux importants : le quart des gaz à effet de serre que nous produisons provient de nos assiettes au travers de la production, de la distribution et de la consommation de nourriture.

Pour s'engager dans une consommation alimentaire meilleure pour soi et pour l'environnement, le rôle du consommateur est essentiel, en complément des actions mises en place par les agriculteurs, les producteurs et les distributeurs.

Ce guide vous informe sur les impacts environnementaux de la nourriture et vous donne des pistes d'action afin de manger mieux et gaspiller moins.

Source : ADEME 2016

Secteur : grand public

Lien de téléchargement : <http://www.ademe.fr/manger-mieux-gaspiller-moins>

Exposition photo « Les légumes et leurs charmes »

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.

Source : Sitcom Argentan

Secteur : grand public

Contact : Sitcom Argentan - 02 33 36 13 60



Optigede – Boîte à outils de l'Ademe sur le gaspillage alimentaire

<http://www.optigede.ademe.fr/fiches-actions-gaspillage-alimentaire>

Exemple : organiser un atelier de cuisine « anti-gaspi », organiser un stand de sensibilisation du grand public au gaspillage alimentaire, organiser une opération foyers témoins

Livret d'information "Comment réduire le gaspillage alimentaire ?"

Réalisé par l'AFIP Nord-Pas-de-Calais et l'Association des Anges Gardins, ce livret met en avant les façons de réduire les pertes alimentaires. Il s'agit par ce livret de définir qu'est-ce que le gaspillage alimentaire et quelles en sont les causes et conséquences ? Mais également quels conseils et outils peut-on mettre en œuvre dans notre quotidien ? Et enfin de découvrir quelques techniques et/ou recettes autour des restes alimentaires !

Source : Horizons Alimentaire et Région Nord-pas de Calais, Décembre 2013

Secteur : grand public

Lien de téléchargement : <http://horizontalimentaire.fr/ambassade/manuels-et-outils/livret-dinformation-comment-r-duire-le-gaspillage-alimentaire>

Sensibiliser et agir ! L'annuaire des outils pédagogiques

Source : GRAINE Île-de-France, octobre 2015

Lien de téléchargement : http://www.graine-idf.org/sites/default/files/documents/Annuaire_Gaspi_alim_VF_BDef.pdf

Revue de presse "Gaspillage alimentaire"

Source : GRAINE Normandie, février à octobre 2016

Lien de téléchargement : <http://www.graine-normandie.net/index.php/activites/actions-contre-le-gaspillage-alimentaire/1147-actions-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

Vidéographie -Liste de vidéos de sensibilisation

Source : GRAINE Normandie - Avril 2016

Secteur : sensibilisation

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

Fiches pratiques pour les restaurateurs

Source : Ademe et METRO

Secteur : restauration

Lien de téléchargement : <https://www.metro.fr/services/commerce-responsable/gaspillage-et-gestion-des-dechets/fiches-pratiques-gaspillage-alimentaire>

Alimentation et environnement - Champs d'actions pour les professionnels

Source : Ademe - Septembre 2016

Secteur : professionnel de l'alimentaire

Lien de téléchargement : <http://www.ademe.fr/alimentation-environnement>

Avec "Ça suffit le gâchis !", passez à l'action vous aussi

L'agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie - ADEME et le ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la mer viennent de lancer la campagne nationale de sensibilisation "Ça suffit le gâchis !" afin d'impliquer les consommateurs, entreprises et collectivités dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, et de redonner de la valeur aux aliments.

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

Jeu de carte "ça suffit le gâchis !"

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 !

Public : à partir de 6 ans

Contact : Commandez le jeu de cartes « ça suffit le gâchis ! » en envoyant un mail à manuela.alvesmarinho@ademe.fr



"Stop au gaspi" : dispositif pédagogique en milieu scolaire (cycle 3 et cycle 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 CM1 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. >> [Découvrir les contenus](#)

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](#).

Version imprimée actuellement en rupture de stock

+d'infos par mail a.planchotk@graine-normandie.net

"Stop au gaspi TAP & ACM" : kit pratique pour sensibiliser durant les temps péri et extra scolaires

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.

>> Découvrez le [guide utilisateur](#) et le [déroulé de séances](#)

Obtenir Stop au gaspi TAP & ACM

> en numérique disponible gratuitement sur demande [ici](#)

> Version imprimée actuellement en rupture de stock

+d'infos par mail a.planchotk@graine-normandie.net



Guide méthodologique : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

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.

Lien de téléchargement :

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collectif_010256.pdf

Centres de ressources

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 Régionale Environnement Normandie

Catalogue en ligne permettant une recherche par critères et mots clés

<http://arehn-asso.superdoc.com/modules/webportal/results.php?op=search>

Page Facebook et site internet du Régal 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>

<https://www.regal-normandie.fr>



RÉGAL de Normandie

C/O CREPAN

74, Boulevard Dunois 14000 CAEN

Tél : 02 31 38 25 60

Mail : regal.normandie.animation@gmail.com

Site : www.regal-normandie.fr

Facebook : RÉGAL de Normandie