



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



LUTER CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE EN RESTAURATION
COLLECTIVE

Oct.
2020



CLÉS POUR AGIR

Les paniers anti-gaspi en restauration collective

Guide opérationnel

REMERCIEMENTS

Ce guide a été réalisée par Anne TISON de Biens Communs et Pierre RAVENEL d'Argile sous le pilotage de Laurence GOUTHIERE de l'ADEME.

L'équipe projet tient à remercier les personnes suivantes qui ont participé à différentes étapes des travaux. Par ordre alphabétique :

Florence AILLERY, DGAL
Alexandra AUDUSSEAU, Restoria
Guillaume BELIARD, Too Good To Go
Valérie BONNASSEAU, Elior
David BROUQUE, DRAAF Aquitaine
Jean-Philippe CLAUDE, Vethyqua
Christophe CODARINI, DRIAAF
André CROS, Elior
Claire DARDENNE, Phenix,
Erwan DE GAVELLE, DGAL
Hélène DONNAT, DGAL
Cerise DUCOS, SNRC
Marianne ELIEZ, Ville de Saint-Denis (93)
Carole FOULON, DGAL,
Damien FOULON, SNRC
Dominique FRANCON, CNOUS
Hervé GARRIGUE, Centre Hospitalier de la ville de Dax
Didier GIRARD, Centre Hospitalier de la ville du Mans
Christophe HEBERT, AGORES
Virginie JALASJA, Elior,
Frédéric LEFEBVRE, Exalt Compass Group France
Maude LEFEBVRE, Phenix,
Luc LIGNON, Ville de Montpellier
Grégoire MAILLE, Restau'Co,
Alain MASSON, Sodexo
François MAUVAIS, Cantines Responsables
Marie MOURAD, Sciences PO
Philippe MUSCAT, Restaurant Inter-administratif de Lyon
Tiphaine ORFANOS, Compass Group
Thierry PARIS, EDF
Annie PERRIER-ROSSET, EDF
Marie-Cécile ROLLIN, Restau'Co
Diane ROUSSOT, Compass Group
Raphaëlle ROUVROY, Sodexo
Laurence RUDLOFF, DGAL
Frédéric SOUCHET, SIRESCO
Magali TEMPO, SIRESCO
Laurent TERRASSON, L'Autre Cuisine
Valérie VERGES, DGAL
L'équipe d'Ansamble du restaurant d'entreprise de l'ADEME Angers

CITATION DE CE RAPPORT

ADEME.2020. Les paniers anti-gaspi en restauration collective. 37 pages.
Cet ouvrage est disponible en ligne www.ademe.fr/mediatheque

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Ce document est diffusé par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90 406 | 49004 Angers Cedex 01

Numéro de contrat :2020MA000111

Étude réalisée pour le compte de l'ADEME par : Biens Communs et Argile
Coordination technique - ADEME : GOUTHIERE Laurence, Ingénieur
Direction/Service : Direction Economie Circulaire et Déchets / Service Consommation et Prévention

Crédits photo couverture : Anya Boulc'h / ADEME
Réf. ADEME 011239
ISBN web : 979-10-297-1614-0
Dépôt légal : ©ADEME Éditions, octobre 2020

SOMMAIRE

RÉSUMÉ.....	5
1. LE PANIER ANTI-GASPI : POURQUOI ? POUR QUI ?.....	6
2. LES CONDITIONS DE MISE EN PLACE DU PANIER ANTI-GASPI	6
2.1. Un contexte favorable	6
2.2. Quelles denrées sont concernées ?	7
2.3. Quel cadre réglementaire s'applique ?	9
2.3.1. En matière de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA).....	9
2.3.1.1. Les règles qui s'appliquent au Panier anti-gaspi sont les règles générales de la SSA	
10	
2.3.1.1.1. Règles générales d'hygiène	10
2.3.1.1.2. Etablissements soumis à agrément	10
2.3.1.2. Plusieurs textes publiés au printemps 2020 clarifient les exigences applicables au	
Panier anti-gaspi	10
2.3.1.2.1. Une clarification du statut d'excédent.....	10
2.3.1.2.2. Des précisions sur les conditions de valorisation des excédents.....	11
2.3.2. En matière fiscale et de concurrence.....	11
2.4. Quels types d'établissements sont concernés ?	11
2.5. Quelles sont les incidences du type de gestion ?	12
2.6. Quelles sont les influences du mode de distribution ?	13
2.7. Qui sont les bénéficiaires du panier anti-gaspi ?	13
2.8. Quels outils informatiques existent pour faciliter la mise en place du panier anti-	
gaspi ?.....	14
2.9. Quel modèle économique retenir ?.....	14
2.10. Synthèse en quelques questions et idées-clés.....	16
3. FICHES RETOUR D'EXPERIENCES	19
3.1. En restauration d'entreprise.....	19
3.2. Dans une cuisine centrale	20
3.3. Dans un EPHAD	22
4. FICHES PRATIQUES POUR METTRE EN PLACE LE PANIER ANTI-GASPI	24
4.1. Fiche 1 « Identifier les pré-requis pour la mise en place du panier anti-gaspi »	24
4.2. Fiche 2 « Mettre en place le panier anti-gaspi »	26
4.3. Fiche 3 « Le panier anti-gaspi au quotidien »	30
4.4. Fiche 4 « Réaliser un suivi et un retour d'expérience du dispositif ».....	32
5. CONCLUSION / PERSPECTIVES.....	34
INDEX DES TABLEAUX ET FIGURES.....	35
SIGLES ET ACRONYMES	35

RÉSUMÉ

Les établissements de restauration collective ont mis en place ces dernières années, un grand nombre d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en améliorant notamment l'adéquation de l'offre de repas aux besoins des convives et des structures de distribution mais également en donnant en fin de service les excédents de production au profit de la solidarité alimentaire.

Plus récemment, l'ADEME a été interpellée par certains établissements souhaitant développer un dispositif complémentaire de panier anti-gaspi basé sur la vente de leurs excédents de production à des bénéficiaires particuliers. En effet, de nombreuses questions se posaient sur les conditions de faisabilité : quelles denrées peuvent être concernées ? quelle réglementation sanitaire s'applique ? tous les types d'établissements peuvent-ils le mettre en place ? l'offre doit-elle être payante ou gratuite ? Etc.

L'étude engagée par l'ADEME qui s'est déroulée entre début mai et fin août 2020 a permis d'analyser les freins et les leviers associés à la mise en place du panier anti-gaspi et de proposer des recommandations pour les différentes parties prenantes, recensées dans ce document. Dans le cadre de ce projet, une trentaine d'intervenants de la restauration collective a été interrogée et plusieurs ateliers d'échanges ont été organisés pour consolider les informations collectées.

Ce guide détaille donc les conditions dans lesquelles le panier anti-gaspi peut être mis en place dans un établissement de restauration collective en répondant aux principales questions qui peuvent se poser, en présentant des retours d'expérience et en proposant des outils pour faciliter sa mise en œuvre dans le respect de la réglementation et en lien avec l'ensemble des parties prenantes.

Il est complété par une fiche mémo disponible sur [OPTIGEDE](#).

1. Le panier anti-gaspi : pourquoi ? pour qui ?

Les Français sont de plus en plus familiers avec le doggy bag, concept très développé notamment aux Etats Unis, ou le Gourmet Bag¹ développé pour la restauration commerciale française ces dernières années, qui consiste à permettre au client d'un restaurant de repartir avec ce qu'il n'a pas pu terminer.

Le panier anti-gaspi concerne quant à lui, non pas le reste d'assiette mais les excédents de préparation non servis aux convives au sein de tous les établissements de restauration collective, que ce soit en entreprise, dans une administration ou bien en restauration sociale, scolaire ou hospitalière. L'objectif est de permettre la consommation différée de ces excédents par les convives eux-mêmes ou d'autres bénéficiaires. Le panier anti-gaspi est une action complémentaire aux démarches mises en place par la restauration collective pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce guide a vocation à accompagner ces établissements pour les aider à déployer ce dispositif compte tenu de leurs spécificités et de leurs besoins.

Il a été réalisé à partir des retours d'expérience et analyses d'une trentaine d'acteurs de la restauration collective qui ont été interrogés individuellement et ont participé à des ateliers d'échanges et de co-construction des propositions (listés en page 2).

Ce guide se présente en plusieurs parties :

- Les conditions de mise en place (cadre réglementaire, notamment Sécurité Sanitaire des Aliments),
- Des fiches de retours d'expérience d'établissements de la restauration collective,
- Des fiches pratiques sur les modalités opérationnelles qui visent à accompagner l'établissement dans la mise en place du dispositif.

Un nouveau nom pour une nouvelle pratique

Le doggy bag ou gourmet bag, terme déposé dans le cadre de la restauration commerciale, correspond à une pratique de récupération par le convive des restes de son repas ou « reste assiette ».

La position retenue dans le cadre de cette étude est de traiter prioritairement la valorisation des excédents de production au détriment de la récupération du reste assiette qui n'est pas encouragée pour éviter un service trop généreux des portions et ajuster au mieux les portions aux besoins du convive.

Il était indispensable de supprimer toute ambiguïté par rapport à la récupération de restes d'assiette qui n'est pas applicable en restauration collective, et de différencier ainsi ce nouveau service du doggy bag / gourmet bag.

Plusieurs idées de nom ont été proposées dans le cadre d'un atelier rassemblant l'ensemble des personnes ayant participé à cette étude. Le nom retenu après vote est le « panier anti-gaspi ».

2. Les conditions de mise en place du panier anti-gaspi

2.1. Un contexte favorable

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les établissements de restauration collective ont mis en place, ces dernières années, de nombreuses actions portant notamment sur l'adéquation de l'offre de repas aux besoins des convives et des structures de distribution : prévisionnel de plus en plus fiable, ajustement des quantités produites, adaptation des modalités de service, etc.

¹ Marque déposée à l'INPI par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Pourtant, il arrive encore qu'à la fin du service de nombreuses denrées encore parfaitement consommables au regard des exigences sanitaires soient jetées faute d'une valorisation en interne ou externe.

Des expériences de valorisation des excédents de la restauration collective, notamment au profit de la solidarité alimentaire, se sont mises en place depuis plusieurs années.

