

Rencontre annuelle des RÉGAL

Jeudi 2 octobre 2025

Déroulé

- 14h30 - Actualités
- 16h00 - Visite de la Banque Alimentaire du Calvados
- 18h00 - Visite de la Coop 5 pour cent
- *19h30 - Soirée conviviale (fermeture 21h00)*

Demain

J2 – vendredi 3 octobre 2025

- 9h00 – Accueil café à la Cité de l'alimentation
- 9h30 – Temps de travail collaboratif "Comment déployer le **Défi Assiettes Vides ?**"
- 11h00 – Présentation de la Cité de l'alimentation
- 12h00 – Repas à la Cité de l'alimentation (repas pris en charge)
- 13h30 – Visite de la cuisine centrale d'HSC engagée dans le Défi Assiettes Vides
- 14h30 – Temps d'échanges "1 action 1 RÉGAL" - Maison des associations d'Hérouville
- 16h30 – Fin de la journée

Brise-glace

Retrouvez le
RÉGAL lié à
l'action présentée
en 2024

- **Accompagnement à l'essaimage de l'initiative des Cueillettes Solidaires**
- **Ateliers de cuisine anti gaspi**
- **Le Gourmet Bag durable**
- **Soutien au développement de la transformation des surplus pour lutter contre la précarité**
- **Campagne de pesées sur 56 cuisines satellites**

Actualités



Laurence GOUTHIÈRE
Service Consommation Responsable
ADEME



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actualités

Dynamique territoriale

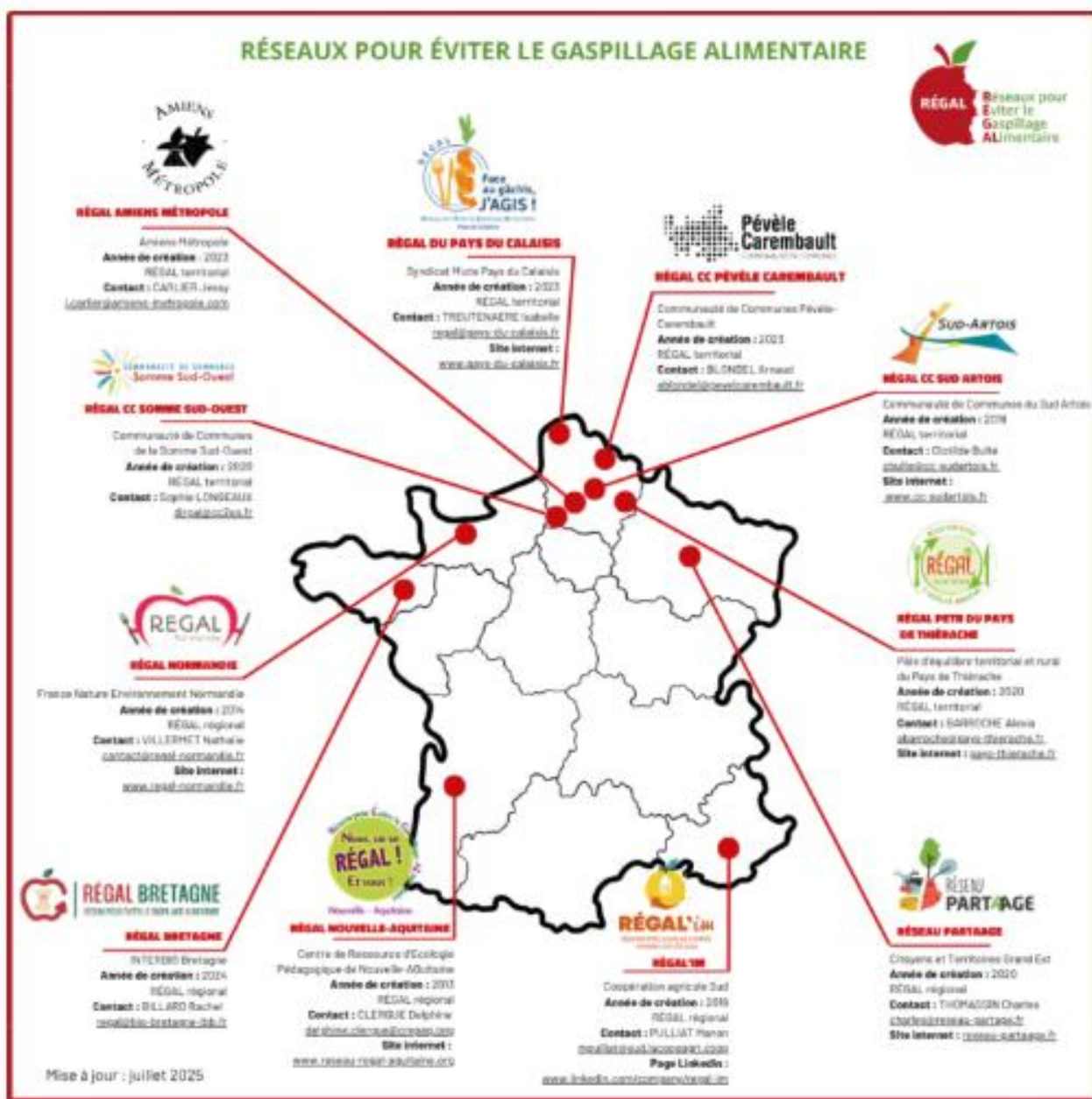
Les REGAL :

- Nouvelle-Aquitaine
- Normandie
- PACA
- Grand-Est
- Hauts-de-France (x6)
- Bretagne



Réseaux pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire

<https://www.regal-normandie.fr/2024/10/08/carte-nationale-des-regal/>



Sur le territoire français, il existe 6 RÉGAL territoriaux et 5 RÉGAL régionaux.

