



Série Technique  
Ref AMORCE DT128  
Juin 2022

# Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire via la valorisation des excédents



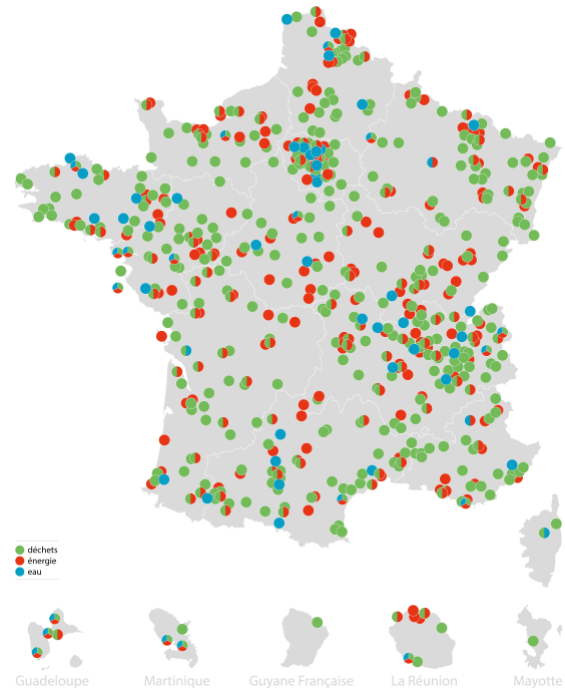
Avec le soutien technique  
et financier de

# PRÉSENTATION D'AMORCE

Rassemblant près de 1000 adhérents pour 60 millions d'habitants représentés, AMORCE constitue le premier réseau français d'information, de partage d'expériences et d'accompagnement des collectivités (communes, intercommunalités, conseils départementaux, conseils régionaux) et autres acteurs locaux (entreprises, associations, fédérations partenaires) en matière de **gestion territoriale des déchets** (planification, prévention, collecte, valorisation, traitement des déchets) et de **transition énergétique** (maîtrise de l'énergie, lutte contre la précarité énergétique, production d'énergie décentralisée, distribution d'énergie, planification) et de **gestion durable du cycle de l'eau** (préservation de la ressource en eau et économies d'eau, gestion intégrée des eaux pluviales, traitement des pollutions émergentes, valorisation des boues d'épuration).

Force de proposition indépendante et interlocutrice privilégiée des pouvoirs publics, AMORCE est aujourd'hui la principale représentante des territoires engagés dans la transition écologique. Partenaire privilégiée des autres associations représentatives des collectivités, des fédérations partenaires et des organisations non gouvernementales, AMORCE participe et intervient dans tous les grands débats et négociations nationaux et siège dans les principales instances de gouvernance française en matière d'énergie, de gestion de l'eau et des déchets.

Créée en 1987, elle est largement reconnue au niveau national pour sa représentativité, son indépendance et son expertise, qui lui valent d'obtenir régulièrement des avancées majeures (TVA réduite sur les déchets et sur les réseaux de chaleur, création du Fonds Chaleur, éligibilité des collectivités aux certificats d'économie d'énergie, création de nouvelles filières de responsabilité élargie des producteurs, signalétique de tri sur les produits de grande consommation, généralisation des plans climat-énergie, obligation de rénovation des logements énergivores, réduction de la précarité énergétique, renforcement de la coordination des réseaux de distribution d'énergie, etc...)





## PRÉSENTATION DE L'ADEME

Soutenu par



A 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, gaspillage alimentaire, 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 solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.**

Contact pour ce guide : Laurence GOUTHIÈRE ; [laurence.gouthiere@ademe.fr](mailto:laurence.gouthiere@ademe.fr)

### ADEME

20, avenue du Grésillé, BP 90406 - 49004 Angers Cedex 01

Tel : 02 41 20 41 20

[www.ademe.fr](http://www.ademe.fr) - [@ademe](https://twitter.com/ademe)

AMORCE / ADEME – Juin 2022

Guide réalisé en partenariat et avec le soutien technique et financier de l'ADEME



## REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des collectivités/partenaires locaux ayant participé à notre travail, dont celles qui nous ont fait part de leurs retours d'expérience et qui nous ont fourni des documents pour illustrer cette publication.

## RÉDACTEURS

**Delphine HERVIER**, AMORCE [dhervier@amorce.asso.fr](mailto:dhervier@amorce.asso.fr)

**Laurence GOUTHIERE**, ADEME [laurence.gouthiere@ademe.fr](mailto:laurence.gouthiere@ademe.fr)

## MENTIONS LÉGALES

©AMORCE – Juin 2022

Les propos tenus dans cette publication ne représentent que l'opinion de leurs auteurs et AMORCE n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

Reproduction interdite, en tout ou en partie, par quelque procédé que ce soit, sans l'autorisation écrite d'AMORCE.

Possibilité de faire état de cette publication en citant explicitement les références.



# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE .....</b>	<b>6</b>
<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>7</b>
<b>1. CONTEXTE ET CADRE NORMATIF .....</b>	<b>8</b>
1.1. DE LA LUTTE « ANTI-GASPI » A LA VALORISATION DES EXCEDENTS ALIMENTAIRES .....	8
1.2. DOUBLE ENJEU DE LA VALORISATION ALIMENTAIRE : SOCIO-ECONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL .....	10
1.3. ÉVOLUTIONS REGLEMENTAIRES ASSOCIEES A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRECARITE ALIMENTAIRE .....	12
1.3.1. REGLEMENTATIONS CONCERNANT LA REDUCTION DES GASPILLAGES ET LE RENFORCEMENT DU DON.....	12
1.3.2. REGLEMENTATIONS ENCADRANT DES PRATIQUES COMPLEMENTAIRES DE VALORISATION ALIMENTAIRES .....	14
1.3.3. REGLEMENTATION SANITAIRE ASSOCIEE A LA VALORISATION D'EXCEDENTS ALIMENTAIRES.....	17
1.4. UNE DIVERSITE D'ACTEURS MOBILISABLES PAR LES COLLECTIVITES .....	19
1.4.1. LA RESTAURATION COLLECTIVE.....	20
1.4.2. LE SECTEUR AGRICOLE ET LES MARCHES ALIMENTAIRES.....	21
1.4.3. LES OPERATEURS PROFESSIONNELS : COMMERCES DE BOUCHE, RESTAURANTS COMMERCIAUX, GMS, IAA .....	22
1.4.4. LES ACTEURS QUI REÇOIVENT .....	23
<b>PAROLES DE COLLECTIVITES .....</b>	<b>25</b>
<b>2. CONSTRUIRE SA DEMARCHE DE VALORISATION ALIMENTAIRE .....</b>	<b>26</b>
2.1. ÉTABLIR UN ETAT DES LIEUX.....	26
2.2. LES SOLUTIONS DE VALORISATION DES EXCEDENTS .....	26
2.3. DONNER VIE AU PROJET .....	27
<b>3. RETOURS D'EXPERIENCE DE COLLECTIVITES .....</b>	<b>28</b>
1. DIVERSITE ET COMPLEMENTARITE DE L'ACTION PUBLIQUE POUR VALORISER LES EXCEDENTS ALIMENTAIRES ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRECARITE ALIMENTAIRE .....	29
2. DON ALIMENTAIRE DES EXCEDENTS ISSUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE LYON .....	38
3. POLITIQUE TERRITORIALE DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, REDISTRIBUTION DES EXCEDENTS ALIMENTAIRES ET VALORISATION DES BIODECHETS ISSUS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE A MONTPELLIER.....	46
4. PARTICIPATION D'UNE COLLECTIVITE A LA CREATION D'UN ATELIER ASSOCIATIF DE VALORISATION DES INVENDUS ALIMENTAIRES : L'EXEMPLE REUSSI DU SYNDICAT PREVAL HAUT DOUBS ET DU PROJET LA « MARMITE SOLIDAIRE » .....	51
5. COOPERATION ENTRE COLLECTIVITES POUR DEVELOPPER DES OUTILS DE VALORISATION ALIMENTAIRE SUR LES TERRITOIRES DU SMICVAL ET DE LA VILLE DE SAINT ANDRE DE CUBZAC (DONS, FRIGOS PARTAGES) .....	59
6. CREATION D'UNE CANTINE SOLIDAIRE APPROVISIONNEE UNIQUEMENT EN EXCEDENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : « REST'AUBER » UN PROJET D'AUBERVILLIERS ET D'EXCELLENT EXCEDENTS .....	64
7. VALORISATION DES EXCEDENTS ALIMENTAIRES DE LA CUISINE CENTRALE DE TOULOUSE PAR LE DON A DES OPERATEURS ASSOCIATIFS ET LES PANIERS ANTI-GASPI .....	70
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>74</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>75</b>
<b>GLOSSAIRE .....</b>	<b>76</b>





## PREAMBULE

Ce guide opérationnel s'adresse en premier lieu aux collectivités en charge du service public de gestion des déchets, de l'éducation ou de la cohésion sociale qui souhaitent élaborer, mettre en œuvre et suivre sur leur territoire des actions de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire par la valorisation d'excédents alimentaires.

Tous les éléments présentés s'inscrivent dans une double démarche à la fois socio-économique et environnementale. En effet, le sujet recouvre les thématiques de **la lutte contre les gaspillages**, (et de réduction des gisements de déchets ménagers et assimilés produits et pouvant être collectés par les collectivités dans le cadre de leur service public de gestion des déchets), et les thématiques de **la lutte contre la précarité et l'accès à une alimentation saine**. Il s'agit donc dans ce guide de traiter les effets de ces deux sujets indépendants, en croisant les regards et les solutions.

Des **éléments méthodologiques et des exemples** de cas existants permettant de valoriser des excédents encore consommables tout en luttant contre le gaspillage alimentaire sont présentés dans ce guide afin de donner les clés aux collectivités souhaitant s'engager dans ce type de démarche.

### **FOCUS : Exemples de solutions organisationnelles ou opérationnelles mises en place par les collectivités territoriales permettant de valoriser des excédents encore consommables**

1. Porter des appels à projets pour faire émerger des solutions et actions de valorisation des excédents alimentaires (*Fiche 1. Est Ensemble*)
2. Mettre en œuvre des partenariats de don d'excédents issus de restauration collective (publique et privée), de GMS, All, commerces de bouches, etc (*Fiche 2. Ville de Lyon*)
3. Optimiser la planification alimentaire et les solutions de gestion des ressources et des excédents alimentaires en bout de chaîne (*Fiche 3. Ville et Métropole de Montpellier*)
4. Participer à la transformation d'excédents et invendus alimentaires du territoire (conserverie associative et restaurant solidaire entièrement fournie en invendus). (*Fiche 4. Préval du Haut Doubs & Fiche 6. Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers*)
5. Déployer des points de collecte ponctuels d'excédents alimentaires (frigos partagés et garde-manger) (*Fiche 5. SMICVAL & Saint André de Cubzac*)
6. Promouvoir le glanage sur les marchés, dans les champs (*Fiche 1. Est Ensemble*)
7. Accompagner le développement des paniers anti-gaspi (*Fiche 7. Toulouse Métropole et Too good to go*)

Ces éléments ont vocation à accompagner des élus et agents des services techniques des collectivités à comprendre les enjeux d'une telle démarche et déployer des solutions hybrides sur l'ensemble de leur territoire.

Enfin, ce guide vise à faciliter les échanges entre les acteurs publics, les acteurs privés et les associations receveuses des produits alimentaires dans un but de redistribution et de valorisation alimentaire de ces excédents.



## INTRODUCTION

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, dont la valeur est estimée à 16 milliards d'euros<sup>1</sup>. Ce même gaspillage a un coût environnemental non négligeable. Il représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre évitables. En termes de volumes de déchets, le gaspillage alimentaire constitue une source supplémentaire de déchets qui pourraient être évités et qui n'auraient donc pas à être traités, limitant les coûts associés pour les acteurs qui en supportent la gestion.

Les pertes et gaspillages alimentaires s'observent sur toutes les étapes de la chaîne alimentaire : de la production à la consommation, en passant par la transformation et la distribution. Pour la phase de consommation, on estime le gaspillage alimentaire à environ **30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer** (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés)<sup>2</sup>, auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale, qu'on estime à 120 grammes en moyenne par convive par repas.<sup>3</sup>

La réduction du gaspillage alimentaire présente des enjeux importants à plusieurs niveaux : réduction des impacts environnementaux, meilleure maîtrise des coûts, réinvestissement dans une alimentation plus durable et sociale.

Dans ce contexte, une succession de réglementations adoptées dès 2016 tendent à lutter contre le gaspillage et les pertes alimentaires. La loi Anti gaspillage et économie circulaire (AGEC) vise une réduction d'ici à 2025 de 50% le gaspillage alimentaire en restauration collective et dans la distribution par rapport à 2015 ; et une réduction d'ici à 2030 de 50% le gaspillage alimentaire au niveau de la production, de la consommation, de la transformation, et en restauration commerciale. Pour cela, la loi vient également renforcer certaines dispositions et exigences pour limiter ces gaspillages et pertes, favoriser le don alimentaire et renforcer le suivi et le contrôle de la qualité des denrées redistribuées.

De manière concrète, la réduction du gaspillage alimentaire passe par des **solutions visant sa réduction à la source** (limitation des surplus et excédents produits) ainsi que par des **solutions complémentaires de valorisation des denrées encore consommables**, que ce soit via le don ou la mise en place de paniers dits « anti-gaspi », également mobilisables en restauration collective.

De nombreuses collectivités sont désireuses de participer au développement de dispositifs de valorisation des excédents encore consommables. Pour les accompagner à identifier le cadre réglementaire et la diversité de mise en œuvre de ces solutions de valorisation des denrées alimentaires, AMORCE, en partenariat avec l'ADEME, a souhaité réaliser un **guide opérationnel sur les solutions de valorisation des excédents alimentaires**. Sans avoir vocation à être exhaustifs, les leviers et bonnes pratiques identifiés dans ce guide à partir de retours d'expérience de collectivités sont transposables à d'autres territoires souhaitant mobiliser les solutions identifiées de valorisation des denrées encore consommables et réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leur territoire.



<sup>1</sup> [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire](#), ADEME 2016

<sup>2</sup> [Campagne nationale de caractérisation des déchets ménagers et assimilés \(DMA\) dite MODECOM™ 2017](#), ADEME 2021.

<sup>3</sup> [Gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#), ADEME 2020.

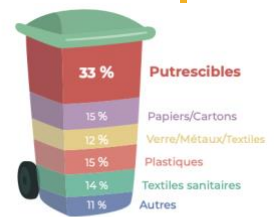


# 1. Contexte et cadre normatif

## 1.1. De la lutte « anti-gaspi » à la valorisation des excédents alimentaires

### ZOOM : Chiffres clés du gaspillage alimentaire en France

A ce jour, chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 30 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés<sup>4</sup>. A ces valeurs il faut rajouter les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale, qu'on estime à 120 grammes en moyenne par convive par repas.<sup>5</sup>



© MODECOM™ 2017

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire porté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation signé par tous les acteurs de la chaîne alimentaire en 2013 et reconduit en 2017 a permis une prise de conscience nationale autour de ce sujet et une mobilisation de l'ensemble des acteurs. De ces travaux ont émané un premier objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, et l'intégration d'objectifs, indicateurs de mesure et axes de travail<sup>6</sup>.

De nouvelles réglementations, telles que les lois pour l'Equilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, (EGAlim)<sup>7</sup> votée le 2 octobre 2018, ou Anti gaspillage et économie circulaire (AGEC)<sup>8</sup> de 2020 réaffirment ces ambitions et approfondissent les engagements pris. Cette loi propose par ailleurs une **définition du gaspillage alimentaire**, désormais intégrée dans l'article L. 541-15-4 code de l'environnement :



« **Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire** ».

### FOCUS : Déchets alimentaires versus Gaspillage alimentaire : quelles différences ?

Ces deux notions sont fréquemment confondues. Les **déchets alimentaires** intègrent plusieurs composantes : les **déchets inévitables** (ceux considérés comme difficilement ou non réductibles) ; les **déchets potentiellement évitables** (qui ont un potentiel de réduction estimé) et les **déchets évitables**, car issus de denrées voire encore consommables (excédents alimentaires ou restes non consommés. Ainsi, le terme déchets alimentaires englobe le gaspillage alimentaire, par définition, car évitable



Source : Guide pratique Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2018.

<sup>4</sup> Campagne nationale de caractérisation des déchets ménagers et assimilés (DMA) dite MODECOM™ 2017, ADEME 2021.

<sup>5</sup> Gaspillage alimentaire dans la restauration collective, ADEME 2020.

<sup>6</sup> Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013

<sup>7</sup> Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, octobre 2018

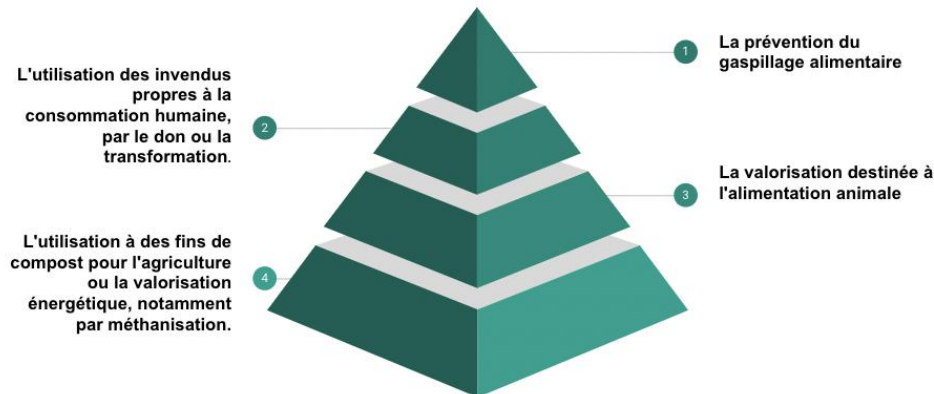
<sup>8</sup> LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, février 2020.





Issue de la Loi Garot de 2016<sup>9</sup>, le même article L. 541-15-4 code de l'environnement institue une **hiérarchie d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en œuvre**, allant de la prévention à la valorisation en passant par le réemploi (redistribution via le don pour consommation humaine ou animale au regard de la réglementation sanitaire). (Figure 1)

Figure 1 Représentation pyramidale de la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en œuvre



**La valorisation humaine des excédents propres à la consommation, par le don ou la transformation, constitue la deuxième action de la hiérarchie de la lutte contre le gaspillage alimentaire, complémentaire à la démarche de prévention et réduction à la source du gaspillage, à mobiliser en premier lieu.**

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi mener diverses actions pour valoriser ce qui est encore consommable. Toutes ces actions seront d'autant plus efficaces si elles sont anticipées aux différentes étapes du cycle de vie des denrées alimentaires : en amont de la production, au moment de la production et transformation et en aval lors de la consommation. Avant toute chose, il convient de prévoir un plan alimentaire sur l'année. Cela permet de produire et planter ce dont on a besoin et réduire les pertes et surplus. Puis, un travail sur les quantités distribuées, vendues ou servies selon les secteurs est nécessaire. Une fois le service passé, si des surplus existent, il faut réfléchir à la valorisation humaine possible. Toutefois, même dans le cadre d'une gestion fine de la production, des excédents peuvent subsister, notamment en restauration collective et commerciale, où ils ne sont pas toujours valorisés.

### Zoom : Gaspillage alimentaire et restauration collective

La restauration collective est un vivier important de gaspillage alimentaire : environ 120 grammes en moyenne par convive par repas<sup>10</sup>. Pour un restaurant servant 500 convives en moyenne 200 jours sur une année, le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit en termes de budget, entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés.



La mise en place d'une organisation spécifique est requise, pour réduire ce gisement perdu. Des actions telles que la réduction des grammages préparés, une présentation diversifiée des aliments, les self-services, la mise en place du pain en fin de chaîne, un travail sur les aliments plus ou moins appréciés, ou encore la mise en place d'échanges qualitatifs entre les opérateurs, permettent de réduire le gaspillage alimentaire au quotidien. Enfin, quand des excédents alimentaires persistent, la mise en place de solutions complémentaires destinées à valorisées des denrées encore

<sup>9</sup> [LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#), février 2016.

<sup>10</sup> [Gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#), ADEME 2020.



consommables s'imposent, notamment pour les restaurants collectifs publics et privés produisant plus de 3000 repas/jours, tel que fixé par la loi EGALIM.<sup>11</sup>



Voir Guide AMORCE/ADEME Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages des portions, 2019

Face à l'enjeu de limitation de la production de déchets et aux besoins croissants de denrées des associations d'aide alimentaire - accentués par la crise liée au Covid-19-, il apparaît indispensable de faciliter et développer la mise en place de dispositifs assurant une valorisation des excédents alimentaires. C'est l'objet de ce guide.

## 1.2. Double enjeu de la valorisation alimentaire : socio-économique et environnemental

A l'heure où la sécurité alimentaire constitue un enjeu d'autant plus fort en France et dans le monde, près de **10 millions de tonnes** de nourritures consommables terminent dans nos poubelles tous les ans, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an.<sup>12</sup> Dès lors, toutes les **formes de valorisation de denrées pour la consommation humaine** sont intéressantes à étudier.

En effet, la valorisation alimentaire consiste en valoriser, avant ou après transformation, et par le réemploi, des denrées encore consommables<sup>13</sup>. Plusieurs leviers le permettent :

- le don à des associations habilitées,
- la distribution sous forme de paniers anti-gaspi monétarisés ou non,
- la redistribution des excédents directement au personnel et aux usagers,
- les frigos partagés ou solidaires,
- le glanage sur les marchés et les champs dans l'optique de don ou de partager le repas ensemble.

### Contexte socio-économique :

**En France, 14% de la population française vit sous le seuil de pauvreté.**<sup>14</sup> C'est près d'une personne sur dix qui a du mal à se nourrir. Ces chiffres se sont accrus avec le contexte de pandémie liée à la crise du Covid-19. En effet, les différents confinements et arrêts temporaires des activités économiques ont précarisé une proportion fragile de la population. Selon les données d'un rapport de la Direction générale de la cohésion sociale paru en 2021, le **volume des denrées alimentaires distribuées par les associations disposant d'une habilitation nationale ou régionale a augmenté de 10,6 % en 2020 par rapport à 2019**. Dans le même temps, ces associations ont enregistré une hausse de 7,3 % des inscriptions. Ces évolutions sont plus marquées que celles observées au cours de l'année précédente (+2,9 % pour les volumes et +4,4 % pour les inscriptions entre 2018 et 2019).<sup>15</sup>

Une fois mise en parallèle des données de denrées jetées annuellement, ces chiffres caractérisent un problème éthique auquel les sociétés sont confrontées : le gaspillage alimentaire.