Par ailleurs, la loi EGALIM² incite à leur développement au travers notamment de l'obligation faite aux structures produisant plus de 3 000 repas par jour de mettre en place une convention de don avec une association habilitée pour l'aide alimentaire. Pourtant, la valorisation des excédents dans ce cadre se heurte à des contraintes importantes, notamment dans le cas de la restauration d'entreprise ou inter-entreprises pour les raisons suivantes :

- Disponibilité des excédents concentrée en fin de semaine et plus spécialement le vendredi après-midi pour l'ensemble des donateurs provoquant un « engorgement » de la capacité de collecte à ce moment-là et un déficit durant le reste de la semaine ;
- Nécessité de réaliser un refroidissement des denrées qui peut prendre jusqu'à 2h et qui n'est pas toujours compatible avec l'organisation de l'équipe de restauration (la liaison chaude est théoriquement possible mais difficilement réalisable, voir précision 1 suite figure 2) ;
- Nécessité de mettre en place une logistique de retour des contenants (le plus souvent bacs gastronomiques en inox) qui doivent être nettoyés par les associations, ce qui n'est pas toujours possible.

Le panier anti-gaspi est une solution complémentaire aux actions de don mises en place au profit de la solidarité alimentaire ; il ne doit pas se développer en concurrence.

Pour les établissements qui sont soumis à l'obligation du don il est recommandé :

- De mettre en place une convention de don avec une ou plusieurs associations d'aide alimentaire et de chercher en priorité les solutions pour donner leurs excédents ;
- En cas de difficultés avérées (refus ponctuels ou récurrents de l'association à venir collecter les excédents, ou absence de demande pour certains produits ou plats préparés, par exemple), l'établissement pourra activer le dispositif du panier anti-gaspi.

Cette complémentarité d'actions permet d'atteindre les objectifs fixés par la Loi AGEC³ de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Par ailleurs, le panier anti-gaspi est également une solution pour les plus petits établissements qui ne disposent pas d'un gisement suffisant pour les associations.

Enfin pour rappel, la Loi EGALIM rend également obligatoire la réalisation d'un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche « anti-gaspi ». Cette étape est indispensable pour s'assurer que la mise en place de ce nouveau dispositif est adaptée à la situation de l'établissement.

2.2. Quelles denrées sont concernées ?

Du point de vue de la réglementation relative à la Sécurité Sanitaire des Aliments, toutes les composantes du repas, de l'entrée au dessert, peuvent être concernées par le panier anti-gaspi.

A noter cependant (voir partie 2.3 sur la réglementation) que cela dépend de la nature exacte des produits et notamment de leur origine. En effet, les Denrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA) présentent des risques spécifiques qui doivent être traités comme tels.

Les denrées entrant dans la composition du panier anti-gaspi peuvent l'être à tous les "stades" d'élaboration et de distribution :

- Préparations non assaisonnées,
- Préparations culinaires non présentées aux convives,
- Produits de négoce (charcuterie, pâtisserie prête à l'emploi, ...)

² Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

³ Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

A condition évidemment de respecter les exigences de la réglementation relative à la Sécurité Sanitaire des Aliments dont le respect scrupuleux de la chaîne du froid ou maintien au chaud pour les préparations culinaires non refroidies lorsque nécessaire.

Ainsi les schémas suivants rappellent les produits qui peuvent être valorisés dans le cadre du don ou de la vente d'excédents de production, conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009⁴ qui définit la notion d'excédent comme : « une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, **non présentée aux convives** et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) ou au froid (entre 0 et $+3^{\circ}\text{C}$), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles ».

La précision apportée par ce texte concernant le caractère de « non présentation aux convives » des produits pouvant être considérés comme des excédents permet d'exclure définitivement de ce champ des produits qui pouvaient jusqu'ici être susceptibles d'être donnés ou vendus sous forme de paniers anti-gaspi, notamment produits filmés ou protégés et présentés aux convives dans des vitrines froides (permettant de garantir une température entre 0 et $+3^{\circ}\text{C}$).

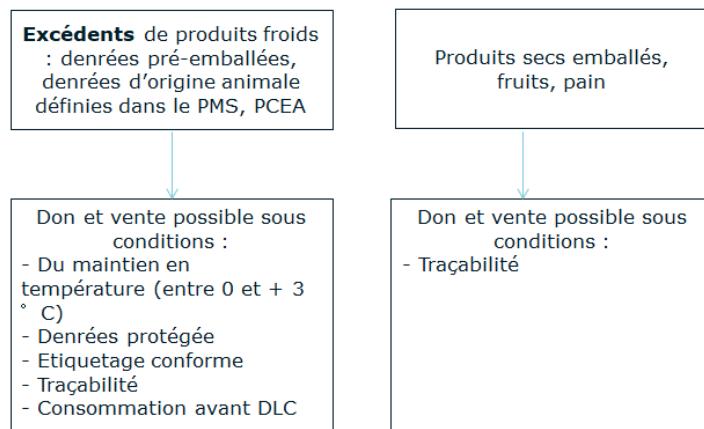
De la même façon, les excédents de plats chauds ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) servis par le personnel sont exclus de la possibilité de don ou vente sous forme de paniers anti-gaspi ainsi que les plats et produits présentés aux consommateurs, sur la chaîne d'un self ou à table, les bacs gastronomes entamés, les assiettes et ramequins proposés sur des présentoirs réfrigérés ou les saladiers placés en libre-service.

L'arrêté du 19 mai 2020⁵ fixe les catégories de denrées alimentaires exclues du don au titre de l'aide alimentaire. En ce qui concerne la vente des excédents il n'existe pas de restriction ; les denrées⁶ autorisées sont les suivantes :

- Les denrées pré-emballées,
- Les denrées définies dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) des établissements agréés ou non qui incluent les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance (PCEA) des établissements de restauration collective et les excédents.

En résumé, les denrées susceptibles d'entrer dans la composition du panier anti-gaspi sont les suivantes :

Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi en cuisines centrales ou cuisines de production



* Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance

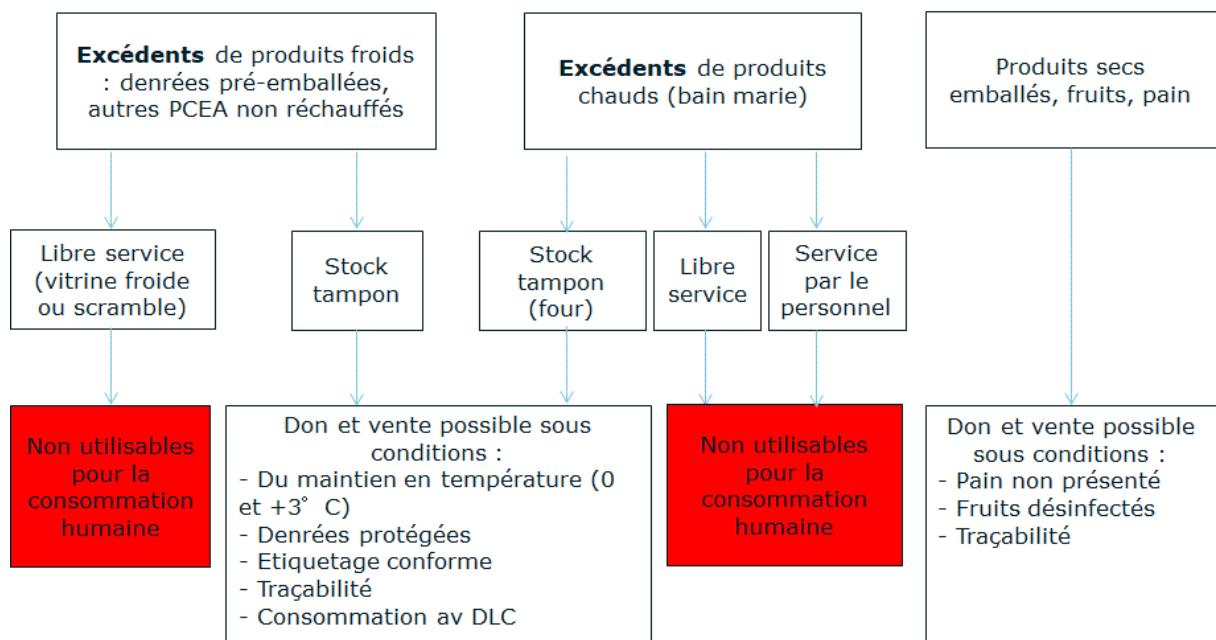
Figure 1 : Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi en cuisines centrales ou cuisines de production

⁴Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

⁵Arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer

⁶ Aux fins du règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, on entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE.

Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi pour les satellites de cuisine de production ou en restauration sur place



* Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance

Figure 2 : Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi pour les satellites de cuisine de production ou en restauration sur place

Précision 1 : la liaison chaude est théoriquement possible mais ne semble pas adaptée dans le cas du panier anti-gaspi ; en effet, le panier ne peut raisonnablement pas être maintenu à une température de plus de 63°C entre la remise par l'établissement et l'arrivée au domicile du consommateur.

Précision 2 : il est vivement recommandé de ne pas proposer de panier anti-gaspi pour les produits dits « sensibles » (viandes hachées, tartares, carpaccio, préparations contenant des œufs crus, fruits de mer...). Par ailleurs, il est recommandé de jeter à la fin du service, ou de la journée, les excédents de préparations culinaires à base d'œufs coquille qui n'ont pas été soumises à cuisson.

Le gisement de denrées disponibles dans le temps et leur typologie a une incidence sur le type de panier anti-gaspi qui peut être envisagé ; une adaptation de l'offre sera à prévoir en fonction des composantes à inclure dans les paniers anti-gaspi.

2.3. Quel cadre réglementaire s'applique ?

2.3.1. En matière de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

En premier lieu, il est important de rappeler que la restauration collective en cession directe au consommateur dépend du même cadre réglementaire que la restauration commerciale. Il n'y a donc pas d'interdiction à mettre en place le panier anti-gaspi et ce d'autant que le choix de privilégier la valorisation des excédents de production (versus le reste assiette) réduit les risques du point de vue de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA).

Contrairement au gourmet bag évoqué dans l'Instruction Technique de la DGAL datant du 19 mai 2020⁷, aucun texte n'évoque les exigences associées à la mise en place du panier anti-gaspi en restauration collective, du fait qu'il s'agit d'une pratique émergente.