Dynamique territoriale

Depuis la dernière rencontre (décembre 2024) :

- Création d'un « Teams » pour partager les infos, les actus et échanger
- Plusieurs webinaires organisés :
 - 31/01/25 : Ma Cantine
 - 28/03/25 : Label
 - 13/06/25 : Etat des lieux applis IA



C-Réseau REGAL	
1.General	...
2.Actualités	30/04
3.REGAL régionaux	14/01
4.REGAL territoriaux	14/01
5.Etudes et veille	28/08
6. Restauration Collective	11/06
7.Intelligence artificielle	13/06

5.Etudes et veille	
Nom	Mo
Chiffres clés EUROSTAT	14 j
Chiffres clés restauration collective	14 j
Chiffres clés restauration commerciale	14 j
Etudes ADEME	14 j

Documents > 1.General	
Nom	Modifié
Kit communication	14 janvier
Présentations PPT	13 février
Rencontres réseaux	14 janvier
Webinaires	14 janvier
1.png	2 juin
2.png	2 juin
Carte REGAL FR 10 01 25.pdf	14 janvier
Carte REGAL FR 10 01 25.png	14 janvier
contacts REGAL (JANVIER 25).xlsx	3 février

Etats Généraux du Gaspillage Alimentaire

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AGENDA 2030



Portage Guillaume Garot (Député)

Plénière le 13 mars 2025 à l'Assemblée nationale réunissant une centaine d'acteurs

Objectif : feuille de route des actions prioritaires d'ici 2030 dans le but de faire émerger des propositions opérationnelles à même de nourrir une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire renouvelée.

Groupe de travail n°1 : Mieux articuler entre eux les usages des excédents alimentaires, notamment par une meilleure application des règles en vigueur ;

Groupe de travail n°2 : Adapter les systèmes de production, de distribution et de restauration à la lutte et à la prévention contre le gaspillage alimentaire (normes, mesures, outils numériques) ;

Groupe de travail n°3 : Former, sensibiliser à des pratiques de consommation plus durables et mobiliser professionnels et citoyens dans les territoires et les organisations



Label « anti-gaspillage alimentaire »

- Référentiel DISTRIBUTION : grandes et moyennes surfaces, grossistes, métiers de bouche => mars 2023
- Référentiel **RESTAURATION** : collective et commerciale => octobre 2025
- Référentiel TRANSFORMATION => mars 2026

Un référentiel d'objectifs de moyens et de résultats :

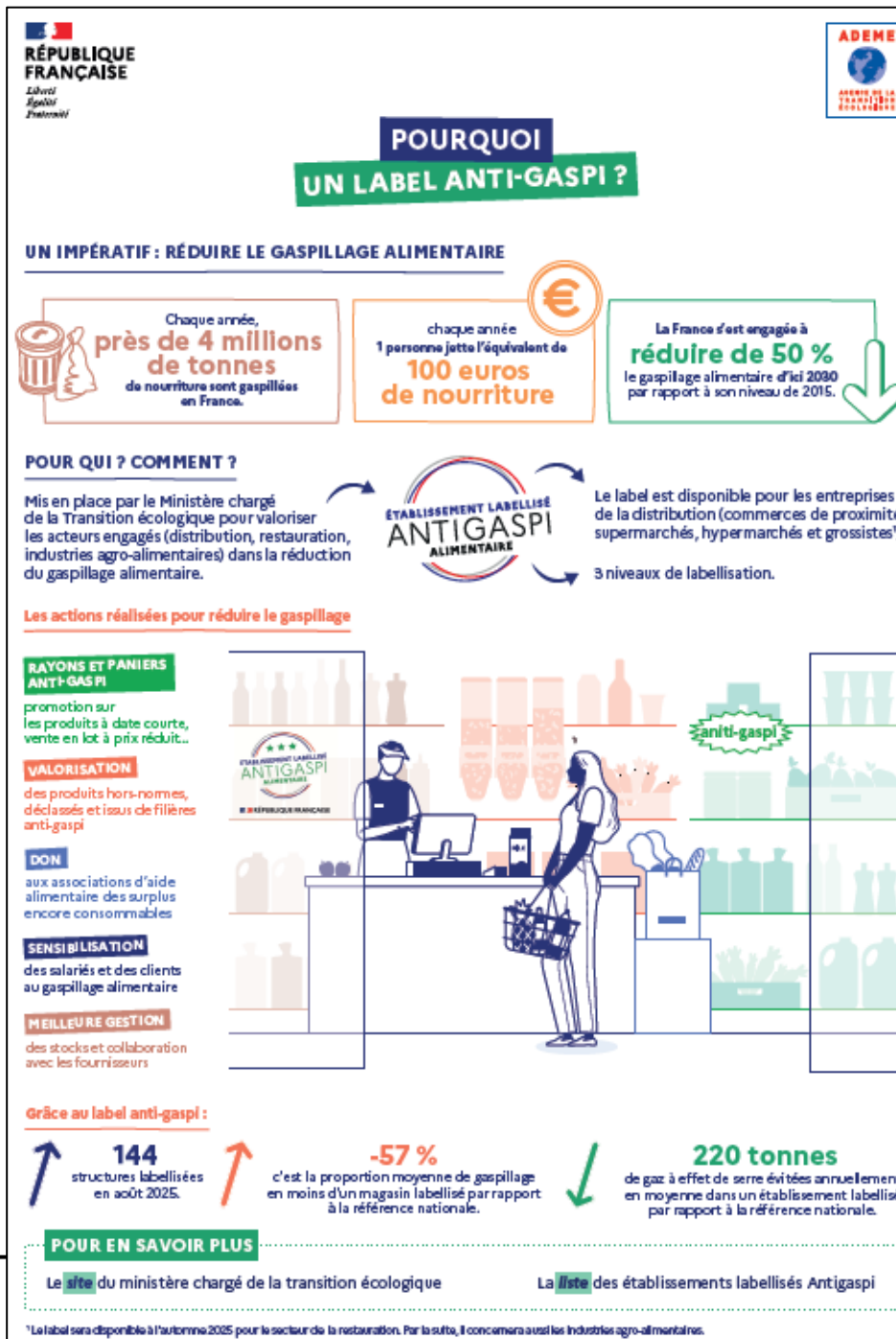
- Moyens : actions de réduction et mise en place d'un diagnostic
- Résultats : mesure du gaspillage alimentaire et seuil à ne pas dépasser

