

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 AGEC**
- ✓ **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**

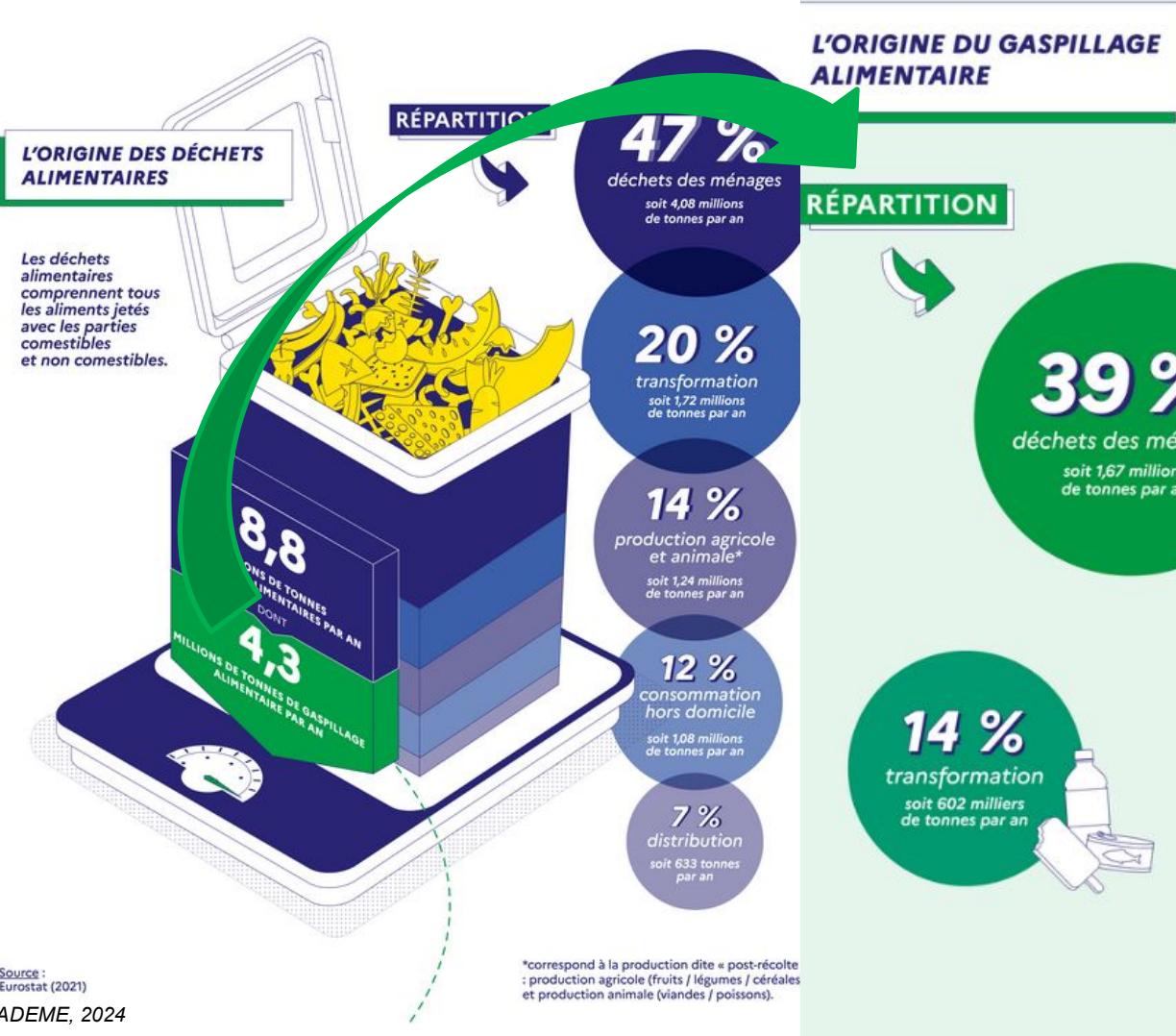


✗ Les **denrées redistribuées en vue de la consommation humaine et animale dons...)**



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





L'ORIGINE 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.).