⁷ Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 19/05/2020- paragraphe 6.1.3.8

2.3.1.1. Les règles qui s'appliquent au Panier anti-gaspi sont les règles générales de la SSA

2.3.1.1.1. Règles générales d'hygiène

Au niveau européen, il s'agit des règlements suivants :

- Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 établissant, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires
- Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Au niveau français :

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires **autres** que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Instruction Technique DGAL-2020-289 du 19/05/2020 : Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

2.3.1.1.2. Etablissements soumis à agrément

Les établissements soumis à agrément fournissent tout ou en partie de leur production à un autre établissement. Ils peuvent exercer aussi des activités de cession directe avec une restauration sur place. Dans le cas de la restauration collective, il s'agit essentiellement des cuisines de production ou cuisines centrales. Certaines d'entre elles disposent d'un lieu de consommation des repas au profit du personnel de l'établissement qui ne relève pas de l'agrément.

Au niveau européen :

- Le règlement 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Au niveau français :

- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 28 octobre 2019 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004

2.3.1.2. Plusieurs textes publiés au printemps 2020 clarifient les exigences applicables au Panier anti-gaspi

2.3.1.2.1. Une clarification du statut d'excédent

En complément de l'arrêté du 21 décembre 2009, l'arrêté du 7 mai 2020⁸ précise la notion d'excédent et les exclusions en matière de conditions de valorisation. Ainsi, il précise :

« Les excédents (...) peuvent être :

- Présentés à un service ultérieur (comme auparavant)
- Ou donnés à une personne morale visée au 2^ealinéa de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles ... »

Cet arrêté n'interdit par conséquent pas la vente des excédents.

⁸ [Arrêté du 7 mai 2020](#) modifiant l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

2.3.1.2.2. Des précisions sur les conditions de valorisation des excédents

Ces précisions sont apportées par l'Instruction Technique de la DGAL du 19 mai 2020⁹ qui détaille notamment les exigences en matière de :

- **Etiquetage (5.2.6) :** « Les excédents doivent être étiquetés : chaque contenant (barquette, bac gastronomique, ...) doit mentionner la DLC du produit et, dans la perspective d'un don en liaison chaude, la mention éventuelle d'une première remise en température. [...] Les informations telles que la composition ou la valeur nutritionnelle de leur contenu, difficiles à collecter, ne sont donc pas obligatoires. Seule la mention de la présence d'allergènes est impérative. »
- **Structures en libre-service de prévention du gaspillage (6.1.3.9) :** il s'agit d'encadrer l'utilisation des équipements tels que les armoires réfrigérées qui permettent de conserver les « denrées ou des plats excédentaires à la disposition des convives d'un restaurant collectif ou des salariés d'un immeuble de bureaux ». L'obligation est faite « de faire apparaître clairement les coordonnées de la personne physique ou morale responsable de la gestion de ce point de distribution. Cette responsabilité couvre à minima le nettoyage/désinfection de l'armoire, la vérification de la température de l'enceinte et la gestion des denrées : vérification de leur étiquetage (date de fabrication, DLC, allergènes, ...) et du non-dépassement de ces DLC ».
- **Remise de denrées dans un contenant fourni par le consommateur (6.2.3) :** « Afin de réduire la production de déchets liés aux emballages, des pratiques de vente de denrées sans conditionnement se développent : le consommateur peut ainsi apporter son propre contenant, réutilisable (bocal en verre, boîte en plastique, ...). La loi « AGEC » a introduit dans le code de la consommation deux articles qui encadrent cette pratique [...].

Tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins. Le commerçant devra veiller à ce que la manipulation du contenant apporté par le client ne soit pas une source de contamination de sa balance ni de son plan de travail. Il est en effet tenu d'accepter le contenant « dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté » ; inversement, « le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté. » Mais cette propreté apparente ne garantit pas la qualité microbiologique du contenant, surtout sur sa face externe. Ces dispositions créent un régime de responsabilité partagée entre d'une part le client, qui apporte son contenant et qui est tenu « responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant » et d'autre part l'exploitant, qui est responsable de l'hygiène générale de son commerce et doit veiller à ce que « les opérations de conditionnement et d'emballage [soient] effectuées de manière à éviter la contamination des produits ». Sous réserve de la liste des denrées qui seront exclues de la vente en vrac dans le futur décret, il reviendra au commerçant d'adapter ses pratiques voire, le cas échéant, ses procédures écrites de travail pour s'adapter à cette nouvelle forme de vente. »

2.3.2. En matière fiscale et de concurrence

Compte tenu de l'extrême complexité des règles en matière de fiscalité à la restauration collective et en l'absence de réponse des services de la DGFIP sur ce sujet à la date de publication du guide, il n'est pas établi de recommandation en la matière.

Néanmoins, les retours d'expérience des établissements qui ont mis en place le panier anti-gaspi révèlent qu'après consultation de leur service juridique, ces établissements ont choisi d'appliquer une TVA de 10%, identique à celle des repas. La question s'est posée de l'application du 5,5% (vente pour une consommation différée) mais finalement n'a pas été retenue à ce jour. Cette indication concernant le taux de TVA pourra éventuellement être modifiée en fonction de la réponse de la DGFIP.

2.4. Quels types d'établissements sont concernés ?

Sur le principe, l'ensemble de la restauration collective est concerné par ce dispositif. Certaines nuances seront apportées concernant les modes de gestion et de distribution dans les parties 2.5 et 2.6.

Bien évidemment, la restauration d'entreprise ou administrative, majoritairement basée sur une production sur place en liaison chaude dans des contenants non jetables, multi portions (bacs

⁹ Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020 qui précise la réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerce de détail des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

gastronomes inox pour l'essentiel) est très différente de la restauration sociale (scolaire ou hospitalière, par exemple), qui repose en grande partie sur une production en liaison froide différée dans le temps avec des contenants jetables.

Les paramètres spécifiques à chaque type de restauration sont recensés dans le tableau ci-dessous :

	Restauration d'entreprise ou administrative	Restauration sociale (scolaire, hospitalière, ...)
Contenants	Réutilisables : nécessité de reconditionner	A usage unique : pas de reconditionnement nécessaire
Production	Majoritairement sur place : nécessite de refroidir les plats chauds	En partie en liaison froide différée : pas de refroidissement
Agrément sanitaire	Cession directe au consommateur : pas d'agrément nécessaire. Cas équivalent à la restauration commerciale	En partie sous agrément pour la production en liaison mais sans incidence sur la capacité à donner ou vendre les excédents
Destinataires du Panier anti-gaspi	A priori, seulement des collaborateurs de l'entreprise ou de l'administration ; population adulte	Ouverture à des clients extérieurs possible pour les cuisines de production
Stockage après remise au client	Nécessité d'un stockage au froid lorsque le client est un collaborateur de l'entreprise et ne rentre pas chez lui directement après	Nécessité d'un stockage au froid lorsque le client est un collaborateur de l'entreprise et ne rentre pas chez lui directement après Pas de stockage post remise dans le cas de clients extérieurs

Tableau 1 : Comparaison entre types de restauration et incidence sur le panier anti-gaspi

A ce stade, il n'existe pas de retours d'expérience sur la mise en œuvre du panier anti-gaspi dans les offices satellites en raison notamment des restrictions d'accès à ces sites (pas de possibilité de faire entrer des personnes extérieures dans un établissement scolaire par exemple) ou du fait des pratiques de réchauffage : pour des raisons d'organisation, l'ensemble des barquettes provenant de la cuisine de production sont généralement réchauffées pour le service, interdisant un nouveau réchauffage ultérieur. Néanmoins, sous réserve du traitement de ces contraintes, il n'existe pas de raisons administratives ou organisationnelles interdisant la mise en place du panier anti-gaspi sur ces sites.

2.5. Quelles sont les incidences du type de gestion ?

La production des repas en restauration collective est gérée soit directement par l'entité organisatrice (par exemple : une ville responsable de la restauration des écoles), dans le cas de la gestion directe, soit confiée à un opérateur de restauration dans le cas d'une gestion concédée. Le type de gestion a une incidence sur la propriété des repas et des excédents de repas et donc sur les modalités de mise en œuvre du panier anti-gaspi.

En pratique, la gestion directe autorise la mise en place du panier anti-gaspi dans tous les cas de figure. En cas de gestion concédée, il convient de bien clarifier les responsabilités entre les différents intervenants sur la base des contrats. Seul le propriétaire des excédents est en effet habilité à décider de leur utilisation dans le cadre notamment d'une valorisation via le panier anti-gaspi.

Le tableau ci-dessous résume les différents cas de figure :

	Gestion interne ou directe	Gestion externalisée ou concédée
Privé		<p>Identifier qui est le propriétaire des excédents; c'est ce dernier qui décide de la mise en place du Panier en coordination avec le donneur d'ordre</p>
Public	<p>Possibilité de mettre en place le panier anti-gaspi : un seul intervenant décide de sa mise en place</p>	<p>Délégation de service: Le gestionnaire est propriétaire des excédents ; c'est lui qui décide ce qu'il souhaite faire des produits excédentaires</p> <p>Via un marché public</p> <p>En production sur place : Le donneur d'ordre achète des repas et en est propriétaire</p> <p>En production en liaison : Le donneur d'ordre est propriétaire des repas qui lui sont livrés, pas de ceux qui restent à la Cuisine centrale (CC)</p>

Figure 3 : Incidence du type de gestion sur la mise en place du Panier anti-gaspi

En synthèse, il est possible de mettre en place le panier anti-gaspi dans l'ensemble des cas de figure à condition d'identifier le propriétaire des excédents et que celui-ci donne son accord sur le principe du dispositif.

2.6. Quelles sont les influences du mode de distribution ?

On distingue deux modes principaux d'organisation ou de distribution en restauration collective. Tous les deux sont compatibles avec la pratique du panier anti-gaspi :

- La restauration avec une production sur place. Il s'agit d'une cession directe au consommateur et l'établissement n'est pas soumis à agrément sanitaire. Pour la mise en place du panier anti-gaspi, il est nécessaire de reconditionner les produits et de procéder au refroidissement des préparations chaudes le cas échéant (voir fiches pratiques).
- La restauration en liaison froide ou chaude (cuisines de production ou cuisines centrales) : la production des repas est délocalisée par rapport à la consommation dans une cuisine centrale. Ce mode de production nécessite généralement¹⁰ un agrément sanitaire. La plupart du temps, il n'est pas nécessaire de reconditionner les produits qui sont déjà conditionnés dans des barquettes individuelles ou multi-portions et qui peuvent ainsi être proposés tels quels sous forme de paniers anti-gaspi individuels ou multiportions. Par contre, il n'est pas possible de valoriser les excédents des offices de restauration qui auraient été réchauffés.

