



3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?

Atelier 3_

De la restauration collective à la distribution :
des solutions collectives contre le gaspillage
alimentaire





3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?

Intervenants



Animé par
**Louison
Lançon,**
Let's Food



**Paulo Serge
Lopes,**
Métropole
européenne
de Lille



**Dominique
Nicolas,**
Co-président,
CREPAQ



**Sabine
Julien,**
DRAAF
Normandie





3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?

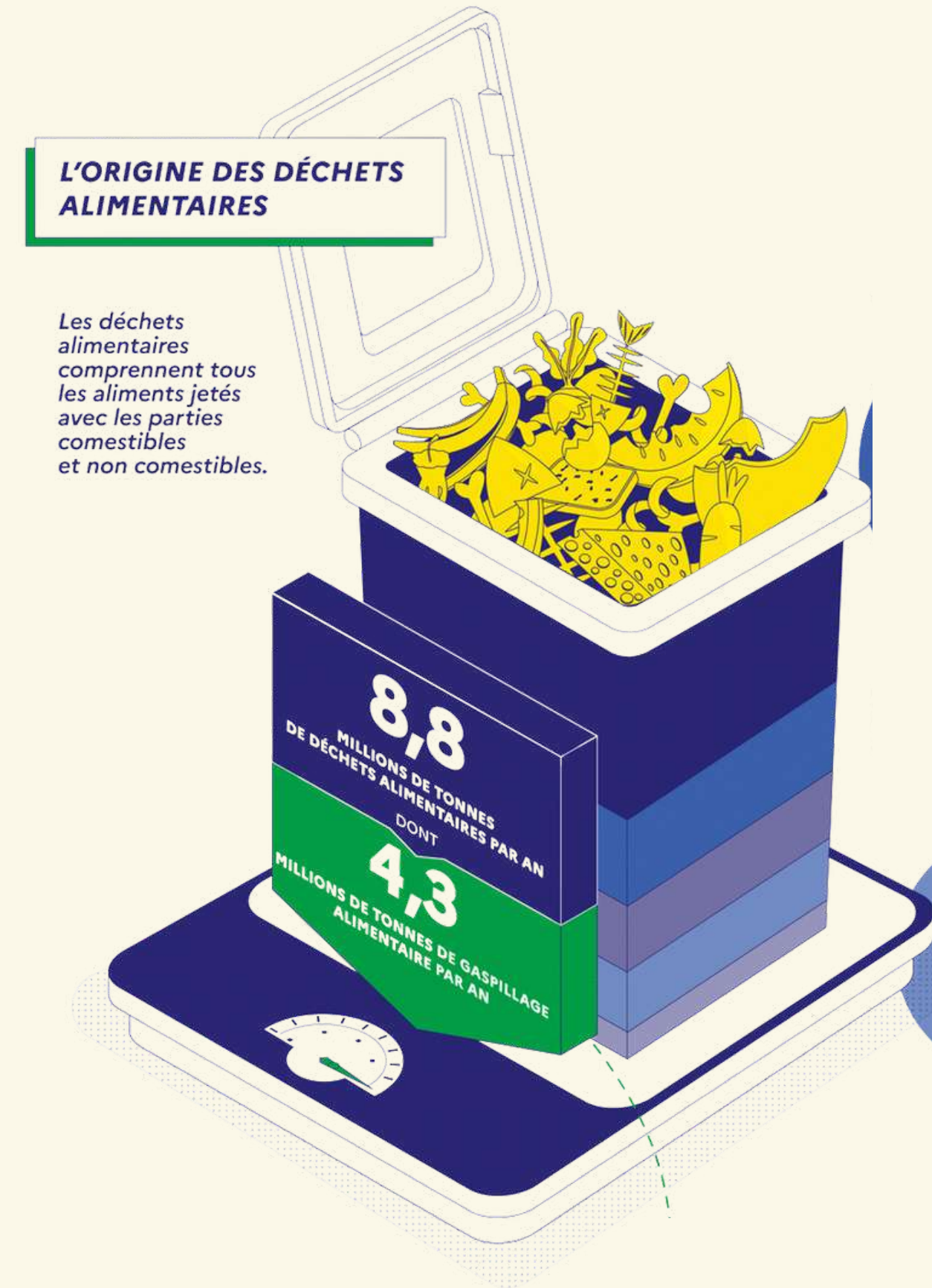


**Louison
Lançon,**
Cheffe de projets
et cofondatrice,
Let's Food



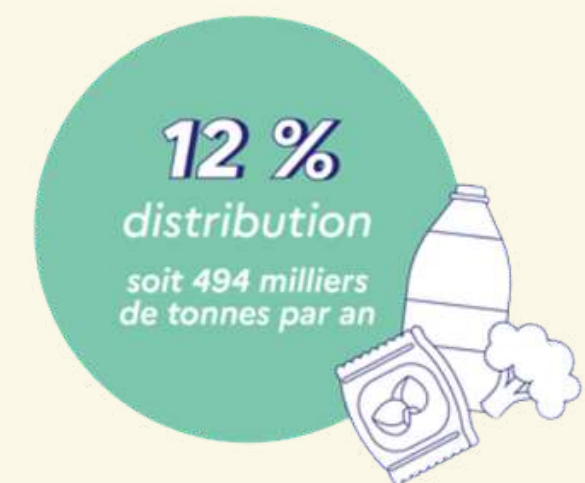
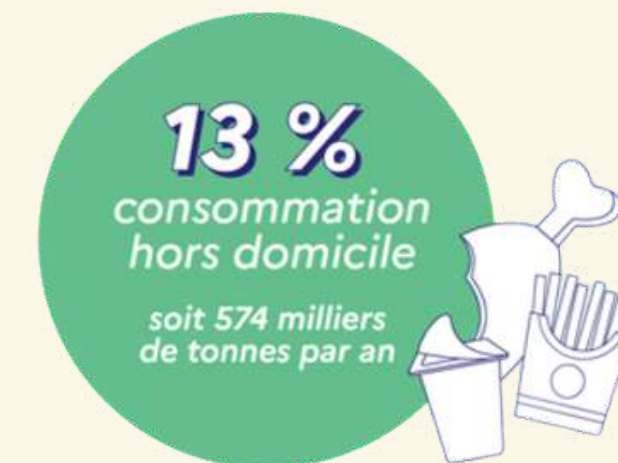
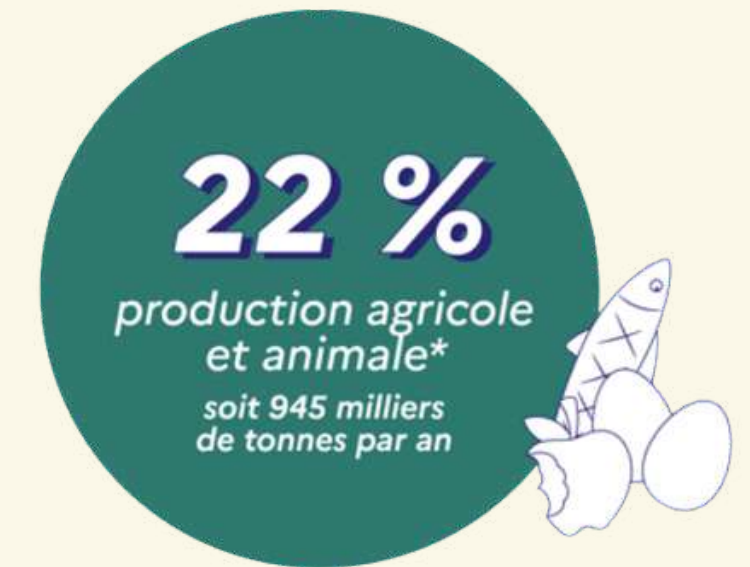
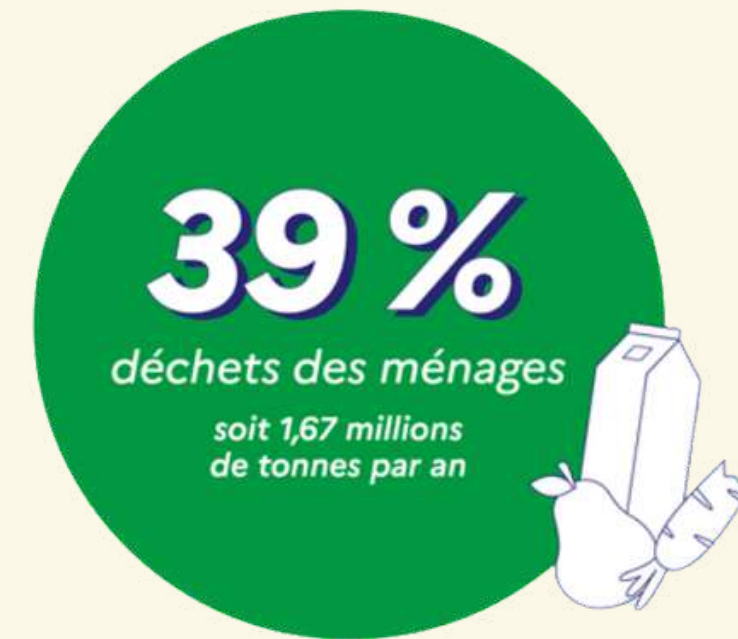
GASPILLAGE ALIMENTAIRE : CHIFFRES CLÉS

- **8,8 millions de tonnes** de déchets alimentaires sont produites chaque année.
- Parmi eux, **4,3 millions de tonnes** correspondent à du gaspillage alimentaire, c'est-à-dire des aliments encore consommables.
- **= 60 kg de déchets alimentaires par habitant, dont 25 kg de gaspillage alimentaire.**



GASPILLAGE ALIMENTAIRE : CHIFFRES CLÉS

- Le gaspillage alimentaire a lieu tout le long de la chaîne de valeur
- Les maillons les plus concernés sont : la consommation des ménages et la production agricole
- Zoom sur :
 - La **distribution** : **12%** du total
 - La restauration hors domicile (dont la **restauration collective**) : **13%**



GASPILLAGE ALIMENTAIRE : IMPACTS

- Le gaspillage alimentaire mobilise inutilement :
 - **eau ;**
 - **énergie ;**
 - **terres agricoles ;**
 - **transports ;**
 - **emballages.**