<sup>11</sup> [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](#)

<sup>12</sup> [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#), ADEME, juin 2021

<sup>13</sup> La valorisation des denrées alimentaires peut également être envisagée dans un second temps à destination des animaux (domestiques, d'élevage, etc). Ce volet n'est pas étudié ni abordé dans le cadre de cette étude.

<sup>14</sup> Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quune-banque-alimentaire>

<sup>15</sup> Rapport [Aide alimentaire : une hausse prononcée des volumes distribués par les associations en 2020](#), DREES, INSEE, 2021

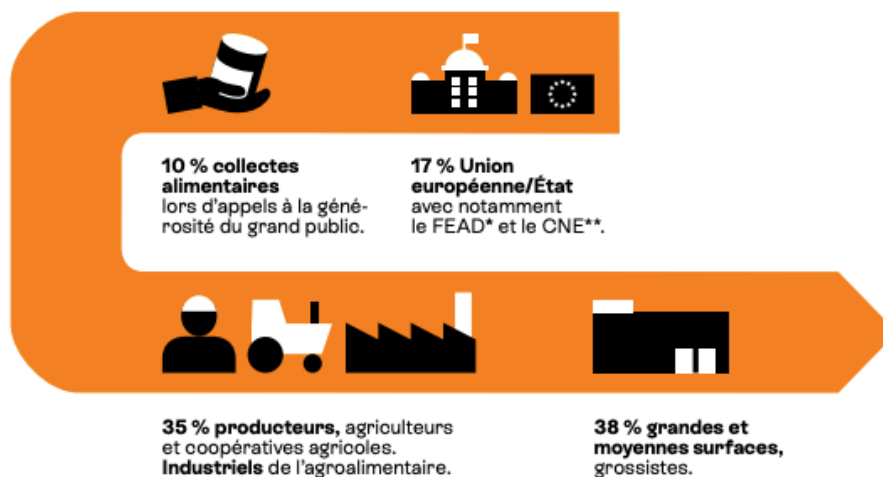


Outre l'aspect social, le gaspillage alimentaire constitue aussi **une perte économique conséquente** : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages. En 2020, la valeur théorique du gaspillage alimentaire s'élève à 16 milliards d'euros.<sup>16</sup>

### Focus : Les Banques Alimentaires, acteurs indispensables de la solidarité alimentaire



Depuis plus de 35 ans, les Banques Alimentaires œuvrent pour lutter contre la précarité alimentaire. Elles constituent le premier réseau national d'aide alimentaire, qui collectent des denrées alimentaires auprès de la grande distribution (38% des dons), de l'industrie agroalimentaire et des agriculteurs (35%), du grand public (10%), avec également le soutien de l'Union européenne et de l'État (17%). Ces denrées sont ensuite redistribuées à son réseau de 5 400 associations et Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) qui les redistribuent à près de 2 millions de personnes (maraudes, colis alimentaires, épiceries sociales, repas...). Elles correspondent à 230 millions de repas servis en 2020.<sup>17</sup>



Source : Banques Alimentaires

### Contexte environnemental :

Le gaspillage alimentaire a un impact environnemental non négligeable, du fait des ressources nécessaires pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter des aliments, qui au final n'assurent pas une vocation alimentaire. L'ADEME évalue l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire à **15,3 millions de tonnes équivalents CO<sub>2</sub>, ce qui équivaut à 3% des émissions françaises**<sup>18</sup>. C'est cinq fois les émissions liées au trafic aérien intérieur. La valeur commerciale du gaspillage de produits issus de la filière animale constitue plus de la moitié de celle de toutes les pertes alimentaires en France, alors que ce ne sont que 13% du poids total. Leur contribution est lourde aussi dans le bilan des émissions de gaz à effet de serre et s'élève à 82%.<sup>19</sup>

<sup>16</sup> « [État des masses des pertes et gaspillage alimentaires : état des lieux par étapes de la chaîne alimentaire](#) » - ADEME 2016

<sup>17</sup> [Rapport d'activité 2020 des Banques Alimentaires](#), 2021.

<sup>18</sup> qui sont de 491 Mteq CO<sub>2</sub>, format inventaire CITEPA, données 2013

<sup>19</sup> « [État des masses des pertes et gaspillage alimentaires : état des lieux par étapes de la chaîne alimentaire](#) » - ADEME 2016



### Ce qu'il faut retenir :

La réduction du gaspillage répond à un triple enjeu :

- **environnemental** : le gaspillage alimentaire est à la fois un vecteur de déchets, un gaspillage de ressources naturelles conséquent (notamment d'énergies et d'eau) ; et un facteur de gaz à effet de serre.
- **économique** : le gaspillage alimentaire coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages ;
- **éthique et social** : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective du contexte social actuel propre à chaque pays, y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

## 1.3. Évolutions réglementaires associées à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire

### 1.3.1. Réglementations concernant la réduction des gaspillages et le renforcement du don

#### 2016 : La loi Garot

La loi « **Garot** »<sup>20</sup>, ou loi de lutte contre le Gaspillage Alimentaire, du 11 février 2016, apporte les fondements du cadre légal permettant d'atteindre l'objectif fixé par le Pacte National signé en 2013, visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, en proposant une hiérarchie des actions de lutte à déployer (voir 1.1. Figure 1 Représentation pyramidale de la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en œuvre). La même loi fixe également les premiers contours de la lutte contre les gaspillages et la volonté de favoriser la valorisation des denrées alimentaires en intégrant **une interdiction de dénaturer des denrées encore consommables par les distributeurs**. Les marques distributeurs sont concernées par le don. En parallèle, **les grandes et moyennes surfaces (GMS) de plus de 400m<sup>2</sup> sont tenues d'établir des partenariats de don avec des associations habilitées avec une convention**.

→ Un décret du 28 décembre 2016 encadre le don, précise des éléments obligatoires de la convention de don, dont l'étiquetage et le fait **que la DLC (date limite de consommation) doit être supérieure à 48h.**<sup>21</sup>

#### 2018 : La loi Egalim

La loi 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous<sup>22</sup> (EGAlim) étend les mesures de la loi Garot. L'**interdiction de dénaturer des denrées encore consommables** est étendue à tous les restaurants collectifs (publics et privés) ainsi que l'industrie de l'agroalimentaire. Aussi est défini que tous les restaurants collectifs (publics et privés) sont tenus de mettre en place une démarche de diagnostic (avant le 22/10/2019) et que pour ceux produisant plus de 3000 repas/jour, est fixée une obligation d'établir un partenariat de don, via une convention. Enfin, les restaurants commerciaux doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables (au 01/07/2021).

<sup>20</sup> Loi à l'initiative du député Guillaume Garot

<sup>21</sup> [Décret n° 2016-1962 du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime](#)

<sup>22</sup> [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](#)



→ Un décret du 11 avril 2019 requiert l'encadrement de la qualité du don, et la mise en place d'un plan de gestion et de suivi des dons avant le 01-01-2020.<sup>23</sup>

→ Une ordonnance du 21 octobre 2019 précise la méthodologie du diagnostic relatif au gaspillage alimentaire à mettre en œuvre par les gestionnaires, ainsi que le don pour la restauration collective et l'industrie agroalimentaire.<sup>24</sup>

## 2020 : La loi AGECE

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (**AGEC**) approfondit et développe un certain nombre de dispositions précédentes.

### 1. La loi AGECE renforce la lutte contre le gaspillage alimentaire en rehaussant les objectifs fixés par le gouvernement

D'ici 2025, un objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% (par rapport à son niveau de 2015) dans les domaines de la distribution et de la restauration collective a été fixé. D'ici 2030, un objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015 a été fixé au niveau de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

### 2. La loi AGECE étend et renforce les sanctions existantes :

- La loi met définitivement fin à l'élimination des invendus non alimentaires pour encourager le don aux associations. Ainsi, les grossistes ayant un chiffre d'affaires annuel supérieur à 50 millions d'euros seront désormais sanctionnés en cas de destruction d'invendus alimentaires.
- Par ailleurs, l'amende faisant suite à la destruction d'invendus alimentaires pourra atteindre jusqu'à 0,1% du chiffre d'affaires, en proportion à l'ampleur du gaspillage constaté (nombre et volume des produits).

### 3. Un dispositif à mettre en place pour faciliter la compréhension des dates de consommation.

Parfois mal comprises, les dates de consommations génèrent 20% du gaspillage alimentaire observé. Pour en faciliter sa compréhension, il est désormais possible que la date de durabilité minimale (à consommer de préférence avant le...) soit accompagnée d'une mention indiquant aux consommateurs que le produit est toujours consommable au-delà de la date indiquée.

### 4. La création d'un label national "anti-gaspillage alimentaire" pour valoriser les initiatives vertueuses.

Ce nouveau label entend entre autres valoriser les initiatives anti-gaspi et orienter les choix des consommateurs en faveur d'une consommation responsable.



Crédits : MTEC

→ Un décret du 20 octobre 2020 entend renforcer la qualité des dons alimentaires. Entré en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2021, il étend les **obligations de qualité, d'étiquetage du don alimentaire** ainsi que les éléments obligatoires de la convention de don aux acteurs nouvellement concernés. Il étend à ces acteurs le **plan de gestion de la qualité du don**, à suivre et contrôler :

- Mettre en place des procédures visant à évaluer la qualité du don,
- Enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires
- Suivre les actions correctives engagées

Il est aussi prévu que le plan de gestion de la qualité du don et ses résultats des contrôles sont régulièrement communiqués à l'association destinataire du don de denrées alimentaires.<sup>25</sup>

Suite au décret, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) a publié de nouveaux modèles de convention, à destination de chaque secteur donateur, élaborées en concertation

<sup>23</sup> [Décret n° 2019-302 du 11 avril 2019 relatif aux conditions dans lesquelles les commerces de détail s'assurent de la qualité du don lors de la cession à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles](#)

<sup>24</sup> [Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

<sup>25</sup> [Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité](#)





avec les acteurs professionnels et les associations d'aide alimentaire. Ces conventions visent en clarifier les responsabilités de chacun pour garantir l'efficacité du don, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées. Lien vers les modèles de convention type : <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>.

Par ces successives lois et textes d'application (décrets et ordonnance), la volonté du législateur est ainsi de lutter contre les gaspillages et favoriser la valorisation alimentaire via le don tout en s'assurant de leur qualité suffisante, et ce, pour éviter un transfert de déchets d'un producteur ou distributeur vers une association d'aide sociale et alimentaire. L'enjeu est bien de valoriser un flux et non d'éviter le transfert de produits consommables en déchets dont la gestion se répercuterait sur les collectivités. Par ailleurs, la loi définit les strictes conditions sanitaires d'usage du don alimentaire, pour préserver l'innocuité et la sécurité sanitaire des usagers. (voir 1.4. Réglementation sanitaire associée à la valorisation alimentaire)

### Focus : Création d'un label national anti-gaspillage

Pour converger vers les performances nationales de réduction du gaspillage alimentaire, la loi AGEC se dote à l'article 33 d'un "label national anti gaspillage" pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. Un décret, publié le 22 décembre 2020<sup>26</sup>, précise que **sont concernées par le label toutes les personnes morales de droit public ou de droit privé qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire**. Au regard des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire fixés par la loi AGEC, tous les opérateurs de la restauration collective et de la distribution sont éligibles au label, dont l'octroi est conditionné au respect de dispositions prévues par un référentiel fixé par arrêté ultérieurement. Celui-ci précisera les modalités de mise en œuvre de la labellisation, les procédures de contrôle et de suivi associées, ou bien les missions et prérogatives des organismes certificateurs, (chargés d'évaluer au préalable la possibilité pour une personne de droit moral d'accéder au label). La durée de validité du label sera de 3 ans.

## 1.3.2. Réglementations encadrant des pratiques complémentaires de valorisation alimentaires

### ➤ Le glanage

Le terme désigne « toute action de collecte mise en place par un groupe organisé d'individus qui consiste à ramasser (au sol), cueillir (dans les arbres) et récupérer (dans des espaces de stockage) des surplus de fruits et de légumes pour lesquels leur propriétaire n'a pas été en capacité de trouver des débouchés, en vue de les utiliser de manière « brute » ou de les transformer pour les consommer, les redistribuer sous forme de don ou les revendre ».

La législation n'est pas très fournie sur le glanage. C'est l'édit de 1554, complété par des articles du code pénal et civil, qui légifère le glanage dans les champs. L'article 520 du code civil français définit les matières sujettes à ce type de glanage : *« Les récoltes pendantes par les racines et les fruits des arbres non encore recueillis sont pareillement immeubles. Dès que les grains sont coupés et les fruits détachés, quoique non enlevés, ils sont meubles. Si une partie seulement de la récolte est coupée, cette partie seule est meuble. »* On peut traduire cela par « ...les récoltes sur pied sont des biens immobiliers, alors que les fruits tombés, et les restes de la récolte sont des biens meubles ».<sup>27</sup> **Ces biens meubles peuvent être glanés, si une réglementation locale ne l'interdit pas spécifiquement.**

<sup>26</sup> [Décret n° 2020-1651 du 22/12/2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement](#),

<sup>27</sup> Atelier « Définir le glanage », DRAAF Hauts-de-France, [https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1Le\\_Guide\\_des\\_Glaneurs\\_Solidaires\\_cle82fa36.pdf](https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1Le_Guide_des_Glaneurs_Solidaires_cle82fa36.pdf), consulté le 22/06/21



**Sauf arrêté municipal contraire, le glanage diurne sur une parcelle cultivée non clôturée, où la récolte a déjà eu lieu, sans l'aide d'outil, de fruits et légumes tombés au sol, est légal.** Il n'y a aucune d'obligation pour les producteurs d'ouvrir leur champ au glanage ou au don. Il est recommandé de discuter avec les propriétaires de la parcelle ou ceux chez qui le glanage est réalisé lorsqu'il est identifié pour éviter de possible contentieux. Aucun article de loi ne définit les conditions sanitaires du glanage.



Voir Guide FNE Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire, FNE (France Nature Environnement), 2016

➤ **Les garde-mangers et frigos partagés ou solidaires (GMFPS)**

Les **garde-mangers et frigos partagés ou solidaires** sont une initiative solidaire et éco-citoyenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils sont généralement en libre-service, et permettent à tous les habitants, commerçants et restaurateurs de déposer des aliments emballés non ouverts, des fruits et des légumes, des produits secs ou des plats maison (sans viande ni poisson) pour éviter de les jeter. Chacun est libre de se servir dans le frigo et de consommer les aliments sans contrepartie. L'idée des frigos collectifs s'appuie essentiellement sur deux volontés : celle d'éviter le gaspillage alimentaire et celle de promouvoir des valeurs comme la générosité et la solidarité sociale en partageant ses surplus de nourriture. Certains produits peuvent y être interdits, comme les produits à base de poisson et de viande (cette consigne ne concerne pas les dons de la restauration collective), les produits à base de mayonnaise, les produits déjà entamés ou avec une DLC\* dépassée, les boissons alcoolisées et tout ce qui n'est pas alimentaire.

Au niveau aménagement urbain, les GMFPS installés devant un magasin ou apposés sur le trottoir nécessitent **l'autorisation à la mairie au préalable**. Cette autorisation est toutefois toujours temporaire, car cela **relève de l'occupation du domaine public**. Dans le cas d'un commerçant, il peut vérifier qu'il a déjà un permis d'étalage qu'il lui permet d'installer un GMFPS. Sinon, il peut soit proposer une convention d'occupation avec une association – ce qui peut permettre de négocier les conditions, notamment la durée d'autorisation -, soit faire une demande de permis de voirie.<sup>28</sup>

**Les denrées placées dans les GMFPS font partie des dons alimentaires.** L'établissement d'une convention de don est possible. Il faut définir un garant de la bonne marche de ce mobilier urbain (en général le commerçant ou l'association qui dispose de ce garde-manger devant sa devanture).



Voir Fiche n°5 : Mise en place de frigo partagés - SMICAL & Ville Saint André de Cubzac

Source : garde manger solidaire installé à La Roche sur Yon

<sup>28</sup> Installer un garde-manger et frigo solidaire : Le Guide, Cap ou pas cap, EUCLID et Partage ton frigo, Juin 2018

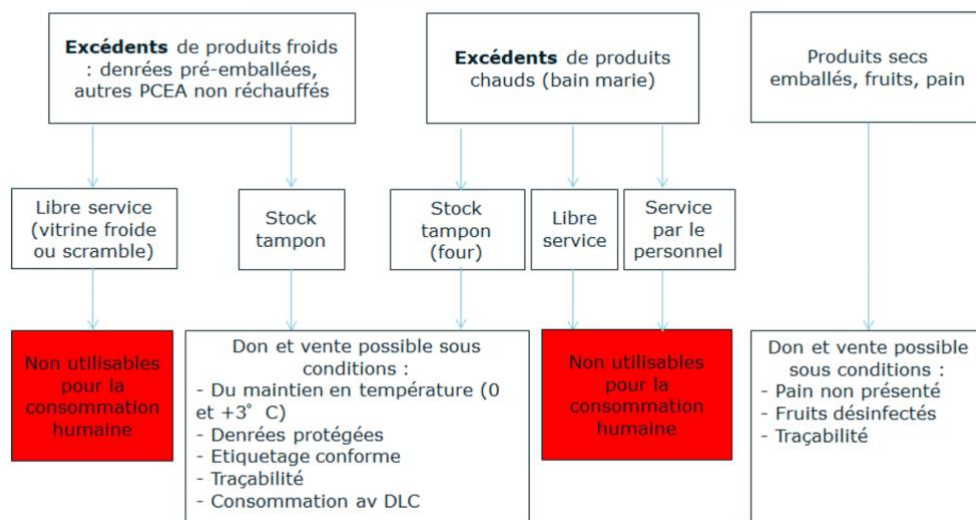


### ➤ Les paniers anti-gaspi

Contrairement aux « Gourmets Bag » développés dans la restauration commerciale et permettant aux clients d'un restaurant de repartir avec les restes non consommés de son repas, le **panier anti-gaspi**<sup>29</sup> concerne uniquement les excédents de préparation non servis aux convives au sein de tous les établissements de restauration collective. L'objectif est de permettre une consommation différée de ces excédents par les convives eux-mêmes ou bien d'autres bénéficiaires. Le panier anti-gaspi est une solution de valorisation des excédents alimentaires complémentaires aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire, ainsi qu'aux actions de don mises en place au profit de la solidarité alimentaire, qui doivent être privilégiées, notamment pour les établissements soumis à l'obligation de don des invendus alimentaires. Toutefois, l'activation du dispositif est pertinente dès lors que des difficultés sont rencontrées par les gestionnaires des établissements pour mettre en œuvre une convention de don avec une ou plusieurs associations d'aide alimentaire, ainsi que les petits établissements ne disposant pas d'un gisement suffisant pour les associations collectrices.

Du point de vue de la réglementation relative à la Sécurité Alimentaire des Aliments, toutes les composantes du repas, peuvent être intégrées dans un panier anti-gaspi sous réserve du respect de certaines règles, communes au don alimentaire. Dans le cas de la restauration collective publique ou privée, les excédents de produits froids (denrées pré-emballées, ou non réchauffés) et de produits chauds non exposés en vitrine (libre-service) ni servi par le personnel de cuisine peuvent faire l'objet d'une valorisation sous forme d'un panier anti-gaspi, sous conditions d'un maintien de température des aliments, d'une bonne protection et traçabilité des aliments encore consommables. Également, les produits secs, fruits et pain peuvent aussi être intégrés, dès lors qu'une traçabilité est garantie, et qu'ils n'ont pas été présentés aux convives dans la cadre du pain ou qu'ils aient été désinfectés dans le cadre des fruits.

#### 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

Source : ADEME, 2020



Voir Fiche n°7 : Mise en place de paniers anti-gaspi en restauration collective publique à Toulouse



Voir Guide ADEME [Les paniers anti-gaspi en restauration collective](#) – guide opérationnel, 2020

<sup>29</sup> ADEME, [Guide opérationnel « Les paniers anti-gaspi en restauration collective »](#), octobre 2020.



### 1.3.3. Réglementation sanitaire associée à la valorisation d'excédents alimentaires

Toutes les formes de valorisation alimentaire sont soumises au respect des réglementations sanitaires, que ce soit pour un don à une association ou via un garde-manger et frigos partagés ou solidaires, pour la mise en place de paniers anti-gaspi ou pour la récolte sur les fins de marchés. Un strict respect de la réglementation sanitaire est d'autant plus nécessaire si les produits distribués sont de type cuisinés (par opposition : crus ou secs) ou d'origine animale. En effet, ces types de produits présentent des risques alimentaires plus importants, comparativement à la valorisation des fruits et légumes qui est plus simple au niveau sanitaire.



Tout don (ou vente sous quelle que forme qui soit) de denrées alimentaires fait par un exploitant du secteur alimentaire à une association caritative est soumis aux exigences réglementaires du paquet hygiène et aux textes nationaux en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment :

- règlement (CE) 178/2002<sup>30</sup>
- règlement (CE) 852/2004 et (CE) 853/2004<sup>31</sup>
- arrêté du 7 mai 2020 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale<sup>32</sup>
- arrêté du 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don<sup>33</sup>
- instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289<sup>34</sup>

Les denrées peuvent faire l'objet du don ou faire partie d'un panier anti-gaspi (cession marchande) à tout stade de la préparation, à condition de respecter la réglementation sanitaire du SSA (Sécurité Sanitaire Alimentaire).

Les dispositions applicables à l'occasion du don alimentaire à une association sont par conséquent les mêmes que celles applicables à l'occasion de toute transaction à destination d'un établissement de remise directe (commerce alimentaire, restaurant commercial...).