Les modalités de mise en place du panier anti-gaspi pour les différents modes de distribution sont détaillées dans les fiches pratiques (partie 4).

2.7. Qui sont les bénéficiaires du panier anti-gaspi ?

Les paniers sont réservés à un public adulte, même dans le cas d'une restauration scolaire. On distingue alors deux types de bénéficiaires :

- Les bénéficiaires internes à l'établissement : ce sont logiquement le personnel de l'établissement et notamment le personnel de restauration ou des employés (par exemple en restaurant scolaire ou hôpitaux) mais également les convives lorsqu'il y a une distribution des repas sur place (restauration d'entreprise, administrative, etc). Ils sont informés par l'équipe de restauration directement ou par un intermédiaire. Des outils (cf fiches pratiques) permettent de restreindre

¹⁰ Exception faite des cuisines centrales ne livrant leurs repas que sur des sites de leur périmètre direct - exemple : cuisine centrale hospitalière n'exportant pas de repas hors de leur enceinte d'implantation

l'accès de l'offre aux bénéficiaires internes de l'établissement. Le service de panier anti-gaspi, lorsqu'il est proposé, est en général très apprécié par les bénéficiaires internes, voir attendu. Ainsi dans le cas de service de restauration concédée, certains opérateurs exigent désormais dans le cahier des charges destiné aux sociétés de restauration qu'elles proposent un tel service. Selon les retours d'expériences des établissements interrogés à l'occasion de l'étude, une minorité de convives du restaurant déclare ne pas être intéressée par le panier anti-gaspi car elle ne souhaite pas « manger les restes du repas du midi ».

- Les bénéficiaires externes. Il peut s'agir de n'importe quel client informé via une communication internet mais aussi via certaines applications (voir partie 2.8).

Dans tous les cas, l'ouverture à des bénéficiaires externes à l'établissement implique de valider en amont les conditions d'accès et les modalités pratiques afin de limiter les risques associés. Concrètement, cela s'avère compliqué dans le cas de sites de restauration, notamment scolaires.

2.8. Quels outils informatiques existent pour faciliter la mise en place du panier anti-gaspi ?

Dans la continuité des applications mobiles de mise en relation des consommateurs particuliers avec des commerçants disposant de surplus proches de la DLC à vendre, des outils sont désormais disponibles pour distribuer les paniers anti-gaspi.

Le principe est simple :

- L'établissement qui souhaite mettre en place le service ouvre un compte sur l'application ;
- L'application est paramétrée notamment pour ouvrir ou restreindre l'accès à l'offre pour des bénéficiaires extérieurs ;
- Une communication est réalisée auprès de l'ensemble des bénéficiaires, notamment interne et du personnel de restauration ;
- Le jour J, l'offre est mise en ligne et les acheteurs potentiels sélectionnent le nombre de paniers anti-gaspi souhaités, parmi le stock de paniers disponibles dans l'établissement ;
- Le retrait physique du panier entraîne la facturation de l'acheteur et le transfert de responsabilité entre l'établissement et l'acheteur ;
- La part revenant à l'établissement est rétrocédée par l'application à une fréquence déterminée entre les parties.

2.9. Quel modèle économique retenir ?

Parmi les retours d'expérience analysés, il existe peu de situations où le panier anti-gaspi est donné (vs vendu) au bénéficiaire. D'ailleurs, l'arrêté du 7 mai 2020 (cf plus haut) n'envisage pas le cas de figure du don à une personne physique.

Dans le cas où la gratuité est mise en place au profit des collaborateurs de l'établissement (notamment dans une logique de solidarité), plusieurs risques ont été identifiés :

- Une surproduction volontaire pour pouvoir bénéficier des paniers anti-gaspi ... voire un risque de revente par le bénéficiaire ;
- La difficulté de garantir une équité du partage ;
- Une perte de la notion de valeur du /des produits contenus dans le panier qui peut conduire à une absence de consommation in fine.

C'est pourquoi la préconisation faite dans le cadre de ce guide porte sur la mise en place d'un prix de vente, juste mais qui permette d'éviter ces risques.

Ce prix doit être évalué pour ne pas représenter un risque de concurrence déloyale par rapport à l'offre de l'établissement, voire à d'autres établissements de proximité. Il doit également tenir compte de l'impact potentiel sur l'image de l'offre ; un prix trop bas peut, en effet, conduire le consommateur à imaginer que le contenu du panier n'est pas qualitatif et donc avoir une incidence sur la consommation in fine des produits.

Dans la pratique, le prix proposé avoisine quelques euros et doit être défini de telle sorte à couvrir les différents postes de dépenses :

- La part qui permet de couvrir le coût associé à la mise à disposition du panier (temps passé) ;
- L'emballage quand il existe (voir fiches pratiques partie 4) ;
- La part de l'éventuel intermédiaire (application mobile, notamment) ;

Remarque : il est recommandé que le coût des denrées ne soit pris en compte dans le calcul du prix, au risque de conduire à une dérive sur un service de vente à emporter. D'une certaine manière, au moment de la constitution du panier, la seule alternative étant de jeter les produits, leur coût est considéré comme nul.

Préconisation complémentaire : il est recommandé de limiter le nombre de Paniers par personne, dans un souci d'équité mais également pour éviter les risques de gaspillage voire de revente.

Par ailleurs, le bénéfice complémentaire associé à la vente du panier est que celle-ci est assortie d'un ticket de caisse horodaté qui **matérialise le transfert de responsabilité entre le restaurateur et le convive/client**, point détaillé dans les fiches pratiques.

Un point de vigilance doit être souligné concernant la vente pour les établissements publics pour lesquels il n'est pas prévu de vente du fait de leur caractère public (pas de problème dans le cas d'un établissement privé). Dans ce cas, deux dispositifs peuvent être mis en place :

- Une régie qui va permettre l'encaissement sur place des revenus associés à la vente du panier anti-gaspi
- La mise en place d'une option de prélèvement sur le salaire des agents.

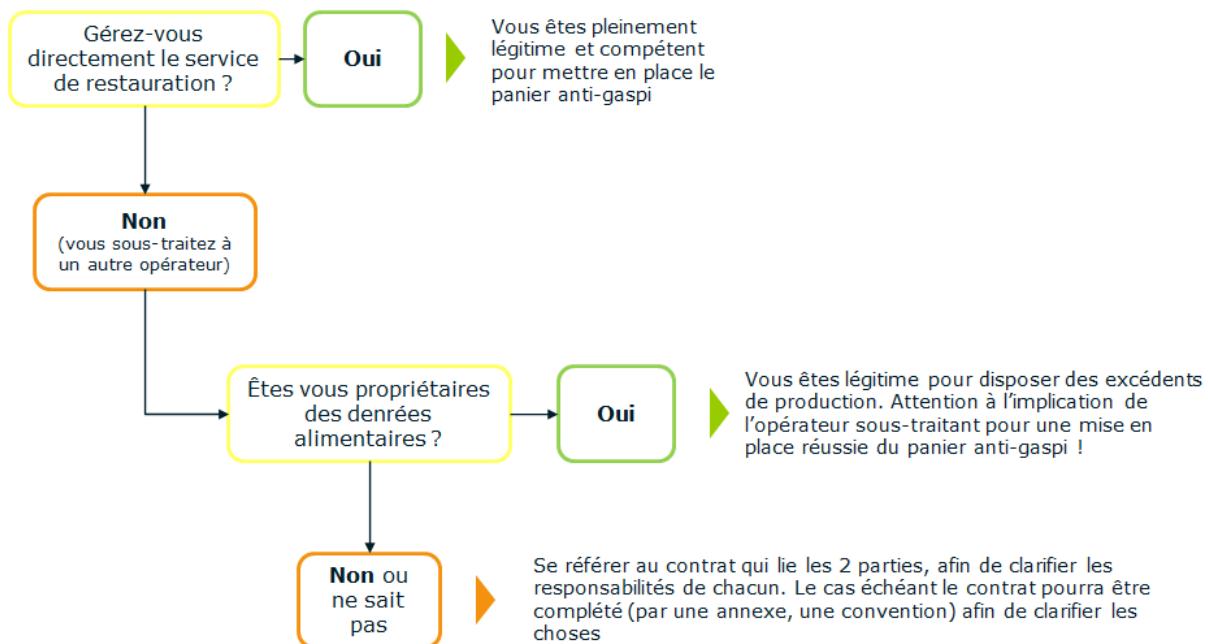


© Getty Images

2.10. Synthèse en quelques questions et idées-clés

SUR LE MODE DE GESTION

Du point de vue du donneur d'ordre



Du point de vue de la société de restauration

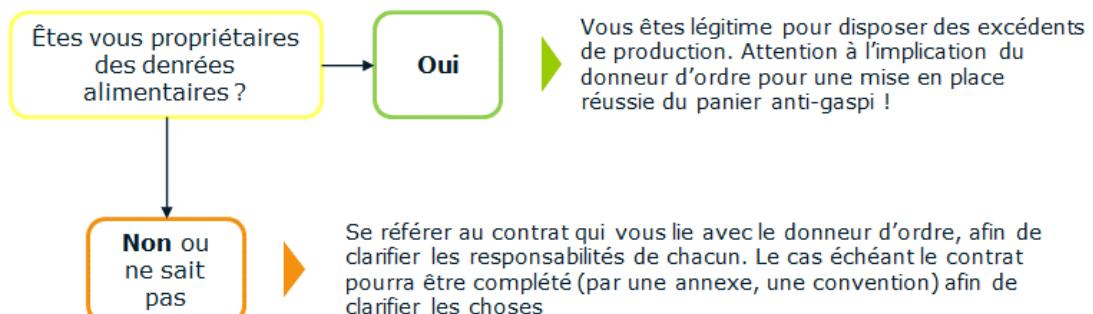
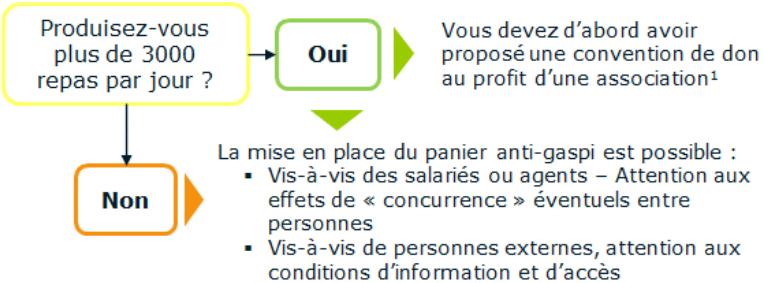