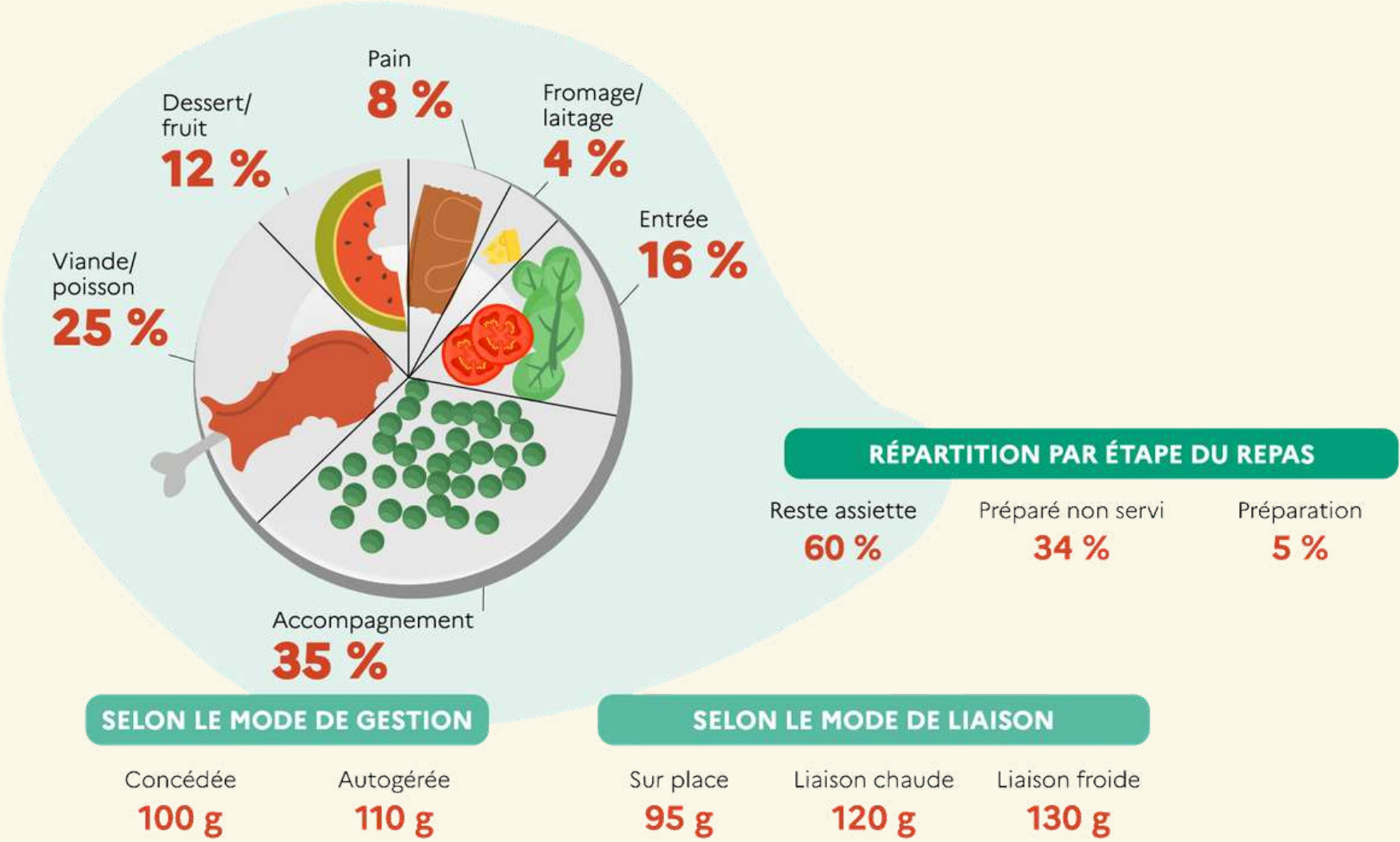
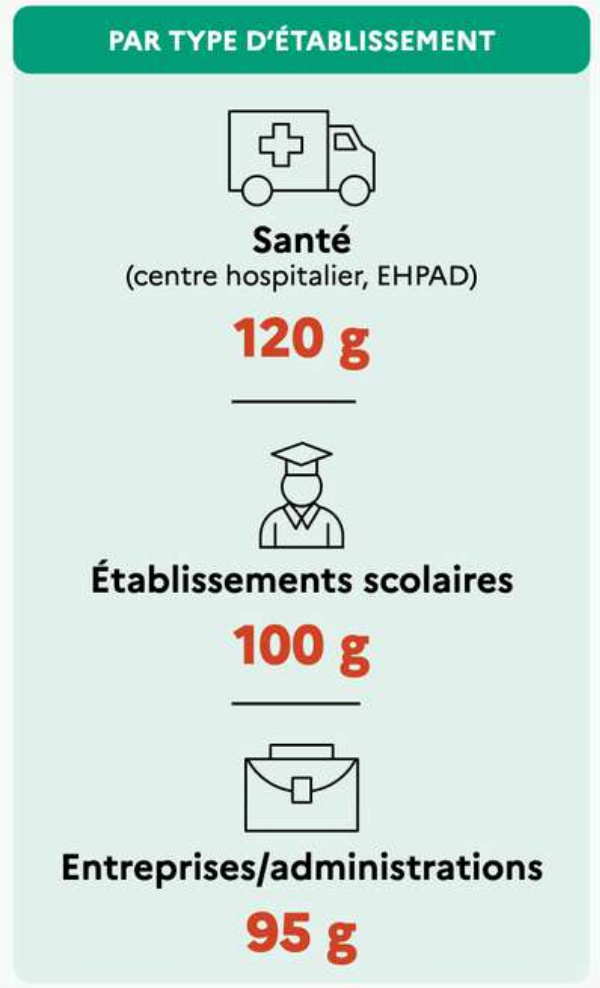
Il génère environ **15,3 MtCO₂e/an**,
soit 3 à 4 % des émissions nationales
de gaz à effet de serre.

ZOOM SUR : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

3,7 milliards
de repas servis par an

moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =

100 g par couvert
par repas



Source : Ma Cantine, 2024.

ZOOM SUR : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN GRANDE DISTRIBUTION

- **12 %** du gaspillage alimentaire en France, soit près de **500 000 tonnes** de denrées alimentaires gaspillées chaque année = **7 kg** de denrées gaspillées / habitant / jour
- **Causes :**
 - erreurs de prévision des ventes ;
 - défauts esthétiques des produits ;
 - dates limites de consommation (DLC) proches ;
 - ruptures de la chaîne logistique ;
 - exigences de présentation en rayon.



LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

Loi Garot (2016) Loi n°2016-138 du 11 février 2016

- Interdiction de détruire des denrées encore consommables.
- Obligation pour les commerces alimentaires > 400 m² de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire.
- Priorité au don avant toute autre valorisation.

Loi EGAlim (2018)

- Extension des obligations de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective + obligation de don
- Obligation de mettre en place une démarche de lutte après diagnostic préalable.
- **Grande distribution (GMS)** : convention de don obligatoire ; interdiction de javelliser ou rendre impropres les invendus consommables ; développement des partenariats avec les associations locales.
- **Restauration collective** : diagnostic du gaspillage ; plan d'actions ; suivi des résultats ; sensibilisation des convives ; lorsque les seuils réglementaires sont atteints, convention de don des excédents alimentaires.

Loi AGEc (2020)

- **Objectif : -50 % de gaspillage d'ici 2025 (distribution et restauration collective) et 2030 (autres secteurs).**
- Définit juridiquement le gaspillage alimentaire et renforce la hiérarchie des actions (Prévenir, don / transformation, alimentation animale, compostage ou méthanisation).
- Création du Label national anti-gaspillage alimentaire.

- **Collectivités** : respect des objectifs de réduction.
- **GMS** : renforcer la prévention des invendus, le don alimentaire et le respect de la hiérarchie des valorisations.



3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?

Intervenants



Animé par
**Louison
Lançon,**
Let's Food



**Paulo Serge
Lopes,**
Métropole
européenne
de Lille



**Dominique
Nicolas,**
Co-président,
CREPAQ



**Sabine
Julien,**
DRAAF
Normandie





3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?



Co-président du
CREPAQ,
animateur du
réseau REGAL
Nouvelle-Aquitaine





CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs



Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ

7 Juillet 2026

Carrefour des PAT à Tours

Avec le soutien de :



Présentation du CREPAQ

Statuts : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996 par ses 2 co-présidents actuels

Objet : Agir pour la transition écologique et solidaire en Nouvelle-Aquitaine, en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Pensez global, Agir local »

5 Missions : Information et sensibilisation / Accompagnement des territoires et de leurs acteurs / Éducation à l'environnement / Formation / Études et expertises

8 pôles thématiques d'actions

Équipe de bénévoles et de salariés basée à Bordeaux, mais rayonnant sur les 12 départements de la Région Nouvelle-Aquitaine



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Alimentation durable



Prévention des déchets & économie



Climat & Énergie



Éco-consommation



Économies d'eau



Éco-mobilité



Santé-environnement

Présentation du CREPAQ

Le CREPAQ initie de nombreux projets innovants, inspirants et coopératifs, dont entre autres :



RESSTO'CO
SOLIDAIRE



Caisse de l'Alimentation Solidaire Universitaire

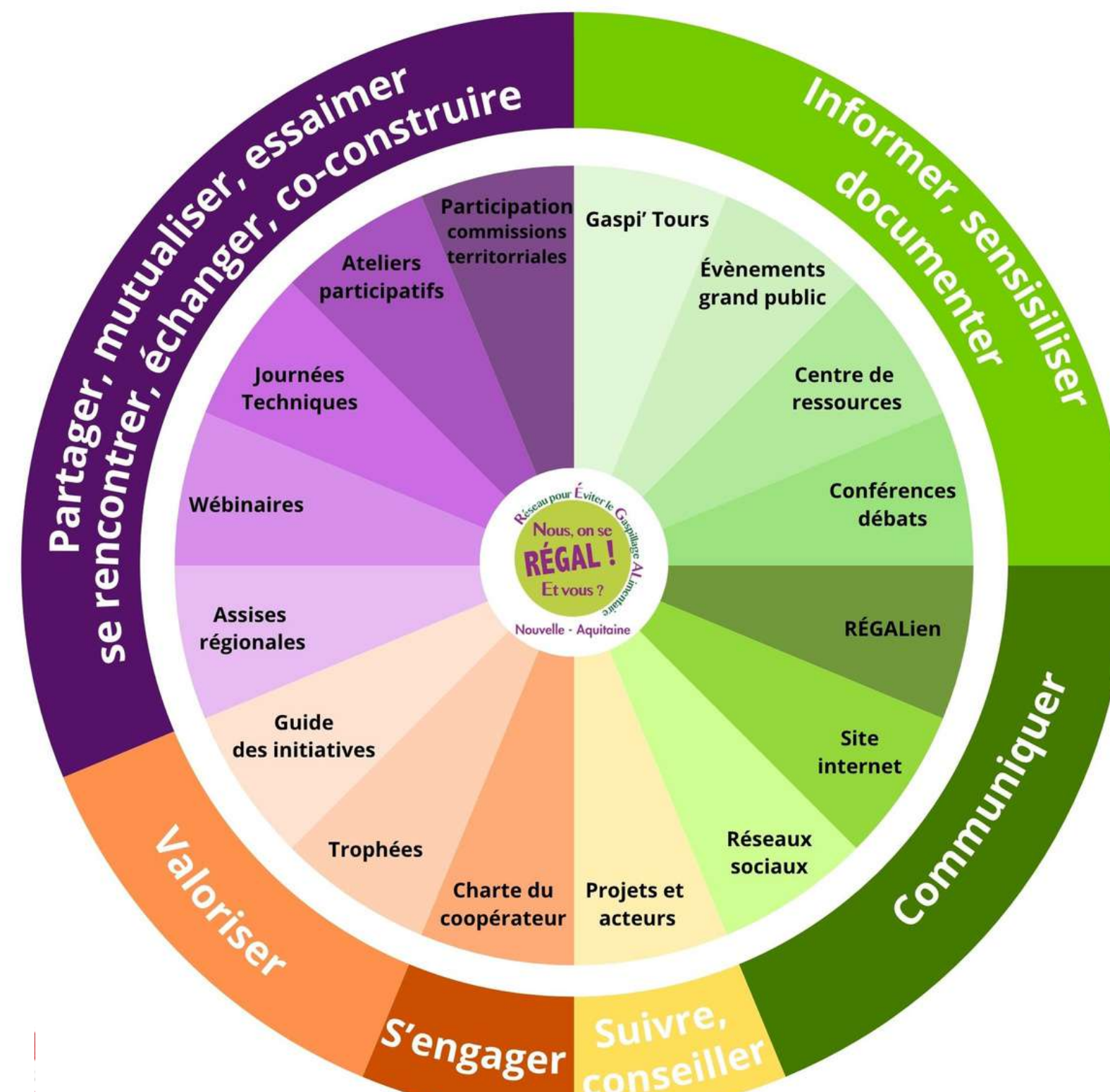
*2ème phase de l'expérimentation s'inspirant de la Sécurité Sociale de l'Alimentation
pour la Communauté universitaire de Bordeaux-Métropole*

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :



1^{er} réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France :

- De par sa création, en 2013 par le CREPAQ, une première en France, qui sert de référence à d'autres créations de RÉGAL régionaux
- De par l'étendue de sa couverture géographique (12 départements)
- De par l'ampleur de son programme d'actions annuel co-construit avec les acteurs territoriaux