#### Focus : Dons et session d'excédents issus de la restauration collective : quelles spécificités ?

Cependant, la restauration collective est restreinte sur les dons de certains produits, plus particulièrement les cuisines satellites ou sur place. En effet, les cuisines centrales n'ont aucune restriction particulière car en tant qu'établissement agréé, toutes les denrées définies dans le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) peuvent être données. Voici un tableau distinguant les **produits interdits et autorisés au don pour les cuisines satellites, celles sur place et tout établissement non agréé** :

Produits Interdits	Produits autorisés
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Plats et produits présentés aux consommateurs, sur la chaîne d'un self ou à table</b></li> </ul> <p><i>Type bacs gastronomes entamés, assiettes et ramequins proposés sur des présentoirs réfrigérés, saladiers en libre-service, restes assiettes...</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Denrées préemballées</b> (gâteaux, yaourts...), préparations culinaires élaborées à l'avance</li> <li>• <b>Denrées d'origine végétale</b> (pain, fruits, légumes...)</li> <li>• <b>Préparation culinaire élaborée à l'avance</b></li> </ul>

<sup>30</sup> [Règlement \(CE\) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 proc](#)

<sup>31</sup> [règlement \(CE\) 852/2004 et \(CE\) 853/2004](#)

<sup>32</sup> [Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'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](#)

<sup>33</sup> [Arrêté du 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer](#)

<sup>34</sup> [Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289](#)





- **Plats que les associations ne sont pas en mesure de redistribuer (en fonction de la situation de chaque association)**

*Élaborée en vue d'être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes : entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ; entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.*

- **Excédents**

*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 ( $\geq 63$  °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °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<sup>35</sup>*

Notons que les produits présentés au consommateur en restauration collective ne peuvent pas faire l'objet d'une revalorisation. Ainsi même les denrées mises en vitrine permettant de garder à température adéquate (entre 0 et 3°C) ne peuvent être données ou vendues.

En fin de service, la décision de ne pas jeter un plat mais de le gérer comme un excédent conduit à s'interroger sur la **logistique nécessaire pour ces excédents qui peuvent faire l'objet d'une cession (marchande ou non). Ces denrées doivent comporter une DLC et être étiquetées. Chaque contenant (barquette, bac gastronorme, ...) 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.**<sup>36</sup>

Par ailleurs, lors de la livraison à une association, les lots de contenants doivent être accompagnés des informations visées par le règlement (UE) n° 931/2011, à savoir :

- une description exacte des denrées, le volume ou la quantité de denrées,
- les nom et adresse de l'expéditeur des denrées voire de leur propriétaire,
- les nom et adresse du destinataire voire de leur futur propriétaire,
- un numéro de référence identifiant, selon le cas, le lot ou le chargement et la date d'expédition.

A ces informations, doivent s'ajouter des recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats. **Le bon de livraison au(x) satellite(s) ou le récépissé de don regrouperont utilement ces informations.**<sup>37</sup>

*Nota : Au regard du règlement (UE) n° 1169/2011, « les barquettes et bacs gastronormes produits en cuisine centrale et livrés vers des satellites ne sont pas considérés comme des denrées préemballées et ne sont donc pas soumis à ces règles ». 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.*



**Voir Fiche n°2 : Dons alimentaires issus de la restauration scolaire - Ville de Lyon**

<sup>35</sup> [Arrêté du 9 décembre 2009](#)

<sup>36</sup> [Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289](#)

<sup>37</sup> [Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289](#)





### Focus : Gourmet bag (ou Doggy bag): quelle réglementation sanitaire ?

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2021, la restauration commerciale (publique et privée) est obligée de tenir à la disposition des clients qui en font la demande un « doggy-bag » et consiste à permettre aux consommateurs de repartir avec les restes de leurs repas non consommés en vue d'une consommation ultérieure. Il est à différencier du « panier anti-gaspi » qui est constitué des excédents alimentaires n'ayant pas été présentés aux consommateurs et qui sont vendus à un prix inférieur à celui présenté lors du service.

Le « gourmet bag », aussi communément appelé « doggy bag », correspond à un conditionnement dans lequel le client d'un restaurant commercial peut emporter les restes de son repas. Cette pratique, qui tend à se développer en restauration commerciale, est une activité de distribution de denrées alimentaires qui ne sont pas destinées à une consommation sur place ou immédiate. Les conditionnements doivent respecter certains critères de conformité (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, propreté, ...) et de composition (réutilisables ou recyclables). Les conditionnements à distribuer doivent alors être entreposés dans un endroit propre, à l'abri de la poussière. Il est vivement recommandé au restaurateur de ne pas proposer de « gourmet bags » pour les produits dits « sensibles » (viandes hachées, tartares, carpaccio, préparations contenant des œufs crus, fruits de mer...). Le remplissage des conditionnements avec les restes du repas est effectué à la table des clients ou dans une autre zone, définie et formalisée, afin d'éviter tout risque de contamination croisée. En particulier, cette opération n'est pas réalisée en zone de retour de plonge ni en zone de départ de plats. **Lors de la remise du « gourmet bag », le professionnel est tenu de délivrer des recommandations au client sur les bonnes pratiques de conservation et de consommation des restes du repas emporté. En particulier, le consommateur doit être informé dans le cas de la remise de denrées alimentaires décongelées, qui ne sont pas destinées à une recongélation en l'état.**



## 1.4. Une diversité d'acteurs mobilisables par les collectivités

De nombreux acteurs publics et privés sont mobilisés sur la question du gaspillage alimentaire. Les denrées alimentaires peuvent être produites en restauration collective publique ou privée, par la restauration commerciale, par l'industrie agroalimentaire, vendues dans les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), les commerces de bouche, ou sur les marchés plein air. Des associations s'engagent pour lutter contre le gaspillage alimentaire et/ou la précarité alimentaire.

La collectivité, du fait de certaines de ses compétences, peut mettre en place une stratégie territoriale de lutte contre le gaspillage alimentaire en jouant le rôle d'intermédiaire entre ces différents acteurs. Les **compétences** pouvant permettre aux collectivités de s'impliquer sur cette thématique peuvent être les compétences « déchets » (réduire le gaspillage alimentaire permet de réduire le poids des ordures ménagères et donc la facture de la collecte et du traitement des celles-ci), celle de l'éducation (pour mener des actions de sensibilisation dans les écoles et dans les restaurations scolaires), de l'alimentation évidemment, de la cohésion territoriale, de l'action sociale, de l'insertion professionnelle...

Les collectivités qui élaborent un Projet Alimentaire Territorial (PAT) sont en première ligne dans cette lutte. Les PAT ont en effet l'ambition de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en valorisant les agriculteurs pour raccourcir les circuits de l'alimentation et remettre des produits locaux au sein de l'alimentation des citoyens. Les porteurs de PAT ont un rôle de chef d'orchestre pour mettre en musique les forces vives du territoire. Il s'agit d'acteurs qui sont à l'initiative de projets ou actions, qu'ils soient une collectivité, des entreprises agricoles et agroalimentaires, des artisans, des citoyens. Un diagnostic de la production agricole et alimentaire et des besoins alimentaires est nécessaire pour animer la discussion et faire fleurir des actions communes qui répondent à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé.<sup>38</sup> La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie intégrante du PAT, car cela redonne du sens aux métiers de l'alimentation et les économies réalisées en réduisant la note du traitement des déchets ou en ajustant finement les portions et les repas aux besoins, peuvent être réinvesties dans une alimentation plus durable et de qualité supérieure (produits bios, locaux, frais). **Les collectivités territoriales peuvent intervenir comme facilitatrices, appuis**

<sup>38</sup> [Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?](#), Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation (MAA), 2018



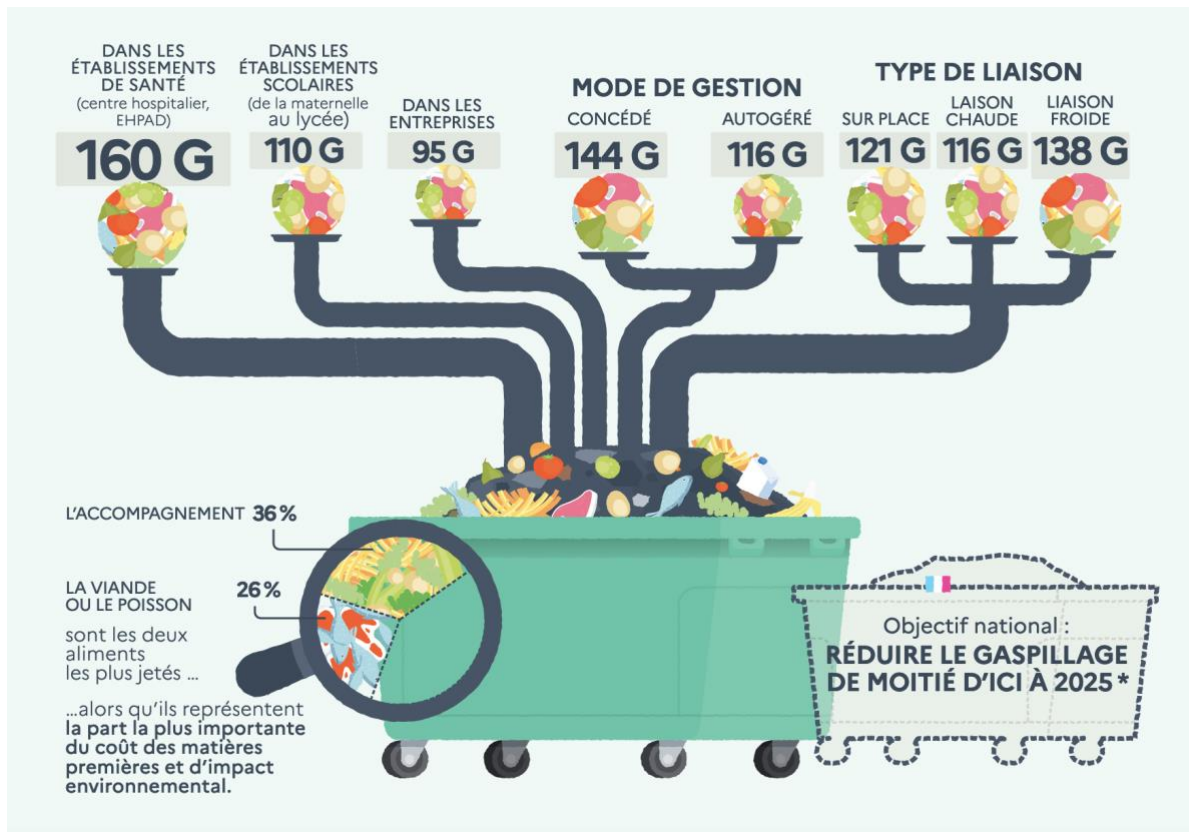
ou relais des actions du territoire destinées à valoriser les denrées alimentaires encore consommables. Le rôle et les actions mobilisables par les collectivités auprès de chacun des opérateurs est ici représenté.

### 1.4.1. La restauration collective

La restauration collective représente un marché important avec **3,8 milliards de repas** servis chaque année dans plus de 80 000 restaurants. Le secteur de la restauration scolaire est l'un des plus importants (39 %), au même niveau que celui de la restauration médico-sociale. 60 % des repas sont servis dans des restaurants en gestion directe et 40 % dans des restaurants en gestion concédée (ou déléguée à un prestataire).

La gestion directe correspond à l'organisation et l'élaboration des repas par la collectivité, tandis que la gestion concédée correspond à une délégation complète ou partielle de l'organisation et de l'élaboration des repas à une société de restauration collective.

L'enjeu est d'autant plus important en restauration collective que le gaspillage alimentaire y est quatre



fois plus important qu'à domicile. L'ADEME évalue à 120 grammes les quantités d'aliments jetées en moyenne par convive et par repas. A noter que ces valeurs ne sont pas homogènes et dépendent du type d'établissement de restauration collective concerné, du mode de gestion de la restauration, du type de liaison pratiqués et **des aliments cuisinés** comme le montre l'infographie ci-dessous.<sup>39</sup>

Source : ADEME, Infographie Gaspillage alimentaire dans la restauration collective, 2020

<sup>39</sup> [Gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#), ADEME 2020



**Focus : Rôles des collectivités**

La restauration collective publique et privée est un vivier pour le développement d'actions de valorisation des excédents alimentaires, par le don, ou la mise en place de panier anti-gaspi.

Les collectivités peuvent être **pilotes** ou relais pour impulser une dynamique de valorisation des denrées alimentaires encore consommables. Pour cela, elles disposent d'outils pour développer la valorisation des excédents alimentaires issus des restaurants collectifs dont elles assurent la gestion (scolaires, administratifs, hospitaliers ou de dépendance). Ces outils passent par des **actions de communication** en étant un vecteur d'informations pour ces acteurs ou auprès des usagers ; ainsi que des **actions visant le financement direct d'opérations** de valorisation d'excédents alimentaires (don alimentaire en restauration scolaire, mise en place de paniers anti-gaspi en restauration collective, etc) .

La pratique de la valorisation des excédents alimentaire issus de la restauration collective tend à se développer depuis quelques années et les récentes réglementations la favorisant.



Voir Fiche n°2 : Dons alimentaires issus de la restauration scolaire à Lyon

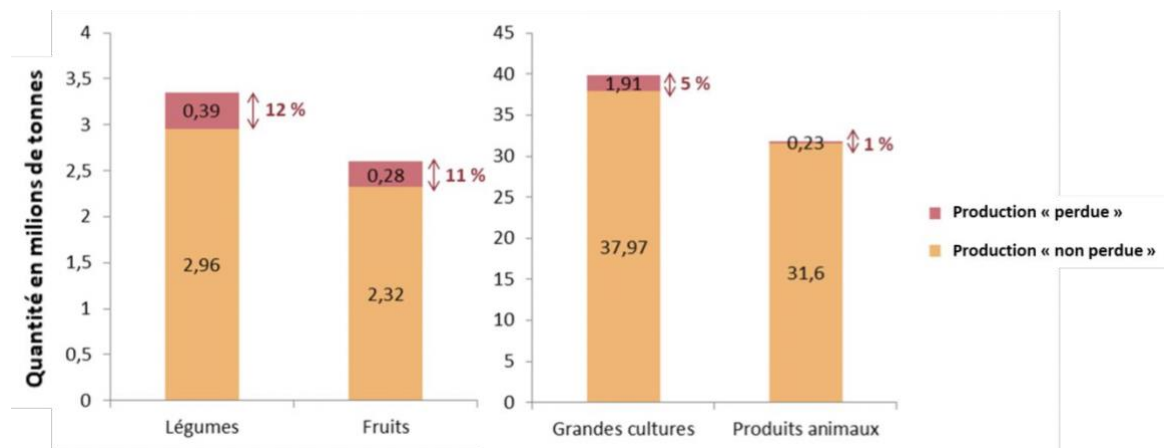
Voir Fiche n°7 : Mise en place de paniers anti-gaspi en restauration collective publique à Toulouse

**1.4.2. Le secteur agricole et les marchés alimentaires**

• **Secteur agricole**

Rien qu'au niveau de la production agricole, les pertes alimentaires se chiffrent à 32% de la production totale.<sup>40</sup> Les fruits et légumes sont en proportion les gisements où les pertes alimentaires s'observent en plus grandes quantités, comparativement aux cultures céréalières et produits issus de l'élevage animalier. Toutefois, en volume, les pertes plus importantes s'observent sur les céréales : il représente 68% du volume total gaspillé. Les pertes des produits animaux sont restreintes au niveau de la production, car moins concernées par des écueils de stockage ou de pic de production.

Figure 2 Représentation en volumes (Mt) et proportion (%) des pertes alimentaires observées par type de flux alimentaires par rapport aux gisements totaux de denrées produites :



Source : *Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages en production agricole*, ADEME 2018

• **Les marchés de plein vent**

Les **marchés** sont un vecteur notable d'une partie du volume de denrées alimentaires gaspillées en France. Aussi, ils constituent une vitrine du gaspillage alimentaire, dans la mesure où beaucoup de denrées jetées sont visibles des usagers. Ainsi les marchés constituent une plateforme particulièrement adaptée aux échanges et à la sensibilisation des consommateurs. La récupération de produits et denrées encore consommables sur les marchés est e solution de valorisation alimentaire qui tend à se développer.

<sup>40</sup> [Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages en production agricole](#), ADEME 2018



### ZOOM : La Tente des Glaneurs à Lille

Depuis 2010, à Lille l'association « La tente des glaneurs », est accompagnée par l'ADEME pour récolter sur les marchés de plein vent des produits alimentaires non vendus par leurs vendeurs (à cause de l'esthétisme, la texture, couleur, forme, état, etc). L'objectif étant de limiter le gaspillage alimentaire via une valorisation de ceux-ci. Dès sa première années, l'association a récolté 35 tonnes de fruits et légumes et en a redistribué 25.<sup>41</sup>



### Focus : Rôles des collectivités en matière de glanage

**Le glanage en champs ou sur les marchés de plein vent constitue une solution complémentaire de valorisation des excédents alimentaires encore consommables, parfaitement adaptés à la valorisation de fruits et légumes notamment.**

Des collectivités peuvent accompagner des actions de valorisation des excédents alimentaires issus des champs du territoire ou des marchés de plein vent, notamment en qualité de gestionnaire des déchets produits par ces marchés. En effet, la collectivité peut porter ou accompagner des acteurs du territoires à développer des actions ponctuelles de collecte en champs de denrées ou sur les marchés, en vue d'une cession marchande (à prix modique) ou non marchande (don à des personnes ou associations d'aide alimentaire), d'une transformation de ces produits en nouveaux produits alimentaires (par exemple une transformation de fruits en confiture, compotes, etc). Ces actions revêtent une fonction de lutte contre le gaspillage, voire la précarité alimentaire, et contribuent à sensibiliser le grand public et les professionnels sur le sujet.



**Voir Fiche n°1 : Diversité et complémentarité des actions de valorisation des excédents alimentaires sur le territoire d'Est Ensemble**

### 1.4.3. Les opérateurs professionnels : commerces de bouche, restaurants commerciaux, GMS, IAA

Les opérateurs professionnels alimentaires ont des profils multiples : du restaurant local à la firme de l'industrie agroalimentaire, en passant par les supermarchés et les commerces de bouche (boulangerie, boucherie, fromager, épicerie). Ces acteurs sont un vivier important de pertes et gaspillages alimentaires à tous les niveaux de la chaîne de valeur : production, transformation, distribution. Il est nécessaire d'impliquer et d'associer ces acteurs économiques, à la mise en place d'un diagnostic relatif à leur gaspillage alimentaire, et de solutions curatives pour diminuer les pertes et trouver des solutions de valorisation pour les invendus et surplus, comme fixé par la réglementation. (voir 1.3.1. Réduction des gaspillages et renforcement du don – Loi EGAlim) Pour rappel, les GMS et les IAAs sont soumises à l'obligation de don dès que le chiffre d'affaire dépasse les 50 millions d'euros. Cette obligation est également applicable par des entreprises et surfaces plus modestes.

Ce sont ces structures qui à ce jour ont en grande partie recours aux diverses solutions de valorisation alimentaire : le don alimentaire, ou pour les commerces de bouche et la restauration commerciale, le recours ponctuellement aux « doggy bag » ou paniers anti-gaspi.

### Focus : Rôles des collectivités dans la mobilisation des acteurs économiques

**Bien que les collectivités n'aient pas de compétence directe (développement économique, sociale, gestion des déchets, etc) pour mener une politique de réduction du gaspillage alimentaire issu des activités économiques de leur territoire, elles peuvent toutefois assurer un rôle de relai auprès des acteurs privés et professionnels en incitant et accompagnant les acteurs privés et économiques à mener certaines actions. Ainsi, les collectivités peuvent aider à orchestrer des dynamiques ou impulser des initiatives via plusieurs canaux ou relais.**

Les collectivités peuvent porter des actions de valorisation des excédents alimentaires issus des opérateurs professionnels, notamment en finançant des actions et acteurs associatifs pour collecter les excédents des commerces de bouches, GMS, ou autres et les transformer ou les redistribuer. Aussi, elles peuvent impulser

<sup>41</sup> [Lutte contre le gaspillage alimentaire sur les marchés : La Tente des Glaneurs à Paris 19e \(75\)](#) ; ADEME 2015





des actions ou être le relai d'initiatives des acteurs du territoire. En effet, la collectivité peut porter ou accompagner des acteurs du territoire à développer des actions ponctuelles de collecte en champs de denrées ou sur les marchés, en vue d'une cession marchande (à prix modique) ou non marchande (don à des personnes ou associations d'aide alimentaire), d'une transformation de ces produits en nouveaux produits alimentaires (par exemple une transformation de fruits en confiture, compotes, etc). Ces actions revêtent une fonction de lutte contre le gaspillage, voire la précarité alimentaire, et contribuent à sensibiliser le grand public et les professionnels sur le sujet.



**Voir Fiche n°1 : Diversité et complémentarité des actions de valorisation des excédents alimentaires sur le territoire d'Est Ensemble**

#### 1.4.4. Les acteurs qui reçoivent

Les acteurs qui reçoivent des excédents alimentaires (principalement sous forme de dons), constituent des acteurs territoriaux clés. Ce sont principalement des associations, habilitées et organisées sur un territoire dont elles maîtrisent les besoins et enjeux socio-économiques. Elles sont réparties en trois types :

- Les **associations fournisseuses** qui stockent les denrées et les répartissent auprès d'autres associations. Ce sont les banques alimentaires.
- Les **associations distributrices** qui distribuent les denrées aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.
- Les **associations intermédiaires** entre les « producteurs d'excédents » et les associations distributrices, comme le Chaînon Manquant et Excellents Excédents dans le cas de la restauration collective.

La logistique est primordiale pour valoriser des denrées à DLC courte, et c'est là où un intermédiaire dédié à cela est d'une grande utilité. En effet, les « associations classiques » n'ont pas forcément les moyens matériels (véhicules, stockage) ou humains pour collecter et redistribuer ces excédents dans une contrainte temporelle donnée.

Pour établir une convention de don, les donateurs doivent au préalable sélectionner une ou plusieurs **associations habilitées** par l'État. L'habilitation (à recevoir des contributions publiques) au titre de l'aide alimentaire peut être délivrée au niveau national ou régional en fonction de la couverture géographique de l'aide alimentaire déployée. Les demandes d'habilitation sont adressées au Préfet de région. Les conditions de l'habilitation sont définies par décret. Elles ont en effet des obligations réglementaires (actions d'écoute, d'information, d'orientation, respect des normes d'hygiène, de traçabilité et transmission de données statistiques). Ces associations peuvent alors bénéficier de subventions publiques pour l'aide alimentaire qu'elles apportent.