Pour en savoir plus :

<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigaspi-alimentaire>



Infographie Label « DISTRIBUTION »



=> [Librairie.ademe.fr](https://librairie.ademe.fr)



**MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE**

Liberté

Égalité

Fraternité

Commissariat général au développement durable/ Service de
l'économie verte et solidaire/
Bureau de l'agriculture et de l'alimentation durables



MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PRÉSENTATION DES RÉFÉRENTIELS RESTAURATION

Label national anti-gaspillage alimentaire
(L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement)

Sommaire

- 1. Les principes spécifiques aux référentiels restauration**
- 2. Documents des référentiels**
- 3. Les domaines d'actions**
- 4. Seuils et notations**
- 5. Le diagnostic**
- 6. L'échantillonnage**

2 - Les principes spécifiques aux référentiels restauration

- Mesure du gaspillage différente selon les catégories d'établissements :

Référentiel « restaurants » :

- Restauration collective :
 - Scolaire
 - Santé/médico-social
 - Entreprise/administration
- Restauration commerciale :
 - Cuisine traditionnelle, hôtel restaurants
 - Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide
 - Évènementiel/traiteurs

Référentiel « unités de préparation » :

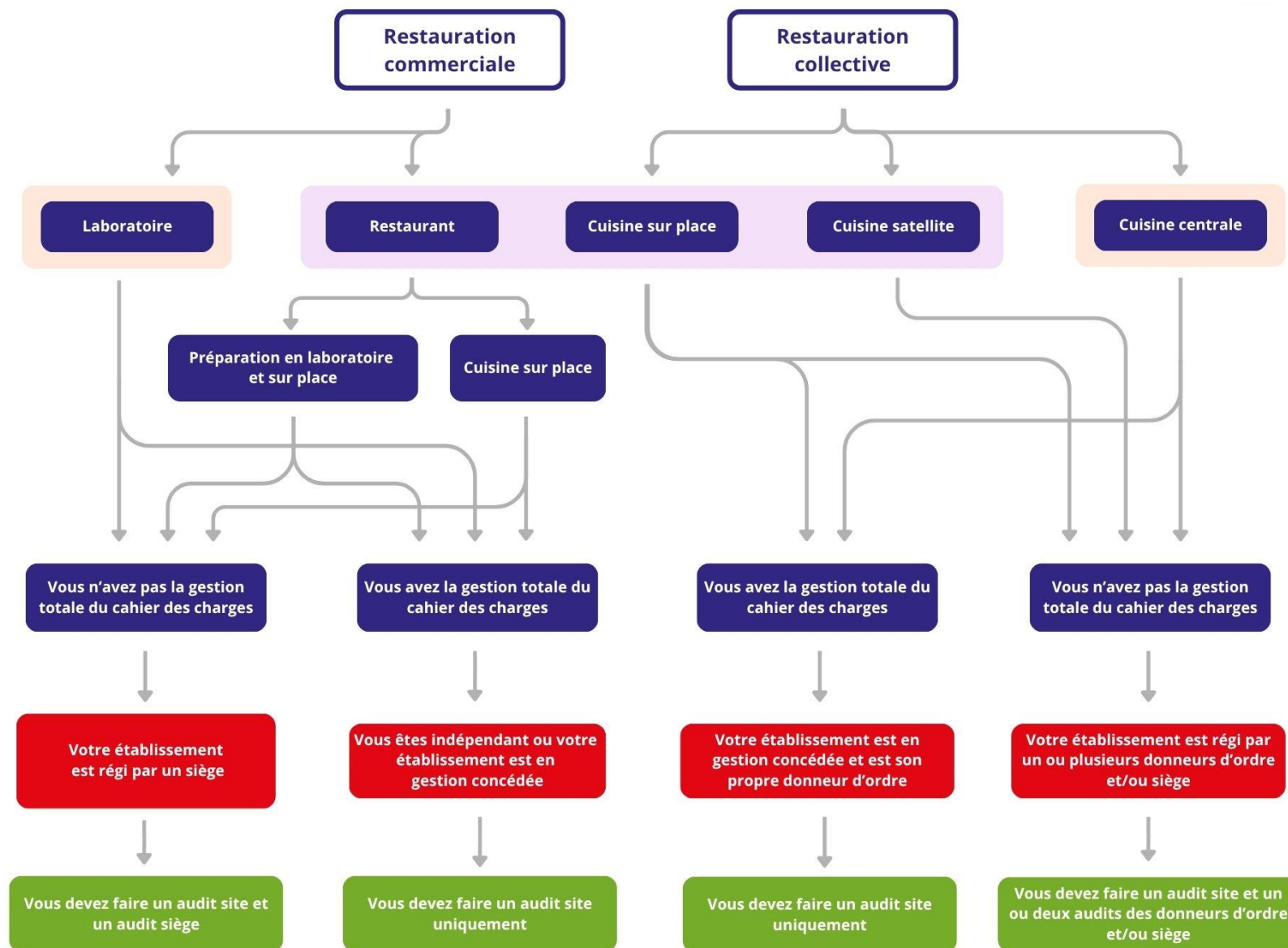
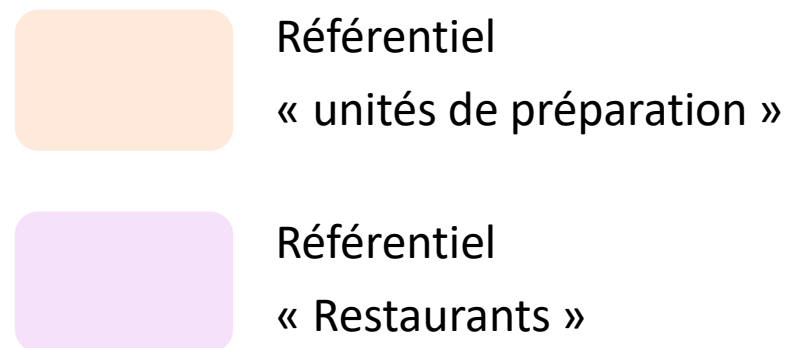
- Cuisines centrales
- Laboratoires de préparation