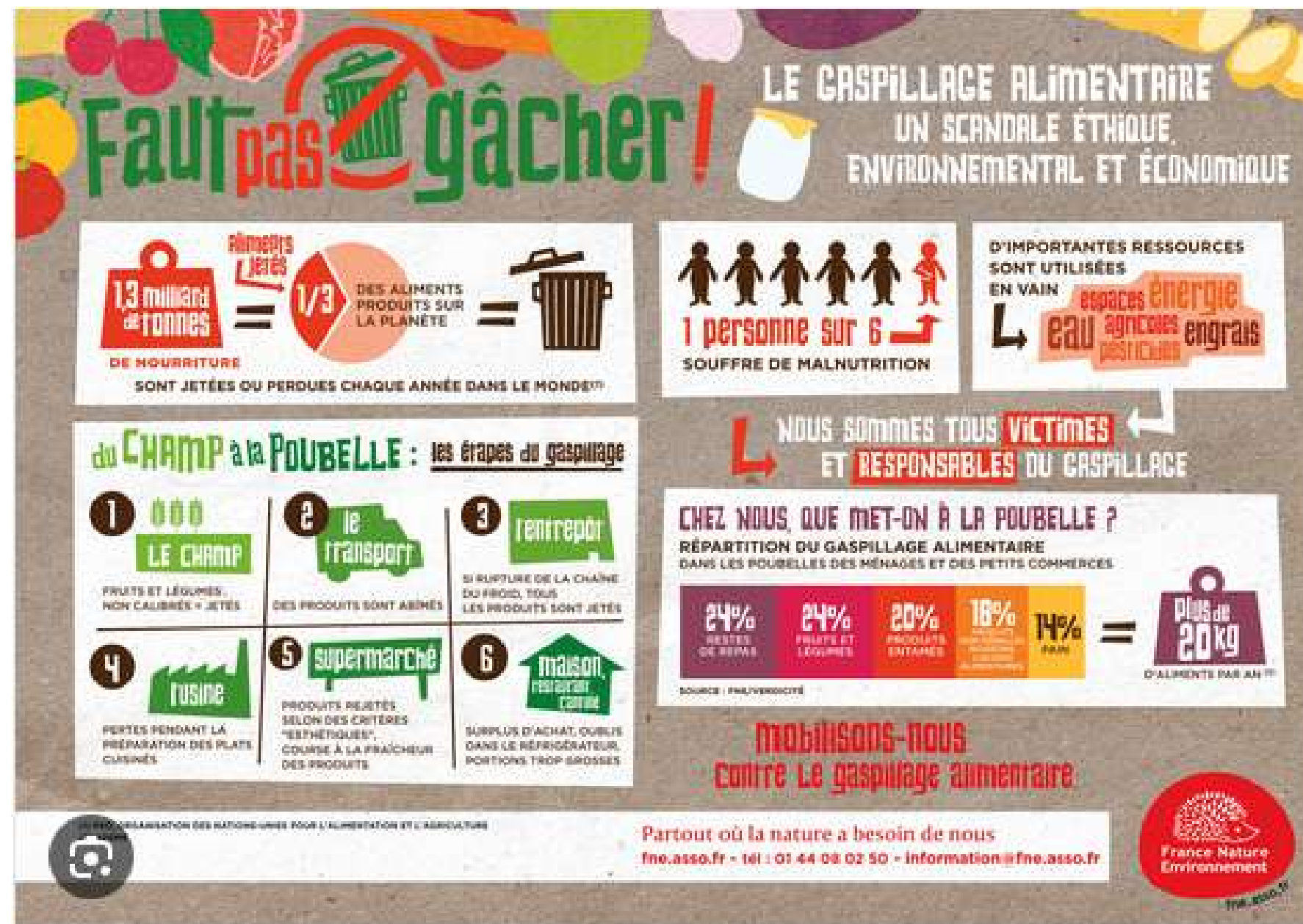
Avec le soutien de :

Historique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

2010-2013 : Emergence de la problématique du gaspillage alimentaire

Un contexte associatif favorable

Forte implication de FNE et du CREPAQ sur cette thématique



Historique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

2010-2013 : Emergence de la problématique du gaspillage alimentaire

14 juin 2013 : Signature du 1^{er} Pacte National contre le Gaspillage alimentaire à l'initiative de Guillaume GAROT, ministre délégué à l'agroalimentaire

Pacte national
de lutte contre
le gaspillage
alimentaire



Le ministère de l'agriculture propose à FNE de présider le groupe de travail sensibilisation, éducation, formation

FNE propose au CREPAQ d'assurer cette présidence du groupe de travail en son nom
Mesure n°6 :

LES ONZE MESURES
DU PACTE NATIONAL DE LUTTE
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



6. La lutte contre le gaspillage alimentaire des déchets

Historique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

2010-2013 : Emergence de la problématique du gaspillage alimentaire

LES ONZE MESURES
DU PACTE NATIONAL DE LUTTE
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Mesure n°6 :

6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre des déchets



2.7.3.6 Mettre en place un « Club d'acteurs » sur

Un manque de communication entre les différents acteurs est source de non compréhension des enjeux. Un lien essentiel existe ainsi pour la création d'un « club d'acteurs » pour la mise en œuvre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, lors de séminaires, lors de l'intervention de grands témoins, ou d'ateliers de concertation ou aux déchets.

Historique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

2011-2013 : Emergence de la problématique du gaspillage alimentaire

1^{er} septembre 2013 : Création du RÉGAL Aquitaine par le CREPAQ avec la volonté de co-construire un véritable réseau basé sur la mobilisation de l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et pas se limiter à un simple club (aussi respectable qu'il soit) !



Historique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

1^{er} septembre 2013 : Création du RÉGAL Aquitaine par le CREPAQ

Le Département de la Gironde, en charge de la planification des déchets ménagers et assimilés, a immédiatement décidé un soutien financier à ce projet qui était en phase avec son plan de prévention des déchets



La DRAAF Aquitaine, la DREAL Aquitaine, l'ADEME et la Région Aquitaine lui ont emboité le pas très rapidement



Un comité de suivi avec ces partenaires a été créé dans la foulée par le CREPAQ

1^{er} janvier 2016 : Évolution du RÉGAL Aquitaine en RÉGAL Nouvelle-Aquitaine décidée par le CREPAQ, suite à la fusion des 3 régions : Aquitaine, Poitou Charentes, Limousin

Essaimage du concept de RÉGAL Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

Afin que le concept ne soit pas détourné, le CREPAQ a déposé le nom **RÉGAL – Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire**, comme marque à l'INPI
Une convention signée entre le CREPAQ et l'ADEME permet son utilisation pour les réseaux similaires créés ou en voie de préfiguration



Extrait de data.inpi.fr

Acte d'autorisation d'utilisation de la marque REGAL

Extrait de la base Marques
du site DATA INPI
2 juillet 2026

Notice complète

Logo / Image : **RÉGAL Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire**

Identité

Numéro : 4153047

Origine : Marque française

Marque : RÉGAL Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

Déposant/Titulaire :

- CENTRE RESSOURCE D'ÉCOLOGIE PÉDAGOGIQUE DE NOUVELLE-AQUITAINE, Association déclarée - 6 RUE DES DOUVES , 33800 BORDEAUX, FRANCE - Siren : 409968963

Le Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine, Association ayant son siège social 6 RUE DES DOUVES - 33800 BORDEAUX, inscrite au Répertoire National des Associations sous le n° W332008088.

Désigné ci-après par "CREPAQ »

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, établissement public de l'Etat, au caractère industriel et commercial, régi par les articles L.131-3 à L.131-7 et R.131-1 à R.131-4 du Code de l'environnement, ayant son siège social : 20 Avenue du Grésillé – BP 10206 – 49004 ANGERS Cedex 01, inscrite au registre du commerce d'ANGERS sous le n° 385 290 309

représentée par Sylvain Waserman, agissant en qualité de Président

désignée ci-après par "l'utilisateur"

Le CREPAQ autorise à utiliser gratuitement comme défini ci-dessous la marque « RÉGAL – Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire » déposée à titre de marque verbale à l'Institut National de la Propriété Industrielle le 1^{er} juillet 2015 sous le numéro 4153047 dans le respect des règles d'utilisation qui suivent :

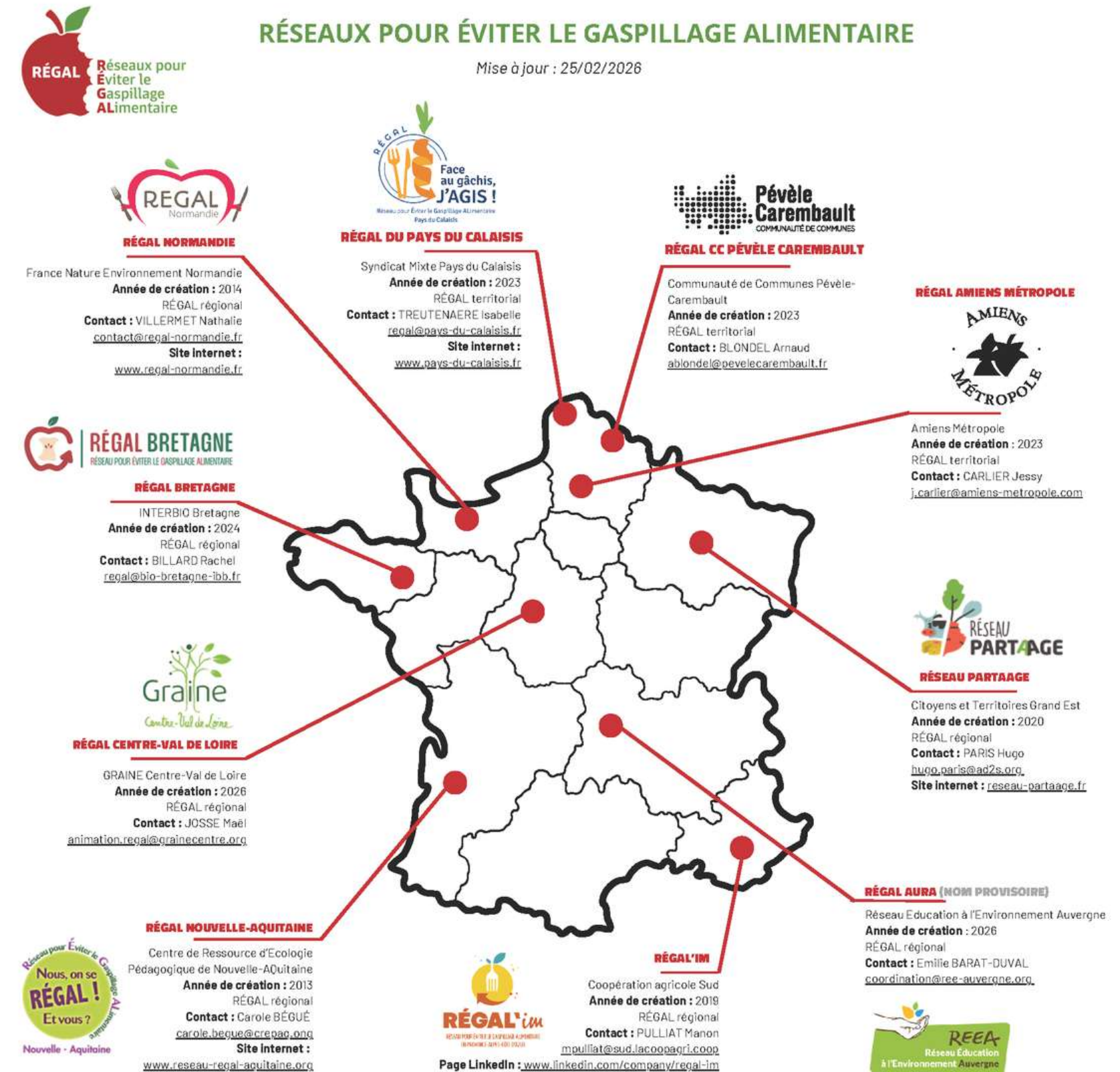
Essaimage du concept de RÉGAL

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

Objectif : 1 RÉGAL par Région

A ce jour :