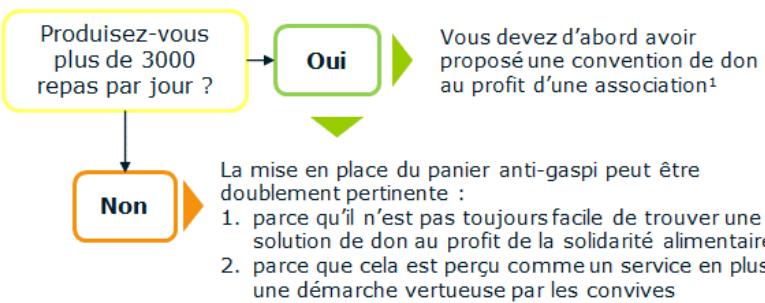
Figure 4 : Arbre de conséquence du mode de gestion

SUR LE MODE DE DISTRIBUTION

Cas d'une cuisine centrale



Cas d'une production sur place



Cas d'un restaurant satellite

En liaison froide, rien ne vous interdit de valoriser des préparations culinaires livrées en excédent. Elles ne doivent pas avoir été réchauffées.
 En liaison chaude², la mise en place du panier anti-gaspi est impossible autrement que sur des denrées non cuisinées.
 Dans tous les cas, aucun retour d'expérience sur cette situation n'a pu être documenté dans un cadre formel lors de l'élaboration de ce guide.

Figure 5 : Arbre de conséquence du mode de distribution

Le cas d'une cuisine centrale en liaison chaude n'est pas explicitement abordé dans ce schéma. Comme pour les offices, la valorisation des excédents de produits cuisinés semble difficile, sauf situation tout à fait particulière.



PANIER GRATUIT OU PAYANT ?

Rien n'interdit formellement de proposer un panier anti-gaspi gratuitement. Néanmoins, on retiendra les quelques points suivants :

- 1- Cela peut entrer en concurrence avec le don au profit de la solidarité alimentaire ;
- 2- Cela peut créer un effet d'aubaine pour les bénéficiaires, sans garantie qu'ils consomment in fine leur panier ;
- 3- Cela est difficilement tenable sur le long-terme compte tenu que ce service rendu a forcément un coût.
- 4- L'étape de vente et de remise du ticket de caisse permet de matérialiser le transfert de responsabilité.

PANIER INDIVIDUEL OU COLLECTIF ?

Contrairement à ce qui est pratiqué en restauration commerciale, les excédents se présentent souvent en portions multiples (bacs gastronomes, barquettes multiportions). Pour éviter, autant que possible, des opérations de déconditionnement / reconditionnement, le panier anti-gaspi peut très bien être proposé en « multi-portions » (voir fiche pratique n°3).

PANIER = NOUVEAUX EMBALLAGES ?

Même dans les cas où les excédents de production doivent être re-portionnés pour être emportés, des solutions peuvent être trouvées pour limiter la production de nouveaux emballages : l'achat d'emballages réutilisables, la mise en œuvre d'un système de consignes (...). (voir fiche pratique n°2).



© 1001 Repas du Nord

Panier anti-gaspi Too Good To Go sur un établissement scolaire opéré par 1001 Repas du Nord, avec un contenant réutilisable ramené par le personnel aux équipes de restauration (« consigne à la confiance »)

3. Fiches retour d'expériences

L'analyse des informations collectées et consolidées au cours du projet a permis de constater que la pratique du panier anti-gaspi était déjà effective dans un nombre significatif d'établissements avec des retours d'expériences à la fois riches et globalement positifs. En voici 3 qui illustrent bien les différentes possibilités de mises en œuvre.

3.1. En restauration d'entreprise

 Compass Group france	 Secteur privé Restauration d'entreprise	 Paris
Gestion : concédée	 Distribution : Sur place, liaison chaude	Outil dédié ? Application <i>Too good to go</i>

LE CONTEXTE

Le restaurant de l'entreprise Publicis est situé dans le 20ème arrondissement de Paris, il accueille les salariés d'une branche dédiée au numérique et sert environ 300 repas par jour.

LA GENÈSE DU PROJET

Dans ce restaurant ouvert récemment (mai 2019), les idées nouvelles prennent facilement. D'autant plus lorsqu'il s'agit d'utiliser une application à succès auprès d'un public de convives très technophiles ! La proposition est d'abord venue des salariés, elle a reçu un avis favorable de l'équipe de cuisine puis de la direction de l'entreprise de restauration. En effet, elle permettait, non seulement de lutter contre le gaspillage, mais aussi d'offrir un service nouveau aux salariés.

L'EXPERIENCE DANS LES FAITS

L'application *Too Good To Go* permet de mettre en relation des commerces de proximité avec des clients de dernière-minute afin d'écouler les invendus du jour à un prix soldé. L'idée a simplement consisté à ce que le restaurant soit répertorié en tant que commerce de proximité.

Une astuce cependant : il s'agit d'un commerce « masqué » au grand public, seuls les salariés de Publicis peuvent prendre connaissance des offres du restaurant et s'en porter acquéreurs.

Chaque jour ce sont en moyenne 5 paniers-repas qui sont mis en vente et trouvent preneurs via une réservation en ligne. Les paniers sont constitués soit à partir de préparations destinées au salad'bar qui ne peuvent être re-présentées (préparations assaisonnées à consommer le jour J, par exemple), soit à partir de plats-chauds mis en barquette et refroidis. Ce plat principal est complété, en fonction, de fruits, crudités et d'un laitage en date courte pour atteindre un total de 4 composantes (et parfois un extra).

L'idée n'est pas de faire de bénéfices, les denrées sont vendues à prix réduit par le restaurant (plus la marge liée au service rendu par l'application mobile).

Après la fin de service, vers 14h45-15h, les repas sont remis aux personnes ayant réservé, ce qui permet de décrire le contenu des paniers. Ceux-ci sont ensuite stockés le reste de la journée dans un réfrigérateur en accès-libre, dans la zone de distribution, avant d'être emportés le soir.

FACTEURS-CLES DE SUCCES ET POINTS D'ATTENTION

La communication, et notamment la phase d'activation sont importantes dans ce type de démarche nouvelle. Au cours des premiers tests, malgré une première information par l'équipe de restauration, aucun convive ne s'était manifesté. A la faveur d'outils d'activation diversifiés et partagés sur plusieurs canaux, la démarche a finalement pris. Au départ, seules 4 à 5 personnes utilisaient le service, elles sont maintenant 131 à avoir débloqué l'accès, soit quasiment la moitié des collaborateurs.



3.2. Dans une cuisine centrale

 Restoria	 Secteur privé Restauration scolaire (70%)	 Saint-Barthélémy d'Anjou
Gestion : concédée	 Distribution : liaison froide	Outil dédié ? Néant Adaptation du logiciel de paie

LE CONTEXTE

Restoria est une société de restauration collective opérant dans les secteurs scolaire, santé et entreprise. Elle dispose de 3 cuisines centrales à Saint-Barthélémy d'Anjou, Cholet, et Rennes. La société est très engagée et de longue date sur les sujets de responsabilité sociétale.

LA GENÈSE DU PROJET

Au sein des cuisines centrales Restoria, les excédents de production servent à alimenter le restaurant du personnel et sont valorisés autant que possible via des conventions avec des associations de solidarité alimentaire. Malgré cela, il pouvait arriver que des excédents soient jetés. Leur valorisation auprès des salariés de la cuisine centrale a donc été proposée.

L'EXPERIENCE DANS LES FAITS

Deux fois par semaine, la liste des préparations est envoyée par mail (+ affichage) aux salariés qui passent leur commande auprès d'une personne de l'administration.

L'équipe d'allotissement prépare ces commandes comme les autres et place les produits dans une armoire sécurisée puis les met à disposition des salariés qui passent les chercher.

La récupération se déroule sur 2 plages horaires dans la journée pour que les salariés puissent passer à la fin de leur service.

Les surplus sont vendus à prix coûtant et le paiement s'effectue au moyen d'un prélèvement sur salaire (moyennant une modification du logiciel de paie).

Outre la signature d'un registre au moment de la transmission, un règlement spécifique doit être signé par les salariés. Il mentionne, par exemple, l'interdiction de la revente, l'obligation d'utiliser un contenant isotherme pour le transport et règle certains points administratifs et contractuels (RGPD, principe du prélèvement sur salaire....).

FACTEURS-CLES DE SUCCES ET POINTS D'ATTENTION

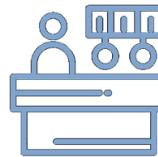
Quoique consensuelle, l'équipe-projet a été attentive à ce que le projet ne pâtit pas de 2 écueils pré-identifiés :

- Une certaine concurrence entre les salariés pour récupérer des excédents (pouvant aboutir à des situations conflictuelles comme cela a pu être le cas, il y a une dizaine d'années, lorsque cette action existait de manière moins formalisée) ;
- La perception d'une inégalité, au sein des équipes, entre salariés des cuisines centrales (seuls concernés par le dispositif) et les autres.

Afin de garantir son bon déroulement, le projet a été très anticipé et découpé en 3 phases permettant d'identifier et lever les difficultés les unes après les autres :

- 1- Test du dispositif avec trois salariés pour vérifier la validité du processus dans son intégralité (réalisé) ;
- 2- Généralisation à tous les salariés d'un site (suspendu du fait de la crise sanitaire en mars 2020) ;
- 3- Extension à toutes les cuisines centrales

3.3. Dans un EPHAD

 Ehpad Château de Valence- Groupe Korian	 Secteur privé Restauration médico-sociale	 Jujurieux
Gestion : directe	 Distribution : Sur place, liaison chaude	Outil dédié ? Application <i>Phenix</i>

LE CONTEXTE

Le château de Valence est un Ehpad situé à Jujurieux, dans l'Ain, qui accueille environ 200 résidents. La restauration est gérée en interne, par le personnel de l'établissement.