- Si le **chiffre d'affaire de vente à emporter** d'un restaurant fait plus de 80%, alors il entre dans le périmètre du référentiel « Unités de préparation ». Si le chiffre d'affaire de vente à emporter d'une unité de préparation est inférieur à 80%, elle entre dans le référentiel « Restaurants »

2 - Les principes spécifiques aux référentiels restauration

- La demande doit être déposée par la collectivité gestionnaire de rattachement ou le siège en informant la CT en restauration collective
- Afin de responsabiliser les donneurs d'ordre (collectivités ou autre) qui délèguent ou non la gestion de la restauration, **possibilité/obligation d'auditer les autorités qui organisent l'approvisionnement** des cantines/restaurants
- La labellisation par **échantillonnage** est possible pour la **restauration collective** sur site (cf. partie 6)
- Pour la restauration commerciale et collective, **un audit siège mutualisable est possible pour les critères uniquement vérifiés au siège/DO**. Les critères mutualisables ont été listés dans le référentiel. Toutefois il est possible de mutualiser uniquement les audits du siège de l'entité si le système organisationnel est le même

Arborescence système organisationnel



2 - Documents des référentiels

- de Documents de référence
- **Document critères** (AFNOR SPEC) : document cadre décrivant les différents critères ou exigences autour desquels est construit le référentiel
 - **Plan de contrôle** : détaille les principes et modalités d'audit et de suivi du référentiel
 - **Grille d'audit** : document opérationnel principal sur lequel repose l'audit, il décrit le détail des critères, des notations et des pondérations en fonction des niveaux du label, ainsi que les modalités d'audit
 - **Annexe réglementaire**
- de Documents de candidature et de suivi
- **Excel de candidature** : comprend la fiche de renseignement et le diagnostic, obligatoire dans la demande de labellisation
 - **Fiche d'autoévaluation et d'accompagnement** : permet de synthétiser les actions réalisées par une autoévaluation et de commencer à les relier aux domaines d'action du label
 - **Attestation sur l'honneur** : engage la responsabilité de l'établissement sur le respect de la réglementation et de non condamnation

3 - Les domaines d'actions

Domaines d'action référentiel « Restaurant » :

DAT : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire

DA1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires

DA2 : Transformation et préparation des denrées

DA3 : Service distribution et vente de repas

DA4 : Gestion des denrées non consommées

Domaines d'action référentiel « Unité de préparation » :

DAT : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire

DA1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires

DA2 : Transformation et préparation des denrées alimentaires

DA3 : Relations avec ses restaurants

DA4 : Gestion des denrées non livrées

4 – Les seuils de gaspillage par niveau

- Restauration collective

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Scolaire	80 à 100 g/couvert	50 à 79 g/couvert	<49 g/couvert
Santé/médico-social	100 à 120 g/couvert	60 à 99 g/couvert	<59 g/couvert
Entreprise/administration	75 à 95 g/couvert	48 à 74 g/couvert	<47 g/couvert