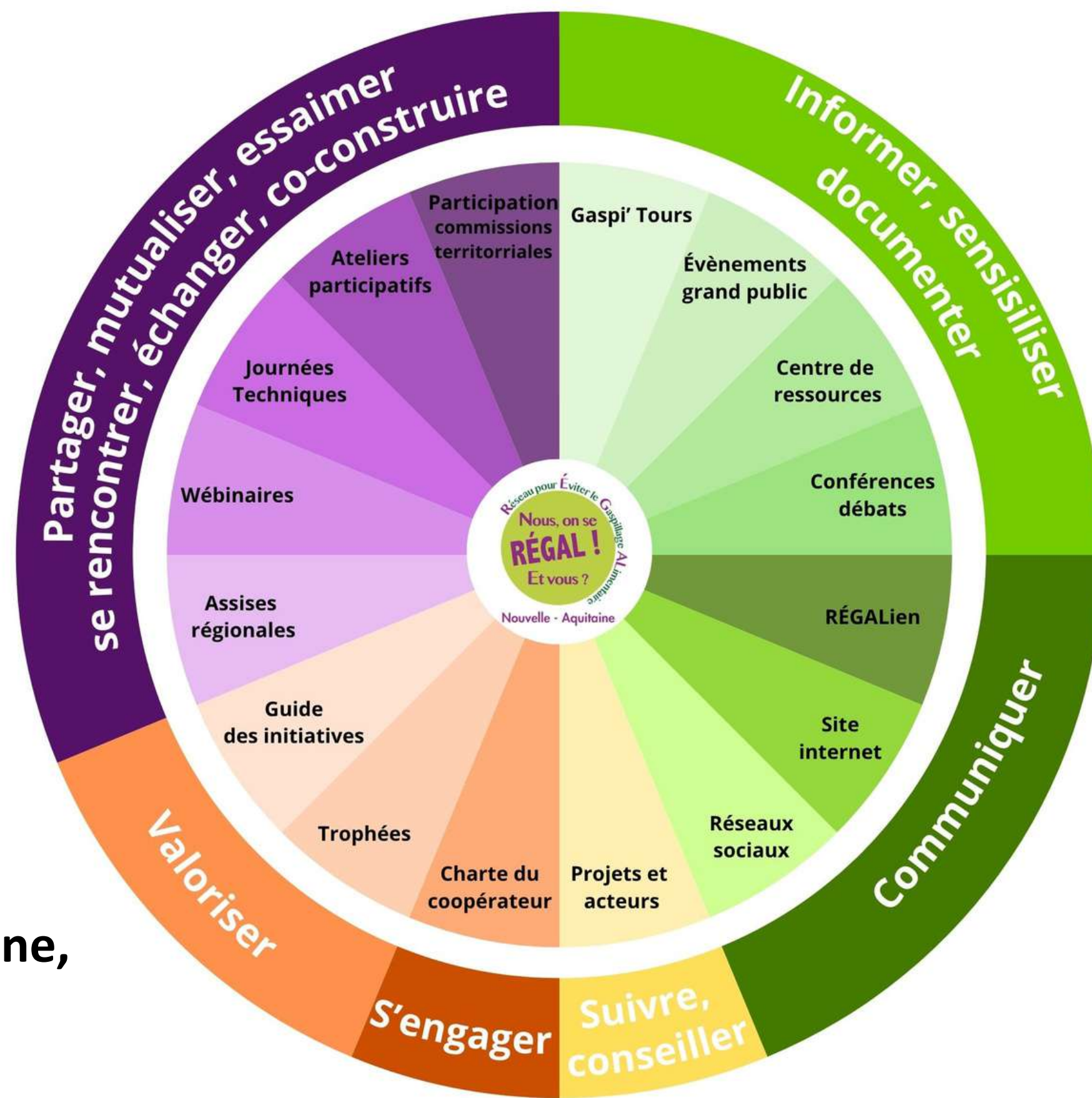
- 7 RÉGAL régionaux
- 3 RÉGAL territoriaux
- 2 RÉGAL régionaux en préfiguration



Le programme d'actions annuel du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine:

Un programme d'actions annuel animé
par le CREPAQ et co-construit avec les
acteurs des territoires :

- Départements
- Communes
- Intercommunalités,
- Syndicats de déchets,
- Associations de solidarité alimentaire
- CCAS
- Associations professionnelles de la restauration collective
- PAT, PLPDMA
- Comité de suivi : ADEME, Région Nouvelle-Aquitaine, DRAAF Nouvelle-Aquitaine
- Associations environnementales



Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Programme d'actions prévisionnel

Co-construit en partenariat avec les acteurs territoriaux néo-aquitains

Orientations stratégiques

- **Axe 1 : Créer et animer un observatoire régional du gaspillage alimentaire**
- **Axe 2 : Outiller les acteurs pour consolider leur démarche anti gaspillage**
- **Axe 3 : Promouvoir le label anti gaspillage auprès des acteurs de la distribution, de la restauration et de la transformation**
- **Axe 4 : Co-construire et structurer des solutions logistiques territoriales pour la transformation et la valorisation alimentaire des invendus/excédents, résoudre les conflits d'usage éventuels**
- **Axe 5 : Renforcer le volet de lutte contre le gaspillage alimentaire des Aliments Territoriaux (PAT) et les Programmes Locaux de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA)**
- **Axe 6 : Intégrer systématiquement la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la formation des professionnels de l'alimentation et l'encourager dans la politique des entreprises**



Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

3 Journées techniques réalisées au 1er semestre



Journée Technique

SAINT DENIS DE PILE (33)
AVEC LA CALI & PAT GRAND LIBOURNAIS

Réduction du gaspillage et don des excédents
en restauration collective



Journée Technique

BURIE (17)
AVEC LE DEPARTEMENT DE LA CHARENTE-MARITIME

Réduction du gaspillage alimentaire
en restauration collective



Journée Technique

THOUARS (79)
AVEC RECTO VERSO

Réduction du gaspillage en restauration & Restitution
campagne gestion biodéchets des professionnels



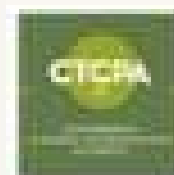
Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

6 Journées techniques programmées au 2nd semestre



Journée Technique

AGROLANDES (40)
AVEC LE CTCPA



Vers le zéro gaspillage alimentaire en industries agroalimentaires



Journée Technique

BASSIN ARCAÇON NORD (33)
AVEC LA COBAN



Co-construction Programme en cours



Journée Technique

ANGOULEME (16)
AVEC PAT GRAND ANGOULÈME



Co-construction Programme en cours



Journée Technique

DORDOGNE (24)
AVEC PAT GRAND BERGERACOIS
ET SMD3



Co-construction Programme en cours

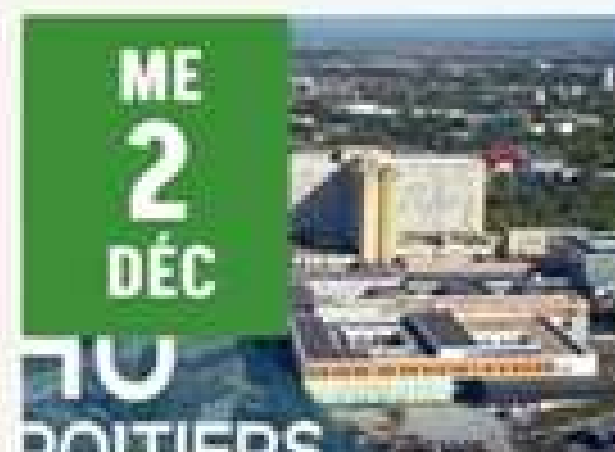


Journée Technique

AGEN (47)
AVEC LE PAT DE L'AGENAIS



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Journée Technique

POITIERS (86)
AVEC LE CHU POITIERS



Co-construction Programme en cours

Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

11 Ateliers participatifs réalisés au 1^{er} semestre

Journée technique à Saint Denis de Pile (33):

1. Formaliser la récupération des excédents par le personnel
2. Etablir et conforter les partenariats avec les associations d'aide alimentaire
3. Reconditionner les dons pour prendre en compte l'interdiction des barquettes plastiques
4. Devenir partenaire de l'installation d'un Frigo partagé sur sa commune

Journée technique à Burie (17) :

1. Balance ta pesée : mise en situation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire
2. A chaque problème sa solution : échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
3. Manifeste : rédaction d'un manifeste d'actions à démarrer, arrêter ou accélérer à la suite de la journée
4. A table ! De SOLAGRO : construire nos régimes alimentaires de 2050

Journée technique à Thouars (79) :

5. Balance ta pesée : mise en situation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire
6. A chaque problème sa solution : échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
7. Manifeste : rédaction d'un manifeste d'actions à démarrer, arrêter ou accélérer à la suite de la journée

Entre 15 et 20 ateliers participatifs programmés au 2nd semestre



Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

GASPI TOURS Territoriaux

En cours de co-construction avec le PAT Cœur entre deux mers et le SEMOCTOM (33) : deux dates d'étapes en novembre en cours de sélection



PÔLE TERRITORIAL
CŒUR ENTRE-DEUX-MERS
ESPACE AGRI'ALIM



Projet
Alimentaire
Territorial



SEMOCTOM

En cours de discussion avec le PAT Pays de l'Isle en Périgord (24) et le SITCOM Sud



Sitcom
Côte sud des Landes AU SERVICE DE SON TERRITOIRE

Objectifs 2026 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

5^e édition des assises régionales

Les assises régionales ont pour objectif de faire prendre de la hauteur, de mieux penser et réfléchir pour mieux agir : « Penser globalement, Agir localement »

19 novembre 2025



17 novembre 2026

Les ÉTATS GÉNÉREUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN NOUVELLE-AQUITAINE

Les États Généreux sont une forme moderne de mobilisation collective : États Généreux des auteurs et autrices, États Généreux de la petite enfance, États Généreux du secteur médico-social

Fil conducteur : Interroger le gaspillage alimentaire à travers ses causes, ses impacts, ses effets, sa définition, les valeurs associées, la hiérarchisation des actions, le don alimentaire, l'appropriation dans les politiques publiques et les stratégies des acteurs privés, des citoyens, des salariés du secteur de l'alimentation...

TROPHÉES 2026 – 9e édition

- Lancement de l'appel à candidatures : 25 juin
- Date limite de candidature : jeudi 22 octobre à minuit
- Réunion du jury : début novembre
- Remise des Trophées : 17 novembre lors des assises régionales

Réseau créé et animé par le
CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Trophées 2026 !

Ouverture des candidatures aux Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine !

Vous avez initié une démarche innovante ou exemplaire pour réduire le gaspillage alimentaire ou aller vers une alimentation durable en Nouvelle-Aquitaine ?
Candidatez !

**Date limite de candidature :
Lundi 2 novembre 2026 inclus**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ADOME
AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE

Nouvelle-Aquitaine

FRANCE NATURE
ENVIRONNEMENT



**Les lauréats 2025
avec les membres du jury**



3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?



Sabine Julien,
Cheffe de projet Programme
National pour l'Alimentation,
DRAAF Normandie - pour le
REGAL Normandie.