LA GENÈSE DU PROJET

Il s'agit d'une démarche proactive de salariés de l'Ehpad, afin de trouver une solution de valorisation des repas non consommés. Pour les denrées non consommables, un accord préexistait avec un centre animalier.

Pour les excédents de production, les équipes du Château de Valence ont contacté l'entreprise Phenix, spécialisée dans la valorisation des invendus alimentaires, qui a donné une suite positive, même si la demande sortait de son activité habituelle.

L'EXPERIENCE DANS LES FAITS

Sur 200 repas servis quotidiennement au déjeuner et au dîner, ce sont environ 3 repas complets qui ne trouvent pas preneur auprès des résidents. La raison ne provient pas d'une fluctuation des effectifs, qui sont généralement stables dans une telle institution, mais plutôt d'une variation dans l'appétit des convives. La cuisine produit également chaque jour 450 repas livrés à l'extérieur. Ces trois repas excédentaires représentent donc environ 0,5%-soit un très faible pourcentage- de ce qui est produit. Lors d'épisodes exceptionnels, l'établissement peut augmenter le quota de panier s-repas disponibles.

Les menus sont publiés sur les réseaux sociaux, ce qui permet au personnel de l'établissement de connaître le contenu du panier -repas à une date donnée et de réserver en fonction. Récupérés après le service, les paniers sont stockés dans un réfrigérateur en libre-accès.

Au moment de la récupération, l'application Phenix permet d'enregistrer la réalisation de la transaction, donc le transfert de responsabilité.

Les paniers sont vendus à 3,5 € (dont une partie correspond à la redevance d'utilisation de l'application), pour une composition entrée/plat ou plat/dessert voire entrée/plat/dessert. Quelle que soit la composition, le tarif est attractif, puisque les repas facturés aux convives extérieurs s'élèvent à 9€.

L'idée n'est pas de générer des revenus, les recettes engrangées au travers de cette action sont reversées au budget animation de l'établissement.

FACTEURS-CLES DE SUCCES ET POINTS D'ATTENTION

La motivation initiale de l'établissement n'était pas uniquement de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais d'ouvrir l'établissement sur l'extérieur. En effet, des personnes auraient pu, via l'application, avoir connaissance de la disponibilité des paniers-repas et ainsi pousser les portes du Château de Valence.

Néanmoins, au moment où ce guide a été rédigé, seuls des salariés ont fait usage de ce service. Dans tous les cas, la crise sanitaire de 2020 aurait contrarié l'accueil de personnes extérieures à l'établissement.

4. Fiches pratiques pour mettre en place le panier anti-gaspi

Cette partie est destinée à fournir des outils pratiques à un établissement de restauration collective souhaitant déployer le dispositif de panier anti-gaspi.

Elle s'organise en quatre fiches :

- ❖ Fiche 1 : « Identifier les prérequis pour la mise en place du panier anti-gaspi »
- ❖ Fiche 2 : « Mettre en place le panier anti-gaspi »
- ❖ Fiche 3 : « Le panier anti-gaspi au quotidien »
- ❖ Fiche 4 : « Réaliser un suivi et une évaluation du dispositif »

L'ensemble de ces fiches suit le même découpage :

- ❖ Objectif de l'action
- ❖ Description des différentes tâches en détaillant :
 - Les modalités pratiques
 - Les acteurs mobilisés
 - Les éléments de calendrier et de durée
 - Les éventuels outils
 - Les éventuels impacts budgétaires
 - Les facteurs clés de succès

4.1. Fiche 1 « Identifier les pré-requis pour la mise en place du panier anti-gaspi »

OBJECTIF : Analyser pour un établissement donné, s'il est pertinent pour lui de mettre en place le dispositif de panier anti-gaspi	
➤ IDENTIFIER QUI EST PROPRIETAIRE DES EXCEDENTS DE REPAS	
Modalités pratiques	Identifier les parties prenantes : dans le cas d'une restauration publique, l'autorité qui organise les repas et dans le cas d'une restauration concédée publique ou privée, l'interlocuteur de la société de restauration. Analyser le contrat qui lie les parties pour identifier comment se répartissent les responsabilités et la propriété des produits aux différentes étapes de la chaîne de valeur
Acteurs mobilisés	Responsable de l'établissement Eventuellement responsable de la société de restauration Dans le cas d'une restauration publique, services de la collectivité impliqués
Eléments de planning et de durée	Quelques mois avant la date envisagée du démarrage du dispositif
Outils	Le contrat entre l'entité organisatrice et le prestataire de restauration
Impacts budgétaires	Néant
Facteurs clés de succès	Pour la restauration publique, en particulier, il est nécessaire que l'ensemble des parties prenantes de la collectivité territoriale, dont le personnel dépend, soit favorable et impliquée
➤ ESTIMER LE VOLUME D'EXCEDENTS DE PRODUCTION VALORISABLE	
Modalités pratiques	Estimer sur une période de référence significative et représentative de l'activité de l'établissement (hors vacances, jours fériés, etc.), la moyenne quantitative quotidienne des excédents de production, sa typologie (prédominance d'une composante sur une autre, portionnage dans le cas

	d'excédents emballés), et finalement le nombre de repas possiblement reconstituables, complets ou non
Acteurs mobilisés	Responsable de production et/ou d'allotissement et /ou de service
Eléments de planning et de durée	Quelques mois avant la date envisagée du démarrage du dispositif
Outils	Tableur Excel, fonctionnalité : tableaux croisés dynamiques
Impacts budgétaires	Prévoir 1h par jour pendant la période de référence pour collecter les données et les formaliser dans les tableaux + 2 heures en fin de période pour analyser les résultats
Facteurs clés de succès	Représentativité de la période choisie Rigueur dans la collecte des données et leur enregistrement quotidien
➤ VERIFIER LA SITUATION DE L'ETABLISSEMENT AU REGARD DES EXIGENCES DE LA LOI EGALIM ;	
Modalités pratiques	En cas d'obligation de mise en place d'une convention de don avec une association d'aide alimentaire (plus de 3 000 repas/jour), procéder préalablement à cette mise en conformité avant de mettre en place le dispositif de panier anti-gaspi. Pour rappel, dans ce cas, la vente sous forme de panier anti-gaspi ne doit avoir lieu que lorsque le don n'est pas possible (association(s) pas intéressée(s) par la collecte ou n'étant pas en mesure de la réaliser)
Acteurs mobilisés	Responsable de l'établissement en lien avec les autres décisionnaires : élus dans le cas d'un établissement public, responsable du groupe mère dans le cas d'un établissement privé
Eléments de planning et de durée	Obligation de mettre en place une convention de don à compter du 22.10.2020 pour les établissements préparant plus de 3 000 repas par jour
Outils	Convention générique de don ¹¹ précisant les conditions dans lesquelles l'association collectera ou pas ... et donc s'il est possible de vendre les excédents
Impacts budgétaires	Pas de défiscalisation contrairement au cas du don
Facteurs clés de succès	Déterminer précisément les cas où le panier anti-gaspi peut être mis en place
➤ CHOISIR LES MODALITES DE DISTRIBUTION DU PANIER ANTI-GASPI	
Modalités pratiques	Réfléchir à la possibilité d'avoir recours ou non à un intermédiaire de type application externe – Les « + » : <ul style="list-style-type: none">▪ Simplicité, fluidité et ergonomie accrue pour l'expérience « convive »▪ Qualité, maintenance et améliorations des interfaces (côté équipe et côté convives)▪ Support en matière d'activation (relais de communication interne)▪ Expertise du service et retours d'expériences▪ Accompagnement dédié des équipes (formation au process et à la gestion quotidienne)▪ Gestion du SAV

¹¹ Convention générique de don élaborée par la DGAL

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinction claire entre l'offre de restauration et l'offre panier anti-gaspi <p>- Les «» :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partage de la valeur liée au coût du service de l'intermédiaire ▪ Une réticence pour certains liée à la perte de maîtrise de la chaîne de règlement possible : « on envoie notre client sur une autre plateforme de paiement et on fait vivre 2 systèmes de paiement pour le même convive » <p>Définir la fréquence (en fonction du diagnostic initial) : tous les jours, le vendredi, ...</p>
Acteurs mobilisés	Le chef de projet panier anti-gaspi, l'intermédiaire choisi, le responsable de production
Eléments de planning et de durée	Le mois précédent le lancement du panier anti-gaspi
Outils	Présentation de l'offre des intermédiaires
Impacts budgétaires	Offre sans abonnement ; la rémunération de l'intermédiaire est réalisée sur la base du nombre de paniers vendus
Facteurs clés de succès	<p>Clarifier les responsabilités respectives des parties et les implications financières</p> <p>Tracer les éventuels ajustements par rapport à l'offre de base</p>

4.2. Fiche 2 « Mettre en place le panier anti-gaspi »

OBJECTIF : Mettre en place les conditions pour déployer le panier anti-gaspi dans l'établissement en impliquant les parties prenantes, en développant le cadre contractuel, en acquérant les outils et matériels	
➤ INFORMER / FORMER LE PERSONNEL SUR LES ENJEUX ASSOCIES AUX PANIERS ANTI-GASPI – CO-CONSTRUIRE LE DISPOSITIF OPERATIONNEL AVEC L'EQUIPE	
Modalités pratiques	Organiser une réunion avec l'ensemble de l'équipe de l'établissement pour leur présenter le projet. Recueillir leurs suggestions sur les différents volets, notamment les impacts organisationnels
Acteurs mobilisés	Le chef de projet panier anti-gaspi et l'ensemble de l'équipe de l'établissement, notamment équipe de production / allotissement / service
Eléments de planning et de durée	Idéalement un ou deux mois avant le démarrage
Outils	Supports ADEME
Impacts budgétaires	Néant
Facteurs clés de succès	Implication de l'ensemble des parties prenantes, notamment équipes de terrain qui seront au cœur de la réussite du dispositif
➤ CONCEVOIR LE MODELE ECONOMIQUE ET LE SYSTEME DE REGLEMENT	
Modalités pratiques	<p>Déterminer les différents paramètres associés à l'offre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bénéficiaires internes ou externes et modalités de règlement - Composition du panier - Niveau de prix