Les principales associations et têtes de réseau de l'aide alimentaire en France sont la Fédération des Banques Alimentaires, les Restaurants du Cœur, la Croix Rouge, le Secours catholique, Revivre dans le Monde, ANDES et le Secours Populaire.

#### **Focus : Rôles des collectivités auprès des associations d'aide alimentaire**

Les associations d'aide alimentaire sont de acteurs ancrés dans les territoires qui participent à l'alimentation des populations les plus fragiles. Elles sont usuellement accompagnées et soutenues par les collectivités territoriales de toute dimension (communes, intercommunalités, départements, régions) qui financent et déploient diverses actions à leurs côtés ou en appui. En effet, la collectivité peut porter ou accompagner des acteurs associatifs du territoire par un **appui logistique**, via une mise à dispo de locaux, d'équipements fonctionnels, de véhicules ; un **appui financier** au travers d'aides ou subventions versées, via les CCAS, et départements ou en lançant des appels à projets pour organiser des actions de collecte et distribution des invendus/excédents, etc. En chiffres, on estime le soutien des collectivités majoritairement au travers de l'aide fournie par les CCAS et CIAS à 122,5 millions d'euros. Les collectivités territoriales, au premier rang desquelles les communes au travers des centres communaux d'action sociale (CCAS) et centres intercommunaux d'action sociale (CIAS), interviennent dans cette politique publique.<sup>42</sup>

<sup>42</sup> [Rapport d'information du Sénat, commission des finances sur le financement de l'aide alimentaire](#), octobre 2018.





### **ZOOM : « VALTOM Solidaire » : un partenariat avec des associations d'aide alimentaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets de ces structures**

Dans le contexte d'urgence et de crise sanitaire actuel, le VALTOM (Syndicat intercommunal de valorisation et de traitement des déchets ménagers du Puy-de-Dôme et du Nord de la Haute-Loire (700 000 hab)) a souhaité contribuer activement à la solidarité au niveau local et soutenir les plus démunis. En décembre 2020, les élus ont voté, à l'unanimité, la création du programme « VALTOM Solidaire ». Ce programme permet d'engager le VALTOM dans des actions de soutien et de coopération en lien avec la réduction et la valorisation des déchets ménagers, auprès d'associations reconnues dans le domaine du don alimentaire. 3 associations du territoire ont ainsi été identifiées : la Banque Alimentaire, les Restos du Cœur et le Secours Populaire. Le soutien du VALTOM s'est orienté vers une aide financière d'urgence. Une somme de 5 000 € a été versée à chaque association partenaire en janvier 2021. La volonté du syndicat est de pérenniser cette aide financière en établissant un partenariat alliant solidarité et développement durable avec ces 3 associations. La priorité est la mise en œuvre de projets axés sur des problématiques partagées telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire ou la valorisation des biodéchets. Un premier volet d'actions, axé sur la communication, a pu commencer à être développé avec les associations. Il s'articule autour de la sensibilisation à la simplification du geste de tri des déchets à destination des bénéficiaires et des équipes. Des visites de sites de valorisation et de traitement des déchets ménagers sont également envisagés. D'autre part, des études de faisabilité sont en cours en vue de travailler sur des solutions opérationnelles d'évitement des déchets répondant à des besoins identifiés sur chaque structure :

**Pour la Banque Alimentaire** : l'optimisation de la gestion de leurs biodéchets, pour que les déchets non évitables liés aux activités de l'association puissent être détournés ou valorisés,

**Pour les Restos du cœur** : la réhabilitation d'une cuisine dédiée à la formation et à l'insertion professionnelle des bénéficiaires permettant également la transformation de produits alimentaires pour la préparation de repas solidaires,

**Pour le Secours populaire** : la création d'un lieu offrant la possibilité de proposer des ateliers de cuisine « zéro gaspi » à partir de produits frais et de saison.



## Paroles de collectivités

*Est-ce-que vous pensez que les collectivités ont un rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage ?  
Quelles formes peuvent-elles revêtir ?*

**Ophélie ROCHAT – Chargé de projets au syndicat Préval Haut-Doubs :** « Il est vrai que le projet mené par le Préval de conserverie « La Marmite Solidaire », montée avec un collectif d'acteurs territoriaux est audacieux pour un syndicat des déchets. Cependant l'ADEME nous a reconnu comme un véritable acteur, et notre rôle pouvait être plus que la prévention. Il fallait quelqu'un pour amener chaque acteur justement à sortir de sa zone de confort. »

→ **Voir Fiche 5**

*Quel impact la crise sanitaire liée au COVID-19 a-t-elle eu en matière de redistribution des excédents alimentaires de la Ville de Rennes ?*

**Typhaine Herré, Responsable du service restauration durable de la ville de Rennes :** « Avec la crise sanitaire, nous avons dû redistribuer tous les repas. La cuisine centrale est alors devenue une plateforme logistique de dons. Cela nous a permis d'être réactifs, d'étendre le dispositif à d'autres associations. Rien n'a été perdu, tout a été donné. Nous avons également été sollicités par une entreprise de l'agroalimentaire qui avait des surplus de production. Ce sont au total plus de 16000 repas qui ont été redistribués en 2020 »



## 2. Construire sa démarche de valorisation alimentaire

Construire une démarche de valorisation d'excédents alimentaires sur un territoire requiert de suivre plusieurs étapes.

### 2.1. Établir un état des lieux

Plusieurs leviers sont à déterminer :

- Un **diagnostic territorial du gaspillage alimentaire** à plusieurs échelles, du territoire ou sur des sites particuliers, sur des activités ponctuelles spécifiques au niveau des usagers et suivant la compétence mobilisée. Par exemple : si la compétence déchet est mobilisée : établir un diagnostic sur OMR, ou si la compétence éducation est mobilisée : établir un diagnostic qualitatif et pédagogique.  
Plusieurs indicateurs potentiels sont appréciables : évaluation des gisements, du type des denrées à valoriser, du maillage des acteurs qui produisent des excédents, de ce qui est déjà détourné des poubelles et de ce qui reste à valoriser, pertes évitables et inévitables, Identifier les outils de planification territoriale existants : Plan d'action sociale, PAT, PLPDMA, CODEC, anciennement Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage
- Une **identification des acteurs déjà mobilisés sur le territoire**, des actions mises en place, des besoins identifiés. Cela peut passer par une cartographie des acteurs, un recensement des actions déjà en place et des ateliers sur les besoins des acteurs.

### 2.2. Les solutions de valorisation des excédents

La stratégie s'adapte au territoire, aux besoins de la population, au maillage associatif et au gisement de denrées pouvant être valorisées.

En découle plusieurs solutions à géométrie et niveaux d'implication variables pour les collectivités.

#### Les solutions organisationnelles

1. **Porter des appels à projets pour faire émerger des solutions et actions de valorisation des excédents alimentaires**  
→ Voir Fiche 1. Est Ensemble
2. **Mettre en œuvre des partenariats de don d'excédents issus de restauration collective (publique et privée), de GMS, All, commerces de bouches, etc**  
→ Voir Fiche 2. Ville de Lyon
3. **Optimiser la planification alimentaire et les solutions de gestion des ressources et des excédents alimentaires en bout de chaîne**  
→ Voir Fiche 3. Ville et Métropole de Montpellier

#### Les solutions opérationnelles

4. **Participer à la transformation d'excédents et invendus alimentaires du territoire (conserverie associative et restaurant solidaire entièrement fournie en invendus).**  
→ Voir Fiche 4. Préval du Haut Doubs  
→ Voir Fiche 6. Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers



5. **Déployer des points de collecte ponctuels d'excédents alimentaires (frigos partagés et garde-manger)**  
→ Voir Fiche 5. SMICVAL & Saint André de Cubzac
6. **Promouvoir le glanage sur les marchés, dans les champs**  
→ Voir Fiche 1. Est Ensemble
7. **Accompagner le développement des paniers anti-gaspi**  
→ Voir Fiche 7. Toulouse Métropole et Too good to go

## 2.3. Donner vie au projet

Enfin, vient le moment où le projet se concrétise. Pour cela, plusieurs éléments sont à considérer.

- **Donner vie au projet en faisant appel à des partenaires associatifs et professionnels**, en impliquant l'activité.  
→ Voir Fiche 1. Est Ensemble  
→ Voir Fiche 2. Ville de Lyon  
→ Voir Fiche 6. Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers  
→ Voir Fiche 7. Toulouse Métropole et Too good to go
- **Dédier les ressources humaines et financières en conséquence** (dont la formation des employés de la restauration et des associations)  
→ Voir Fiche 3. Ville et Métropole de Montpellier  
→ Voir Fiche 4. Préval du Haut Doubs  
→ Voir Fiche 6. Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers
- **Lancement de conventions de partenariats.**  
→ Voir Fiche 1. Est Ensemble  
→ Voir Fiche 2. Ville de Lyon  
→ Voir Fiche 4. Préval du Haut Doubs  
→ Voir Fiche 6. Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers





## 3. Retours d'expérience de collectivités

- **Fiche 1.** Est Ensemble (p.29)
- **Fiche 2.** Ville de Lyon (p.34)
- **Fiche 3.** Ville et Métropole de Montpellier (p.46)
- **Fiche 4.** Préval du Haut Doubs (p.51)
- **Fiche 5.** SMICVAL et Ville de Sain André de Cubzac, (p.59)
- **Fiche 6.** Rest'Auber – Excellents Excédents & Ville d'Aubervilliers (p.64)
- **Fiche 7.** Toulouse Métropole, TooGoodTooGo et HopHopFood (p.70)



## 1. Diversité et complémentarité de l'action publique pour valoriser les excédents alimentaires et lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

### Porteur de projet

Est Ensemble, Grand Paris – Île-De-France.  
<https://www.est-ensemble.fr>

### Contacts

**Pôle prévention et sensibilisation des déchets**  
Mail : [prevention.dechets@est-ensemble.fr](mailto:prevention.dechets@est-ensemble.fr)



**Est  
Ensemble**  
Grand Paris

### Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population** : 422 744 habitants

**Nombre de collectivités adhérentes** : 9 communes

**Compétence en matière de déchets** : Prévention et gestion des déchets

**Typologie d'habitat** : urbain

**Programme(s) local de prévention des déchets** :  
1<sup>er</sup> PLPD 2012 ; CODEC et PLPDMA en 2019

**Production de DMA** : 340 kg/hab/an

**Plusieurs compétences territoriales pour œuvrer sur la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire:**

4 compétences obligatoires issues du statut de Communauté d'agglomérations : aménagement de l'espace ; développement économique ; équilibre social de l'habitat et politique de la ville

...auxquelles les 9 Villes fondatrices ont ajouté 6 compétences optionnelles : équipements culturels et sportifs ; prévention et valorisation des déchets ; protection et mise en valeur de l'environnement et du cadre de vie ; assainissement ; eau ; action sociale.

### Contexte

Est Ensemble est un établissement public territorial dans le département de Seine Saint Denis, l'un des départements les plus pauvres de France. Ainsi, sur le million et demi d'habitants de Seine Saint Denis, 28,4% de la population vit en dessous du seuil de pauvreté (885 €/mois pour une personne seule), 32,7% des ménages sont à une personne et 14,3% des familles monoparentales. Le taux de chômage s'élève à 18,4%, alors que la population est jeune (42,8% a moins de 30 ans). Est Ensemble représente un espace urbain avec 81% d'habitat collectif, dont 41% en habitat social.

Le combat contre le gaspillage alimentaire va donc naturellement de pair avec celui contre la précarité sociale, outre celui de la gestion des déchets. Est Ensemble s'engage comme « Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage » en 2015. La collectivité signe le Contrat Objectif Déchet et Économie Circulaire (CODEC) avec l'ADEME en juin 2019 pour 3 ans. Elle renouvelle son PLPDMA en 2019 qui reprend les actions du CODEC en matière de prévention des déchets et les prolongent pour 2 ans supplémentaires, soit jusqu'en 2023. Un budget de 560 000€ est alloué en 2019 à la prévention, dont 90 000€ dédiés à l'accompagnement d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Est Ensemble a recours aux associations et aux entreprises de l'économie sociale et solidaires via des Appels à Projets annuels pour animer des actions de prévention et de sensibilisation du grand public, des scolaires, des commerçants, restaurateurs, des bailleurs.

En ce qui concerne la valorisation alimentaire à destination des populations précaires, un 1<sup>er</sup> appel à projet a été fait en 2019, à l'issu duquel trois associations ont été choisies. A ce titre, la collectivité estime que parmi les déchets alimentaires jetés chaque année, 3 kg représentent des produits alimentaires non entamés.

## Objectifs

- **Réduire le gaspillage alimentaire et réduire la précarité alimentaire**
  - Engagement de 5 nouveaux établissements dans un programme de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire par an (soit 15 sites sur 3 ans)
  - Animation et tenue de stand de sensibilisation sur les villes de l'EPT (15 par an, soit 45 sur 3 ans)
  - Animation et formation sur les marchés alimentaires (12 par an, soit 36 sur 3 ans)
- **Construire avec chacun des acteurs sélectionnés dans le cadre de l'appel à projet des objectifs spécifiques, mais qui concourent à la même finalité, la réduction du gaspillage et de la précarité alimentaire.**

Les associations et entreprises de l'ESS présentes sur le territoire d'Est Ensemble : **LINKEE, Moissons Solidaires et Récolte Urbaine (RU !)** ont été sélectionnées par la collectivité, auxquelles des objectifs ont été attribués :

### Les objectifs de Linkee :

- Réduire le gisement de déchets alimentaires évitables pouvant faire l'objet d'une valorisation alimentaire : éviter et valoriser par la redistribution une production de 26,5 tonnes d'excédents alimentaires qui potentiellement deviendraient des déchets alimentaires (sur la période initialement d'octobre 2019 à juin 2020, mais dans le contexte social et sanitaire du Covid l'action a été prolongée jusqu'au 31 décembre 2020)
- Apporter une aide alimentaire aux plus démunis
- Créer du lien social sur le territoire en s'appuyant sur une offre innovante de bénévolat.

### Un objectif à 5 branches pour Moissons Solidaires :

- Collecter et redistribuer des fruits et légumes invendus sur les marchés alimentaires
- Changer le comportement des consommateurs en sensibilisant sur la notion de gaspillage alimentaire
- Transmettre l'apprentissage de la mise en valeur des aliments en fin de vie
- Impliquer des publics nouveaux pour essayer la redistribution des invendus et démultiplier des actions similaires sur d'autres marchés alimentaires
- Réduire la quantité de déchets alimentaires jetés au profit du don pour les populations en précarité alimentaire

### Un triple objectif pour RU ! :

- Valoriser les démarches de transition écologique sur le territoire
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire par des ateliers de cuisine
- Contribuer à la prévention des déchets alimentaires

## Description de la démarche/de l'action

La collectivité a choisi à l'issu d'un appel à projets trois associations qui se complètent : **Linkee**, **Moissons Solidaires** et **RU !**. La première livre le surplus provenant de la restauration et des commerces à d'autres associations en charge de la distribution même des denrées alimentaires. La deuxième récolte les fruits et légumes invendus sur le marché pour les distribuer, tout en menant une campagne de sensibilisation face au gaspillage alimentaire en vue de mobiliser des volontaires pour les former à entreprendre et organiser à leur tour des actions similaires. La dernière collecte aussi les invendus alimentaires, qui sont ensuite proposer 2 fois/semaine aux habitants du quartier sous forme de stand comme au marché, des ateliers de transformation des produits et de cuisine sont également proposés sur inscription.

### ➤ Linkee

Née en 2016, Linkee est un **organisme communautaire à but non lucratif en Île-de-France** qui met en relation ses **200 partenaires de l'alimentation et du milieu associatif** (artisans, traiteurs, festival, événements, entreprises de la restauration collective, GMS...) qui ont des dons disponibles ou des excédents à valoriser avec les associations qui distribuent aux personnes précaires, et cela via un réseau francilien de **5 000 bénévoles**. Cela se fait grâce une **application** du même nom, où les donateurs, les bénéficiaires et les bénévoles peuvent se connecter pour respectivement déclarer des excédents, réserver un don ou signaler leur disponibilité.

#### Linkee et l'aide aux étudiants

Depuis octobre 2020, l'association distribue des colis alimentaires durable aux étudiants dans le besoin. Ce sont des colis de 5 à 7 kg, contenant des fruits et légumes issus de l'agriculture vertueuse, de produits laitiers et secs, de plats cuisinés par les bénévoles ou récupérés en circuit court par Linkee. Depuis, l'opération a pris de l'ampleur et ce sont 25 000 repas qui sont distribués chaque semaine sur les campus universitaires, ou bien 350 000 repas en tout.

Les dons sont ouverts aux publics les plus démunis, l'accès est libre et sans réservation ou inscription préalable. L'action solidaire de Linkee est actuellement fortement mobilisée et tournée vers les étudiants avec une concentration de nombreux moyens, comme la distribution de colis alimentaires à Paris et en petite couronne (Crous de Bobigny).





## ➤ **Moissons solidaires**

Moissons solidaires est une association présente sur plusieurs marchés en région parisienne (93), les bénévoles prennent en charge la collecte de fruits et légumes auprès des stands des commerçants volontaires du marché pour ensuite les redistribuer sur leur stand à l'intérieur du marché ou dans un tiers lieu du quartier de la ville, et éviter qu'ils ne soient jetés. Après une première initiative réussie sur un marché parisien en 2013, la ville de Paris a souhaité étendre cette pratique. L'impulsion donnée, l'association récupère aujourd'hui plusieurs dizaines de tonnes de fruits et légumes ! En parallèle, Moissons solidaires anime des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire et de cuisine dans cette optique.



## ➤ **RU !**

# RU!

RU ! ou Récolte Urbaine est une association qui anime des ateliers de sensibilisation aux enjeux environnementaux. Dans le cadre de l'appel à projet financé par Est Ensemble, RU ! anime ces ateliers sur un jardin de Montreuil mis à la disposition par la collectivité, notamment dans le cadre de l'opération Boissière Acacia soutenue par Est Ensemble. Ce sont les habitants du quartier qui sont visés. Un pan des activités sont centrées sur la valorisation alimentaire.

### **Opération Boissière Acacia**

C'est un projet de renouvellement urbain, culturel et écologique porté par Est Ensemble. 14 hectares au sein de Montreuil et de l'Est parisien sont mis à disposition d'artisans et commerçants dont la candidature a été étudiée au préalable.

## Résultats

### ➤ **Linkee**

- **38 tonnes de denrées alimentaires récupérées sur le territoire** (janvier 2020-octobre 2021), soit bien au-delà des objectifs imaginés.
- 44 distributions réparties sur des associations de 6 villes
- Dont sur les 2 mois du confinement (mars – mai) : 6, 5 tonnes de denrées alimentaires collectées, soit un équivalent de 80 500 repas distribués

### ➤ **Moissons Solidaires :**

En chiffres, à l'échelle territoriale de Bobigny sur 3 quartiers :

- 12 stands de distribution en 3 mois (octobre - décembre 2020)
- Des **collectes de fruits et légumes entre 650 et 1 000 kg par séance**
- Un nombre de bénéficiaires compris entre 50 et 80 personnes réparties sur 4 heures de distribution

### ➤ **Récolte Urbaine (RU !):**

En chiffres à l'échelle d'un quartier de Montreuil :

- La mise en place de 7 ateliers « anti gaspi » d'octobre 2019 à juillet 2020
- La mobilisation de 2 à 4 bénévoles par atelier
- La participation de 20 à 40 personnes par atelier (avant les contraintes sanitaires)
- La récupération de 20 kg de denrées pour 10 kg triés et utilisés par atelier culinaire,

## Mise en œuvre

### ➤ Linkee

#### Mise en œuvre du projet en plusieurs étapes :

- Présentation du projet aux 9 villes adhérentes pour en retenir 2
- Identification des parties prenantes du projet : commerçants, restaurateurs, ... et associations du périmètre des 2 villes
- Diagnostic / état des lieux des besoins et des ressources
- Création des premiers partenariats et signature de convention
- Crise sanitaire Covid 19 : adaptabilité et montée en puissance de la demande de dons et de redistribution



Source : Est Ensemble & Linkee, 2021

#### Planning :

Démarrage en novembre 2019 avec la présentation du projet aux 9 villes de l'EPT

Suivi et accompagnement du projet :

- COPIL trimestriel
- Points visio et mails réguliers

#### Moyens humains :

- 6 Salariés
- 2 500 bénévoles sur Paris et la petite couronne
- 200 partenaires du secteur de l'alimentation et du milieu associatif

#### Moyens financiers :

Budget alloué à LINKEE dans le cadre de l'appel à projets : 31 000 €

## Autres moyens:

### Les moyens techniques, ressources matérielles

- Un bureau à Paris
- Boîtes, glacières, contenants adaptés pour respecter la chaîne des températures
- Vélos cargos,
- Véhicules frigorifiques

### Les supports et les outils pour mobiliser les bénévoles et faire connaître l'action

- Application smartphone dédiée
- Réseaux sociaux : Site Internet, Twitter, Facebook
- Médias : Brut, France 5, France Bleu
- Presse : Socialter, Le Parisien, Le Figaro, L'Express

## Partenaires mobilisés :

- La ville de Paris,
- La Région Ile de France (subvention de 30 000 €)
- Les parrains de Linkee : Christophe Michalak et Thierry Marx

## ➤ **Moissons Solidaires**

### Planning :

- Début 2020 : mise à l'arrêt du projet lié au contexte politique locale (élections municipales) et contexte sanitaire général (confinement et l'arrêt des marchés alimentaires)
- Octobre 2020 : reprise progressive
  - La validation du projet par le conseil municipal
  - L'installation du stand, la mobilisation des bénévoles du quartier/les premières collectes
  - Une fréquentation continue sur le stand pour des besoins de plus en plus important



Source : Est Ensemble & Moissons Solidaires, 2021

Suivi et accompagnement du projet :

- COPIL trimestriel
- Réunions et échanges avec la ville (service développement durable et développement économique)
- Points Visio et mails réguliers

### Moyens humains :

- La mobilisation d'une douzaine de bénévoles sur les 3 sites
- Pas de moyens humains d'Est Ensemble
- Moyens humains de la ville pour la mise à disposition de l'espace de présentation sur le marché alimentaire, le prêt de matériel de stand (tables, barrières, supports)

### Moyens financiers :

Budget alloué à Moissons Solidaires dans le cadre de l'appel à projets : 20 500 €

### Partenaires

Ville de Bobigny

### ➤ Récolte Urbaine (RU !)

### Mise en œuvre du projet en plusieurs étapes :

- Démarcher et présenter le projet aux commerçants et producteurs d'excédents alimentaires
- Mobiliser les partenaires et les relais locaux
- Partenariat et conventions
- Collecter les excédents et les invendus alimentaires
- Planifier les événements, mobiliser les bénévoles
- Communiquer et informer les habitants du quartier



Source : Est Ensemble &RU !, 2021

### Planning :

Démarrage en novembre 2020

Suivi et accompagnement du projet :

- COPIL trimestriel



- Points visio et mails réguliers

### Moyens humains :

- La mobilisation d'une douzaine de bénévoles (chiffre dépassé de plus en plus de bénévoles s'inscrivent) sur les 3 sites plus des moyens humains du côté d'Est Ensemble et des villes où sont les marchés ( ?) ce n'est pas sur un marché de la ville mais c'est un stand type marché aménagé sur le site de l'asso RU ! à Montreuil
- Pas de moyens humains d'EE et de la ville

### Moyens financiers :

Budget alloué à RU ! dans le cadre de l'appel à projets : 4 300 €

### Partenaires

La ville de Montreuil par la mise à disposition de la parcelle

## Principaux freins et leviers

### Facteurs de réussite :

- Une très bonne communication entre les partenaires (Villes, Interco, Associations) et les relais bénévoles du terrain
- Prendre en compte les délais des différentes étapes des circuits de validation des collectivités pour anticiper ...mais pas trop !
- Savoir s'adapter à la disponibilité des commerçants et le temps d'attente
- Adapter la communication en fonction des publics visés
- Avoir un emplacement bien dimensionné / aux besoins de stockage et de présentation (cf. marché de Bobigny)
- La mobilisation et l'engagement des services municipaux pour des projets déployés sur domaine public, participation, mise en place, barrières, ...