- Restauration commerciale

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Cuisine traditionnelle, hôtel restaurants	105 à 130 g/couvert	65 à 104 /couvert	<64 g/couvert
Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide	65 à 80 g/couvert	40 à 64 g/couvert	<39 g/couvert
Événementiel/traiteurs	130 à 150 g/couvert	75 à 129 g/couvert	<74 g/couvert

4 – La notation

Domaines d'action référentiel « Restaurants » :

Éléments composant la note globale	Seuil Niveau 1	Seuil Niveau 2	Seuil Niveau 3
DA transversal	[0 - 29 pts]	[30 - 63 pts]	[64 - 108 pts]
DA1	[0 - 10 pts]	[11 - 20 pts]	[21 - 40 pts]
DA2	[0 - 8 pts]	[9 - 16 pts]	[17 - 32 pts]
DA3	[0 - 10 pts]	[11 - 20 pts]	[21 - 40 pts]
DA4	[0 - 13 pts]	[14 - 18 pts]	[19 - 24 pts]
Seuils des 3 niveaux de labellisation	[44 et 118 points]	[119 et 192 points]	[193 et 256 points] Mention spéciale si > 212 pts

Domaines d'action référentiel « Unités de préparation » :

Éléments composant la note globale	Seuil Niveau 1	Seuil Niveau 2	Seuil Niveau 3
DA transversal	[0 - 21 pts]	[22 - 52 pts]	[53 - 86 pts]
DA1	[0 - 8 pts]	[9 - 16 pts]	[17 - 32 pts]
DA2	[0 - 8 pts]	[9 - 16 pts]	[17 - 32 pts]
DA3	[0 - 10 pts]	[11 - 20 pts]	[21 - 40 pts]
DA4	[0 - 4 pts]	[6 - 8 pts]	[9 - 16 pts]
Seuils des 3 niveaux de labellisation	[36 et 95 pts]	[96 et 155 pts]	[156 et 206 pts] Mention spéciale si > 170 pts

- 2 bonus : approvisionnement de la restauration collective en produits durables et de qualité (EGalim), et recours au don

5 – Le diagnostic

- Mesure en **g/couvert** sur **l'ensemble des postes de déchets alimentaires**: stockage, préparation, service et consommation pour les restaurateurs et stockage et préparation pour unités de préparation
- Pour le niveau 1, les pesées (données comestibles et non comestibles) doivent être réalisées sur **une semaine minimum** représentative de l'activité
- Pour les niveaux 2 et 3, les pesées (données comestibles et non comestibles) doivent être réalisées sur **au moins 2 semaines ouvrées par an** sur une période représentative (hors période exceptionnelle et comprenant au moins 1 week-end) avec menus ou saisons différentes ou **30 jours consécutifs**
- Pour le niveau 3, les pesées doivent être classées par **composantes**. Le choix des composantes est fait par l'établissement

Onglet 2 : LE DIAGNOSTIC

		Stock (g/couvert)		Préparation (g/couvert)		TOTAL Déchets alimentaires (g/couvert)	
Composante n°1 : ...	Quantités Déchets alimentaires (exemple : 100) :		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :		0
	Part comestible (ex : 20) :	Part non comestible (ex : 80) :	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Part non comestible :	0
					0	0	
	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :		0
Composante n°2 : ...	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :		0
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Part non comestible :	0
					0	0	
	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :		0

6 – L'échantillonnage

En restauration collective sur site à partir de **cinq restaurants**

Le **cahier des charges doit être identique** pour l'approvisionnement des restaurants (cuisines satellites, offices ou cuisines sur place)

L'auditeur détermine l'échantillon audité dans la liste de manière représentative

Les restaurants non audités doivent **communiquer leur diagnostic** au DO et un **audit interne** doit être mis en place par le DO (validation taux de GA)

Le **niveau du label attribué est le même** pour toute la liste, déterminé par la **moyenne pondérée des niveaux atteints** par les structures auditées et la **moyenne pondérée des taux de gaspillage** des structures de la liste entière

Un audit par échantillonnage n'empêche pas la possibilité d'effectuer des **audits DO/siège** pour les établissements audités de l'échantillon

Un groupe d'établissements présenté à la labellisation par échantillonnage ne peut être augmenté, au cours de son cycle de labellisation, de plus de **50%**

<u>Nombre de restaurants dans la chaîne</u>	<u>Pourcentage de restaurants audités</u>
$5 \leq N \leq 20$	33%
$21 \leq N \leq 40$	25%
$41 \leq N \leq 80$	20%
$81 \leq N \leq 160$	15%
$N > 161$	10%

29 septembre : Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

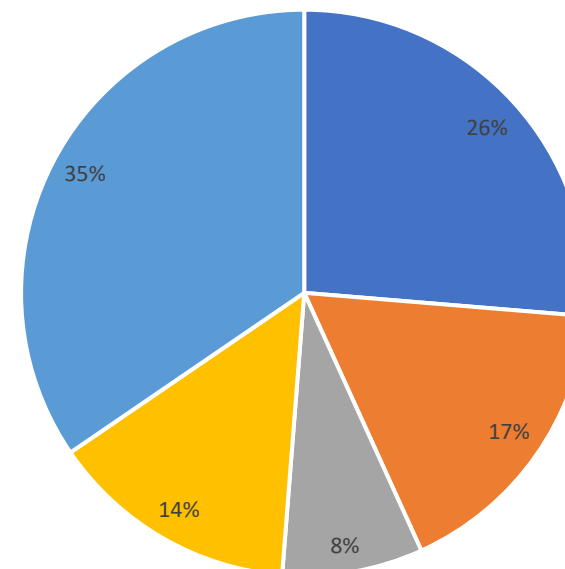


[=> Lien vers le kit de campagne](#)