	<ul style="list-style-type: none"> - Process et lieu de restitution - Etc. <p>Le règlement du panier anti-gaspi peut être réalisé suivant plusieurs modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Via la caisse du restaurant dans le cas d'une restauration sur place. Une régie peut être mise en place à cet effet dans le cas d'un restaurant public - Via une application dédiée - Dans le cas d'un établissement public, le règlement des bénéficiaires internes peut être réalisé sous forme d'un prélèvement sur salaire. <p>L'ensemble de ces modalités doit être suffisamment anticipé, notamment en cas de besoin de création d'un système ad hoc</p>
Acteurs mobilisés	Chef de projet, responsable financier de l'établissement, entité territoriale de rattachement en cas de création d'une régie pour une restauration publique
Eléments de planning et de durée	Au plus tard, dans le mois précédent le démarrage
Outils	Documents internes de l'établissement détaillant le coût de revient d'un repas, le coût horaire du personnel associé à la réalisation des paniers Contrat avec l'intermédiaire le cas échéant
Impacts budgétaires	Quelques heures de travail
Facteurs clés de succès	Evaluer l'impact des différents paramètres sur le coût du panier
<p>➤ DETAILLER LES PROCESS ASSOCIES AU DISPOSITIF PANIER ANTI-GASPI ET LES DECRIRE DANS LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE DE L'ETABLISSEMENT</p>	
Modalités pratiques	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les denrées qui peuvent être valorisées dans le cadre du panier - Décrire les différentes étapes permettant de produire et distribuer le panier, - Compléter le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement avec cette description - Présenter aux équipes les process relatifs
Acteurs mobilisés	Chef de projet et représentants des équipes opérationnelles
Eléments de planning et de durée	Entre 3 et 1 mois avant le démarrage de telle sorte à pouvoir réaliser les ajustements nécessaires et former les équipes
Outils	Plan de Maitrise Sanitaire
Impacts budgétaires	Plusieurs jours de travail pour formaliser les process, les présenter, ...
Facteurs clés de succès	Implication des équipes terrain
<p>➤ PREVOIR LES EQUIPEMENTS NECESSAIRES</p>	
Modalités pratiques	<u>Refroidissement</u> : La cellule de refroidissement rapide ne s'impose pas obligatoirement pour les établissements, à condition que le conditionnement (en général en mono-portion) et des dispositions spécifiques soient prises pour respecter les exigences réglementaires (pour rappel : traverser la plage de température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures).

	<p><u>Stockage – conservation</u> : une armoire frigorifique ou un autre équipement de stockage en froid positif doit être mis à disposition des bénéficiaires internes afin de garantir le respect de la chaîne du froid après la prise en charge du panier anti-gaspi dans le cas où le bénéficiaire ne quitte pas l'établissement immédiatement après la remise du panier.</p> <p>Cet équipement est entretenu par le gestionnaire du site ou bien par le prestataire de restauration en cas d'accord entre les deux parties.</p> <p>En cas où il n'est pas possible de mettre en place cet équipement, il est nécessaire d'informer les bénéficiaires de leur responsabilité de s'assurer de la chaîne du froid à partir de la remise du panier.</p>
Acteurs mobilisés	Chef de projet et responsable technique de l'établissement
Eléments de planning et de durée	Durée nécessaire pour acquérir les équipements nécessaires
Outils	Offre équipements existante
Impacts budgétaires	Compter quelques centaines d'euros pour une armoire frigorifique simple à plusieurs milliers d'euros pour un équipement automatique
Facteurs clés de succès	Adapter le(s) équipement(s) aux besoins

➤ COMMUNIQUER AUPRES DES BENEFICIAIRES

Modalités pratiques	<p>Deux types de communication sont à envisager avant la mise en place de l'offre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le premier s'adresse aux clients des sociétés de restauration qui souhaitent proposer ce type d'offre dans le cadre d'appels d'offre. Il s'agit donc de préparer une courte présentation pour pouvoir l'insérer dans les documents de réponse au moment voulu - Le deuxième concerne les bénéficiaires directs de l'offre quelque temps avant sa mise en place. Afin de garantir le succès du lancement, il est nécessaire de réaliser une information systématique via les différents canaux disponibles : affichage sur le site de restauration pour les bénéficiaires internes, intranet, application dédiée pour les bénéficiaires (internes et /ou externes) <p>Par ailleurs, il est possible de mettre en place une charte d'utilisation du panier anti-gaspi détaillant les conditions de mise en œuvre et particulièrement les exigences en matière de respect de la chaîne du froid après cession et de consommation avant les DLC des denrées contenues dans le panier.</p>
Acteurs mobilisés	Chef de projet et responsable communication de l'établissement
Eléments de planning et de durée	7 jours avant le lancement de l'offre, puis le jour du lancement
Outils	<p>Canaux digitaux (newsletter, emailing) des équipes de restauration et de l'établissement</p> <p>Canaux print (affiches) et écrans d'affichage sur le site de restauration et l'établissement</p>
Impacts budgétaires	Dépendent du canal choisi
Facteurs clés de succès	Adapter le planning de communication pour le rendre le plus impactant possible

➤ COMMENT REDUIRE LES EMBALLAGES ?

Modalités pratiques	Dans le cas où un conditionnement des excédents est nécessaire, le recours à des emballages jetables de type barquettes PET est actuellement la norme. Afin de limiter les impacts environnementaux et économiques, il est possible d'envisager des solutions alternatives : <ul style="list-style-type: none"> - Des barquettes en matières biodégradables (mais encore jetables) à base de matériaux biosourcés, - La consigne, solution proposée par les entreprises Green Go et Niji(tests à venir). Les tests de « consigne » jusqu'à présent sont ceux initiés sur la base de la confiance (1001 Repas) : le convive rapporte son contenant réutilisable, ce qui peut être envisagé sur des sites avec peu d'utilisateurs du service, qui sont bien « connus », mais n'est pas répliqueable sur tout type d'établissement... Pour l'instant, 2 établissements l'ont mis en place avec l'application de Too Good Too Go, sans aucun vol à déplorer jusqu'à présent, - L'apport du contenant par le consommateur¹². Dans ce cas, l'établissement est tenu d'accepter le contenant « dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté » [...]. Ces dispositions créent un régime de responsabilité partagée [...] Sous réserve de la liste des denrées qui seront exclues de la vente en vrac dans le futur décret, il reviendra au commerçant d'adapter ses pratiques voire, le cas échéant, ses procédures écrites de travail pour s'adapter à cette nouvelle forme de vente.
Acteurs mobilisés	Chef de projet et responsable de l'établissement
Eléments de planning et de durée	Différents selon les solutions envisagées mais les délais peuvent être importants, notamment en matière d'adaptation des process à la solution choisie
Outils	Différentes offres en matière d'emballages ...
Impacts budgétaires	Différents selon le type d'emballages retenus Emballages biodégradables à privilégier, avec divers coûts suivants les références et le nombre de compartiments Possibilité d'utiliser des barquettes livrées par l'application intermédiaire (Too Good To Go) pour un coût annexe au service
Facteurs clés de succès	Sujet complexe à bien étudier en amont

¹² Solution présentée dans le paragraphe 6.2.3 de l'Instruction Technique DGAL 2020-289 publiée le 19 mai 2020, détaillant un article de la loi AGEC

4.3. Fiche 3 « Le panier anti-gaspi au quotidien »

OBJECTIF: préparer et distribuer les paniers anti-gaspi dans les meilleures conditions pour l'ensemble des parties prenantes, dans le respect de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments

➤ PREPARER LES PANIERS ANTI-GASPI

Modalités pratiques	<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cas de denrées pré-emballées ou de PCEA en barquettes, pas de reconditionnement nécessaire. Les produits sont allotis de la même façon que pour les convives habituels de l'établissement et placés dans des sacs « Paniers anti-gaspi ». Remarque : les barquettes multi-portions peuvent donner lieu à l'élaboration de Paniers multi-portions. - Dans le cas de la restauration sur place ou d'une liaison en bacs gastronomiques : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditionnement nécessaire en emballage individuel ou multiple, possible ▪ Refroidissement des plats (cf fiche 2)
	
Acteurs mobilisés	Equipe de cuisine ou d'allotissement
Eléments de planning et de durée	Les retours d'expérience permettent d'évaluer la préparation des paniers à une vingtaine de minutes en moyenne (hors temps de refroidissement) pour une quinzaine de paniers
Outils	Barquettes Cellule de refroidissement
Impacts budgétaires	Coût des barquettes Coût horaire de l'équipe
Facteurs clés de succès	Implication de l'équipe

© Excellent Excédents

➤ COMMUNIQUER SUR LA MISE A DISPOSITION DES PANIERS EN TEMPS REEL

Modalités pratiques	La qualité de la communication est décisive pour arriver à écouler le maximum de produits et garantir une distribution sécurisée. Le recours à des applications dédiées représente un plus du fait de leur efficacité sur ce volet notamment ; ces outils ayant été conçus dans cet objectif
Acteurs mobilisés	Chef de projet ou chef de cuisine
Eléments de planning et de durée	Dès lors que le nombre de paniers a été établi à la fin du service et avant la fin de la préparation (refroidissement notamment)
Outils	Intranet, mails, application dédiée, affichage sur le lieu de restauration, article dans une newsletter interne, etc.
Impacts budgétaires	Selon le type de communication retenu
Facteurs clés de succès	La communication le jour J doit avoir été préparée lors de la communication réalisée en amont du lancement de l'offre Un outil dédié (propriétaire ou non) est un plus

