

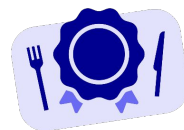
ma-cantine .agriculture .gouv.fr

plateforme publique
d'accompagnement à la transition
alimentaire en restau collective



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma cantine

Déroulé du webinaire



Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole


Vous pouvez cependant intervenir pour :

- vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...),
- faire vos remarques sur le chat,
- poser vos questions dans l'onglet dédié,
- participer au(x) sondage(s) dans l'onglet dédié.

Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques

Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay

Ordre du jour

- 
- 1 **Rappel du contexte**
 - 2 **À quoi sert *ma cantine* ?**
 - 3 **Contexte : pourquoi lutter contre le gaspillage, les réglementations françaises et européennes**
 - 4 **Mesurer le gaspillage alimentaire**
 - 5 **Les actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire**
 - 6 **Ma cantine anti gaspi**
 - 7 **Les actions engagées par les CROUS**

Le contexte juridique et politique

Loi EGAlim
(octobre 2018)

Loi Climat et Résilience
(août 2021)

Plusieurs temporalités mais une même série d'actions en 5 axes :



50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio dès le 01/01/2022.



Un repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.



Information aux convives une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage.



Lutte contre le gaspillage alimentaire : l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de proposer une convention de don (pour les restaurations préparant plus de 3000 repas).



Substitution du plastique : Interdiction de contenants de service, réchauffage et cuisson en plastique. Obligation de réemploi de contenants (uniquement pour le portage à domicile).

À quoi sert *ma cantine* ?

Service public dédié aux acteurs de la restauration collective, construit selon une méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs, en lien avec les lois EGAlim et Climat et Résilience .

4 objectifs :



Comprendre

et décrypter les mesures des lois EGAlim et Climat



Accompagner

et outiller les gestionnaires et administrateurs



Communiquer

entre pairs et à ses convives pour valoriser ses actions



Collecter

les données afin d'évaluer la politique publique

Qui est concerné ?

Qui s'inscrit sur la plateforme ?

Depuis 2024, toute la restauration collective est concernée



Les responsables légaux de services de restauration collective public et privé



Les structures, personnes ayant eu délégation pour le faire ex : SRC, cuisine centrale...)

Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

Direction ou fonctions supports :

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

N.B. Une cantine peut avoir plusieurs “gestionnaires” qui peuvent modifier différentes parties du “diagnostic” de la cantine

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Ethique

- Satisfaction et bien-être du personnel
- Problématique de précarité alimentaire

Environnement

- Préservation des ressources en eau, sol
- Réduction des émissions de GES

Economies

- Économies réalisées (coût estimé à 68 centimes par convive et par repas par l'ADEME en 2020)
- Moins de biodéchets



La réglementation française pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Loi AGEC (objectif national)

Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de **50%** par rapport à son niveau de 2015 dans le domaine de la restauration collective



La réglementation française pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- **2015** : Obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour la restauration collective publique étendue à tous les opérateurs de la restauration collective, publique et privée
- **2019** : Obligation de faire un **diagnostic de gaspillage** pour l'ensemble de la restauration collective, publique et privée. Ce diagnostic comprend une **estimation des quantités de denrées alimentaires** gaspillées et de leur **coût**, une estimation des approvisionnements en produits durables et de qualité (EGAlim), dont Bio, ainsi que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer.



La réglementation française pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- **Interdiction de détruire des denrées encore consommables** (loi EGALIM) - *Art. L. 541-15-5 du code de l'environnement*
- **Obligation de proposer une convention de don** à une association d'aide alimentaire pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour (loi EGALIM) et mise en place de procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don pour s'assurer de la qualité du don - *Art. L. 541-15-6.- I du code de l'environnement*



La réglementation française pour lutter contre le gaspillage alimentaire – le label anti-gaspi

- ✓ **Prévu par la loi AGE**
- ✓ **Acteurs ciblés**: distributeurs, restauration, industries agroalimentaires et production primaire
- ✓ Label pouvant être obtenu avec **3 niveaux de progression** pour récompenser les efforts effectués et pour encourager les acteurs à s'améliorer
- ✓ **Référentiel de moyens et de résultats** fournissant des définitions et des moyens de mesure du gaspillage alimentaire.
- ✓ **Plan de contrôle : modalités de labellisation** par les **organismes de certification** et de suivi du label.