Chiffres EUROSTAT 2025

Répartition du gaspillage alimentaire
(EUROSTAT 2025 - données 2023)

Milliers de Tonnes	déchets alimentaires		gaspillage alimentaires (déchets comestibles)	
		% déchets		% gaspillage
	2023		2023	
Primary production	1 300	13%	992	26%
Processing and manufacturing	2 345	24%	637	17%
Retail and other distribution of food	820	8%	303	8%
Restaurants and food services	1 088	11%	536	14%
Households	4 170	43%	1 302	35%
Total	9 723		3 770	



[=> Plus d'infos](#)

Chiffres EUROSTAT 2025

Déchets et gaspillage alimentaires

Quelle part de nos déchets alimentaires **gaspille-t-on vraiment** ?



❌ Ne sont pas comptés parmi les déchets alimentaires :

- ❌ Produits agricoles non récoltés
- ❌ Denrées évacuées avec les eaux usées
- ❌ Denrées redistribuées pour la consommation humaine et animale (dons...)
- ❌ Denrées mises sur le marché pour être transformées en alimentation animale

À quelles étapes de l'alimentation humaine le gaspillage alimentaire est-il le plus important ?



=> Plus d'infos



Le gaspillage alimentaire

En France, en 2023, 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits ; parmi eux, 3,8 millions de tonnes étaient encore comestibles (produits alimentaires, restes de repas etc.)

À domicile, nous jetons

61kg de déchets alimentaires par an

dont **19kg** de nourriture encore comestible

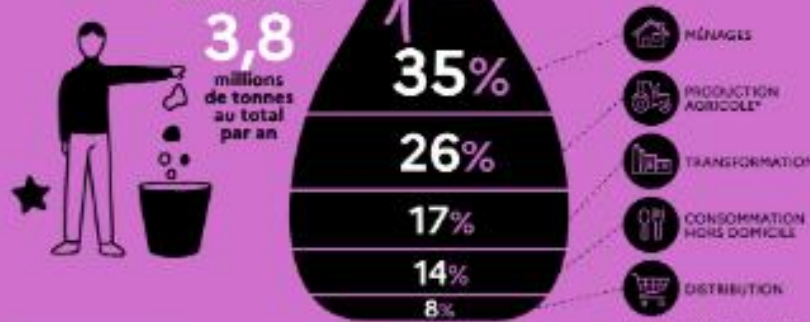


La valeur moyenne du gaspillage alimentaire s'élève à

100€ par habitant par an

Une valeur qui peut rapidement s'envoler en période de inflation, notamment sur les produits tels que la charcuterie, viande, poissons...

Comment se répartit le gaspillage alimentaire ?

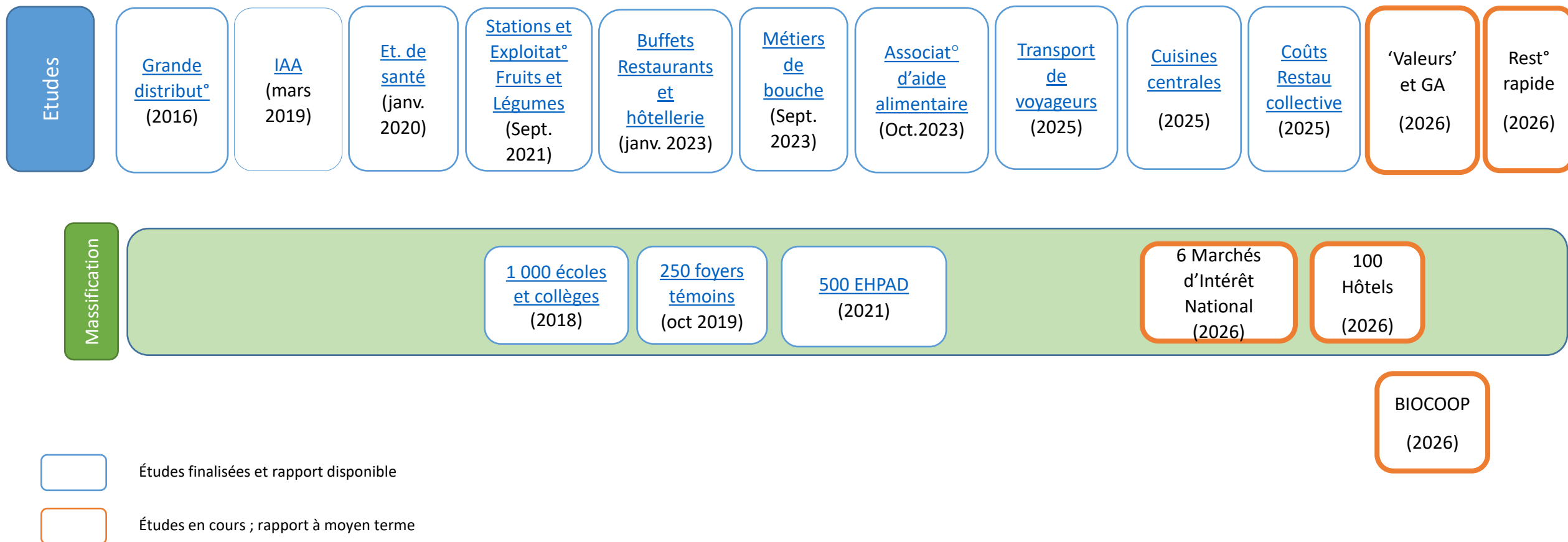


Pour chaque secteur, quelle est la part du gaspillage* sur le total des déchets d'origine alimentaire ?