### Les points positifs :

- Une mobilisation très importante des bénévoles pendant la crise sanitaire et économique liée au Covid
- Une grande capacité d'adaptation et d'improvisation lors du confinement
- La prise de conscience du lien gaspillage alimentaire – précarité alimentaire mise en évidence par la crise sanitaire et économique liée au Covid
- La grande reconnaissance des bénéficiaires pour chacune des actions

### Freins :

- La dépendance des associations (et le temps consacré) dans la recherche permanente de soutiens financiers pour pérenniser leur activité et leurs missions

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

Linkee est une association en région parisienne. Il existe d'autres associations qui font le lien entre surplus de magasins et associations qui font la distribution des repas (chainon manquant, excellent excédent, ...). A voir le tissu associatif formé sur le territoire.

## Perspectives d'évolution :

### ➤ **Linkee**

- Grande mobilisation auprès des étudiants : collecte et distribution de denrées alimentaires, repas, produits hygiènes à Paris.
- Étude et prospection pour collecter les excédents alimentaires de 4 collèges du territoire d'Est Ensemble pour redistribuer aux associations locales du territoire.

### ➤ **Moissons Solidaires**

- Maintien du stand sur le marché de la ferme et 2 autres sites
- Étude et prospection à la demande de Pantin pour la mise en place d'un stand de redistribution sur l'un des marchés de la ville.

### ➤ **Récolte Urbaine (RU !)**

- Lauréat de l'Appel à Projets 2020-2021 prévention et réduction des déchets sur l'axe de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise en œuvre de 60 actions : collectes de denrées alimentaires, redistribution, atelier de cuisine, repas solidaires

**Actualisation de la fiche : 01/03/2022**



## 2. Don alimentaire des excédents issus de la restauration scolaire de la Ville de Lyon

### Porteur de projet

Ville de Lyon, Métropole de Lyon – Rhône-Alpes  
<https://www.lyon.fr>



### Contacts

**Brigitte BERTHET - Responsable Service Ressources aux Écoles**  
Mail : [brigitte.berthet@mairie-lyon.fr](mailto:brigitte.berthet@mairie-lyon.fr)

**Adelaïde LARZILLIERE - Chargée de mission Alimentation durable**  
Mail : [Adelaide.LARZILLIERE@mairie-lyon.fr](mailto:Adelaide.LARZILLIERE@mairie-lyon.fr)

## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population** : 518 635 hab Ville de Lyon, 1 398 892 hab Métropole du Grand Lyon

**Nombre de collectivités adhérentes** : 9 arrondissements Ville et 59 communes Métropole

**Compétence en matière de déchets** : Aucune. La collecte et le traitement sont des compétences de la Métropole du Grand Lyon

**Typologie d'habitat** : urbain – urbain dense

**Programme local de prévention des déchets** : 2019-2024

**Production de DMA** : 391,2 kg/hab en 2019, (-1,1% par rapport à 2018).

### Cartographie de la restauration collective :

- Lyon a la compétence restauration scolaire
- Une cuisine centrale HQE, propriété Ville à Rillieux depuis 2014
- Marché de service tous les 4 ans (en cours 2018/2022) avec mise à disposition de la cuisine centrale par une Convention d'Occupation Temporaire à un prestataire. Liaison froide (mix inox/barquette biodégradable par 14 véhicules gaz naturel)
- 129 restaurants scolaires dont 70 élémentaires en selfs. 30440 enfants inscrits. Moy.26 500 repas commandés/jour.
- Mise en place d'un plan d'action vers une alimentation durable depuis 2019

## Contexte

La ville de Lyon (510 000 habitants) fait partie de la Métropole du Grand-Lyon (ensemble de 59 communes, regroupant 1 400 000 habitants), qui détient elle les compétences de gestion des déchets du territoire. La Ville a quant à elle, d'autres compétences, dont les compétences action sociale, éducation et restauration scolaire.

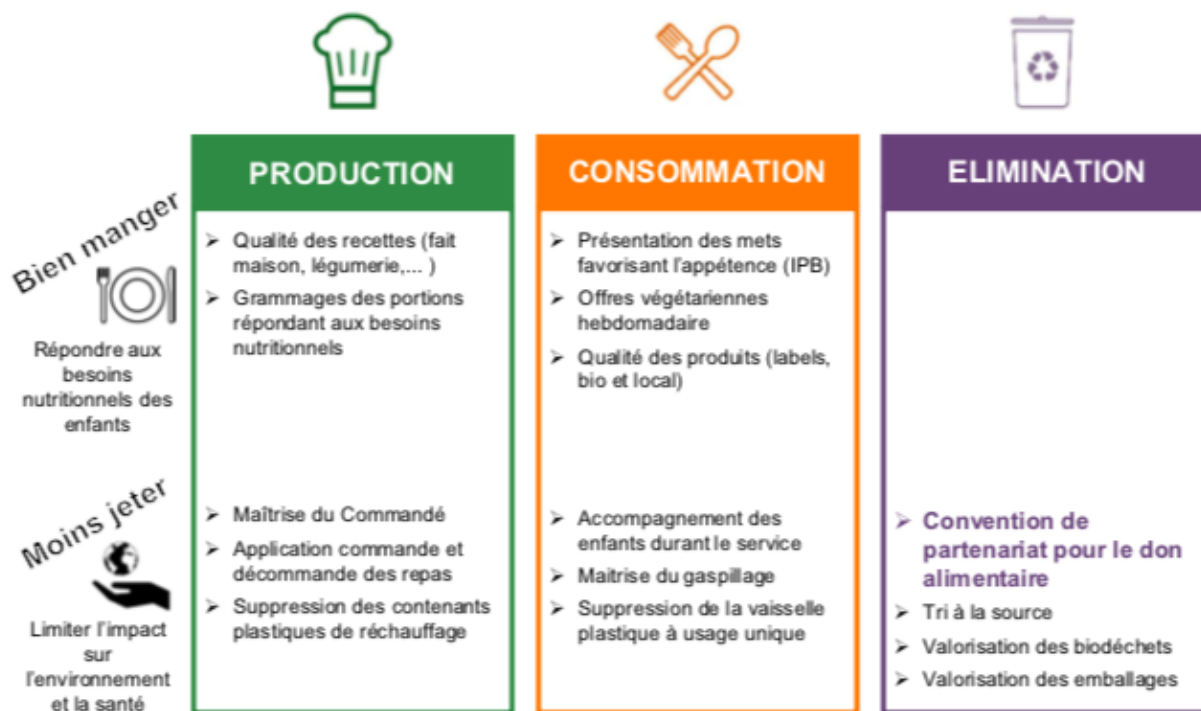
Ces compétences et celle de la gestion des déchets sont indirectement liées. En effet, la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets en général revêt également un volet social et économique important. Pour ce qui est des flux de déchets gérés par la Métropole, le tonnage global de déchets ménagers et assimilés (DMA) collectés dans la métropole a diminué 0,7% entre 2018 et 2019, alors que la population a augmenté de 0,3 %<sup>43</sup>.

<sup>43</sup> Grand Lyon Métropole, Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public d'élimination des déchets 2019, p34

Au titre de sa compétence en restauration scolaire, la Ville de Lyon quant à elle, a fait évoluer en 2019 son plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles, par un plan d'action vers une alimentation durable, alliant alimentation, éducation, santé et environnement.

## Objectifs recherchés

Les objectifs sont à la fois de répondre aux besoins nutritionnels des enfants, afin qu'ils mangent « bien », dans un souci de préservation de leur santé, mais aussi de limiter l'impact sur l'environnement en jetant moins. Pour cela, une réflexion a été menée sur chaque étape : anticipation des approvisionnements, adaptation de la chaîne de production aux effectifs réels, consommation et service, élimination. Les principaux objectifs associés à chacune des thématiques ont ensuite été définis de la manière suivante :



Parmi ces objectifs, s'est dessinée l'opportunité du don alimentaire, directement à partir des restaurants scolaires, comme moyen efficace de valoriser des denrées sur-commandées, en complément des dons alimentaires de surproduction opérés depuis la Cuisine centrale par le prestataire de service.

La mise en place du don alimentaire en restauration scolaire permet ainsi de limiter le gaspillage alimentaire et la production de déchets et de lutter contre la précarité alimentaire en redistribuant des repas ou denrées non consommées et encore consommables.

## Description de la démarche/de l'action

Suite à une étude juridique sur la faisabilité du don alimentaire par une collectivité locale, la Ville de Lyon s'est rapprochée d'acteurs territoriaux habilités à l'aide alimentaire : notamment la Banque Alimentaire du Rhône via leur plateforme Proxidon, et les Restos du Cœur.

### ➢ Partenariat avec la Banque Alimentaire pour l'utilisation de leur plateforme internet Proxidon

La Banque alimentaire du Rhône dispose d'une plateforme internet de mise en relation entre de petites associations caritatives habilitées et de petits donateurs, tels que les restaurants scolaires et des commerces. Une fois que l'offre de don est mise en ligne, elle est automatiquement transmise aux associations partenaires de proximité inscrites grâce un système de géolocalisation. L'association intéressée réserve en ligne le panier et vient récupérer le don aux jours et horaires mentionnés.

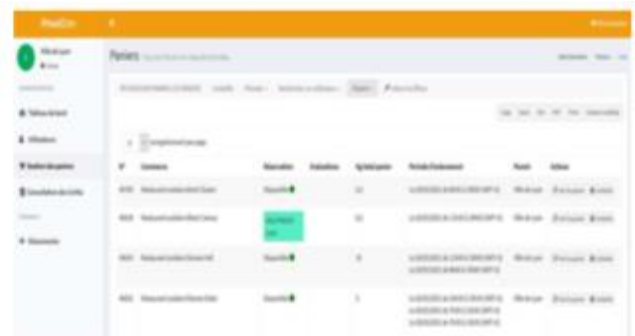




Chaque restaurant scolaire a un compte utilisateur pour mettre en ligne ses paniers et gérer les coordonnées des contacts. La Ville a aussi un compte, lui permettant de suivre l'ensemble des paniers mis en ligne et d'avoir une interface d'analyse des données chiffrées.



**Banque Alimentaire du Rhône**



Compte restaurant et compte de la ville

➤ **Partenariat avec les Restos du Cœur et mise en place de ramasse hebdomadaire dans les restaurants scolaires à proximité des centres de distribution**

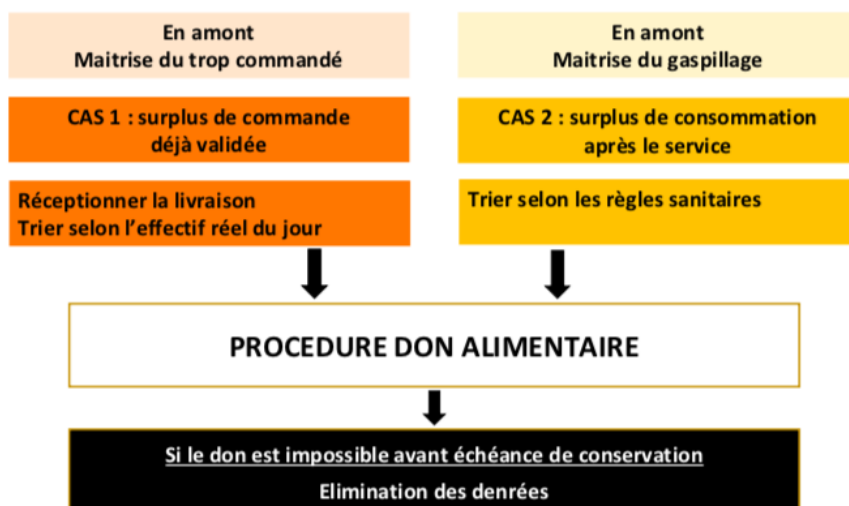
Un autre partenariat a été mis en place avec les Restos du Cœur pour une ramasse dans les restaurants scolaires près des centres de distribution (7 centres à Lyon). Le restaurant stocke quotidiennement les surplus donnables et dont la DLC peut attendre la récupération hebdomadaire faite par les Restos du Cœur. L'association peut aussi venir effectuer une ramasse exceptionnelle en cas de gros surplus.



➤ **Évaluation du gisement**

Des règles sanitaires encadrent les denrées susceptibles de faire l'objet d'un don alimentaire. Ainsi, ne peuvent être données que les denrées sous conditionnement intact, dont les DLC/DLUO sont valable le jour du don, n'ayant subi aucune découpe et aucune altération de la chaîne du froid.

Pour évaluer le surplus donnable en fin de service, il faut distinguer 2 situations. Lorsque la commande passée est trop importante, et qu'il n'y aura pas ce besoin pour le service, il est possible de proposer les excédents à la donation. Si un surplus est disponible après le service, alors il faut trier les aliments selon les règles sanitaires (les entrées présentées au bar à salade et le plat principal en barquette n'ont pas le même traitement possible). Une fois les excédents mis à part, la procédure pour le don alimentaire commence, en éliminant au fur et à mesure de la procédure les denrées qui viendraient à périmer avant le don.



## ➤ Procédure en vigueur

Pour cela une procédure spécifique à suivre a été définie :

1. Identifier les surplus donnables selon les règles sanitaires en vigueur
2. Convertir les quantités à donner en kilos (unité réglementaire du don alimentaire)
3. Définir le potentiel de retrait selon les besoins des associations, les capacités de stockage et les délais de conservation
4. Mettre en ligne le panier (ou attendre la ramasse)
5. Assurer le suivi de la chaîne du froid et la qualité du stockage
6. Établir le bon de retrait, avec signature en double exemplaire et archivage

## Résultats

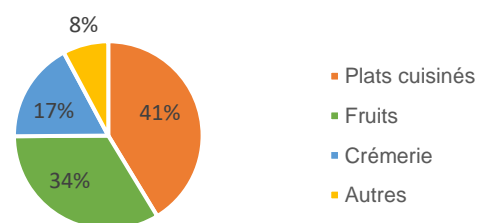
Depuis septembre 2019, les résultats monitorés sont en croissance, malgré la crise sanitaire et la fermeture temporaire des établissements scolaires en 2020.

### Résultats quantitatifs obtenus :

#### ➤ Partenariat avec la Banque Alimentaire pour l'utilisation de leur plateforme internet Proxidon

- 2019/2021 : 5 tonnes récoltées
- 2020/2021 : 10 tonnes récoltées
- 2021/2022 : déjà 7 tonnes en mars
- 80% de retrait
- 20 associations caritatives locales
- 45 restaurants scolaires régulièrement actifs et 90 restaurants au moins une fois dans l'année

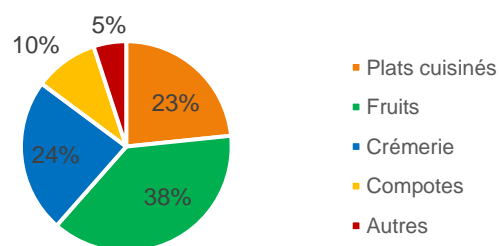
Répartition des dons par composants  
Banque Alimentaire / Proxidon



#### ➤ Partenariat avec les Restos du Cœur et mise en place de la ramasse dans les restaurants scolaires à proximité des centres de distribution

- 2019/2021 : 1 tonne récoltée
- 2020/2021 : 5 tonnes récoltées
- 2021/2022 : déjà 8 tonnes en mars
- 7 centres de distribution
- 45 restaurants scolaires concernés

Répartition des dons par composants  
Restos du Cœur



#### ➤ Don par le prestataire à partir de la Cuisine Centrale imposé dans le CCTP du Marché Achat Repas depuis 2018

- 2017/2018 : 13 tonnes données à la Banque Alimentaire
- 2018/2019 : 6,5 tonnes données aux Restos du Cœur et Chainon Manquant
- 2019/2020 : 18 tonnes données aux Restos du Cœur et Chainon Manquant
- 2020/2021 : 30 tonnes données aux Restos du cœur et Chainon Manquant



### Moyens humains :

- 1 ETP à la ville : 1 Chargée de mission Alimentation durable pour la gestion des partenaires et la formation administrative et sanitaire et 2 agents administratifs pour la permanence de la hotline don alimentaire
- Managers territoriaux des agents de restauration sur le suivi de la procédure

### Moyens financiers :

- néant

### Partenaires mobilisés :

- La Ville de Lyon
- La Banque Alimentaire Rhône
- Les Restos du Cœur
- Les équipes des restaurants scolaires

## Principaux freins et leviers

Combiner deux façons de donner permet de pallier les freins de l'une avec les leviers de l'autre.

### Facteurs de réussite :

Résumons les leviers des deux façons de donner.

- **Partenariat avec la banque alimentaire pour l'utilisation de leur plateforme internet Proxidon**
  - Don à soixante associations partenaires habilitées du territoire avec 1 seule convention de partenariat
  - Don possible à partir de 2kg et tous les jours de la semaine
  - Accès personnalisé pour chaque restaurant scolaire
- **Partenariat avec les Restos du Cœur et mise en place de la ramasse dans les restaurants scolaires à proximité des centres de distribution**
  - Retrait systématique et lien partenaire
  - Gestion administrative simplifiée

### **Mise en œuvre opérationnelle**

Au niveau de la mise en œuvre opérationnelle, on peut relever que le don des excédents redonne du sens au métier de la restauration. En effet, les équipes n'ont plus (ou beaucoup moins) à jeter de denrées consommables. Cela permet aussi de tisser un lien avec les partenaires caritatifs, avec les parents d'élèves, et l'éducation nationale.

### Freins :

La volonté de la ville a dû faire face à des contraintes réglementaires et logistiques avant de démarrer le don.

### **Contraintes règlementaires**

- Obligation de conventionner avec des associations habilitées en préfecture à recevoir des dons alimentaires

- Uniquement don de surplus dans conditionnement intact, sans altération de la chaîne du froid
- Signature obligatoire d'un bon de retrait en kilos et en double exemplaire pour la traçabilité et la décharge de responsabilité

### Contraintes logistiques

- 129 restaurants scolaires éparpillés sur tout le territoire
- Variation des volumes de surplus (quotidien et exceptionnel)
- Impossibilité de donner les surplus en conditionnement inox
- Capacité de stockage et suivi de la chaîne du froid
- Réactivité des associations pour la ramasse et la redistribution (DLC courte des plats cuisinés)

Suivent les freins respectifs du don via la plateforme Proxidon ou aux Restos du Cœur.

#### ➤ **Partenariat avec la banque alimentaire pour l'utilisation de leur plateforme internet Proxidon**

- Manipulation informatique et gestion administrative
- Incertitude sur le retrait
- Couverture sur l'ensemble des arrondissements

#### ➤ **Partenariat avec les Restos du Cœur et mise en place de la ramasse dans les restaurants scolaires à proximité des centres de distribution**

- Perte d'une partie des surplus selon les DLC
- Capacité de stockage en armoire froide et suivi de la chaîne du froid sur une semaine

### Mise en œuvre opérationnelle

Au niveau de la mise en œuvre, la ville met l'accent sur certains freins qu'elle a pu rencontrer :

- Animation et réactivité du suivi en central
- Temps de travail dédié et capacité en informatique dans les restaurants scolaires
- Responsabilité sur le suivi de la chaîne du froid

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

Une fois les partenariats de don signés, les agents formés, l'action est inscrite dans la durée. Ainsi l'action perdure et les partenariats sont repris l'année prochaine.

### Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

La mise en place de la possibilité de faire du don alimentaire des surplus des restaurants scolaires permet de participer à la lutte contre le gaspillage mais l'objectif reste aussi de mieux maîtriser en amont les potentiels surplus en améliorant l'ajustement des prévisionnels de commande, la qualité des menus et l'accompagnement de la consommation des enfants durant le service.



### Perspectives d'évolution :

La perspective de mise à disposition de denrées en surplus sur les temps périscolaires est étudiée depuis 2020 en lien avec la Direction des Affaires Juridiques. La procédure a été expérimentée en 2020/2021 et est généralisée depuis l'année scolaire 2021/2022.

Les temps périscolaires sont encadrés par du personnel municipal ou du personnel associatif (partenariat associatif non habilité à recevoir des dons). Une concertation avec la médecine scolaire et les managers des écoles s'est tenue.

Les denrées concernées sont les fruits, le pain et les biscuits emballés car ne nécessitant pas de maintien en chaîne du froid, et à distribuer uniquement sur les temps matin et goûter du périscolaire. Il faut au préalable identifier les enfants présentant des régimes spécifiques (PAI), puis suivre quotidiennement les denrées transmises et les enfants bénéficiaires. Les familles usagères doivent être tenues informées (règlement périscolaire, affichage...).