Le réseau normand de lutte contre le gaspillage alimentaire



ACCOMPAGNER ET FACILITER

RENCONTRES, FORMATIONS, PARTAGES D'EXPÉRIENCES, PARTENARIATS, VALORISATION

COPIL



CRÉATION

2014

OBJECTIF

-50% DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI 2030

CORRESPONDANTS

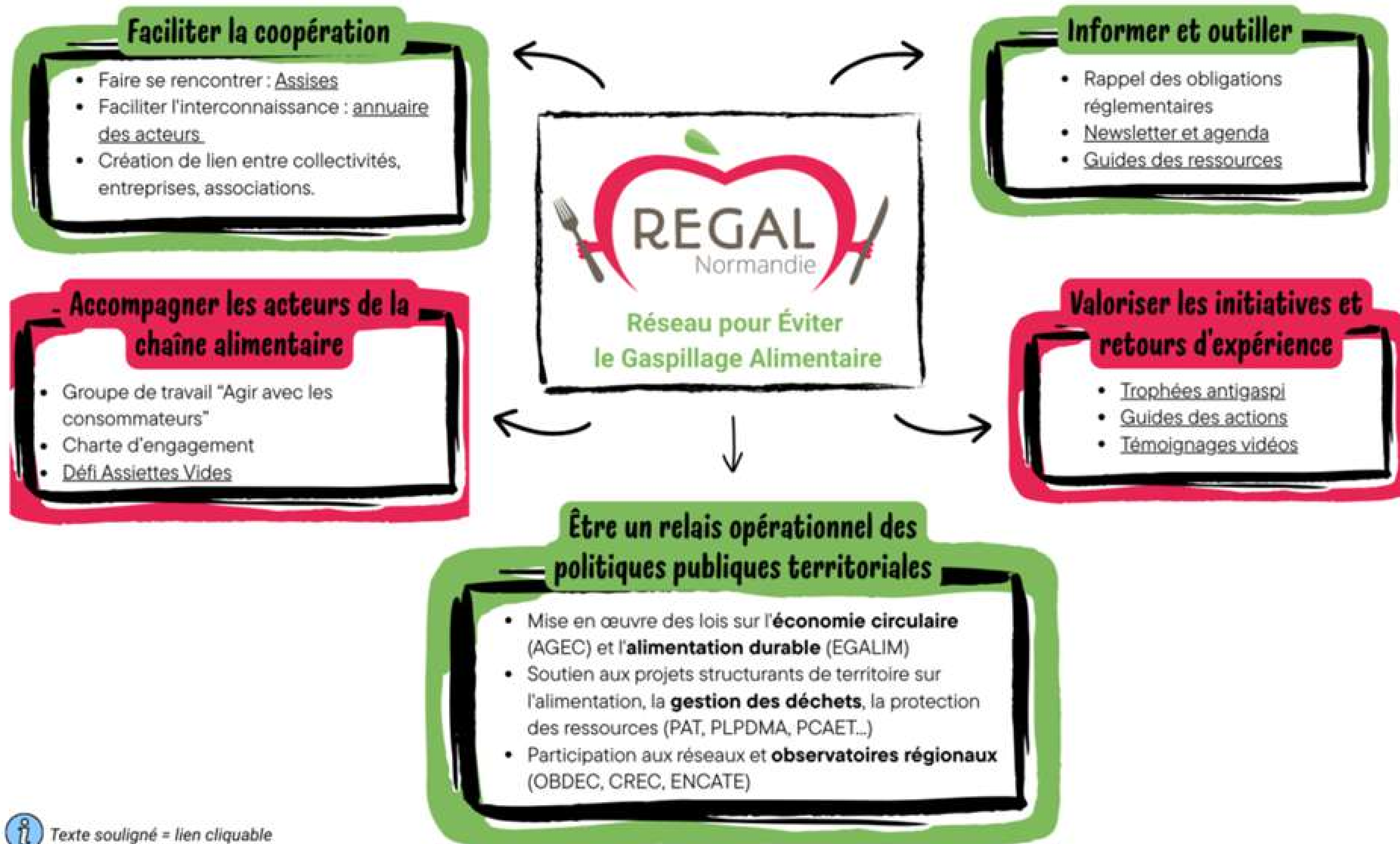
500

DONT MEMBRES

100

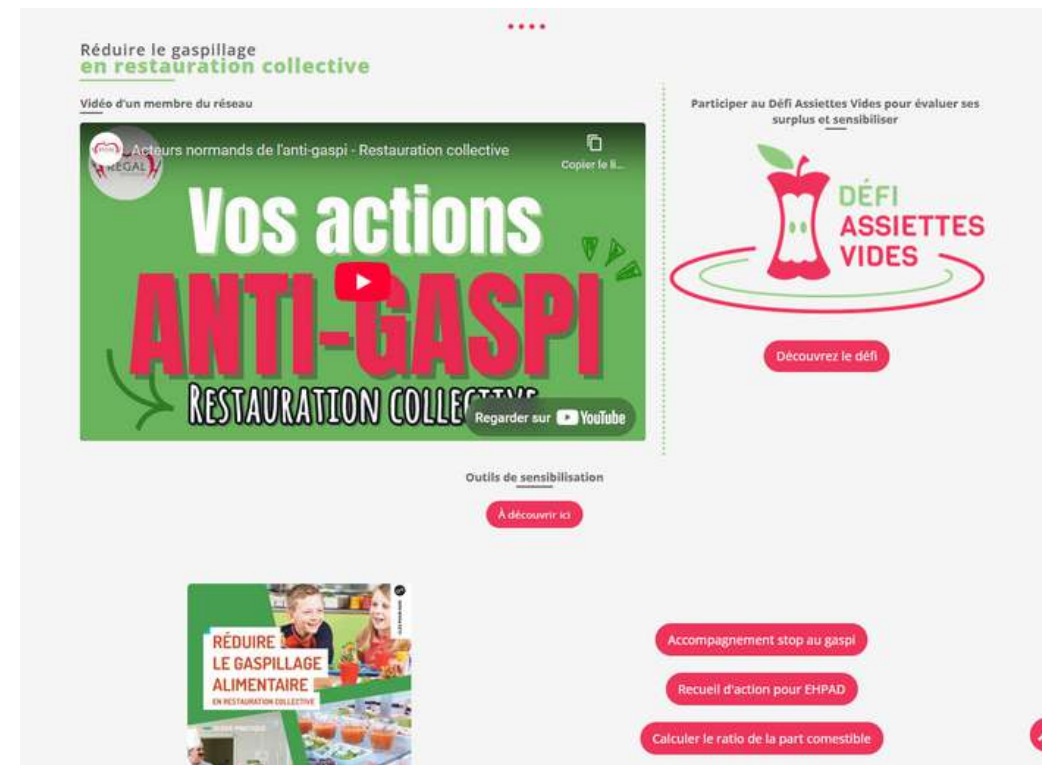
Le RÉGAL Normandie en un coup d'œil

Un réseau de coopération actif depuis 2014, qui rassemble les acteurs normands engagés contre le gaspillage alimentaire.



Des ressources

- [Page site interne](#)
- Restauration collective du REGAL



- La fiche [« réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs recommandations à l'intention des établissements scolaires »](#)

- Ma cantine :  ma cantine



Merci de couper votre micro et de poser vos questions dans le tchat.

La chaine YOUTUBE du RÉGAL Normandie



 02 31 38 25 60

 contact@regal-normandie.fr

 regal-normandie.fr





RÉGAL Normandie

@regalnormandie1617 • 23 abonnés • 40 vidéos

En savoir plus sur cette chaîne ...plus

S'abonner

Accueil **Vidéos** Playlists

Les plus récentes Populaires Les plus anciennes



Assises régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire - 2024

176 vues • il y a 1 mois



Acteurs normands de l'anti-gaspi - Grande distribution

34 vues • il y a 4 mois



Acteurs normands de l'anti-gaspi - Restauration collective

79 vues • il y a 4 mois



Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire 2024

198 vues • il y a 5 mois

 Merci de **couper votre micro** et de **poser vos questions dans le tchat**.

Actualités du réseau

Pour s'inscrire à notre **newsletter** rendez-vous sur le site RÉGAL
Normandie
ou flasher ce QR-code



Actualités du réseau



REJOIGNEZ LE RÉSEAU
Pour éviter le gaspillage alimentaire en Normandie

RÉGAL Normandie
Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire en Normandie
Services de conseil en environnement · Caen, Normandie · 340 abonnés · 2-10 employés

Nathalie et 130 autres relations suivent cette page

Envoyer un message Suivi

SAVE THE DATE

26 novembre 2026

**Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire
à Granville (50)**



Des actions concrètes

PRESENTATION DU SYVEDAC

Composition de la poubelle d'ordures ménagères (territoire du SYVEDAC)



Gaspillage alimentaire

17,8 kg /an
/ habitant
INSEE

Soit 9 058*
tonnes
incinérées
par an

* Données 2025

Soit 978 264 €
* par an pour
le traitement
uniquement

* Base 108 € / t

Compostage

Emballages en verre

Emballages et papier

Autres déchets

Déchets résiduels



ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Fiche d'autoévaluation et d'accompagnement des établissements audités Référentiel « Restaurants »

... apprécié par l'organisme certificateur.

Domaine d'action transversal :

Critère	Degré de maturité/exemples d'actions	Cases à cocher
0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs	Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA (historique des données de sortie par catégorie de denrées) à travers une analyse ponctuelle des données de sortie	☐
	Prendre en compte régulièrement dans le prévisionnel d'achat les grammages / portions / calibrages prévus /conditionnements en mettant en place au moins une action	☐
	Intégrer de manière systématique dans sa politique d'achat un approvisionnement en produits hors normes représentant a minima 5% des approvisionnements en coût	☐