=> Infographie

Les études nationales de l'ADEME sur les pertes et gaspillage alimentaire



Un enjeu à toutes les échelles de la chaîne alimentaire

PRODUCTION

TRANSFORMATION

DISTRIBUTION

R.COLLECTIVE

R.COMMERCIALE

FOYERS

ETUDES / GUIDES



- Etude 2021 « [Fruits et légumes témoins](#) »



- Etude 2019 « [IAA témoins](#) »
- [Guide pour réalisation diag IAA](#) (partenariat ADEPALE) 2023



- Etude 2016 « [Distributeurs témoins](#) »
- [Guide de bonnes pratiques en Bretagne](#) (2019)



- Guide 2019 « [Adapter les portions](#) » (partenariat AMORCE)
- Guide 2020 « [Les paniers anti gaspi en restau coll](#) »
- Guide 2022 « [valoriser les excédents](#) » (partenariat AMORCE)
- [Cuisines centrales](#) (2025)
- « [coût complet en restauration collective](#) (2025)



- Guide « [métiers de bouche](#) » (2019)
- Guide « [Buffet](#) » (2022)
- Guide « [Transports de voyageurs](#) » (2025)



- Etude 2019 « [243 foyers témoins](#) »

OUTILS



- BàO 2020 « [Diagnostic en IAA](#) »



- [Label anti-gaspillage / Référentiel Distribution](#) (2023)



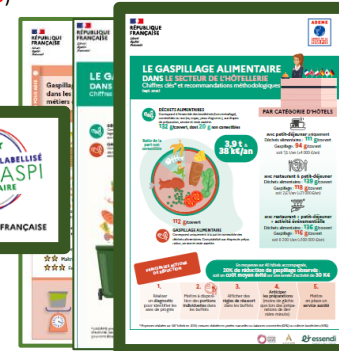
- 2023 : [Guide pour une meilleure qualité du don](#)
- 2025 [Diagnostic en GMS](#)



- « [Diagnostic en Restau Coll](#) » (2025)
- [Chiffres clés Restau collective](#) (2024)
- [Calcul simplifié du GA](#) (2021)



- [Label anti-gaspillage / Référentiel Restauration](#) (oct, 2025)



- 2023 : [ratios métiers de bouche](#)
- 2024 : [chiffres clés restau commerciale](#)
- 2025 : [chiffres clés hôtellerie](#)



- [Astuces grand public Recettes zéro déchet](#)

Etude quantitative du gaspillage alimentaire dans les cuisines centrales



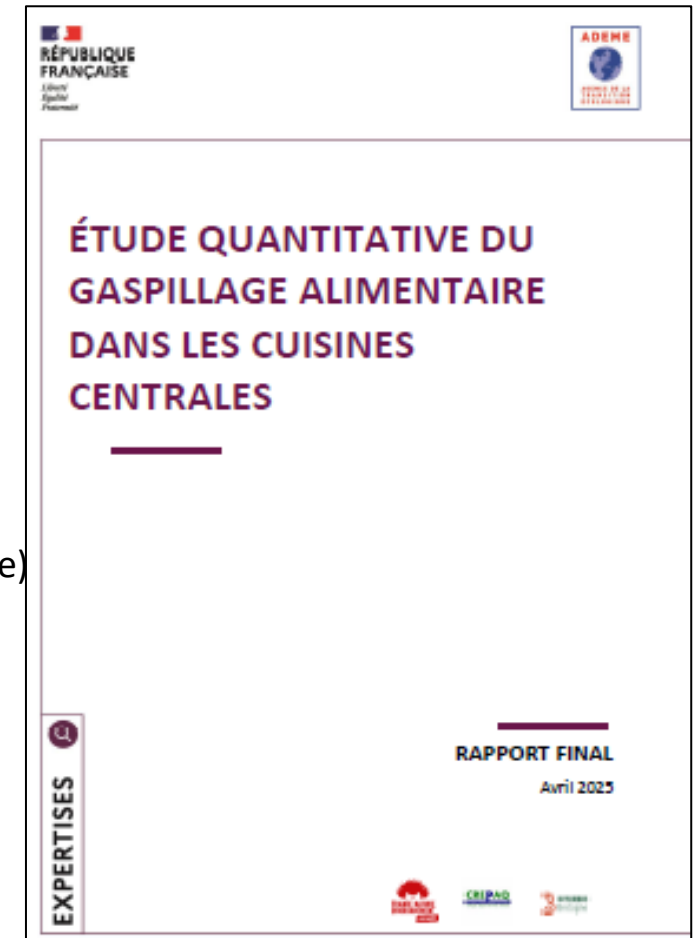
Objectif :

- Préciser les seuils pour les cuisines centrales du référentiel RESTAURATION du Label anti-gaspillage. Etude auprès de 9 CC (6 scolaires, 3 médico-sociaux ; entre 600 et 15 000 couverts/jour).