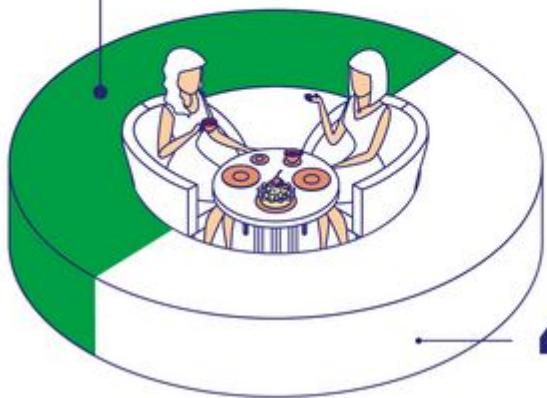
RÉPARTITION

La restauration hors domicile



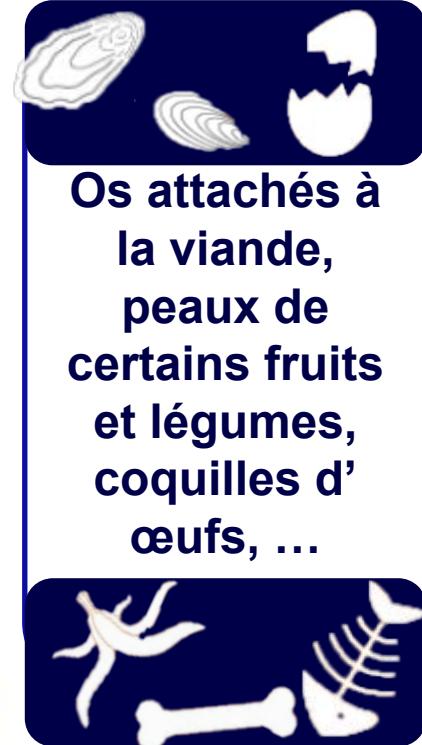
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

53 % Soit 574 milliers
de tonnes par an



47 %

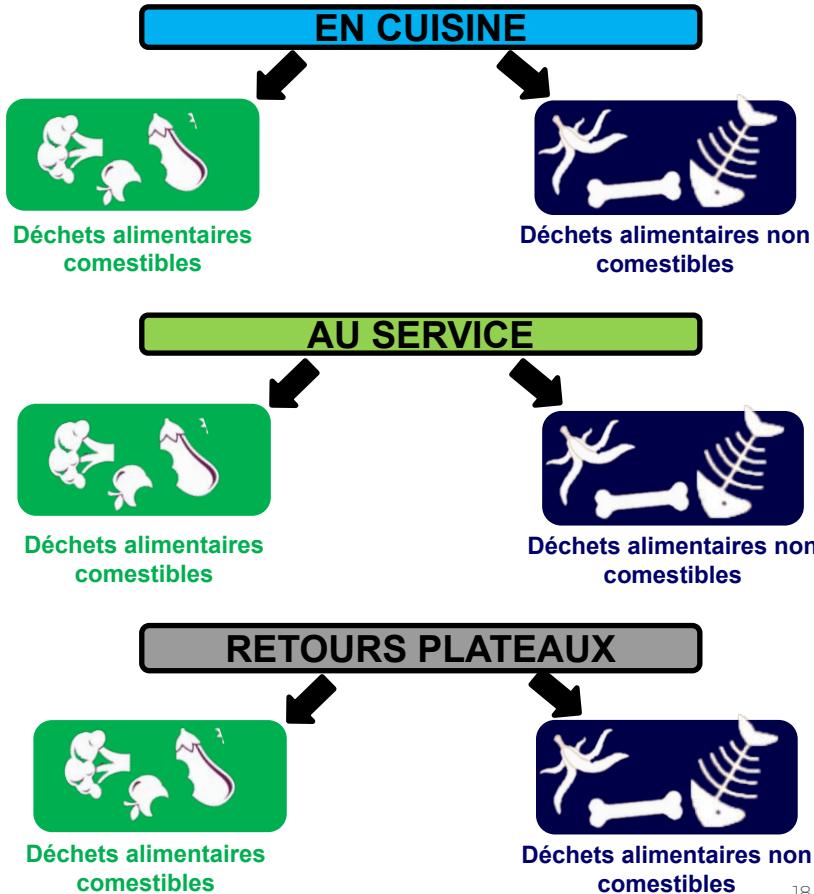
= DÉCHETS ALIMENTAIRES



DECHETS 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

The image shows the front cover of a booklet titled "Calcul simplifié du gaspillage alimentaire" (Simplified waste calculation) for "Restauration collective". It features the French flag and the ADEME logo. The cover includes sections for "Alimentaire non comestible" (Inedible food) and "Alimentaire comestible" (Edible food). The ADEME logo is at the top right.

