

An aerial photograph showing a winding asphalt road that curves through a dense green forest. The road runs parallel to a large body of water with a milky turquoise hue. The scene is captured from a high angle, looking down on the landscape.

ATELIER PARTICIPATIF – MISE EN SITUATION & PARTAGE DE BONNES PRATIQUES



22/11/2024

afnor
CERTIFICATION

Présentation du Label National ANTI-GASPI

Elodie DE MIRANDA

CHEFFE DE PROJET AU POLE TRANSITION
ECOLOGIQUE

AFNOR Certification

PRÉSENTATION



- Prénom NOM ?
- Entreprise ?
- Fonction?
- Qu'est ce que le Gaspillage Alimentaire selon vous, et où se positionne-t-il dans la chaine de valeur ?

Présentation de l'atelier

- Introduction (10 min)
- Travail en groupe (50 min)
- Restitution (30 min)
- Echange et partage



Introduction

Objectif de l'atelier : Permettre un échange constructif et enrichissant autour du gaspillage alimentaire



Une grande surface



Une cuisine centrale



Un restaurant

I Quelques définitions et précisions

- **Définition de la casse nette** : Casse brute alimentaire de laquelle on soustrait : – déstockage ou dégagement – lots anti gaspi – Vols connus – dons – valorisation animale
- **Taux de casse nette = LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (déchet ultime)**
- **Définition du gaspillage alimentaire** : Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée (Loi AGEC-2020). *La directive européenne exclue également du gaspillage alimentaire valorisé en alimentation animale.*
- **différence entre perte et gaspillage** : la perte alimentaire concerne les pertes qui se produisent avant que les aliments n'atteignent le consommateur, tandis que le gaspillage alimentaire concerne les aliments qui sont jetés ou perdus après avoir été achetés.
- **Les domaines d'actions ciblés par le label tout au long de la chaîne alimentaire :**



| Pour vous aidez

Guide-diagnostic-de-pertes-et-gaspillage-alimentaires ADEPALE-CTCPA-1-1.pdf