La réglementation française pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- ✓ **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
- ✓ **Audits tests** en cours pour le référentiel restauration
- ✓ **Toutes les infos sur le Label « distribution » : référentiel, liste des organismes certificateurs agréés et des premiers labélisés**

DISTRIBUTION

(sortie mars 2023)

RESTAURATION

(audits tests en cours
Publication début 2025)

TRANSFORMATION

(lancement début 2025)

La réglementation européenne en vigueur

Directive cadre déchets (article 9)

- « Les **États membres prennent des mesures pour éviter la production de déchets** », qui au minimum, **« réduisent la production de déchets alimentaires dans la production primaire, la transformation et la fabrication, le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages afin de contribuer à l'objectif de développement durable des Nations unies visant à réduire de 50 % à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement d'ici à 2030 »**
- « **Les États membres suivent et évaluent la mise en œuvre de leurs mesures de prévention des déchets alimentaires en mesurant les niveaux de déchets alimentaires** » sur la base de la **méthodologie** établie par la **décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019** et suivant un format de communication décrit par la **décision d'exécution (UE) 2019/2000 du 28 novembre 2019**



Obligation de rapportage des niveaux de déchets alimentaires à la Commission européenne

Contenu du rapportage : communication des quantités de déchets alimentaires à chacune des étapes de la chaîne alimentaire :

**Production
primaire**

**Transformation
(IAA)**

**Consommation
hors domicile**

Distribution

**Consommation
au domicile**



Obligation de rapportage des niveaux de déchets alimentaires à la Commission européenne

Champ des quantités à rapporter



Denrées alimentaires
destinées à l'alimentation
humaine

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

SDES (CGDD)



Sont notamment exclus des déchets alimentaires

✗ Les **produits**
agricoles **non**
récoltés



✗ Les **denrées**
évacuées avec
les **eaux usées**



✗ Les **denrées**
redistribuées en vue
de la consommation
humaine et animale
(dons...)

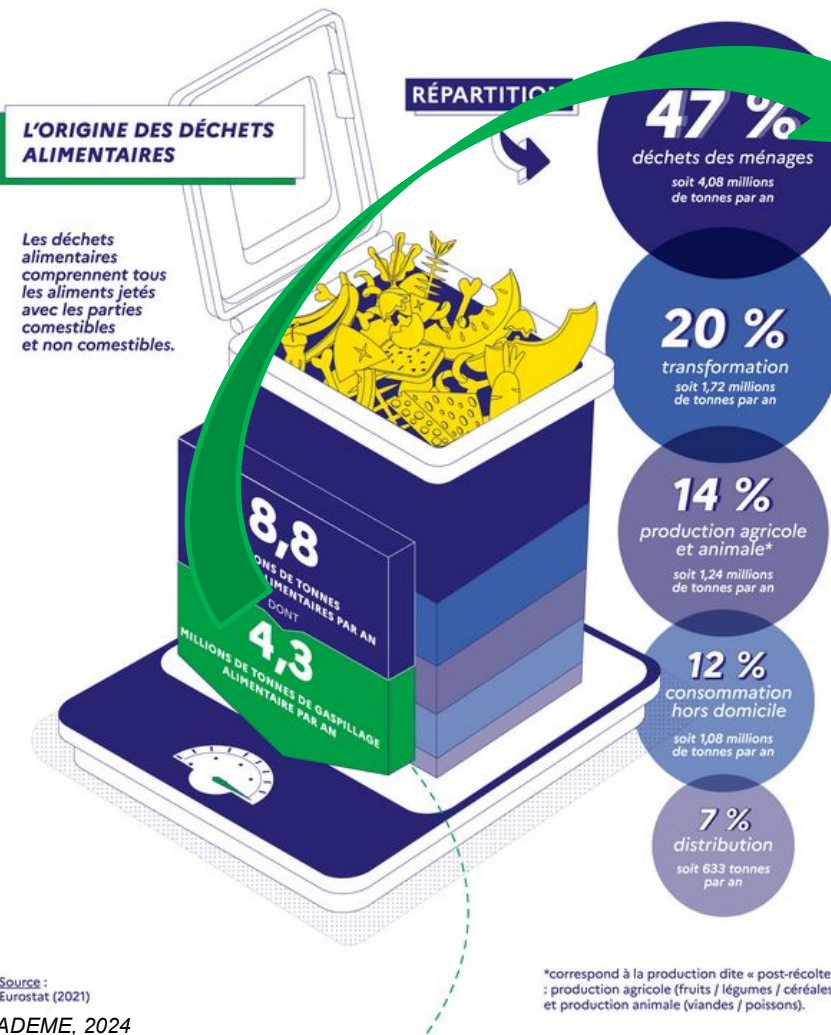


✗ Les **denrées** qui sont
mises sur le marché
pour être transformées
en **alimentation animale**