Dans le cas d'un encadrement par du personnel municipal, la responsabilité restant à la Ville, la procédure nécessite uniquement la signature d'un règlement et une sensibilisation des acteurs du périscolaire au protocole sanitaire relatif à la distribution de denrées alimentaires.

Dans le cas d'un encadrement par du personnel associatif, il faut au préalable signer une convention de partenariat spécifique de mise à disposition de denrées (hors don alimentaire car non habilité).

**Actualisation de la fiche : 20/03/2022**



## 3. Politique territoriale de réduction du gaspillage alimentaire, redistribution des excédents alimentaires et valorisation des biodéchets issus de la restauration collective à Montpellier

### Porteurs de projet

Ville de Montpellier – Occitanie

<https://www.montpellier.fr/>

Métropole Montpellier Méditerranée – Occitanie

<https://www.montpellier3m.fr/>

### Contacts

Luc LIGNON – Directeur de la politique alimentaire

Mail : [Luc.LIGNON@ville-montpellier.fr](mailto:Luc.LIGNON@ville-montpellier.fr)



## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population Montpellier :** 285 000 habitants (500 000 habitants au sein de la métropole)

**Compétence en matière de déchets :** aucune (transfert vers la Métropole de Montpellier)

**Typologie d'habitat :** urbain

**Programme local de prévention des déchets :** 2021 – 2027

**Production de DMA :** 521 kg/hab en 2020

### Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :

**2015 :** Etat des lieux de la restauration scolaire de la Ville de Montpellier ; Mise en place d'un système de réservation des repas ; Mise en place d'un système de tarification sociale .

**2016 :** Etat des lieux de la restauration collective de la Métropole ; Lancement du Programme Ma Cantine Autrement dont le fil rouge est la lutte contre le gaspillage alimentaire

### Actions pour la valorisation des biodéchets :

**2017** Généralisation du tri des biodéchets dans toutes les écoles de la ville et création du kit de découpe universel

## Contexte

Depuis 2015, Montpellier Méditerranée Métropole a mis en place une Politique Agroécologique et Alimentaire Territoriale (P2A) – élaborée avec l'ensemble des 31 communes – dans une démarche de collaboration vers un système alimentaire durable au sein du territoire. Dans cette continuité, la Métropole a signé en 2015 le Pacte Milan, aux côtés d'une centaine de villes du monde, s'engageant à travailler au "développement de systèmes alimentaires durables".

L'approvisionnement local en restauration collective est un des axes de la P2A. En effet, la Ville de Montpellier assure en gestion directe la production et la distribution de 15 500 repas par jour dans ses 86 restaurants scolaires et ses 42 centres de loisirs. Ainsi, en lien avec la P2A et pour répondre aux enjeux soulevés par la restauration scolaire, le projet *Ma Cantine Autrement* a été imaginé.

En 2016, un diagnostic précis du gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration scolaire a été mené par un stagiaire recruté en ce sens. Des pesées par catégorie de déchets alimentaires ont permis de quantifier les sources de gaspillage. L'analyse a porté sur les modes de production, de service et les conditions de prise des repas avec la participation des acteurs gestionnaires, des professionnels des achats et de la restauration et des équipes pédagogiques.

Suite à cela, un plan d'actions global pour le projet *Ma Cantine Autrement* a été construit. Véritable approche systémique, ce programme est articulé autour de 4 axes majeurs : une politique d'achat alimentaire durable ; l'amélioration de la gestion de la production ; l'optimisation et la modernisation de la distribution des repas et la sensibilisation à l'alimentation durable.

Cette approche prend en compte toutes les étapes de la chaîne alimentaire y compris la valorisation des biodéchets (via un tri à la source puis traitement biologique adapté des biodéchets collectés) : c'est une démarche d'économie circulaire, de la fourche à la fourche.

## Objectifs recherchés

- Diminuer le gaspillage alimentaire en restauration collective : estimé entre 500 000€ et 700 000€ en 2016 sur la totalité des établissements de la Ville (notamment en coûts de gestion des déchets)
- Valoriser les excédents alimentaires issus de la restauration scolaire en les redistribuant aux acteurs associatifs du territoire.
- Transformer les biodéchets (denrées alimentaires non valorisables en alimentation humaine) en énergie et amendement (via un tri à la source et une valorisation organique des biodéchets).
- Participer à la transition écologique des établissements publics.
- Sensibiliser les enfants et le personnel de restauration scolaire à l'alimentation durable.

## Description de la démarche mise en place

### ➤ Déploiement d'une politique territoriale favorisant la réduction du gaspillage alimentaire à la source

Le gaspillage alimentaire a lieu à différents niveaux de la chaîne alimentaire. La politique territoriale de la Ville de Montpellier – *Ma Cantine Autrement* – s'articule donc autour de 4 axes principaux de sorte à couvrir les multiples sources de gaspillage alimentaire.

**Bien acheter : orienter la politique d'achat vers des filières d'approvisionnement locales et durables ainsi que la réduction des aliments ultratransformés.** Aujourd'hui, 30% des produits dans les cantines sont bio, avec la structuration d'une filière de pain bio depuis 2016. L'objectif serait d'atteindre 100% de produits bio et/ou locaux en 2026 avec un maximum de 5% d'aliments ultra-transformés dans les menus.

**Bien produire : développer une production culinaire traditionnelle et durable,** à base de produits bruts, en réduisant la surproduction. Aujourd'hui, 4 repas végétariens, dont 2 alternatifs sans protéines animales, par mois sont proposés, de nouvelles recettes sont sans cesse en réflexion et les grammages sont réadaptés. Un des objectifs serait d'atteindre 80% de recettes "maison" en 2026.

**Bien accompagner : optimiser l'espace de restauration,** un volet très important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Deux formations sont proposées au personnel de restauration scolaire : par le CNFPT au sujet de l'accompagnement de l'enfant durant le temps du repas, ainsi que par la DPA concernant la qualité-nutrition des repas distribués. En parallèle, des self-services sont construits chaque année. On en compte actuellement 11 depuis 2017. Un kit de découpe a également été créé dans l'objectif de faciliter et fluidifier le moment des découpes, notamment des fruits qui ne sont jamais consommés tels quels.

**Bien sensibiliser : former les enfants à l'alimentation durable,** afin qu'ils deviennent des écocitoyens éclairés. Ainsi, les écoles participant chaque année au projet utilisent des tables de tri à pesée intégrée, permettant le tri des biodéchets et la pesée du gaspillage alimentaire au quotidien. Les enfants ont l'occasion de voir le spectacle *Opération Brocolis*, abordant l'équilibre alimentaire, et peuvent également participer aux 6 animations du livret pédagogique fourni, initiant à l'alimentation durable. D'autres animations sont aussi proposées aux enfants par la DPA, autour de la création d'un menu équilibré, ou encore des 5 sens. En fin d'année, les enfants se voient remettre un diplôme d'éco-écolier•e par la DPA, autour d'une danse, de musique et d'un buffet, afin de clôturer les apprentissages réalisés et de souligner l'investissement des enfants tout au long du projet.

## ➤ Don des excédents alimentaires de la cuisine centrale/restaurants collectifs aux associations d'aide alimentaire

Afin d'ajuster au mieux la production à la demande quotidienne, les familles doivent réserver leur repas en ligne via le site *PRESTO*. Cette mesure a permis une forte diminution de la surproduction, passant de 15% en 2014 à 5% aujourd'hui. Néanmoins, près de 300 repas sont produits en trop chaque jour. Depuis 2015, la Ville de Montpellier a choisi de redistribuer ces repas aux associations d'aide alimentaire que sont *Saint Vincent de Paul* et *Les Restos du Cœur*, ce qui représente plus de 25 000 repas donnés par an.

## ➤ Tri à la source et valorisation énergétique et organique des biodéchets issus de la restauration collective sur le site métropolitain AMETYST

Le tri des biodéchets a débuté dans certains restaurants scolaires dès 2014. C'est seulement 3 années plus tard que le tri sera généralisé à l'ensemble des écoles de la ville de Montpellier. Les biodéchets des cantines - que sont les restes alimentaires, les barquettes bio-compostables depuis 2019 et les serviettes - sont alors déposés dans une poubelle spécifique afin d'être acheminés à l'usine de méthanisation montpelliéraine AMETYST. Là-bas, ils seront valorisés en compost, utilisé par les filières agricoles, et en biogaz, apportant chauffage et climatisation aux 17 000 m<sup>2</sup> de la clinique St Roch et chauffant 2 000 logements de l'écoquartier des Grisettes à Montpellier.

## Résultats

### Résultats quantitatifs et qualitatifs obtenus :

- 15 Tonnes d'excédents valorisés par la cuisine centrale.
- 25 000 repas distribués aux associations d'aide alimentaire par an
- 220 tonnes de biodéchets envoyés en valorisation énergétique et organique chaque année
- Diminution du gaspillage alimentaire de 157g par enfant en 2016 à 115g par enfant en 2021
- 30% de produits bio et 50% de produits durables dans les menus, notamment grâce à la réduction de la surproduction
- Surproduction de 5% contre 15% en 2014
- 4 repas végétariens par mois
- 450 agents formés et 850 enfants diplômés
- 14 restaurants scolaires en self-service

## Mise en œuvre

### Planning :

#### Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :

2015

- Etat des lieux de la restauration scolaire de la Ville de Montpellier
- Mise en place d'un système de réservation des repas
- Mise en place d'un système de tarification sociale
- Dons des repas non distribués aux associations *Saint Vincent de Paul* et *Les Restos du Cœur*

2016

- Etat des lieux de la restauration collective de la Métropole
- Lancement du Programme Ma Cantine Autrement : fil rouge de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Formations du personnel par le CNFPT et la DPA

- 2017
  - Spectacle *Opération Brocolis* sur l'équilibre alimentaire
  - Construction du premier restaurant scolaire en self-service
  - Création d'un kit de découpe pour les cantines
- 2019 Livret pédagogique abordant l'alimentation durable, se concluant par une remise de diplôme

#### **Actions pour la valorisation des biodéchets :**

- 2017 Généralisation du tri des biodéchets dans toutes les écoles de la ville et création du kit de découpe universel
- 2019 Remplacement des barquettes en plastique par des barquettes bio-compostables en cellulose végétale

#### **Moyens humains :**

- Directeur de la Politique alimentaire (Luc Lignon)
- Groupe de Travail « Achats durables » : 1 Directeur chargé de l'UCP, 1 Acheteuse alimentaire, 1 Responsable de l'unité logistique et prétraitement, 1 Diététicienne et 1 Agent de l'unité logistique et prétraitement.
- Groupe de Travail « Gestion de Production » : 1 Diététicienne, 1 Chef de production, 1 Responsable cellule cuisson/conditionnement/refroidissement et 1 Cuisinier.
- Groupe de Travail « Distribution des repas » : 2 Diététiciennes, 1 Stagiaire, 1 Responsable d'unité territorial, 6 RALAE et 6 RTGS.
- Groupe de Travail « Communication » : 1 Chargée de mission DPA, 1 Assistante administratif, Renfort informatique DPA et Direction de la communication.

#### **Moyens financiers :**

- Budget financé par la Ville de Montpellier : 60 000€ par an
- Lauréat en 2017 de l'appel à projet Economie Circulaire de l'ADEME (DRAAF) : 120 000 €

#### **Partenaires mobilisés :**

- Direction de l'Education de la Ville
- Direction des Déchets et de la Propreté de la Métropole
- *Saint Vincent de Paul* et *Les Restos du Cœur*
- Boulangerie *Pain et Partage*
- Association *Terres Nourricières*
- *Compagnie Minibus*

## Principaux freins et leviers

#### **Facteurs de réussite :**

- Approche holistique du programme MCA
- Rapport complet du gaspillage alimentaire et de la restauration scolaire chaque année par un stagiaire
- Investissement du personnel de la DPA dans le projet
- Programme adapté à la réalité du terrain grâce à un stagiaire en permanence dans les restaurants scolaires



- Implication et motivation des écoles pilotes

### **Freins :**

- Les recommandations nutritionnelles en vigueur qui ne permettent pas une approche moderne de l'alimentation
- Cloisonnement entre Direction de la Politique Alimentaire et Direction de l'Education
- Réticence au changement du personnel des écoles

## **Valorisation de cette expérience**

### **Reproductibilité :**

Le projet peut être dupliqué en l'état dans n'importe quelle collectivité désireuse de se lancer dans un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### **Recommandations et axes d'améliorations potentielles :**

- Une enveloppe financière plus conséquente afin d'englober plus de restaurants pilotes chaque année
- Améliorer les synergies entre les différentes directions concernées par la restauration scolaire
- Impliquer dans le projet le corps enseignant.
- Déployer un plan de formation général afin de former l'ensemble des agents distribuant les repas dans un temps court.
- Servir les enfants à l'assiette.

**Actualisation de la fiche : 1/06/2022**



## 4. Participation d'une collectivité à la création d'un atelier associatif de valorisation des invendus alimentaires : l'exemple réussi du syndicat Préval Haut Doubs et du projet la « Marmite Solidaire »

### Porteurs de projet

Préval Haut-Doubs (Syndicat Mixte Intercommunal de Prévention et de Valorisation du Haut-Doubs), Haut-Doubs – Bourgogne-Franche-Comté

### Contacts

Ophélie ROCHAT – Chargé de projets à Préval Haut-Doubs  
Tel : 03 81 46 49 66 ; 06 26 53 03 37 – Mail : orochat@preval.fr



## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

### Préval Haut-Doubs

**Population** : 141 500 habitants

**Nombre de collectivités adhérentes** : 7 communautés de communes et 1 syndicat mixte de collecte des déchets

**Compétence en matière de déchets** : traitement, prévention

**Typologie d'habitat** : rural

**Programme local de prévention des déchets** : 2010

**Production de DMA** : 548 kg/hab en 2020

### Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :

2014 – 2016 : opération de sensibilisation auprès des élèves de 7 collèges

2016 – 2017 : accompagnement de 5 collèges (cuisiniers, intendants) dans le cadre du dispositif « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaires »

2017 – 2018 : mobilisation d'un réseau « Gourmet Bag » comptant 80 restaurateurs

2018 : 2 conférences / 6 ateliers anti-gaspi co animés par Silver Fourchette, restaurateurs et nutritionnistes / 580 participants

## Contexte

Préval Haut-Doubs, est un établissement public engagé depuis 2010 dans une démarche ambitieuse de prévention, de réutilisation et de recyclage des déchets. En 2016, la structure est reconnue « territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage » par l'ADEME et a construit dans ce sens, une stratégie de territoire pour réduire le gaspillage alimentaire en fédérant de nombreux acteurs locaux. Le gaspillage alimentaire est un axe à part entière de la stratégie de développement de l'économie circulaire.

Faire émerger une réflexion, impulser et ancrer une dynamique territoriale, réunir les forces vives locales, sont des axes de travail de la collectivité en matière de réduction du gaspillage alimentaire.

C'est avec cet élan que Préval Haut-Doubs, la Banque alimentaire, la Croix rouge, la Maison Familiale Rurale, le CCAS, le Département, la Ville de Pontarlier, se sont lancés dans un défi territorial multi-acteurs en créant un atelier solidaire et participatif de transformation et de valorisation des invendus alimentaires.

France Active Franche-Comté a été sollicité pour soutenir la construction et le développement du projet dans le cadre du dispositif Générateur BFC.

Après la visite de dispositifs inspirants tels que la conserverie J'aime Boc'Oh à Chambéry et Les 3 étoiles solidaires à Grenoble ainsi qu'une étude menée en 2018 par le consultant Income pour évaluer et localiser les pertes et le gaspillage alimentaire, il est apparu essentiel de vérifier le volume de denrées à récupérer et la viabilité de la création d'un dispositif collectif via la mise en œuvre d'un atelier expérimental sur une période d'une année.

## Objectifs recherchés

- Réduire le gaspillage alimentaire par la récupération de produits alimentaires non valorisés (inendus de grandes et moyennes surfaces, producteurs et tout autre source de gisement de denrées alimentaires)
- Apporter de la nouveauté et élargissant la gamme des produits distribués par l'aide alimentaire avec des plats transformés/cuisinés pour leurs bénéficiaires
- Etre support d'activité pour les usagers des services sociaux (Département et CCAS)
- Offrir une alimentation basée sur des notions de santé et de bien-être à visée préventive

## Description de l'action

Dans un premier temps, la stratégie s'est orientée à visé à déterminer un certain nombre de paramètres, dont les besoins et les forces observées sur le territoire en matière de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire.

L'objectif recherché étant de générer un dialogue social avec les acteurs concernés par le gaspillage alimentaire, et notamment sensibiliser les restaurateurs et professionnels à la réduction du gaspillage alimentaire. Plusieurs actions ont été portées dans ce cadre : développement d'un « Réseau gourmet bag » composé de plus de 80 commerces, organisation de conférences et ateliers anti-gaspi conviant des restaurateurs et nutritionnistes, animées par Silver Fourchette (programme national de sensibilisation à l'alimentation des seniors dans les Ehpad), etc.

C'est dans ce cadre qu'à ensuite émerger la volonté de travailler avec plusieurs forces vives autour d'un même dispositif d'envergure pour agir sur le gaspillage alimentaire, en y intégrant un volet social.

### ➤ Création d'un collectif

Un collectif à gouvernance partagée est alors créé en 2018 pour porter la réflexion d'une conserverie solidaire. Celui-ci regroupe alors une dizaine d'acteurs associatifs et institutionnels aux compétences différentes mais ayant chacun un intérêt et des compétences mobilisables au programme :

- Les associations locales (Croix Rouge, BA, Restos du Cœur)
- La communauté de communes
- La Ville de Pontarlier
- Le CCAS
- Le département avec le volet social

L'objectif étant d'imbriquer toutes les connaissances et échelons territoriaux habilités à s'impliquer pour un plus grand rayonnement du projet.

France Active Franche-Comté a été sollicité pour soutenir la construction et le développement du projet dans le cadre du dispositif Générateur BFC.

### ➤ Étude quantitative sur 50 acteurs

Après avoir délimité les contours du projet, basé sur la création d'une **conserverie valorisant des invendus alimentaires**, le collectif s'est ensuite intéressé à caractériser les tonnages et gisements de pertes alimentaires

issues de la restauration collective, des commerces et des restaurateurs, pour en faire émerger les gisements de denrées directement mobilisables dans le cadre du projet de conserverie solidaire. Dans ce cadre, une dynamique a été créée, des rencontres faites sur le territoire, pour caractériser cet état des lieux nécessaire aux actions du programme.

### ➤ Naissance de la Marmite Solidaire

Deux années après l'élaboration du collectif, le dispositif de valorisation des invendus alimentaires est né, non pas sous forme de conserverie comme il avait été pensé initialement mais sous forme d'atelier. Ces deux ans ont été consacrés à la recherche et la mise en place de solutions logistiques, à trouver des financements et réfléchir à comment répondre aux enjeux sociaux.



La volonté initiale des partenaires était d'intégrer les moyens humains et financiers de chaque acteur : la banque alimentaire va chercher les invendus, l'école fournit la cuisine, la Croix Rouge prend en charge la distribution, Préval et France Active Franche Comté offrent un soutien technique et financier.

Le levier social a constitué l'un des enjeux prioritaires de cette démarche, bien que ce ne soit pas une compétence du syndicat Préval. En effet, ce projet est à la croisée des compétences. C'est le fruit d'un travail harmonieux avec différents acteurs, diverses expertises. La diversité du collectif fait la force de ce projet. Si la discussion a été longue au départ, c'est ce qui a permis d'instaurer la confiance et souder le collectif autour de la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire. Le lieu se voulait être un lieu de rencontre, d'épanouissement pour tous ceux qui viennent. Les bénéficiaires des dons sont inscrits au CCAS ou au service social du Département. Un support de développement est aussi apporté aux personnes sans emploi.

### ➤ Recruter un cuisinier en charge du projet

L'étape suivante a été de recruter un cuisinier-responsable du projet, qui saurait apporter sa créativité et réactivité pour réussir à cuisiner des aliments qui arrivent le matin même. C'est en novembre 2020 qu'est embauchée la personne adéquate, qui a ensuite pris le relais de la gestion de l'atelier une fois formée.

La responsable est appuyée par l'aide de 40 bénévoles. Cette organisation forme l'association « La Marmite Solidaire » créée dans la foulée (association loi 1901). Les bénévoles effectuent un roulement. Ils sont 3 ou 4 en cuisine avec la responsable de projet. Deux après-midis regroupent tout le monde.





*Les restes sont sublimés avant d'être partagés !*



### ➤ Mode d'emploi du don

Les produits sont récupérés par la Marmite ou par la Banque Alimentaire au sein de magasins d'alimentation et de producteurs essentiellement sur le territoire de la CC du Grand Pontarlier, et, aussi, sur la CC des Portes du Haut- Doubs et de la CC Lacs et Montagne du Haut-Doubs.

Les produits sont ensuite transformés par les équipes de transformation. Les plats sont ensuite distribués aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire via les associations locales, Croix Rouge et l'épicerie sociale et solidaire le Petit Panier.

2 après-midis par semaine, des personnes en difficulté sociale accompagnées d'encadrant technique viennent aider l'équipe de transformation. L'atelier est aussi un support de développement pour permettre la sortie de l'isolement, la reprise de confiance en soi, le retour du goût à réaliser quelque chose.







La Marmite est déjà active sur les réseaux sociaux, n'hésitez pas à suivre ses actualités et ses partages de recettes anti-gaspi sur [Facebook](#) et [Instagram](#).