Carte des magasins labellisés en juin 2026



Défi lancé, à chaque restaurant, de réduire son propre GA



Pendant 1 semaine

Pesées des déchets alimentaires



Implication des agents et convives



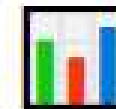
Les étapes du Défi

Étape 1 : Se préparer 



Étape 2 : Mettre en place la pesée 



Étape 3 : Analyser le gaspillage 



Étape 4 : Communiquer les résultats 



Étape 5 : Passer à l'action 





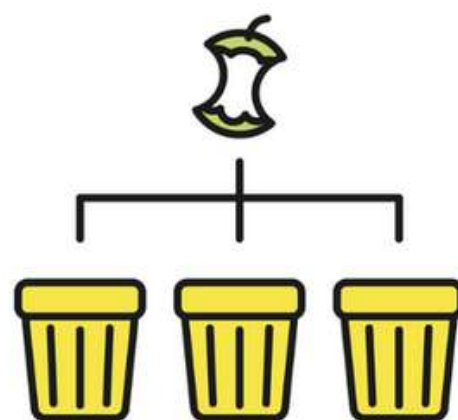
Comment ça marche ? Les prochains Défis

Mon défi



Étape 1 : Se préparer

Accéder aux ressources →

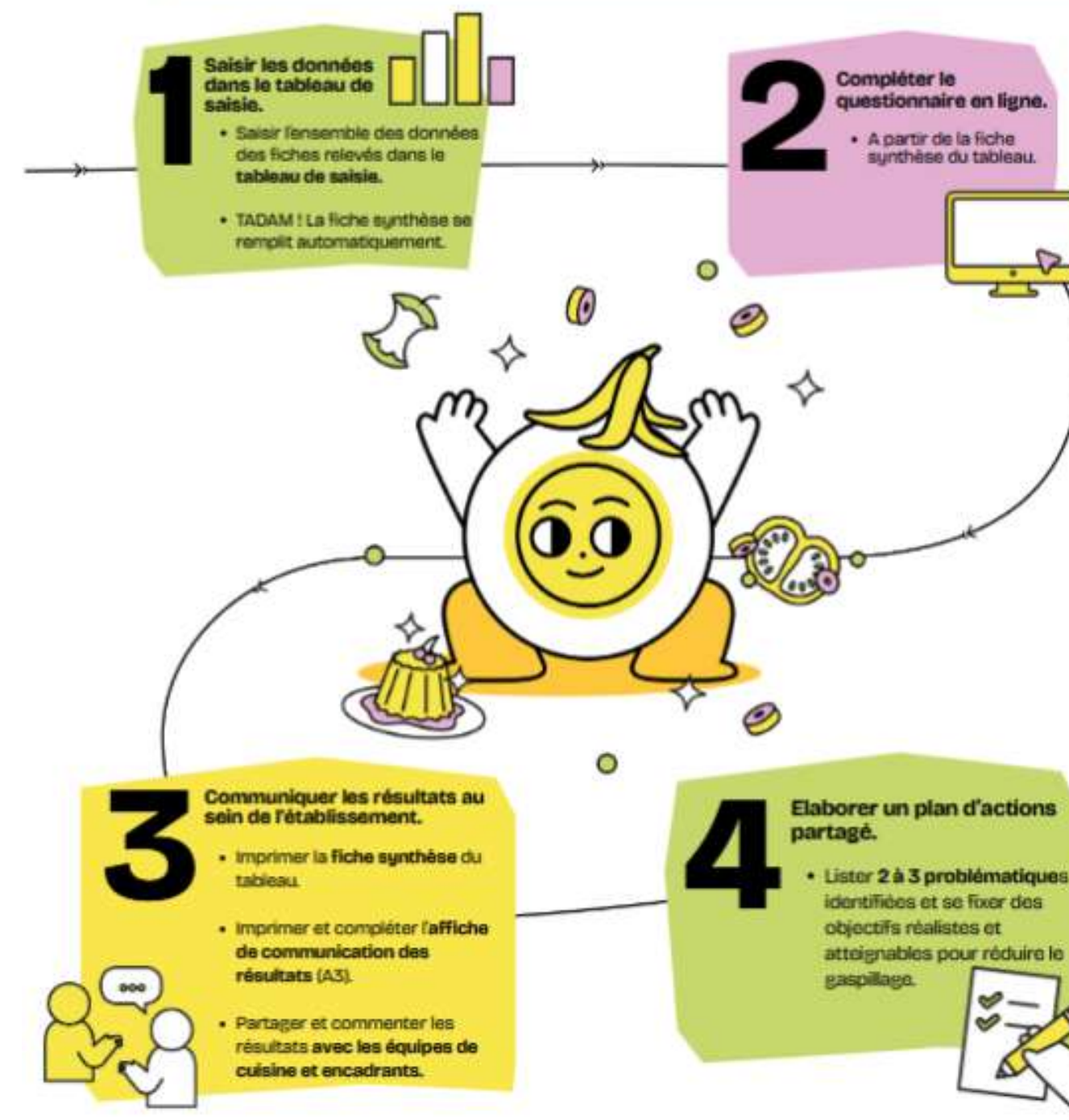


Étape 2 : Mettre en place la pesée

Accéder aux ressources →



Analyser le gaspillage



Plus d'informations sur www.defiassiettesvides.fr



[<](#)
[>](#)
[Tableau de saisie](#)
[Synthèse](#)
[+](#)

TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (kg)	0,0	kg
-------------------------------------	-----	----

Analyse du gaspillage alimentaire

0% Sources d'aspillage alimentaire par pays (%)

Estimation du gaspillage alimentaire à partir du ratio de l'ADENE (voir ci-dessous)	lit	kg	soit	#LIV/KI	grâce à
---	-----	----	------	---------	---------

Nb: pour les déchets de préparation, le ratio peut être modulé dans la formule en fonction de la nature des déchets alimentaires (100% tri plachur ou par exemple).

Données à reporter dans ma cantine

Les données ci-dessous peuvent être directement complétées sur le site de ma cantine : volet évaluation gaspillage alimentaire

Remplissage automatique (ne rien saisir dans les cellules grises)

Nombre de couverts sur la période	0
-----------------------------------	---

NATHALIE VILLERMET

contact@regal-normandie.fr

07 49 59 66 69





3ÈME CARREFOUR DES PAT

Les leviers d'opérationnalité -
comment passer en mode action ?



Paulo Serge Lopes,
Chargé de mission
alimentation,
Métropole
européenne de Lille



MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE



Retour d'expériences de la Métropole Européenne de Lille

Table ronde « Gaspillage alimentaire » - Carrefour des PAT

7 Juillet 2026 – Tours

- **Éléments contextuels**

-  Etat des lieux (nombre de repas, mode d'organisation,...)

- **Éléments organisationnels**

- ☐ Réseau des référents restauration collective des communes de la MEL, Stratégies métropolitaines,...

- **Le dispositif anti-gaspillage**

-  Fonctionnement, nouveautés, appel à candidatures pour la session 2026-2027

- **Actions complémentaires**

- Expérimentation de pesée connectée, Accompagnement de restaurants administratifs par l'IA, Développement de la redistribution des excédents alimentaires en restauration scolaire, évolution du mode de gestion, REGAL,...

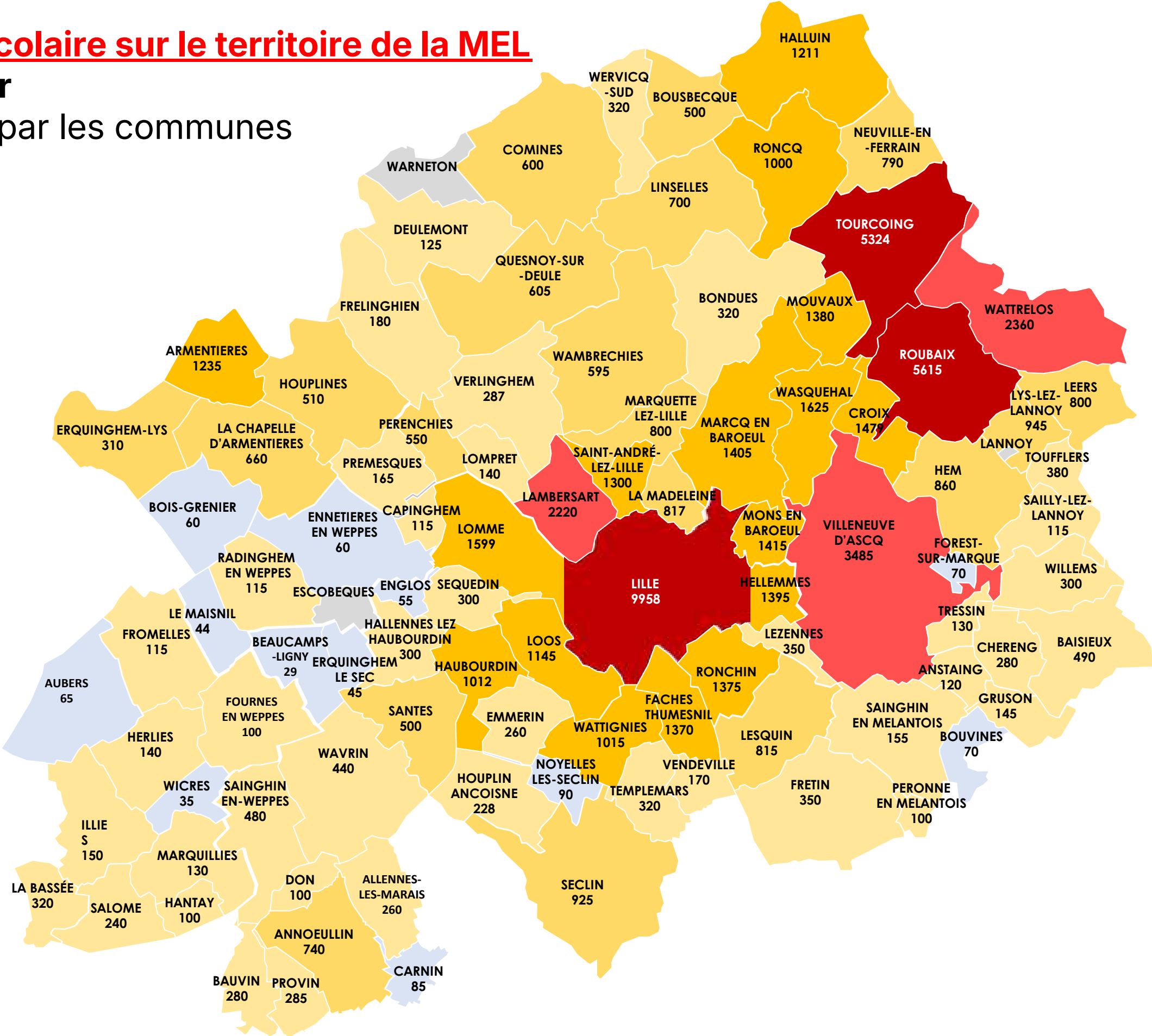
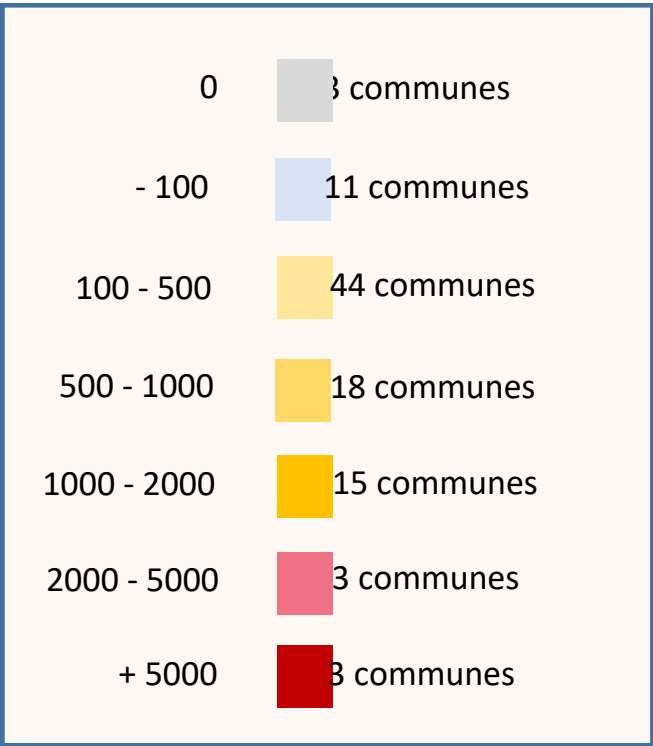
- **Contacts**

- Equipe projet interne

Éléments contextuels

1. État des lieux de la restauration scolaire sur le territoire de la MEL

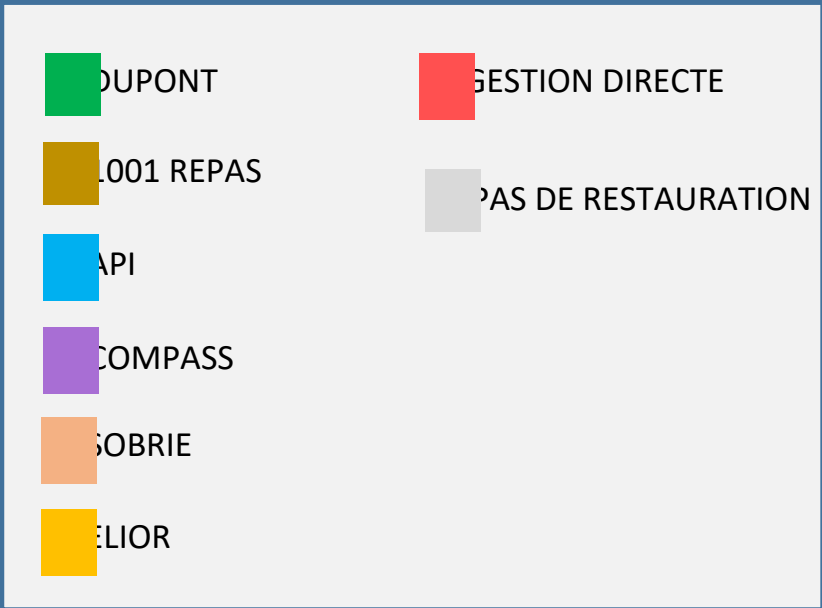
Près de 76 000 repas servis par jour
dans les restaurants scolaires gérés par les communes



1. État des lieux de la restauration scolaire sur le territoire de la MEL

78 communes fonctionnent en **gestion concédée**
6 prestataires présents sur le territoire
56 % des repas soit 42 672 repas/jour

16 communes fonctionnent en **gestion directe**
44 % des repas soit 33 107 repas/jour