L'ORIGINE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

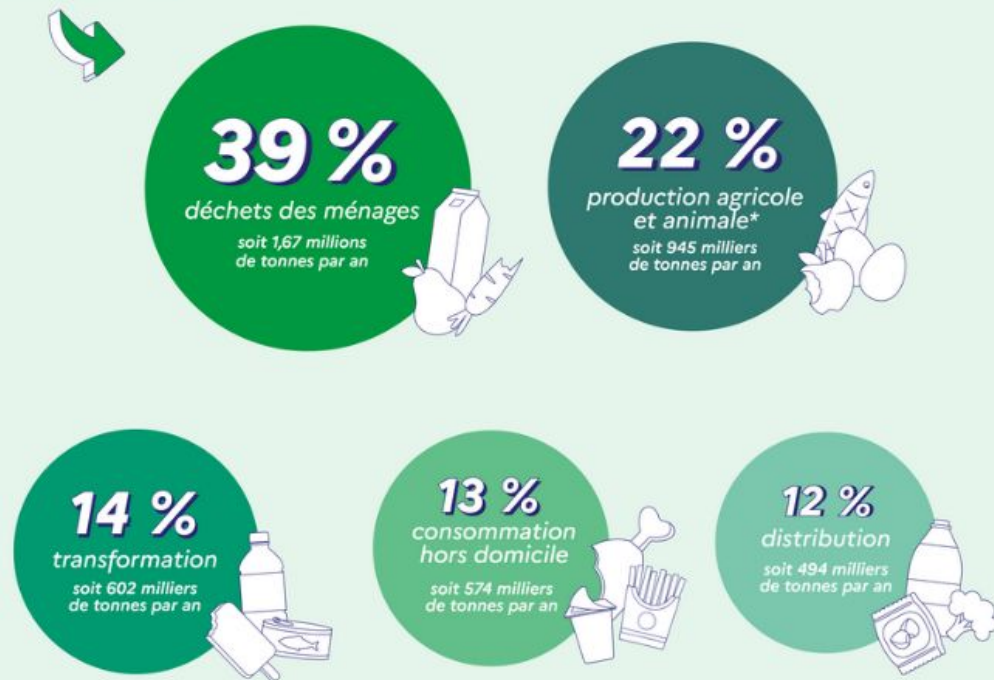
Les déchets alimentaires comprennent tous les aliments jetés avec les parties comestibles et non comestibles.



L'ORIGINE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire représente 4,3 millions de tonnes de déchets par an. Il s'agit d'une sous-catégorie des déchets alimentaires : cela correspond aux produits comestibles mais jetés (comme des produits abîmés, les restes de repas, etc.).

RÉPARTITION



La restauration hors domicile

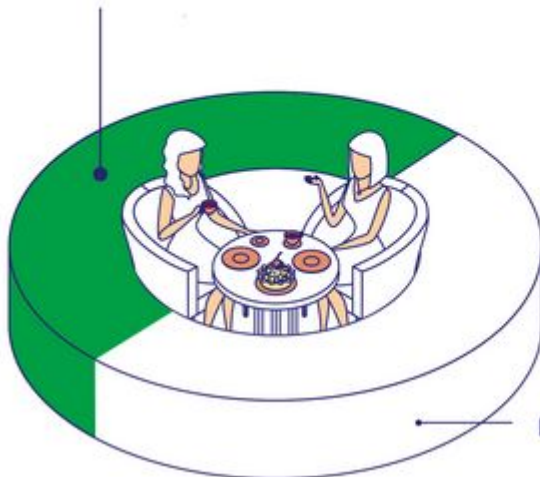


Restes de repas,
fruits et légumes
dégradés, date
limite de
consommation
dépassée, ...