Clés pour agir

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

Restauration collective

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%	Les restes des déchets alimentaires en enlèvement sont de 25 kg. Après utilisation du ratio de 15%, nous obtenons 5,25kg de la part non comestible soit un gaspillage alimentaire de 20,25kg.
Ratio à appliquer à vos résultats en gramme/repas	13/pers	Les restes des déchets alimentaires en enlèvement sont 100g/personne soit 13 grammes de part non comestible à déduire, soit un gaspillage alimentaire de 17 grammes/pers.
Ratio à appliquer en fonction des menus	Prendre les données détaillées	Les restes des déchets alimentaires pour un jour de menu avec viande à 100g/pers, dont 30 grammes de part non comestible, soit un gaspillage de 100g/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 présentent aucun ou peu de déchets non comestibles, d'autres au contraire se composent 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



<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 \(XLSX - 103.86 Ko\)](#)



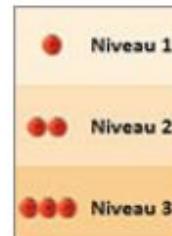
[Outil d'aide au calcul des coûts complets en restauration scolaire \(VND.MS-EXCEL - 60 Ko\)](#)



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



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

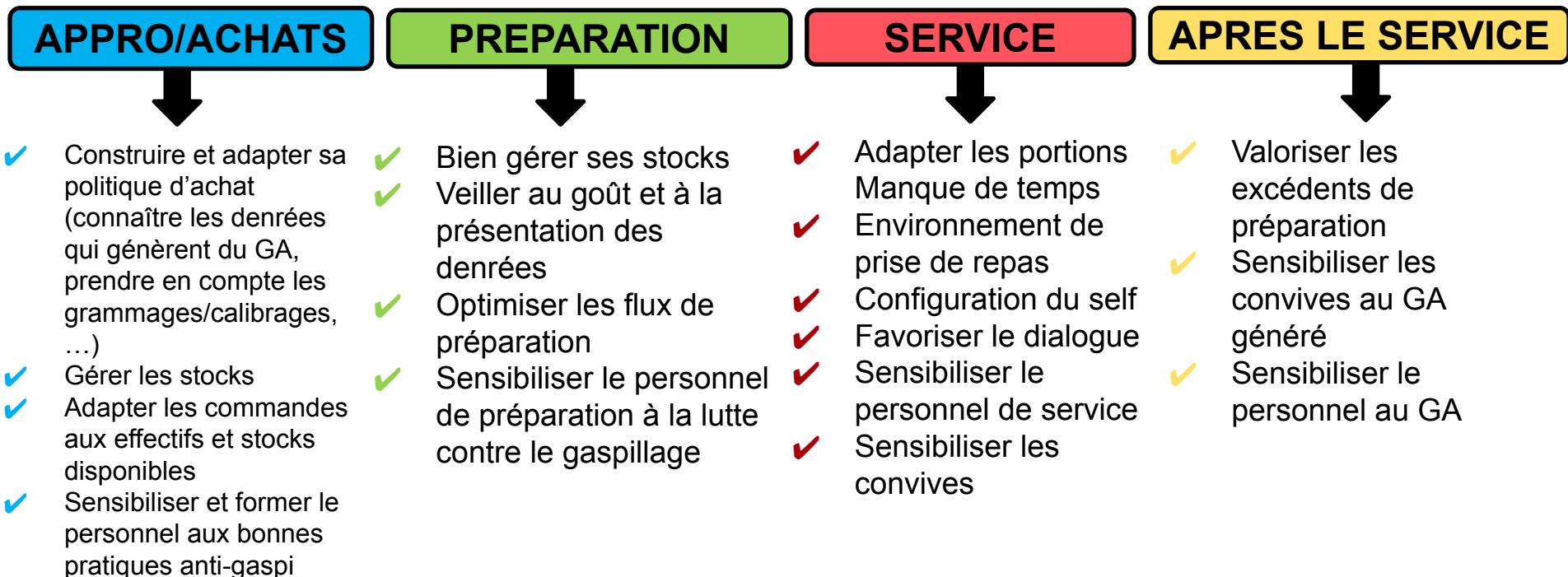


[Tableur de pesée \(XLSX - 222.82 Ko\)](#)