## Résultats

### Résultats quantitatifs obtenus :

En 1 année d'activité :

- 3 tonnes de produits valorisés
- 8 000 portions mises en bocaux
- 10 ateliers pédagogiques dispensés
- 3 points de vente

### Résultats qualitatifs obtenus :

- Un projet qui met en lien les personnes dans une ambiance chaleureuse.
- Un projet qui se pérennise dans le temps : l'association fonctionne en autonomie. Le pilotage est assuré par la responsable et un suivi du pilotage relatif au financement et aspects techniques est assuré par Préval.
- Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire
- Atelier de transformation perçu comme un véritable laboratoire



## Mise en œuvre

### Planning :

- Fin 2020 :
  - Création de la « Marmite Solidaire » et prise de poste de la cuisinière
  - Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et premières productions
- Février 2021 : Campagne de communication pour faire connaître l'association. L'objectif est aussi de recruter des bénévoles et de créer de nouveaux partenariats avec des fournisseurs locaux. Première phase d'accueil des bénévoles.
- Mars-juin 2021 : construction du modèle économique en commission de développement et recherche d'un nouveau local. Communication : une bénévole est désignée comme référente de la communication. Création d'outils de communication et alimentation d'une page facebook et de vidéos (FAFC, Ascomade).
- Juin-septembre 2021 : montage financier pour pérennisation de l'activité. Deuxième phase d'accueil des bénévoles. Animation d'un stand à la journée des associations organisée par la Ville de Pontarlier. Retours d'expérience lors d'événements locaux en présentiel ou en visio conférence (journée d'économie circulaire organisée par Préal et programme européen Color Cicle)

### Moyens humains :

- Chaque structure participant au collectif met à disposition des employés qui s'investissent alors sur le long terme sur le projet : 0.3 ETP de Préal associé au suivi du programme.
- 1 responsable du projet et cuisinière : 1 ETP
- 40 bénévoles

### Moyens financiers :

- Montant total investi : 64 000 € : 60% ADEME et DRAAF, 20% Département du Doubs et 20% et Préal (12 000€).
- Cuisine d'une école mise à disposition (location) pour un an (jusqu'en novembre 2021).
- Achat de 2 frigos par le CCAS.
- Espace de stockage mis à disposition par la ville de Pontarlier : un chalet en bois à proximité.

## Partenaires mobilisés :

- Préval Haut-Doubs
- CCAS
- Communauté de communes du Haut-Doubs
- Banque Alimentaire
- Associations locales (Croix Rouge, Restos du Cœur)
- Bénévoles
- Partenaires financiers : DRAAF et l'ADEME à hauteur de 60% via le programme régional d'alimentation, le département et le Préval 20% chacun.
- La Chambre des Métiers d'Artisanat qui a accompagné le projet sur le dossier à remettre pour le respect des conditions sanitaires.
- La maison familiale rurale qui a mis à disposition la cuisine. Le directeur aide au management en encadrant la cuisinière (le poste est porté par le Préval via le pralim - Programme d'Alimentation Régional -, mais ce n'est pas vraiment le Préval qui encadre la nouvelle responsable).
- France Active Franche-Comté qui a accompagné le projet

## Principaux freins et leviers

### Facteurs de réussite :

- Enclenchement du projet par une dynamique de territoire. Bases structurantes créées par les acteurs associatifs et institutionnels locaux connus et reconnus (gage de sécurité et de confiance).
- Recrutement de la cuisinière-chef de projet dont le profil et les valeurs rejoignent pleinement le projet et dont les compétences et connaissances en alimentation santé viennent l'enrichir.
- Ouverture et consolidation par la remarquable prise en main de citoyens bénévoles dans le pilotage de l'association et des missions opérationnelles. Impulsion d'un nouvel élan.
- Projet avec multi enjeux environnementaux, sociaux, sanitaires et économiques qui suscitent un large intérêt auprès de publics variés et un potentiel de partenariats avec les grandes et moyennes surfaces.
- Mutualisation des ressources et compétences des différents partenaires permettant le lancement de l'expérimentation (cuisine, véhicules, ressources humaines, portage et management du poste de travail, expertise du fonctionnement associatif, mise en place du PMS ...)
- Accompagnement de France Active Franche-Comté dans l'ingénierie économique et financière.

### Freins :

- Point d'équilibre pas simple à trouver entre les aspects économiques, environnementaux et sociaux. Ces 3 sphères seront à coordonner et à ajuster tout au long de la vie de l'association.
- Cohabitation de la cuisine : espace réservé trop petit et créneaux de mise à disposition trop restreints limitant la capacité d'absorption des invendus et donc la quantité des produits transformés et valorisés.
- Réajustement du partenariat avec les associations de dons alimentaires en phase de lancement pour que chacune puisse trouver sa place dans le projet.

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

- Possibilité d'étude avec d'autres collectivités (communautés de communes) pour développer un programme similaire.

### Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

- Evolution de l'accompagnement des « bénévoles accompagnés » vers un accompagnement plus durable au niveau des perspectives possibles d'intégration vers des structures de l'insertion professionnelle.
- Sensibilisation plus forte à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire concernant la qualité des produits offerts via les associations locales.

### Perspectives d'évolution :

- Faire reconnaître économiquement la valeur de l'activité cœur de métier (aide alimentaire – lutte contre le gaspillage – santé nutrition – accompagnement social)
- Développement de la vente via des magasins distributeurs qui se proposent comme partenaires
- Développement de nouvelles activités : ateliers scolaires, privés et institutionnels, dans les domaines de l'éco- responsabilité et de l'alimentation-santé.
- Un deuxième poste de cuisinier est à créer pour augmenter la productivité de l'association.
- Une future cuisine devrait accueillir les activités de la Marmite Solidaire.
- Pour l'instant les bocaux sont à destination des personnes inscrites sur la liste du CCAS et du Département. L'association va continuer sur cette lignée : une part sera consacrée au don, une autre sera commercialisée pour permettre l'autofinancement.
- Préval et le collectif vont maintenant laisser le projet tourner de manière autonome. L'idée étant de bénéficier du rayonnement de cet outil sur le territoire pour sensibiliser et communiquer sur la réduction du gaspillage alimentaire tout en faisant émerger de nouveaux projets pour accompagner au changement de comportement (en continuant aussi de financer la Marmite Solidaire).

**Actualisation de la fiche : 29/03/2022**



## 5. Coopération entre collectivités pour développer des outils de valorisation alimentaire sur les territoires du SMICVAL et de la Ville de Saint André de Cubzac (dons, frigos partagés)

### Porteurs de projet

**SMICVAL (Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de Valorisation du Libournais et de la Haute-Gironde)**, Gironde – Nouvelle-Aquitaine <https://www.smicval.fr>

**Saint André de Cubzac**, Gironde – Nouvelle-Aquitaine <https://www.saintandredecubzac.fr>



Gironde - France

### Contacts

**Elsa GAÏOTTO – Chargée de mission Zero Waste au SMICVAL**  
Tel : 06 07 88 17 15 ; 05 57 84 74 00 – Mail : [elsa.gaiotto@smicval.fr](mailto:elsa.gaiotto@smicval.fr)

## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population du SMICVAL** : 210 000 habitants (dont 10791 hab sur la commune de Saint André de Cubzac)

**Nombre de collectivités adhérentes** : 138 communes

**Compétence en matière de déchets** : prévention, collecte et traitement

**Typologie d'habitat** : Semi-rural

**Programme local de prévention des déchets** : 2019

**Production de DMA** : 660 kg/hab en 2021

**Coût prévention/hab (cf matrice des coûts)** : 1.80€

### Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :

- Création d'un réseau de guides composteur ayant suivi une formation de 4 jours avec un organisme agréé, intégrant un module spécifique, sur le gaspillage alimentaire (déjà 54 guides en 2021)
- Dispositif d'accompagnement auprès des communes engagées dans la démarche Zero Waste pour intégrer des actions sur le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires
- Dispositif Mon restau Responsable piloté par l'association Biotope Festival sur une quinzaine de communes
- Au niveau des collèges : présentation du dispositif « Ma cantine responsable » impulsé par le Département

## Contexte

Les collectivités de la Haute-Gironde et du Libournais ont délégué leurs compétences collecte et traitement des déchets au SMICVAL, syndicat de traitement des déchets. La commune de Saint André de Cubzac est l'une des collectivités les plus peuplées du territoire du syndicat. En 2015, la Ville commande une étude au Crépaq (Centre de ressources d'écologie pédagogique de Nouvelle-Aquitaine), en partenariat avec le Smicval du



Libournais Haute-Gironde, pour évaluer le volume de quantité gaspillée sur deux écoles publiques. Verdict : six tonnes par an pour un coût évalué à 35 000€. Dès lors, des actions sur les commandes pour les restaurants scolaires afin d'acheter au plus près des quantités nécessaires ont été mises en place pour réduire à la source le gaspillage. Une fois ces actions préventives déployées, pour aller au bout de la réflexion de la collectivité s'est ensuite penchée sur la solution des **frigos partagés**. Le concept des frigos partagés est que chacun peut venir se servir parmi les excédents laissés à disposition. A la différence des frigos solidaires, il n'y a pas de critère de précarité pour accéder au contenu.

## Objectifs recherchés

- Diminuer le gaspillage alimentaire : estimé à 8000€ sur 4 écoles de la Ville (notamment en coûts de gestion des déchets) et valoriser les excédents alimentaires issus de la restauration scolaire.
- Participer à la transition écologique des établissements publics
- Engager les producteurs locaux et leurs produits bios des territoires à la sobriété
- Proposer un dispositif innovant et durable pour accompagner au changement profond de comportement

## Description de la démarche

La commune de Saint André de Cubzac est l'une des plus grosses du territoire desservi par le SMICVAL. Les élus de la Ville étant engagés dans la lutte contre le gaspillage en restauration scolaire, ont rapidement soumis au SMICVAL le projet d'instauration de frigo partagés pour valoriser les excédents des restaurants scolaires.

### ➤ Diagnostic alimentaire dans les écoles

La première étape, en 2015, a été d'effectuer un diagnostic du gaspillage alimentaire sur les quatre écoles primaires, accompagnées par le CREPAQ. Les équipes de cuisine, du personnel de la direction, de la vie scolaire, une personne de la santé (ou diététicienne) et deux élus ont été associés pour suivre accomplir efficacement ce projet.



Un protocole des pesées a ainsi été mis en place : faire deux pesées par écoles, une sur un menu apprécié et une sur l'un peu apprécié.

Par la suite, des propositions et des plans d'action voient le jour. Les enseignants ont également été associés au processus.

D'autres pesées ont été faites pour obtenir des chiffres globaux sur le gaspillage alimentaire. Les résultats obtenus sur 2 écoles, respectivement 52g par plateau pour l'une et 80g par plateau pour l'autre, sont apparus en deçà de la moyenne nationale du gaspillage alimentaire en restauration collective qui est de 120g par repas. Ainsi, il en est ressorti une estimation de la production de biodéchets sur ces deux écoles, évaluée à 3,6 tonnes par an, représentant un surcoût pour la collectivité de 8 000 euros lié au traitement de ces déchets en aval.

### ➤ Recherche d'une solution : les frigos partagés

Après avoir mis en place des solutions destinées à réduire le gaspillage alimentaire en amont, les élus se sont penchés sur la question des restes alimentaires non consommés et leur potentiel valorisation

Après des échanges avec des acteurs du territoire et partenaires, le choix des frigos partagés s'est ensuite proposé aux élus.

**Frigo partagé** : frigo accessible à tous, pas de vérification de la situation de précarité. L'objectif est celui d'utiliser tous les excédents.

**Frigo solidaire** : frigo accessible par seulement les personnes précaires (souvent le frigo est sous la surveillance d'une association qui vérifie que ceux qui viennent prendre sont sur la liste du CCAS). L'objectif est de combiner aide aux personnes en difficulté et lutte contre le gaspillage.

Une étude de faisabilité a ensuite été menée, où il a été conclu que la moitié sera financé par le SMICVAL et l'autre moitié par la mairie.

En 2018, la méthodologie du don est étudiée, via un comité de pilotage et des partenaires préalablement choisis, pour assurer une bonne gestion des frigos. Finalement, deux personnes travaillant dans les écoles sont choisies pour assurer la surveillance des frigos, accompagnées de 2 structures associatives de proximité.

Des réunions régulières ainsi qu'une réunion à mi-chemin ont été nécessaires pour développer plusieurs scénarios et optés par la solution suivante : **deux frigos partagés** (accessibles gratuitement et sept jours sur sept) **où les repas non servis par les cantiniers sont mis en bocal (en verre récupéré et nettoyé) puis déposés vers 15h30** (soit après deux heures de refroidissement obligatoire), **pour une consommation rapide et locale par les usagers du territoire**. Les bocaux sont apportés par les habitants aux services restauration des écoles pour un conditionnement des excédents. **Les restaurateurs peuvent aussi déposer leurs excédents.**



Des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et le compostage ont été menés par le Smicval pour accompagner la démarche globale de réduction de déchets.

## Résultats

### Résultats quantitatifs obtenus :

- 1.2 Tonnes d'excédents valorisés par les 2 écoles partenaires du projet sur la 1<sup>ère</sup> année
- Lors de la phase diagnostic et du déploiement du plan d'actions entre les 2 pesées, une diminution de 20% de gaspillage alimentaire
- 600 enfants sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire
- Gain de 400€ des coûts de gestion des déchets issus des biodéchets des écoles

### Résultats qualitatifs obtenus :

- Dynamique collective au sein des établissements scolaires avec une forte implication
- Satisfaction et appropriation des parties prenantes sur le dispositif global
- Engagement politique fort pour porter cette initiative (valorisation du dispositif à travers la presse, le bulletin municipal, le retour de témoignage lors de table ronde sur le gaspillage alimentaire entre pairs...)
- Capacité à donner envie d'essayer cette initiative à d'autres communes locales, régionales et même nationales !

## Mise en œuvre

### Planning :

- 2018 : démarrage des réunions de réflexion
- 2018-2020 : réunions régulières plus une réunion à mi-parcours
- 2020 : mise en fonction des frigos partagés près des deux écoles

### Moyens humains :

**Pour chaque école, il faut regrouper tous les acteurs :**

- L'équipe cuisine
- Du personnel de la direction
- Du personnel de la vie scolaire
- Une personne de la santé/diététicienne
- Une équipe de Direction/Enseignants/élèves Eco-délégués
- A cela s'ajoute deux élus de la ville, la responsable prévention du SMICVAL, et la consultation du CREPAQ.

### Moyens financiers :

- Budget financé par la Ville de Saint André de Cubzac : 3 000 €
- Budget financé par le SMICVAL : 3 000 €
- SMICVAL : Mise à disposition de matériel divers en lien avec la logistique des pesées (balance, bacs 35L, sacs biodégradables, affiches de sensibilisation au réfectoire)

### Partenaires mobilisés :

- Saint André de Cubzac
- SMICVAL
- CREPAQ
- Maison du Département et de la solidarité (MDSI)
- Association Le temps des familles

## Principaux freins et leviers

### Facteurs de réussite :

- Les élus de la commune sont porteurs du projet
- Un comité de pilotage impliquant tous les acteurs du projet
- Capacité à fédérer l'ensemble des acteurs à travers une équipe coeur
- L'identification d'un lieu adéquate pour la mise en œuvre du dispositif
- L'identification d'une structure de proximité qui veille au bon fonctionnement du dispositif, et qui permet d'être valorisée comme un acteur engagé du territoire.
- La complémentarité des rôles et missions entre la commune (porteur) et le Smicval (accompagnement)

### Freins :

- Accompagnement par un organisme professionnel afin de produire une étude de faisabilité intégrant les solutions du don de denrée alimentaire.
- Peur des risques potentiels sanitaires
- Non-respect des lieux d'implantation

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

Le projet est pérenne dans le temps et crée des émules : trois villes ont contacté la ville de Saint André de Cubzac après le lancement de l'opération pour échanger sur les modalités du dispositif ; dont la Ville de Montguyon (Charente-Maritime).

D'autres programmes dans d'autres communes se lancent depuis. La commune de Saint André de Cubzac fait office d'ambassadeur de la solution et se positionne comme un modèle dans la région.

Pour réduire le gaspillage alimentaire des fruits et légumes, le choix a été fait de donner les fruits restants du midi aux enfants au goûter, et les résiduels sont mis à disposition des parents sur une table le soir.

### Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Le projet tourne pour les écoles primaires car elles sont sous la juridiction de la collectivité. Toutefois les collèges et lycées restent à l'écart car ils sont sous la responsabilité du département et de la région. Cela serait intéressant de les lier au programme.

**Actualisation de la fiche : 05/04/2022**



## 6. Création d'une cantine solidaire approvisionnée uniquement en excédents de la restauration collective : « Rest'Auber » un projet d'Aubervilliers et d'Excellent Excédents

### Porteurs de projet

Ville d'Aubervilliers – Ile de France.  
<https://www.aubervilliers.fr/>

Excellents Excédents - Ile de France.  
[www.excellents-excedents.fr](http://www.excellents-excedents.fr)



### Contacts

Marine SIMON – Directrice du Développement et de l'Action Sociale, Ville d'Aubervilliers  
Tel : 01 48 39 50 14 – Mail : [marine.simon@mairie-aubervilliers.fr](mailto:marine.simon@mairie-aubervilliers.fr)  
Anne TISON – Fondatrice et directrice générale d'Excellents Excédents  
Tel : 06 09 90 78 09 – Mail : [anne.tison@excellents-excedents.fr](mailto:anne.tison@excellents-excedents.fr)

## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population** : 90 000 habitants

**Compétence en matière de déchets** : aucune – compétences déléguées à l'EPT Plaine Commune

**Typologie d'habitat** : urbain dense

**Programme local de prévention des déchets** : 2006 puis en 2019

**Production de DMA (Plaine Commune)**: 457 kg/hab

**Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :**

- Sensibilisation des scolaires via des [modules](#) spécifiques dispensés par l'association PikPik
- Extension de l'expérimentation du tri à la source et collecte séparée des biodéchets sur le territoire de Plaine Commune

## Contexte

La Direction du Développement et de l'Action Sociale, qui comprend les services Accueil, Aides sociales et Inclusion du CCAS ainsi que le service social municipal, compétence déléguée par le conseil départemental, le service Prévention des Expulsions Locatives et le service Droits des Etrangers a réalisé en 2017 une analyse des besoins sociaux de la ville. Cette analyse, basée sur des chiffres INSEE mais aussi sur les statistiques d'activité de la direction, a mis en avant la paupérisation des aubervillariens et leur difficulté de satisfaire le besoin primaire qui est celui de se nourrir, phénomènes que l'ABS de 2021 et la crise sanitaire n'ont fait que renforcer. Ainsi, le taux de pauvreté est de plus de 45 % parmi une population de près de 90 000 habitants. Les difficultés socio-économiques des habitants se caractérisent plus particulièrement par une difficulté d'accès à l'hébergement et au logement : ainsi, en 2017, 1 ménage sur 3 rencontré par le service social municipal était hébergé chez un tiers, en résidence sociale, à l'hôtel ou encore à la rue. De plus, ces populations hébergées, qui représentent près de 8 % du total des habitants, n'accèdent pas forcément à une cuisine (ex. : les hôtels 115). Face à ces besoins, les dispositifs d'aide alimentaire existants sur le territoire apparaissent insuffisants. En effet, il n'existe que 3 associations principales proposant une aide alimentaire (Restos du cœur, Epiceas,



Croix rouge) sous la forme d'épicerie sociale ou de colis alimentaires. De même, le CCAS, acteur essentiel de l'aide alimentaire, n'attribue que des chèques multi-services. C'est pourquoi la Vice-présidente du CCAS, élue adjointe en charge du social, a souhaité réfléchir à la mise en œuvre d'une nouvelle aide alimentaire : un lieu de restauration où puissent être servis des repas chauds et équilibrés aux populations les plus précaires.

## Objectifs recherchés

- Proposer une nouvelle forme d'aide alimentaire à l'attention des publics précaires
- S'inscrire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la valorisation d'excédents de la restauration collective
- Offrir un nouveau lieu de convivialité ouvert à tous permettant de redynamiser le club Finck et de fonctionner dans une logique de mixité sociale
- Devenir un nouveau lieu ressource pour des actions de sensibilisation autour de l'alimentation

## Description de l'action

Dans un premier temps, la stratégie a visé à déterminer un certain nombre de paramètres, dont les besoins et les forces observées sur le territoire en matière de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire.

L'objectif recherché étant de générer un dialogue social avec les acteurs concernés par le gaspillage alimentaire, et notamment sensibiliser les restaurateurs et professionnels à la réduction du gaspillage alimentaire. Plusieurs actions ont été portées dans ce cadre : développement d'un « Réseau gourmet bag » composé de plus de 250 commerces, organisation de conférences et ateliers anti-gaspi conviant des restaurateurs et nutritionnistes, animées par Silver Fourchette (programme national de sensibilisation à l'alimentation des seniors dans les Ehpad), etc.

C'est dans ce cadre qu'a ensuite émergé la volonté de travailler avec plusieurs forces vives autour d'un même dispositif d'envergure pour agir sur le gaspillage alimentaire, en y intégrant un volet social.

### ➤ Déterminer un lieu de restauration habilité à recevoir des convives

Dans un premier temps le collectif s'est organisé à trouver un lieu adéquat pour développer des activités de restauration. Rapidement le choix s'est porté sur un équipement communal disposant d'une salle de restauration et d'une cuisine professionnelle : le foyer seniors Edouard Finck.

Un aménagement du lieu et l'achat de matériel et équipements ont toutefois dû être intégrés de sorte à accueillir un nombre important de convives, dont la réparation des équipements de la cuisine comme le four et le lave-vaisselle, acquisition du mobilier, des plateaux, définition d'un circuit de circulation pour le self, fontaine à eau, ardoise pour afficher le menu.

Afin de pouvoir s'appuyer sur le personnel communal déjà présent dans les locaux (cuisinier et personnel d'animation seniors), il a été décidé d'ouvrir du lundi au vendredi, de 12h à 13h30. Ce créneau dédié à Rest'Auber permet de respecter les autres usages de l'équipement (activités prévues le matin et/ou l'après-midi). Rest'Auber se voulant un lieu de rencontre et de convivialité autour d'un repas, l'accent a été mis sur la facilitation des interactions : acquisition d'un babyfoot, possibilité de prolonger le repas par un café, de profiter des animations de l'après-midi pour le public seniors...

Également, un effort de signalétique a été déployé pour rendre la cantine solidaire plus visible : 6 panneaux indicateurs ont été installés en 2019 pour flécher le chemin jusqu'à Rest'Auber.

### ➤ Expérimenter le projet et l'adapter aux besoins des bénéficiaires

L'objectif initial fixé pour l'expérimentation visait 50 convives en moyenne tous les midis. En moyenne, 20 convives ont été accueillis durant la phase d'expérimentation. Les résultats obtenus de l'expérimentation ont été satisfaisants : Rest'Auber est resté ouvert en continu tous les jours du lundi au vendredi, y compris pendant l'été, avec une fréquentation stable.

Les repas sont accessibles à tous au prix unique de 3,50€. Les personnes en situation de précarité disposent de chèques déjeuner distribués par le CCAS de la ville leur permettant d'accéder gratuitement au service. Aucune réservation n'est nécessaire. Le menu est consultable à l'avance en ligne sur le site internet de la ville d'Aubervilliers <https://www.aubervilliers.fr/Cantine-solidaire-Rest-Auber>, et à l'entrée du restaurant.