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

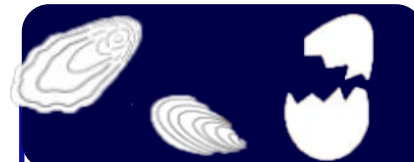
53 % Soit 574 milliers
de tonnes par an



47 %



= DÉCHETS ALIMENTAIRES



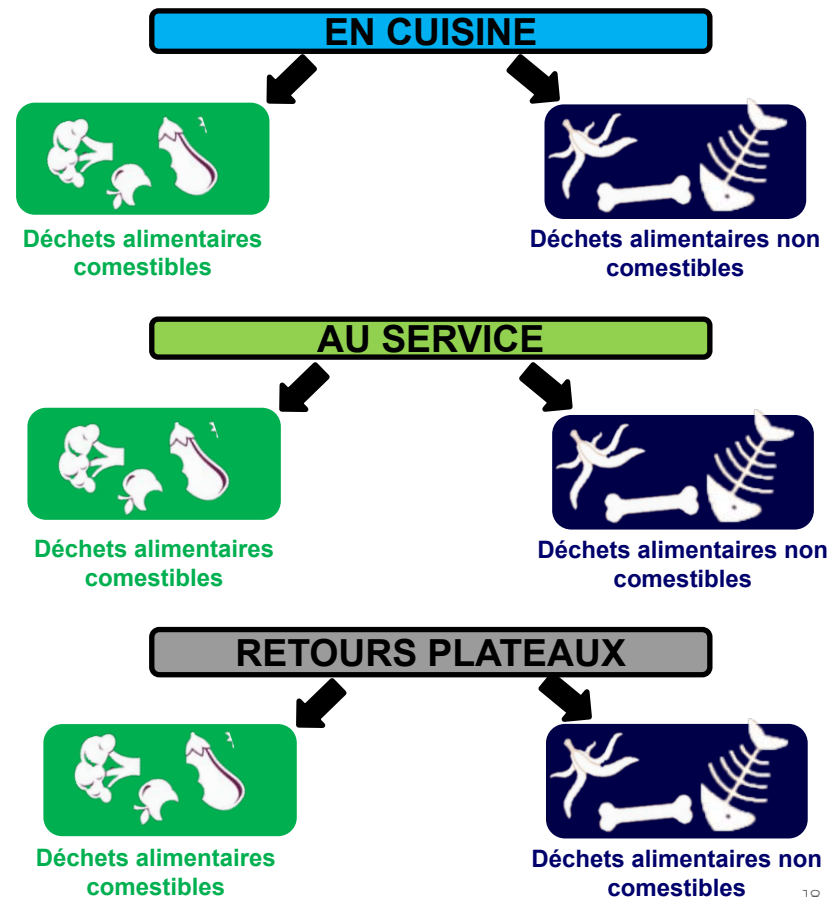
Os attachés à
la viande,
peaux de
certains fruits
et légumes,
coquilles d'
œufs, ...



DÉCHETS ALIMENTAIRES NON COMESTIBLES

Mesurer ses déchets alimentaires

- Objectifs du **diagnostic** : faire un état des lieux exhaustif et ciblé du gaspillage alimentaire (GA)
- Pesées réalisées sur **1 semaine représentative de l'activité** (jours ouvrés de l'établissement)
- **Pesées ≠ : préparation / service / consommation (reste assiette)**
- Déchets alimentaires et GA en **g/couvert/repas**
- **Extrapolation en kg/an** pour l'ensemble de l'établissement à calculer sur la base du nombre de convives et repas servi par an.
- Recommandations : **séparation denrées comestibles (=GA) et denrées non comestibles des déchets alimentaires** en pesant de manière séparée ou en appliquant la **méthode des ratios de l'ADEME**



Mesurer ses déchets alimentaires

- Recommandations : **plus le diagnostic est fin, plus il est propice à la construction d'un plan d'actions efficace.**
- Il est ainsi possible de détailler davantage son diagnostic en ajoutant des **données complémentaires** prises en compte par composantes (a minima entrée, plat protidique, accompagnements ou garnitures, produits laitiers, dessert, pain...).
- Réaliser **2 campagnes de pesées** à deux saisons différentes (automne-hiver / printemps-été)
- Différencier **les repas du midi et du soir** (avec une moyenne pour le diagnostic). Les petits-déjeuners ne sont pas pris en compte
- L'idéal est de réaliser une **campagne de pesée sur l'ensemble d'un plan alimentaire (20 jours)**



Mesurer ses déchets alimentaires

	Déchets alimentaires (moyenne en gramme/couvert/repas)							
	Préparation (g/couvert)		Service (g/couvert)		Consommation (restes repas) (g/couvert)		TOTAL Déchets alimentaires (g/couvert)	
Total par repas	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :	
	GA = Part comestible	Part non comestible	GA = Part comestible	Part non comestible	GA = Part comestible	Part non comestible	GA = part comestible	Part non comestible
Total annuel (en kg/ an)								