Éléments organisationnels

MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE



**Programme Local de Prévention
des Déchets Ménagers et Assimilés**
Réduisons nos déchets de 15 % d'ici 2030

MEL les éditions ■ Collection **Projet**



MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE

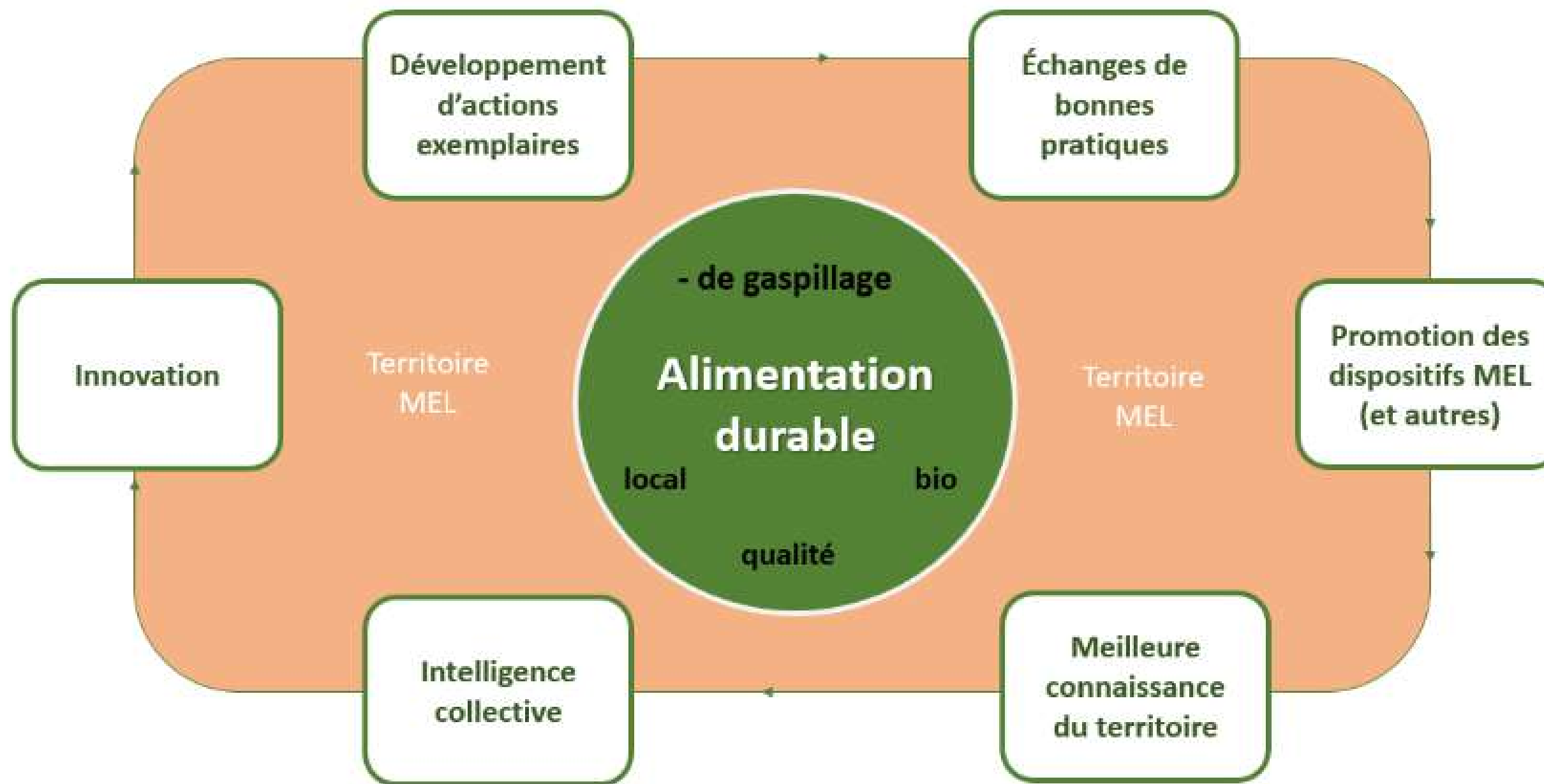


**Stratégie agricole
et alimentaire métropolitaine**
→ 2025

MEL les éditions ■ Collection **Rapport**



Objectifs du réseau



Un réseau animé par la MEL et enrichi par sa communauté, donc n'hésitez pas à nous communiquer:

- vos projets, idées et bonnes pratiques,
- les contraintes et problématiques que vous rencontrez,
- les sujets que vous souhaiteriez aborder dans ce réseau...

Analyse et appropriation du dispositif MEL

Les fiches bonnes pratiques

Bilan des fiches :

24 fiches ont été réalisées



des communes
ont réalisé au
moins une fiche

Thématiques :

sensibilisation **5**

éducation alimentaire **5**

communication **4**

réduction des quantités
produites **3**

redistribution **2**

service de restauration **2**

cuisine anti-gaspi **2**

déploiement des actions **1**

élaboration des menus **0**

PATATHON

Commune / structure : Toufflers

Restaurant : École Aragon Prévert

Personne référente : M. Dovergne

Mail : jean-francois.dovergne@toufflers.fr

Tel : 06 26 55 54 97



DESCRIPTIF TECHNIQUE



Objectif :

Créer un lien concret entre le champ et l'assiette pour les enfants par une action concrète de sensibilisation : le ramassage des patates après récolte. Souligner le gaspillage des ressources (causées par les machines par ex) et qu'il est donc d'autant plus regrettable de ne pas finir son assiette lorsque produire des denrées n'est ni simple ni immédiat.



Étapes clefs de l'action:

• Phase 1 : prise de contact

La mairie prend contact avec la Banque Alimentaire. Monsieur Lesure (responsable de la branche Est de Lille) vient présenter l'action de la Banque Alimentaire aux classes de CM1/CM2 (dans le cadre du programme de l'éducation nationale). Le projet du Patathon est mentionné, retenu par les responsables pédagogiques et ils décident de le lancer.

• Phase 2 : autorisation de l'exploitant agricole

M. Dovergne (Conseiller Municipal – délégué au restaurant scolaire et à la vie scolaire) contacte un agriculteur pour savoir quand il serait possible d'y aller. Il fait le lien entre les enseignants, l'agriculteur, la banque alimentaire et le personnel technique municipal.

• Phase 3 : récupérer le matériel nécessaire

Par accord préalable, le personnel technique de la commune va chercher les caissettes (pour récolter les patates) à la Banque Alimentaire.

• Phase 4 : c'est l'heure de la collecte !

Après quelques explications sur ce qu'il faut ramasser (patates abîmées, fendues, risque de moisissure), les enfants s'éparpillent dans le champ sous le regard des enseignant.e.s et des élus.

• Phase 5 : les services techniques rapportent les patates récoltées à la Banque Alimentaire

PATATHON

Commune / structure : Toufflers

Restaurant : École Aragon Prévert

Personne référente : M. Dovergne

Mail : jean-francois.dovergne@toufflers.fr

Tel : 06 26 55 54 97



DESCRIPTIF TECHNIQUE



Porteurs de projet / acteurs mobilisés

- Un exploitant agricole
- La Banque Alimentaire (J.F. Lesure, responsable de la branche Roubaix Est de Lille : jlesure@hotmail.fr / 07 70 22 27 23)
- Responsables pédagogiques : encadrement
- Enfants
- Services techniques
- élus



Indicateurs de suivi:

- **435kg de patates sauvées** sur l'édition 2025
- Toute l'école participe avec enthousiasme : **250 enfants de la maternel au CM2**
- **Renouvelable tous les ans** (en fonction de la météo et de la période de récolte de l'agriculteur)



Facteurs de réussite:

- La Banque alimentaire est ravie des **435kg de patates ramassées**
- Période du ramassage : l'après-midi choisie est toujours celle avant des vacances scolaires, les enfants voient cette activité comme LA sortie de l'année.



Contraintes / Points de progression:

- Météo
- Pas vraiment de contraintes à la mise en place de cette action :
 - Tous les âges peuvent ramasser
 - Bonne volonté de tous
 - Le temps d'une après-midi

Le dispositif anti-gaspillage de la MEL

Le dispositif d'accompagnement de la MEL

60 restaurants accompagnés entre janvier 2021 et juin 2026

20 structures sélectionnées pour 2025-26



Répartition annuelle des accompagnements

- 2020-21 : 3 restaurants (-4%)
- 2021-22 : 6 restaurants (-29%)
- 2022-23 : 6 restaurants (-31%)
- 2023-24 : 10 restaurants (-30%)
- 2024-25 : 15 restaurants (-32%)
- 2025-26: 20 restaurants (-...%)**