➤ GERER LA DISTRIBUTION DES PANIER S

Modalités pratiques	<p>Les retours d'expérience indiquent que la distribution prend très peu de temps lorsque la réservation est bien gérée en amont.</p> <p>Des points de vigilance existent cependant au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du décalage qui peut exister entre horaires de distribution et horaires du personnel. Cela peut être contourné via un système de mise à disposition automatique (armoire à tourniquet ou casier frigorifique de type Distri'Dorr) - De l'accès aux clients extérieurs : il s'agira de mettre en place une zone de distribution dédiée hors zones « protégées », évidemment hors des lieux de production (préparation, conditionnement). Cette zone peut être le lieu de restauration dans le cas d'une restauration sur place, la zone de livraison en cas de restauration en liaison. <p>Par ailleurs, des préconisations doivent être réalisées par le restaurateur sur les conditions de transport (contenant isotherme), de stockage avant consommation et de consommation (DLC, réchauffage, mention des allergènes ...). Ces préconisations peuvent être matérialisées sous forme d'affichage sur le lieu de la remise des paniers ou d'un flyer glissé dans le panier.</p> <p>La remise du panier au bénéficiaire représente un transfert de responsabilité entre l'établissement et le bénéficiaire qui devient alors seul responsable du devenir des produits. Il est vivement recommandé de matérialiser cette remise/transfert de responsabilité par une signature d'un document de remise, ou l'émission d'un ticket de caisse qui va mentionner, qui plus est, l'heure de la remise.</p>
Acteurs mobilisés	Equipe de cuisine ou d'allotissement
Eléments de planning et de durée	Variable selon le nombre de paniers à distribuer
Outils	Système de mise à disposition automatique, le cas échéant

Impacts budgétaires	Dépendent du système de distribution
Facteurs clés de succès	Une bonne préparation amont
➤ LE STOCKAGE POST DISTRIBUTION ET LE TRANSPORT	
Modalités pratiques	<p>Comme indiqué dans la fiche 2, il est préférable de prévoir des équipements de stockage en froid entre le moment de la récupération par le client et son départ chez lui (cas des bénéficiaires internes quand ils ne quittent pas l'établissement immédiatement après la remise du panier).</p> <p>Ces équipements de froid ne sont jamais installés dans la zone de production pour des raisons sanitaires mais localisés dans les espaces de bureau ou d'accueil, par exemple à la conciergerie lorsqu'elle existe ou dans la zone de repos dédiée aux collaborateurs de l'entreprise.</p> <p>Dans le cas où il n'est pas possible de mettre en place cet équipement, il est nécessaire d'informer les bénéficiaires de leur responsabilité de s'assurer de la chaîne du froid à partir de la remise du panier.</p> <p>Le transport doit idéalement être réalisé dans un contenant isotherme apporté par le bénéficiaire, surtout en périodes chaudes.</p> <p>Pour rappel, le stockage post distribution et le transport sont de la responsabilité du bénéficiaire ; la responsabilité de l'établissement n'est plus engagée à ce stade.</p>
Acteurs mobilisés	Le bénéficiaire en lien avec le gestionnaire du site lorsqu'il y a mise à disposition de lieu de stockage
Eléments de planning et de durée	Variables selon les cas de figure
Outils	Equipement de stockage frigorifique Equipement de transport isotherme de type glacière
Impacts budgétaires	Variables selon les cas de figure
Facteurs clés de succès	Anticipation des besoins Rappel des consignes de sécurité sanitaire des aliments aux bénéficiaires

4.4. Fiche 4 « Réaliser un suivi et un retour d'expérience du dispositif »

OBJECTIF: Piloter le dispositif dans le temps en améliorant l'offre grâce aux retours d'expériences	
➤ METTRE EN PLACE UN SYSTEME DE TRAÇABILITE	
Modalités pratiques	<p>Pour pouvoir suivre le développement du dispositif dans le temps et les impacts associés, il est nécessaire de mettre en place des indicateurs qui devront être suivis régulièrement (fréquence mensuelle, par exemple). Ces indicateurs peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quantitatif: nombre de paniers anti-gaspi préparés, distribués sur une période donnée (ratio distribués/préparés), masse totale de produits valorisés, temps moyen de préparation/distribution des paniers, prix de revient, temps passé ...

	<ul style="list-style-type: none"> - Qualitatif : satisfaction des clients, mobilisation de l'équipe, ... <p>Leur analyse va permettre de collecter des informations précieuses pour faire évoluer l'offre.</p>
Acteurs mobilisés	Chef de projet et autres parties prenantes
Eléments de planning et de durée	A déterminer mais une fréquence mensuelle paraît bien adaptée
Outils	Outils développés par l'établissement / intégré aux applications dédiées (Too Goo To Go et autres)
Impacts budgétaires	Néant
Facteurs clés de succès	Assurer la régularité du suivi
➤ IMPLIQUER LE PERSONNEL DANS LA DUREE	
Modalités pratiques	<p>La motivation du personnel dans la mise en place de l'offre est déterminante pour son succès. Il est donc nécessaire de veiller à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Améliorer l'organisation de telle sorte à ce qu'elle soit la moins impactante possible pour les équipes, - Mettre en place un accompagnement managérial sur le sujet et des outils de motivation (challenges, ...)
Acteurs mobilisés	Chef de projet, chef d'établissement et équipe de cuisine
Eléments de planning et de durée	En continu
Outils	Variables en fonction des choix réalisés
Impacts budgétaires	Idem
Facteurs clés de succès	Ne pas oublier de traiter ce point !
➤ MAINTENIR UNE COMMUNICATION REGULIERE	
Modalités pratiques	<p>Prévoir une communication régulière auprès de l'ensemble des parties prenantes en utilisant notamment les canaux existants et en présentant les résultats obtenus, en particulier en matière de réduction du gaspillage alimentaire (tonnes évitées en kg, kg CO₂e, ...)</p> <p>Prévoir des sondages auprès des bénéficiaires afin d'ajuster l'offre dans le temps</p>
Acteurs mobilisés	Chef de projet
Eléments de planning et de durée	A déterminer
Outils	Idem outils de communication utilisés depuis le début du projet et/ou fournis par les intermédiaires
Impacts budgétaires	Néant
Facteurs clés de succès	Régularité, transparence sur les résultats obtenus et les mesures d'ajustement mises en place

5. Conclusion / Perspectives

Le panier anti-gaspi est encore un concept récent mais qui tend à se développer de manière significative dans les établissements de restauration collective qui souhaitent compléter la panoplie des réponses apportées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Aux freins soulevés au cours de cette analyse, il a souvent été possible d'avancer des réponses.

Ainsi, il est peu probable que la pratique du panier anti-gaspi conduise l'établissement à surproduire volontairement dans la mesure où cette offre reste marginale, occasionnelle et peu rentable par rapport à l'offre initiale. Dans un contexte où il reste très difficile de produire au convive près, il s'agit ainsi d'une solution complémentaire, notamment pour les établissements pour qui le don est difficile à organiser (excédents aléatoires dans la durée et en quantité, notamment).

La concurrence vis-à-vis de l'offre quotidienne du restaurant d'entreprise notamment, ne semble pas non plus un risque important dans la mesure où le panier anti-gaspi sera majoritairement constitué de produits avec une DLC du jour, et ne pourra donc pas être consommé le lendemain au détriment de l'offre du restaurant.

Le risque de rupture de la chaîne du froid, après remise au consommateur, doit être traité à la fois en mettant à sa disposition des équipements de stockage sur place dans le cas où son départ de l'établissement est différé dans le temps et en lui conseillant un transport dans du matériel isotherme ultérieurement.

Quant à la charge de travail associée à la mise en place du dispositif, notamment au niveau du personnel de cuisine, les retours d'expérience ont montré qu'elle était à la fois limitée et pouvait également être réduite grâce à des outils de type applications mobiles en ce qui concerne les aspects de communication, gestion et suivi.

Le panier anti-gaspi s'avère donc être une solution à encourager pour réduire le gaspillage au sein des établissements de restauration collective avec, à la marge, des bénéfices insoupçonnés tels que la valorisation de l'image de ce type de restauration encore trop souvent méconnue du grand public et qui peut encore faire l'objet de préjugés négatifs.

Il peut également représenter une opportunité supplémentaire pour répondre aux clients/ convives de la restauration collective friands de services supplémentaires et ce, dans des conditions sanitaires sécurisées au maximum puisqu'il s'agit d'une cession directe au consommateur.

On retiendra enfin que cette démarche n'a du sens que si elle est accompagnée d'actions globales de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

INDEX DES TABLEAUX ET FIGURES

TABLEAUX

Tableau 1 : Comparaison entre types de restauration et incidence sur le panier anti-gaspi 12

FIGURES

Figure 1 : Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi en cuisines centrales ou cuisines de production.....	8
Figure 2 : Denrées autorisées pour le panier anti-gaspi pour les satellites de cuisine de production ou en restauration sur place	9
Figure 3 : Incidence du type de gestion sur la mise en place du Panier anti-gaspi	13
Figure 4 : Arbre de conséquence du mode de gestion	16
Figure 5 : Arbre de conséquence du mode de distribution	17

SIGLES ET ACRONYMES

ADEME	Agence de la Transition Ecologique, anciennement Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
CC	Cuisine Centrale
DAOA	Denrées Alimentaires d'Origine Animale
DLC	Date Limite de Consommation
PCEA	Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance
PMS	Plan de Maîtrise Sanitaire
SSA	Sécurité Sanitaire des Aliments

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique - nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, alimentation, déchets, sols, etc., nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME

FAITS ET CHIFFRES



L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.

CLÉS POUR AGIR



L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.

ILS L'ONT FAIT



L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.

EXPERTISES



L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard

HORIZONS



L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.



CLÉS POUR AGIR

LES PANIERS ANTI-GASPI EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le panier anti-gaspi en restauration collective est une solution de lutte contre le gaspillage alimentaire qui complète les actions déjà mises en place, notamment le don au profit de la solidarité alimentaire.

Le panier anti-gaspi se présente sous la forme de repas à emporter, issus exclusivement des excédents de production, et à destination de convives internes ou externes à l'établissement.

Toutes les composantes du repas, à tous les stades d'élaboration et de distribution sont concernées à condition de respecter scrupuleusement les exigences de la réglementation en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments.

L'ensemble des établissements de la restauration collective peuvent le mettre en place moyennant des adaptations en fonction de leurs spécificités.

Des solutions existent pour rendre cette pratique la plus vertueuse possible, notamment en réduisant les emballages associés et en simplifiant sa mise en œuvre grâce à des outils dédiés.

Ce guide apporte toutes les recommandations nécessaires à sa mise en œuvre tant sur le plan réglementaire que sur le plan opérationnel.

Le panier anti-gaspi est une pratique en croissance à destination des établissements de la restauration collective qui souhaitent compléter leur palette des solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