Pour encaisser les recettes liées à la vente des repas, le CCAS a créé une régie, gérée par le personnel d'animation seniors présent sur place. Le règlement se fait uniquement en espèces.

Aussi, une charte du bon fonctionnement de Rest'Auber, a été rédigée pour garantir de son bon usage.

### ➤ **Approvisionnement en excédents de la restauration collective**

L'approvisionnement de Rest'Auber s'effectue principalement via des excédents de la restauration collective. Ce mode étant un procédé non conventionnel, des adaptations de la part des services municipaux ont été nécessaires, dont la prise en compte du caractère très court de la durée de consommation des produits. Les excédents collectés ont en général une durée de consommation entre J+1 et J+2. Cela signifie que les repas ne peuvent être présentés qu'une fois. Les repas non servis seront donc perdus, car non consommables le lendemain. De ce fait, il est particulièrement important de bien évaluer le nombre de repas à commander pour éviter de les jeter, même si c'était d'une certaine façon le destin de ces repas s'ils n'avaient pas été collectés. Or, Rest'Auber fonctionnant sans système de réservation préalable, cette évaluation des commandes est très difficile.

Les premiers bons de commande ont été passés pour 40 repas / jour, puis ont été réajustés à la baisse à 35 repas / jour au regard de la consommation réelle. Le CCAS s'est doté d'un outil de suivi quotidien de la fréquentation pour essayer de déterminer des « tendances » par jour de semaine dans la fréquentation et d'adapter la commande.

De plus, l'écart entre le nombre minimum et maximum de convives est une limite rencontrée en matière d'ajustement au plus juste du nombre de repas nécessaire à préparer. Diminuer l'écart entre repas commandés et repas consommés reste donc un enjeu pour le CCAS, à la fois pour éviter un nouveau gaspillage alimentaire et pour réduire le déséquilibre financier entre les achats des repas et leur vente aux usagers. Il a été envisagé de proposer les repas non consommés sous forme de paniers repas à emporter cependant cela induit un reconditionnement pour des portions individuelles et ce système ne garantit pas la composition des paniers.

#### • **La logistique et le conditionnement des aliments**

Les repas sont collectés auprès de plus de 15 donateurs différents, leur conditionnement est très variable. Parfois, sur 35 repas commandés, le cuisinier peut être amené à mettre en réchauffe 35 barquettes individuelles, ce qui nécessite un travail plus important que lorsque les repas sont livrés dans des barquettes multi-portions. C'est pourquoi il a été demandé à Excellents Excédents de privilégier la collecte des multi-portions, quand cela est possible, afin de réduire la quantité d'emballage rapportée aux portions de préparations contenues (et donc de jeter moins d'emballages au final).

#### • **Les livraisons : horaires, ajustements des commandes**

Le contrat initial passé avec Excellents Excédents demandait une livraison le matin même pour le midi. Dans les faits, il s'est avéré plus pratique pour Excellents Excédents de livrer l'après-midi de la veille pour le lendemain midi. L'expérimentation a permis d'affiner ces calages.

De même, les commandes sont passées d'une commande sur l'autre, avec une possibilité d'ajuster 3 jours à minima avant le service en cas de besoin (ajuster la capacité de repas à livrer pour répondre à des « événements » de plus grande ampleur)

### ➤ **Moments de partage et culturels**

6 ateliers de sensibilisation autour des questions de l'alimentation ont été organisés depuis fin 2018. Un partenariat avec le service culturel de la ville a été mis en place : 4-5 animations musicales dans l'année sur un format de 30 minutes pendant la pause déjeuner

Des événements ponctuels festifs ont également eu lieu : les « 1 an » de Rest'Auber, la galette des rois...



## Résultats

### Résultats quantitatifs obtenus :

Depuis juin 2018, plus de 22 300 repas ont été livrés à Rest'Auber par Excellents Excédents.

### Résultats qualitatifs obtenus :

- Un projet qui a été lauréat du Plan National de l'Alimentation 2018 catégorie « Justice sociale »
- Un projet qui répond à un besoin d'accès à des repas équilibrés pour des publics en situation de précarité
- Un projet qui permet à des habitants de rompre leur isolement , phénomène que la crise sanitaire n'a fait que renforcer chez les publics âgés fréquentant la structure
- Un projet qui a permis de remettre la question du gaspillage alimentaire au centre du débat et de changer la perception que certains habitants pouvaient avoir de la réutilisation d'excédents.

## Mise en œuvre

### Planning :

Expérimentation entre juin 2018 et juin 2019

Pérennisation dans le cadre d'un marché public depuis cette date

### Moyens humains :

0.3 ETP dédié à l'accueil et la réservation des repas sur site

1 ETP dédié la préparation des plats (chauffe, mise en assiette, rangement, etc)

0.2 ETP dédié au suivi administratif et financier

### Moyens financiers :

20 700€ de dépenses relatives à la prestation délivrée par Excellents Excédents portant exclusivement sur les coûts de livraison et hors masse salariale mise à disposition par la Ville

13 440€ de recettes relatives au coût des repas acquitté par les bénéficiaires

### Partenaires mobilisés :

- Ville d'Aubervilliers (Service Animation Seniors, service Economat, CCAS, service développement social)
- Excellents Excédents et ses partenaires donateurs

## Principaux freins et leviers

### Facteurs de réussite :

- Une seconde chance pour des plats destinés à être jetés: 100 % des repas sont issus des excédents. Seul le pain et les sauces complémentaires sont achetés à part.
- Le choix: plus de 15 donateurs différents, variété des entrées, plats et desserts, mais pas de menu connu à l'avance
- Un tarif très abordable pour les consommateurs : 3,50 € prix de vente
- Un lieu de restauration disposant d'un office de réchauffage : Pas besoin d'une cuisine équipée pour de la transformation mais un minimum d'équipements est requis: banque de distribution chaude, banque de distribution froide, four de maintien en température, lave-vaisselle. Respect des règles d'hygiène et de traçabilité: acheminement dans des véhicules réfrigérés, contrôle et respect de la chaîne du froid, étiquetage par Excellents Excédents des produits collectés, non conservation des plats une fois qu'ils ont été sortis de la chaîne du froid (tout ce qui a été réchauffé et n'a pas été consommé doit être jeté).
- Du personnel pour faire vivre le lieu : un cuisinier (self-service, pas de service à table), deux animateurs tenant la régie (mandataires suppléants) , une chargée de mission pour les ateliers alimentation. En back-office: la directrice, l'assistante de direction pour les tableaux de suivi, la comptabilité, l'entretien des locaux...
- Un portage politique fort et une méthodologie de projet participative

### Freins :

- Lieu excentré par rapport au centre ce qui rend difficile pour certaines personnes de s'y rendre.
- La recherche d'un modèle financier équilibré : un coût de lancement minime car un lieu de restauration existait déjà: 12 000 € pour l'acquisition de mobilier et de matériel de cuisine complémentaire ; des coûts de fonctionnement déjà supportés par la collectivité: ETP, location du lieu, entretien, énergies et fluides ; un équilibre théorique entre repas achetés et repas facturés mais en réalité 2 « déficits »: un déficit assumé de non paiement des usagers orientés par le CCAS, un déficit non assumé lié à un décalage entre l'offre et la demande (55% seulement de repas consommés): la subvention PNA a permis de couvrir ce déficit en 2018-2019 mais le CCAS cherche désormais à minimiser cet écart
- Un dispositif qui repose sur une multitude d'interlocuteurs rendant une coordination indispensable entre les services
- Une offre qui peine encore à s'étendre à d'autres bénéficiaires que ceux fréquentant habituellement la structure et qui nécessiterait une nouvelle campagne de communication ciblée et adaptée

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

Excellents Excédents a été lauréat du Plan National de l'Alimentation 2019 pour développer de nouvelles cantines solidaires sur d'autres territoires en Ile-de-France. Fin 2021, 3 villes ont engagé une étude de faisabilité dans ce sens : Saint-Denis, Noisy le Sec, Fontenay-sous-Bois.

### Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

- La nécessaire évaluation fine des commandes
- La mise en place de solutions de valorisation des repas non servis notamment par exemple sous forme de paniers repas
- Le rôle crucial du cuisinier dans la logistique: appréciation des quantités et du conditionnement, format des barquettes mono ou multi-portions
- Le rôle crucial de l'accueil particulièrement envers de nouveaux publics ne fréquentant pas la structure et dans la recherche d'équilibre entre nouveaux et anciens.
- Horaires de livraisons élargis, commande de dernière minute
- L'installation dans un local central de telle sorte à faciliter la venue des convives
- La création d'outils de communication adaptée afin de parvenir à l'objectif ayant trait à la mixité (ex : valoriser la qualité et la diversité des produits)

### Perspectives d'évolution :

- Développer la communication en interne en direction des agents communaux pour leur utilisation personnelle mais aussi en direction des travailleurs sociaux afin qu'ils orientent les ménages en situation de précarité et/ou en situation d'isolement
- Valoriser le projet dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial et évaluer les possibilités de financement dans ce cadre
- Soutenir l'expérimentation mise en place entre Excellents Excédents et Epicéas pour la délivrance de paniers d'excédents

**Actualisation de la fiche : 12/04/2022**





## 7. Valorisation des excédents alimentaires de la cuisine centrale de Toulouse par le don à des opérateurs associatifs et les paniers anti-gaspi

### Porteurs de projet

Ville de Toulouse – Occitanie.  
<https://www.toulouse-metropole.fr/>

TooGoodToGo France  
<https://toogoodtogo.fr/fr>

HopHopFood  
<https://www.hophopfood.org/>



### Contacts

Sandra ESTRADE – Directrice de la cuisine centrale

Mail : [Sandra.ESTRADE@mairie-toulouse.fr](mailto:Sandra.ESTRADE@mairie-toulouse.fr)

Guillaume BELIARD – Responsable restauration collective - TooGoodToGo

Tel : 07 89 52 01 86 – Mail : [gbeliard@toogoodtogo.fr](mailto:gbeliard@toogoodtogo.fr)

Jean-Claude MIZZI – Co-Fondateur et Trésorier – HopHopFood

Tel : 06 01 88 69 07 – Mail : [jeanclaude@hophopfood.org](mailto:jeanclaude@hophopfood.org)

## Typologie de la collectivité et chiffres clés 2020

**Population Toulouse** : 500 000 habitants – 831 200 (37 communes intégrées à la Métropole)

**Compétence en matière de déchets** : aucune (transfert vers la Métropole de Toulouse)

**Typologie d'habitat** : urbain

**Programme local de prévention des déchets** : 2012 – 2018 ; 2018 - 2024

**Production de DMA** : 411 kg/hab en 2021

**Coût prévention/hab (SINOE)** : 1 €

**Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire :**

- Depuis 2015, conventions de dons alimentaires avec Banque Alimentaire, Secours populaire et Resto du cœur
- Depuis juin 2021, vente des excédents de production avec Too Good To Go et dons aux bénéficiaires en précarité de l'Association HopHopFood
- Depuis septembre 2021, passage à 4 composantes dans les menus de maternelle
- A venir, mise en place de balances connectées dans une dizaine d'écoles pour analyser les déchets de plateaux et mettre en place des mesures correctives

## Contexte

Suite à plusieurs campagnes de prévention et de sensibilisation au gaspillage alimentaire, en direction des particuliers, des restaurateurs, des cantines scolaires, la Ville de Toulouse a décidé en 2020 de s'attaquer au gaspillage alimentaire généré par la cuisine centrale du territoire exploitée en régie par la Ville.

La volonté étant à la fois d'agir en restauration collective, éduquer les enfants, sensibiliser les habitants ou encore inspirer les commerçants locaux.

En effet, la cuisine centrale livre 35 000 repas par jour dans les cantines des écoles de la Ville de Toulouse. Pour réduire le gaspillage alimentaire, la municipalité a décidé de valoriser les excédents de la cuisine centrale en deux temps. Dans un premier temps, via un don aux associations alimentaires -Restos du cœur, Banque alimentaire, Secours populaire. Puis, dans un second, de valoriser des potentiels excédents de production restants sous forme de paniers anti-gaspi via les applications de paniers payants « Too Good To Go » et de paniers gratuits « HopHopFood ».

## Objectifs recherchés

- Diminuer le gaspillage alimentaire en restauration collective : estimé à 150 000 tonnes par an (115g par convive et par repas) en France et valoriser les excédents alimentaires issus de la restauration scolaire.
- Participer à la transition écologique des établissements publics
- Faire profiter les particuliers et les personnes en précarité alimentaire de paniers gratuits ou à moindre coût.

## Description de la démarche

### ➤ Don des excédents alimentaires de la cuisine centrale aux associations d'aide alimentaire

Lorsque des excédents en grande quantité sont constatés (notamment lors de grèves à l'éducation), les Associations d'aide alimentaire sont contactées pour venir les récupérer et pouvoir les servir à leurs bénéficiaires.

### ➤ Paniers anti-gaspi issus de la cuisine centrale et vendus via l'application TooGoodToGo

La cuisine centrale a rejoint l'application Too Good To Go afin de proposer à la vente chaque jour les excédents de repas qui n'allaient pas être distribués sur les écoles de la ville, et qui ne pourraient être récupérés par les associations (produits non compatibles avec le don, DLC trop courte, ...).

Cette démarche permet ainsi à tous les riverains qui utilisent l'application de venir récupérer directement sur le site (entre 13h et 14h) un panier surprise anti-gaspi racheté à prix réduit (un plat garni en quantité pour 3 adultes pour 3€ au lieu de 6€) afin de le consommer le soir-même.

### ➤ Paniers anti-gaspi solidaires issus de la cuisine centrale et donnés via l'application HopHopFood

L'Association HopHopFood donne accès à son application de réservation des paniers à des personnes identifiées comme étant en précarité alimentaire (étudiants, famille monoparentale en difficulté...) et sur le même principe que Too Good To Go, sur les mêmes horaires de collecte, ces personnes bénéficient de paniers gratuits.

## Résultats

### Résultats quantitatifs obtenus :

- 6024 paniers sauvés → 18,072 plats garnis depuis mai 2021 !
- Par près de 1044 résidents Toulousains
- Ce qui représente plus de 45 tonnes de CO2 évitées
- Très bonne satisfaction des utilisateurs : 4,62 / 5 de moyenne
- 79,92% de paniers sauvés (entre 20 et 60 chaque jour)
- 11,5K€ d'économies de budget pour la collectivité

### Résultats qualitatifs obtenus :

- « Nous avons chaque jour des produits en plus, à cause d'annulations de repas ou en ce moment de fermetures de classes en raison du Covid-19. En priorité, nous les donnons aux associations comme la Banque alimentaire ou les Restos du Cœur, mais il arrive qu'elles ne puissent pas passer les prendre, or ces plats ont une date limite de consommation du jour » (Sandra Estrade)
- Gestion opérationnelle simple et fluide, le magasinier s'en occupe facilement
- facilité d'utilisation de l'interface, l'outil est intuitif, avec une visualisation sur les statistiques et les notes
- Impact immédiat → Sandra a été très surprise du nombre d'utilisateurs dès les premiers jours
- Projet bien accueilli par le personnel de la cuisine centrale, qui avaient du mal à faire remonter les infos avant sur ce qui restait → plus de visibilité et de motivation de savoir que ce qui est produit ne sera pas jeté
- Pluralité d'utilisateurs : de tout âge, motivés par l'aspect pratique, l'effort anti-gaspi, l'autonomie ou le bon plan économique

[Retour d'expérience vidéo disponible ici ←](#)



## Mise en œuvre

### Planning :

- Prise de contact par téléphone avec l'équipe de restauration collective Too Good To Go afin de paramétrer le compte, l'offre et les détails opérationnels. Pour HopHopFood, contact étroit avec l'antenne de Toulouse.
- Validation par la collectivité
- Formation du référent et prise en main de l'interface (45 min par téléphone)
- Démarrage

### Moyens humains :

- Une personne en charge de la restitution des paniers payants ou gratuits sur un créneau choisi (1h pendant la journée)
- Un référent pour identifier les excédents dans la matinée + ajustement sur l'interface en quelques clics
- La restitution d'un panier prend 1 minute

### Moyens financiers :

- Too Good To Go : aucun budget à y dédier, TGTG se rémunérant par une commission sur les paniers sauvés vendus
- HopHopFood : aucun budget à y dédier, mais rémunération envisageable car cela contribue à aider des personnes en précarité de la Ville qui seraient soutenus par le CCAS (décision de la Ville)

### Partenaires mobilisés :

- Too Good To Go et HopHopFood

## Principaux freins et leviers

### Facteurs de réussite :

- L'engagement du référent et de la collectivité

### Freins :

- Avoir un accès facile pour la collecte.
- Avoir une personne disponible pour donner les paniers.

## Valorisation de cette expérience

### Reproductibilité :

- Too Good To Go : validation juridique d'une **collaboration public/privé** : double intérêt général public, au titre de la lutte contre le gaspillage et de la contribution à l'équilibre financier du budget de la collectivité
- HopHopFood : validation juridique d'une **collaboration public/privé** : double intérêt général public, au titre de la lutte contre le gaspillage et de la réduction des inégalités parmi les citoyens en difficultés
- **Complémentarité** avec les collectes des banques alimentaires (jours sans collecte, denrées non valorisées à DLC jour J)
- **Adaptation** de l'offre **au conditionnement et à tout volume de reliquats** : barquettes de 3 portions adultes → plats complets pour 3 personnes

*Actualisation de la fiche : 20/04/2022*

# CONCLUSION

De manière concrète, la réduction du gaspillage alimentaire passe par des **solutions visant sa réduction à la source** (limitation des surplus et excédents produits) ainsi que par des **solutions complémentaires de valorisation des denrées encore consommables**, que ce soit via le don ou la mise en place d'autres solutions de valorisation présentées dans le guide, également mobilisables en restauration collective.

Ces solutions de valorisation des excédents alimentaires revêtent plusieurs formes : **le don à des associations habilitées, la distribution sous forme de paniers anti-gaspi monétarisés ou non, la redistribution des excédents directement au personnel et aux usagers, la transformation de denrées encore consommables, les frigos partagés ou solidaires, le glanage sur les marchés et les champs dans l'optique de don ou de partager le repas ensemble.**

Ainsi, le présent guide a permis de montrer que de nombreuses collectivités avaient déployé une dynamique de réduction du gaspillage alimentaire sur leur territoire, axée autour de la coopération entre acteurs et d'une diversité de solutions complémentaires pour réduire et valoriser au mieux les excédents alimentaires.

Pour la plupart des solutions de réduction et de valorisation d'excédents et de denrées encore consommables, des exemples concrets de mise en œuvre par des acteurs publics sont illustrés dans ce guide.

Les collectivités testant de nouvelles actions lien la réduction et la valorisation d'excédents et de denrées encore consommables sur leur territoire, peuvent se manifester auprès d'AMORCE et de l'ADEME pour faire part de leur retour d'expérience et bonnes pratiques et les partager avec les collectivités intéressées.



# Bibliographie

## Guides et publications ADEME :

- [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#), ADEME, juin 2021.
- [Campagne nationale de caractérisation des déchets ménagers et assimilés \(DMA\) dite MODECOM™ 2017](#), ADEME 2021.
- [Guide opérationnel « Les paniers anti-gaspi en restauration collective »](#), ADEME, octobre 2020.
- [Gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#), infographie, ADEME 2020.
- [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages des portions](#), AMORCE/ADEME, 2019.
- [Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages en production agricole](#), ADEME 2018.
- [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : guide pratique](#), ADEME, 2017.
- [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire](#), ADEME 2016.
- [Lutte contre le gaspillage alimentaire sur les marchés : La Tente des Glaneurs à Paris 19e \(75\)](#) ; ADEME 2015.
- [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013.](#)

## Autres ressources et publications :

- [Rapport d'activité 2020 des Banques Alimentaires](#), 2021.
- [Aide alimentaire : une hausse prononcée des volumes distribués par les associations en 2020](#), DREES/INSEE, 2021.
- [Don de denrées alimentaires en période de COVID-19](#), MAA, 2020.
- [Installer un garde-manger et frigo solidaire : Le Guide](#), Cap ou pas cap, EUCLID et Partage ton frigo, Juin 2018
- [Rapport d'information du Sénat, commission des finances sur le financement de l'aide alimentaire](#), octobre 2018.
- [Réduire le gaspillage en EPHAD, GERES/GESPER](#), Région Paca, 2018.
- [Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire](#), DRAAF Rhone-Alpes, 2013.

## Lois et réglementations cadres :

- [LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire](#), février 2020.
- [Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable](#), octobre 2018
- [LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#), février 2016.
- [Décret n° 2016-1962 du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime](#)
- [Décret n° 2019-302 du 11 avril 2019 relatif aux conditions dans lesquelles les commerces de détail s'assurent de la qualité du don lors de la cession à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles](#)
- [Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)
- [Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité](#)
- [Décret n° 2020-1651 du 22/12/2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement,](#)
- [Règlement \(CE\) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 \(CE\) 852/2004 et \(CE\) 853/2004](#)
- [Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'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 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer](#)
- [Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289](#)

## Sites internet consultés :

- [Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)
- [DRAAF Hauts-de-France](#)
- [Centre de ressources OPTIGEDE, ADEME.](#)

# Glossaire

- AGECE (loi) : Anti gaspillage pour une économie circulaire
- IAA : Industrie Agroalimentaire
- GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
- PAT : Plan Alimentaire Territorial
- PNA : Programme National pour l'Alimentation
- MAA : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- MTE : Ministère de la Transition Ecologique
- GMFPS : Garde-mangers et Frigos Partagés et Solidaires
- CCAS : le Centre Communal d'Action Sociale est un service. Il porte l'action sociale locale, participe à l'instruction des demandes d'aide sociale légale, gère l'attribution de l'aide extra-légale facultative et anime des actions de prévention sociale.
- BA : Banque Alimentaire

## AMORCE

18, rue Gabriel Péri – CS 20102 – 69623 Villeurbanne Cedex

**Tel** : 04.72.74.09.77 – **Fax** : 04.72.74.03.32 – **Mail** : [amorcer@amorcer.asso.fr](mailto:amorcer@amorcer.asso.fr)

[www.amorcer.asso.fr](http://www.amorcer.asso.fr) -  [@AMORCE](https://twitter.com/AMORCE)