Moyenne gaspillage
jour/convive

- Pesée 1 : 169 g
- Pesée 3 : 120 g

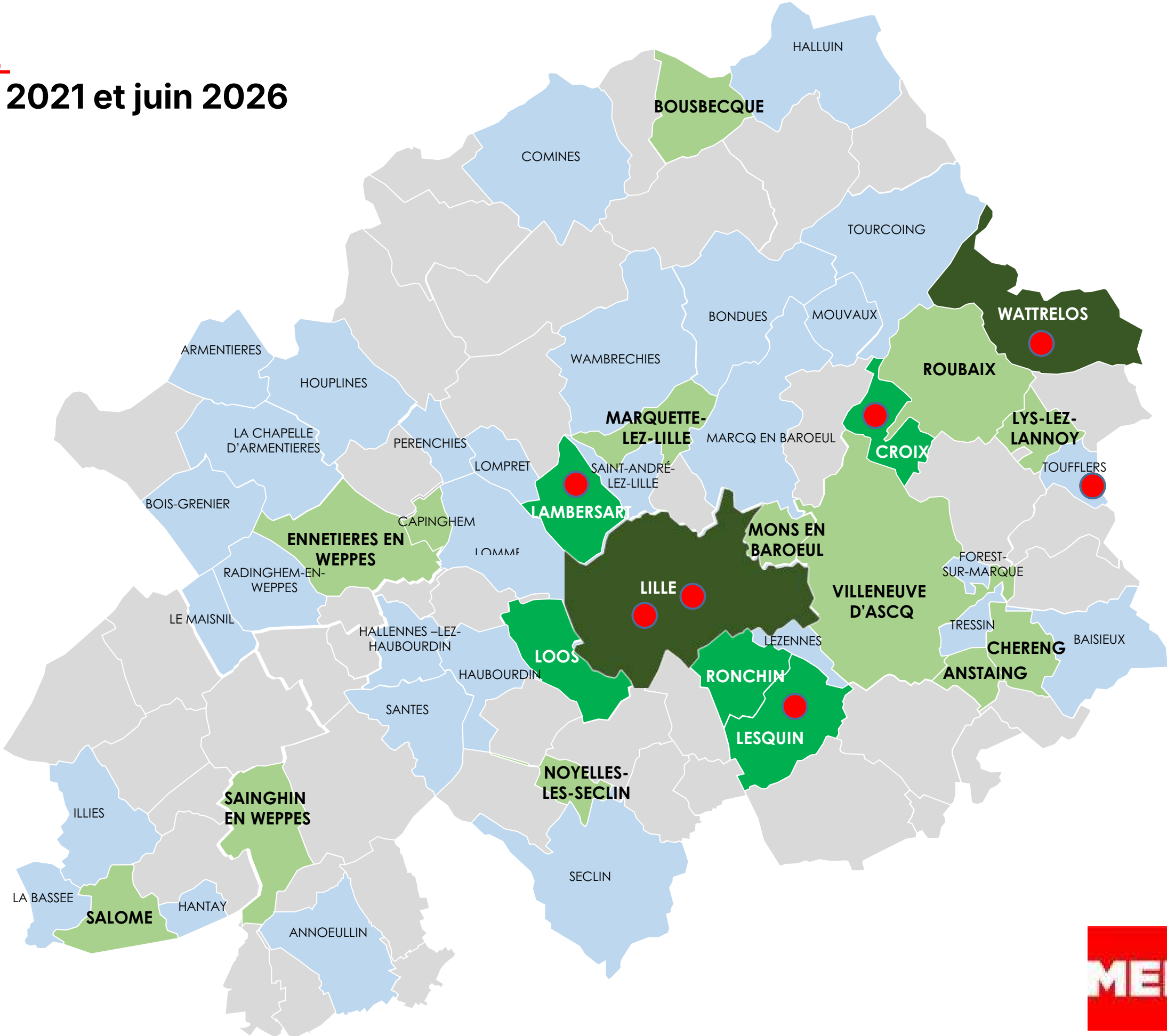
Communes déjà accompagnées

Restaurants scolaires 2025-2026

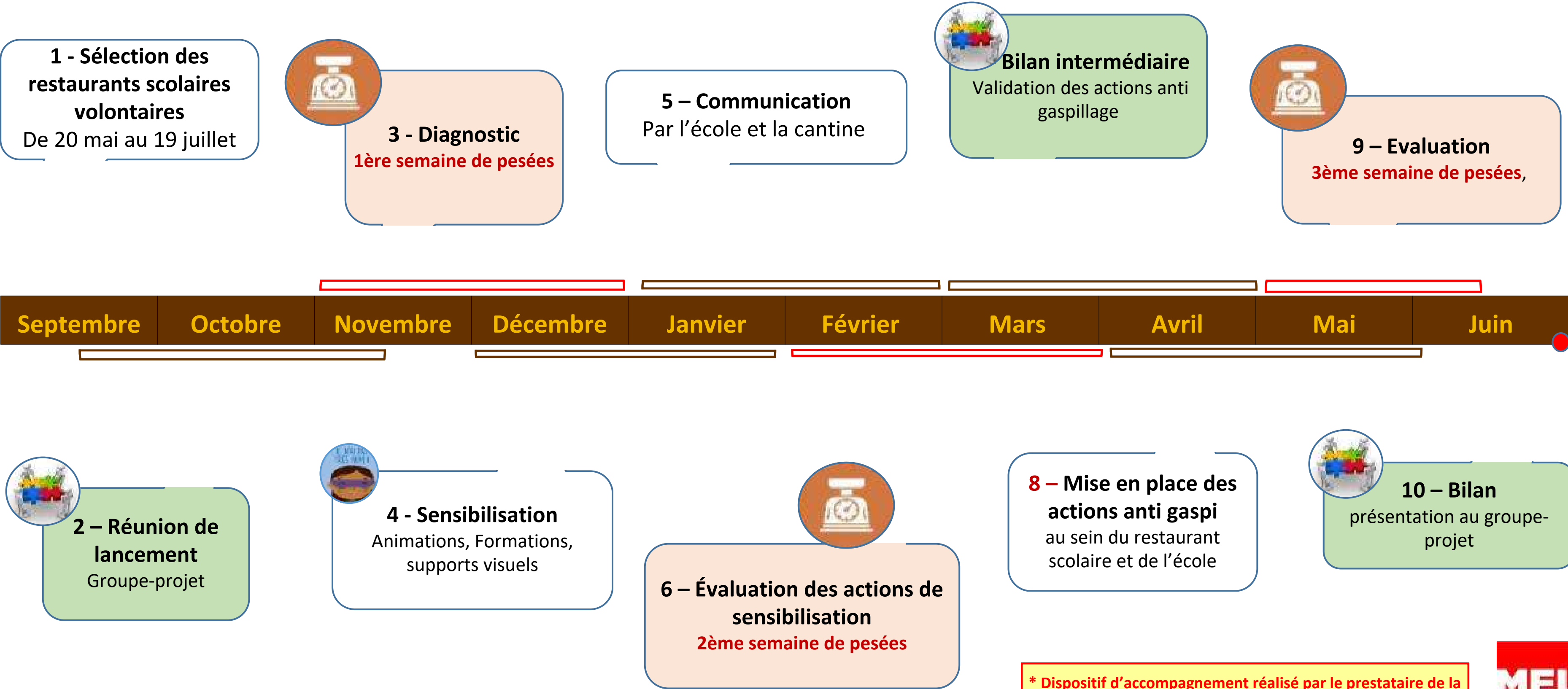
1^{er} restaurant accompagné

2^{ème} restaurant accompagné

Restaurants en pesée connectée



Déroulement de l'accompagnement sur une année scolaire

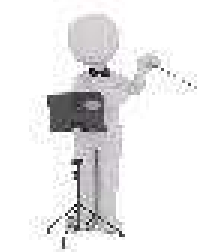


* Dispositif d'accompagnement réalisé par le prestataire de la MEL (Voix publique)



Le groupe-projet

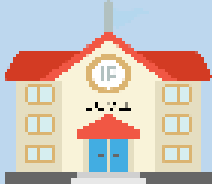
3 rencontres à prévoir sur l'année scolaire



Coordonnateur de projet



Référent des pesées

	ACTEURS IDENTIFIES	ROLE DANS LE PROJET
 Portage	Chef de service, élu, chargé de mission...	Porte, articule, relaye Assure la mobilisation constante du groupe-projet
	Membre du conseil municipal	Validation et suivi politique
 Restauration	Personnel de restauration Animateur périscolaire	Réalise les pesées Assure la collecte des données
	Responsable de restauration ou prestataire	Mise en œuvre du menu commun Transmission des données de production
 Scolaire et périscolaire	Coordonnateur périscolaire, animateur	Accompagnement de la classe pilote Sensibilisation Communication
	Service jeunesse	
	Directeur, enseignant classe pilote	
	Représentant de parents d'élèves	Participation / Promotion
	Élus du CMJ	
	Service communication	

Mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire

Mise en œuvre d'un menu commun et réalisation de 3 semaines de pesées sur l'année scolaire

1. Préparer les pesées



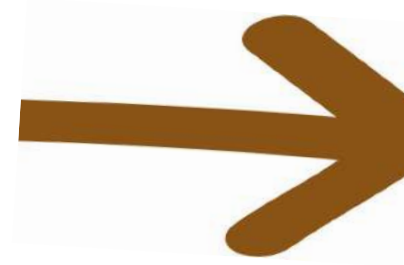
Espace de tri



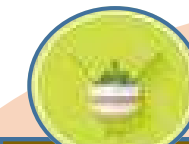
Contenants & visuels



Balances
ou pesons



2. Trier par composante alimentaire



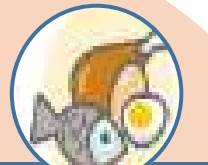
Entrée



Féculents



Légumes



Viande/
poisson



Pain



Dessert

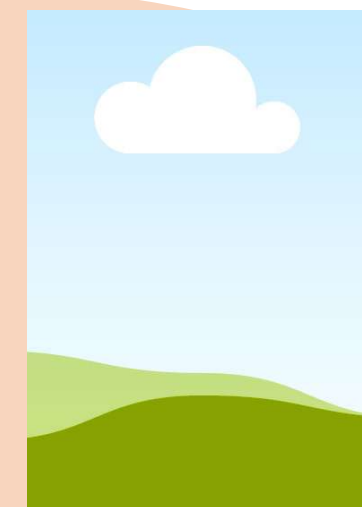


Eau

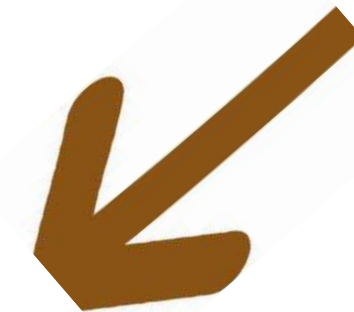
3. Inscrire et transmettre les données



Fiche de pesées



Enquête qualitative



Diagnostic MEL



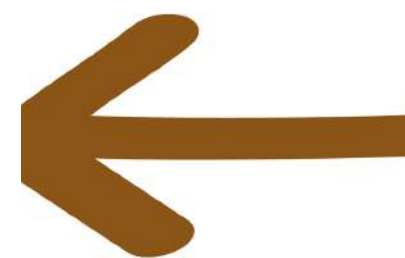
Quantité gaspillée



Perte financière



Bilan carbone



Gestion des données et informations pratiques

Accès à l'espace collaboratif interne MEL « communauté des référents de la restauration collective »



Conditions d'accès:

Participer (ou avoir déjà participé) au dispositif MEL « Antigaspi » et/ou au label MEL « Ici je mange local »

Plusieurs accès possibles par site accompagné:
Porteur de projet, référent pesées, agent(s) concernés par le projet, élu...



Formation à l'utilisation de l'espace à réaliser avant la 1ère pesée

Plusieurs sessions sont proposées en novembre en présentiel et/ou en Visio



1 Accès commun

- Actualités MEL
- Flux d'actualités des restaurants
- Documents ressources MEL
- Fiches bonnes pratiques des restaurants
- Contacts MEL
- Liens utiles
- Agenda et événements, FAQ



1 Accès personnel

- 2 dossiers (1 antigaspi et/ou ou ici je mange local)
- Diagnostics, bilans fiches de pesées...
- Supports de présentations individualisés, CR de réunions
- Tableau de bord à compléter.
- Documents administratifs (convention...)

Sensibilisation & communication



Animation - 2h

1 Classe pilote (cm1-cm2) par école



Formation - 1h30

Personnel de cantine & animateurs du périscolaire



Outils supplémentaires

1 Gâchimètre à pain & à eau pour chaque structure accompagnée
Des jetons plus grands pour une meilleure visibilité
1 guide méthodologique pour tous les restaurants scolaires



Kit Sacha et les éco-justiciers

Guide du kit

Jeux dépliant (maternelles et primaires), cartes, posters
jetons « petite et grande faim,

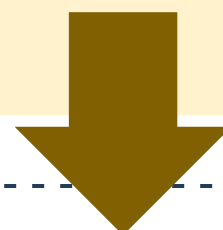
Nouveautés 2025-2026

Proposé à toutes les classes pilotes accompagnées



Visite du Centre de valorisation Organique de Sequedin

Unité fonctionnelle Animation – Durée 2h



Du 27 mars au 18 juin

10 classes inscrites

Environ 250 élèves et 25 accompagnants



Avec quiz Antigaspi



Ateliers de cuisine Antigaspi parents/enfants

Durée 2 h



Du 27 avril au 08 juin

8 classes inscrites

Environ 200 élèves et 30 parents



Livret de recettes
antigaspi



Mise en place d'au moins « 5 actions antigaspi »

Quelques exemples d'actions réalisées par les écoles et restaurants déjà accompagnés



Au restaurant...



Salade bar
pour les entrées



Réduction des
quantités produites



Frigo des dons



Brigade
« Anti gaspi »



Plateau d'or



A l'école...



Le défi
inter-classes



Exposition aux
parents / élus



Charte « anti-
gaspillage »



Le patathon



Jeux de cartes des
aliments



**Actions non
conformes**

déjà incluses dans l'accompagnement (jetons, gâchimètre)
peu précises ou trop générales (sensibiliser les enfants)
n'ayant pas d'effet sur la réduction du gaspillage alimentaire (ex: composteur, tri, poulailler)

Appel à candidatures pour l'accompagnement 2026-27

Objectif : 25 sites accompagnés



Pour candidater ou obtenir plus d'informations:

<https://www.lillemetropole.fr/actualites/cantines-scolaires-et-reduction-du-gaspillage-alimentaire-appel-candidatures>

Qui peut participer ?

les restaurants scolaires, les écoles publiques ou privées, les communes

Les prérequis :

- Sélectionner un restaurant prêt à s'engager
- Garantir la mise en application d'un menu « commun »
- Identifier 2 référents
- Disposer d'un groupe-projet
- Proposer au moins 5 actions anti-gaspi.

Période d'inscription
Du 20 mai au 19 juillet



Dossier de
candidature

Critères de sélection

- Qualité générale des informations
- 1^{er} accompagnement sur le territoire
- Refus antérieur de la candidature
- État d'engagement du restaurant et du prestataire de restauration
- Actions déjà engagées
- Richesse du groupe-projet
- Pertinences des actions antigaspi

Suivi du dossier

Informations envoyées au coordonnateur de projet et au référent pesées

A noter. Évolution possible du dispositif à partir de septembre 2027



Actions complémentaires

- **Expérimentation de Pesée connectée**
- Application MEL a destination des restaurants accompagnés
- **Accompagnement de restaurants administratifs par l'IA**
- Expérimentation sur les restaurants administratifs de la MEL et de la ville de Lille
- **Développement de la redistribution des excédents alimentaires en restauration scolaire**
- Projet européen Social Food Webs
- **Évolution des modes de gestion**
- Accompagnement de communes
- **Regal**
- Démarche territoriale

Contacts

- François Collado :

- Chargé de mission « Prévention Déchets Ménagers »
- fcollado@lillemetropole.fr
- 06 13 36 02 55

- Paulo-Serge Lopes :

- Chargé de mission Alimentation
- plopes@lillemetropole.fr
- 06 30 46 31 36

On vous écoute !

Merci !