Mesurer ses déchets alimentaires – les guides et outils

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

Restauration collective

Alimentaire non comestible
Alimentaire comestible

Lorsque vous réalisez un diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre établissement, vous devez séparer la partie non comestible pour obtenir un chiffre au plus près de la réalité. Lorsque ce tri n'est pas possible et que tous les déchets alimentaires sont mélangés, l'ADEME vous propose des ratios pour estimer la part de gaspillage alimentaire. Ces ratios peuvent être utilisés sur les pesées de restes d'assiettes seulement ou sur les restes d'assiettes mélangés aux excédents non servis et jetés. En revanche, ces ratios ne s'appliquent pas aux déchets de préparation, en cas de cuisine sur place.

EXEMPLES

Ratio à appliquer sur l'ensemble de votre pesée **15%**

Correspond à la part non comestible à enlever de votre pesée

Les pertes des déchets alimentaires en mélange sont de 20 kg, après utilisation du ratio de 15%, vous obtenez 3.25kg de la part non comestible soit un gaspillage alimentaire de 20/15kg

Ratio à appliquer à vos résultats en gramme/repas **-13/pers**

Correspond à la part non comestible à enlever de votre pesée

Les pertes des déchets alimentaires en mélange sont de 100g/repas, dont 13 grammes de part non comestible à déduire, soit un gaspillage alimentaire de 77 g/repas

Ratio à appliquer en fonction des menus **Prendre les données détaillées**

Correspond à la part non comestible à enlever de votre pesée

Les pertes des déchets alimentaires pour un jour de menu avec viande à os sont de 120g/pers, dont 30 grammes de part non comestible, soit un gaspillage de 90g/pers

DONNÉES DÉTAILLÉES

Menu sans viande à os ni fruit	Menu avec peu de fruits servis	Menu avec fruits légers (kiwi, clémentine, pomme)	Menu avec fruits lourds (banane, pastèque, melon, ananas)	Menu avec viande à os
0g/pers	7g/pers	18g/pers	40g/pers	30g/pers

FACTEUR D'INFLUENCE CLÉ

LES MENUS

Le type de menu joue considérablement dans le poids de la part non comestible. Certains menus ne génèrent aucun ou peu de déchets non comestibles, d'autres au contraire en contiennent beaucoup, comme la viande à os ou des fruits lourds. Pour obtenir des données fines, il est alors recommandé d'apporter un correctif.

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

- Des ratios pour enlever la part non comestible
- La prise en compte des différents menus ou des composantes impactantes

Menu sans viande à os ni fruit	Menu avec peu de fruits servis	Menu avec fruits légers (kiwi, clémentine, pomme)	Menu avec fruits lourds (banane, pastèque, melon, ananas)	Menu avec viande à os
0g/pers	7g/pers	18g/pers	40g/pers	30g/pers
16g	42g	90g	46g	45g

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

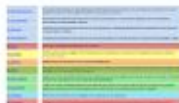
Ressources utiles

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

LES OUTILS DE DIAGNOSTIC, DE SUIVI ET D'AIDE À L'ÉLABORATION DES MENUS

Outils élaborés dans le cadre de l'opération « les cantines s'engagent » :

[Outil d'autodiagnostic de votre restauration scolaire \(XLSX - 103.86 Ko\)](#)




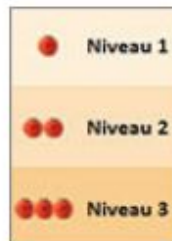
[Outil d'aide au calcul des coûts complets en restauration scolaire \(VND.MS-EXCEL - 60 Ko\)](#)



Boîte à outils d'aide au diagnostic (ADEME, 2018) :




[Mémo pour réaliser un diagnostic \(Fiche pratique\)](#) 



[Tableau de pesée \(XLSX - 222.82 Ko\)](#)



[Calcul simplifié du gaspillage alimentaire](#) 
(fiche pratique, 2021)

Les actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

APPRO/ACHATS

- ✓ Construire et adapter sa politique d'achat (connaître les denrées qui génèrent du GA, prendre en compte les grammages/calibrages, ...)
- ✓ Gérer les stocks
- ✓ Adapter les commandes aux effectifs et stocks disponibles
- ✓ Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi

PREPARATION

- ✓ Bien gérer ses stocks
- ✓ Veiller au goût et à la présentation des denrées
- ✓ Optimiser les flux de préparation
- ✓ Sensibiliser le personnel de préparation à la lutte contre le gaspillage