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

Les actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire



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 platform's navigation bar with links like 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. Below this is a breadcrumb trail: 'Accès > Acteurs anti-gaspi'. The main content area is titled 'Lutter contre le gaspillage alimentaire' and features a grid of 12 cards. Each card includes a thumbnail image, a title, and a list of actions. The cards are organized into two columns:

Colonne 1	Colonne 2
Petit pas / Preparation / Non servi Découvrir les nombreuses ressources et outils sur ma cantine Améliorer la qualité des produits : frais, locaux, de saison, bio et les mettre en valeur	Moyen / Preparation Proposer une convention de don alimentaire à une association habilitée Éviter de jeter les excédents de préparation
Grand projet / Preparation / Non servi Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience Éviter de jeter les excédents de préparation	Moyen / Preparation Elaborer un plan de gestion de la qualité du don Éviter de jeter les excédents de préparation
Grand projet / Preparation / Non servi Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience Éviter de jeter les excédents de préparation	Grand projet / Preparation Mettre en place les conditions pour valoriser les excédents Éviter de jeter les excédents de préparation
Moyen / Preparation Choisir les modalités de valorisation des excédents de préparation Éviter de jeter les excédents de préparation	Moyen / Preparation Choisir les modalités de valorisation des excédents de préparation Éviter de jeter les excédents de préparation

Pagination: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 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

The screenshot shows the 'ma cantine anti-gaspi' platform's interface. At the top, there's a logo for the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty, followed by the 'ma cantine' logo and a 'Démô' button. The navigation bar includes links for 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. Below the navigation, the page title is 'Accueil > Actions anti-gaspi' and the main heading is 'Lutter contre le gaspillage alimentaire'. There are two sets of filters: 'Taille d'action' (Petit pas, Moyen, Grand projet) and 'Origine du gaspillage' (Préparation, Non servi, Retour assiette). Three cards are displayed under these filters:

- A card for 'Petit pas' (Preparation) showing a chef preparing a pizza.
- A card for 'Moyen' (Preparation) showing a variety of fresh fruits.
- A card for 'Grand projet' (Retour assiette) showing a person in a warehouse.

A red box highlights the 'Taille d'action' and 'Origine du gaspillage' filter sections. In the bottom right corner of the screenshot, there's a blue speech bubble icon.

Plateforme ma cantine anti-gaspi

The screenshot shows the homepage of the 'ma cantine anti-gaspi' platform. At the top, there's a navigation bar with the logo of the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty, a search bar, and links for 'Développement et APIs' and 'Me déconnecter'. Below the header, there are several sections:

- Mes tableaux de bord**: A large image of various fruits and vegetables.
- Mes actions**: A section titled 'Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience' with a progress bar.
- Manipuler**: A section titled 'Suivre la valorisation des excédents dans la durée retours d'expérience' with a progress bar.
- Toutes les cartes**: A section titled 'Pour suivre le développement du dispositif dans le temps, il est nécessaire de mettre en place des indicateurs'.
- Comprendre mes obligations**: A section titled 'Origine du gaspillage' with categories: 'Aquisition', 'Transport', 'Stockage', and 'Autres'.
- Aide**: A section titled 'Gérer les indicateurs'.
- Mon compte**: A section titled 'Ajouter l'organisme'.

At the bottom, there's a footer with links to 'Conditions générales', 'Politique de confidentialité', 'Accessibilité - partenaire conforme', 'Plan du site', and a link to 'Sauf mention contraire, tous les contenus de ce site sont sous [licence CC-BY](#)'.

- 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-equalim@beta.gouv.fr