SERVICE

- ✓ Adapter les portions
- ✓ Manque de temps
- ✓ Environnement de prise de repas
- ✓ Configuration du self
- ✓ Favoriser le dialogue
- ✓ Sensibiliser le personnel de service
- ✓ Sensibiliser les convives

APRES LE SERVICE

- ✓ Valoriser les excédents de préparation
- ✓ Sensibiliser les convives au GA généré
- ✓ Sensibiliser le personnel au GA

Les plans d'actions sont définis en équipe sur la base des diagnostics réalisés en amont, permettant d'identifier les actions à mettre en place prioritairement.

Plateforme ma cantine anti-gaspi

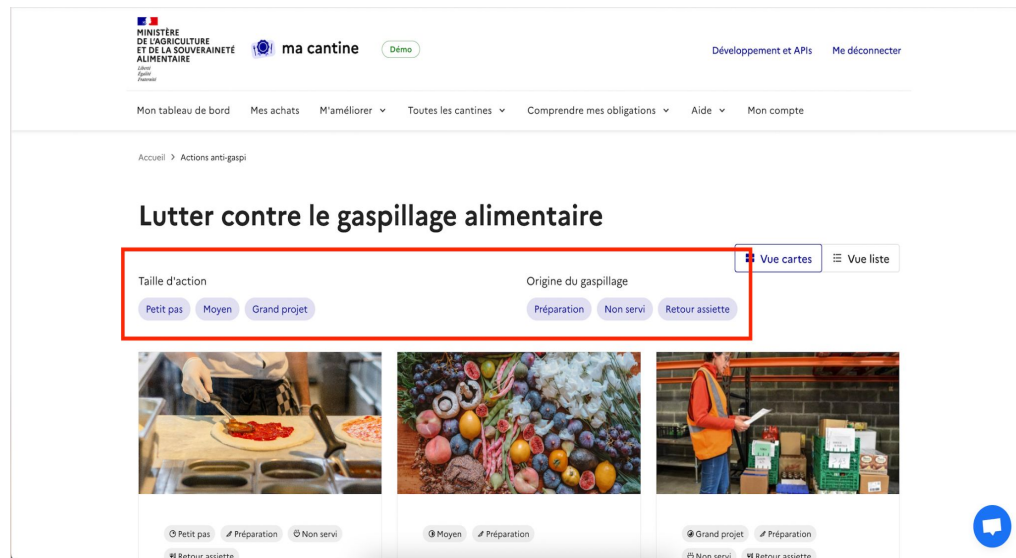
The screenshot shows the 'ma cantine' platform interface. At the top, there's a header with the logo of the Ministry of Agriculture and Food, the text 'ma cantine', and links for 'Développement et APIs' and 'Me déconnecter'. Below the header, there's a navigation bar with links like 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. The main content area is titled 'Lutter contre le gaspillage alimentaire'. It features a grid of six cards, each with a title, a description, and a 'Voir les cartes' button. The cards are: 1. 'Découvrir les nombreuses ressources et outils sur ma cantine', 2. 'Proposer une convention de don alimentaire à une association habilitée', 3. 'Élaborer et un plan de gestion de la qualité du don', 4. 'Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience', 5. 'Mettre en place les conditions pour valoriser les excédents', and 6. 'Choisir les modalités de valorisation des excédents de préparation'. Each card also has a 'Retour assiette' button. At the bottom, there's a pagination bar with numbers 1 to 14.

- Un outil numérique pour trouver des ressources de lutte contre le gaspillage alimentaire

👉 Onglet “M’améliorer” > Gaspillage alimentaire

Plateforme ma cantine anti-gaspi

- Les actions sont classées par taille
 - Petit pas
 - Moyen
 - Grand projet
- Et par origine du gaspillage
 - Préparation
 - Non servi
 - Retour assiette



Plateforme ma cantine anti-gaspi

[illegible]

- Retrouvez les explications de la fiche action
- Communiquez auprès de vos convives les actions que vous avez mis en place

Les actions mises en place sont affichées sur l'affiche en ligne

Intervention : Les actions engagées par les CROUS



- Intervention d'Alain BERGER, chargé de mission transition écologique du réseau, Cnous – Sous-direction restauration / Achats

Merci beaucoup !

pour toute question, rdv sur *ma cantine*
ou par email : support-egalim@beta.gouv.fr



**ma
can
tine**