Principaux résultats :

- Moyennes :
 - 3g/couverts pour les CC dispatchant l'intégralité de leur production (scolaire essentiellement)
 - 10 g/couverts pour les CC envoyant leur production à la commande (santé ou portage à domicile)
- Analyse par étape, par mode de valorisation
- Critères différenciants
 - Nombres de convives
 - Mode de liaison
 - Gamme d'aliments (sous vide v/s frais)

[=> Librairie.ademe.fr](https://librairie.ademe.fr)



Etude «coûts complets du gaspillage alimentaire en restauration collective»

Objectifs :

Mettre à jour les coût direct et complet (énergie, ETP, gestion des déchets) du GA pour la restauration collective (et par sous-secteur) sur un échantillon d'établissements

Base de données :

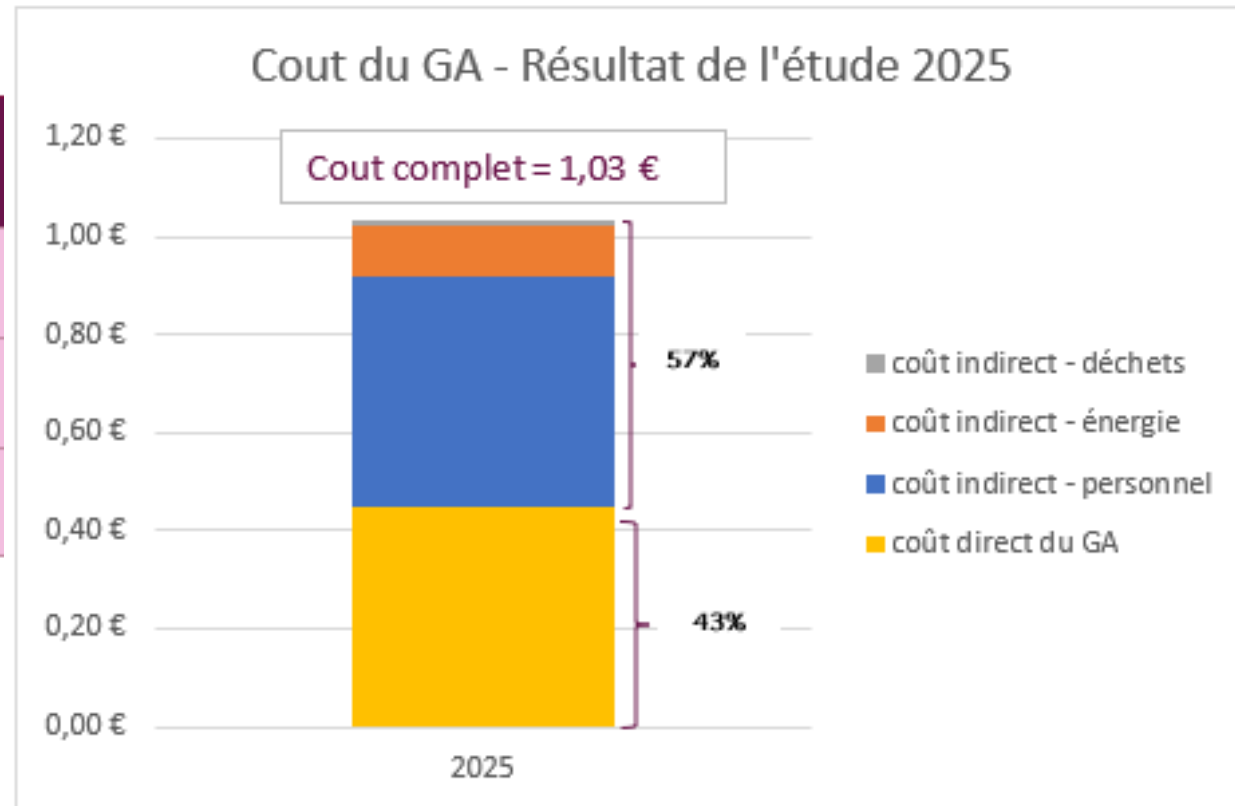
368 établissements analysés (scolaires, entreprises, sanitaire et médico-social) entre 2022 et 2024

=> Librairie ADEME



Etude «coûts complets du gaspillage alimentaire en restauration collective» : principaux résultats

	Etude 2016 (par repas)	Etude 2025 (par repas)	Evolution en %
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %



Etude «coûts complets du gaspillage alimentaire en restauration collective» : résultats détaillés

Différences par secteur :

Secteur	Moyenne de Coût direct GA (€/repas)	Moyenne de Coût indirect direct GA (€/repas)	Moyenne de cout complet du GA (€/repas)
Restauration scolaire	0,48 €	0,65 €	1,12 €
Restauration sanitaire et Médico-sociale	0,31 €	0,53 €	0,83 €
Restauration d'entreprise	0,41 €	0,25 €	0,66 €
Moyenne générale	0,45 €	0,59 €	1,03 €

Extrapolations annuelles :

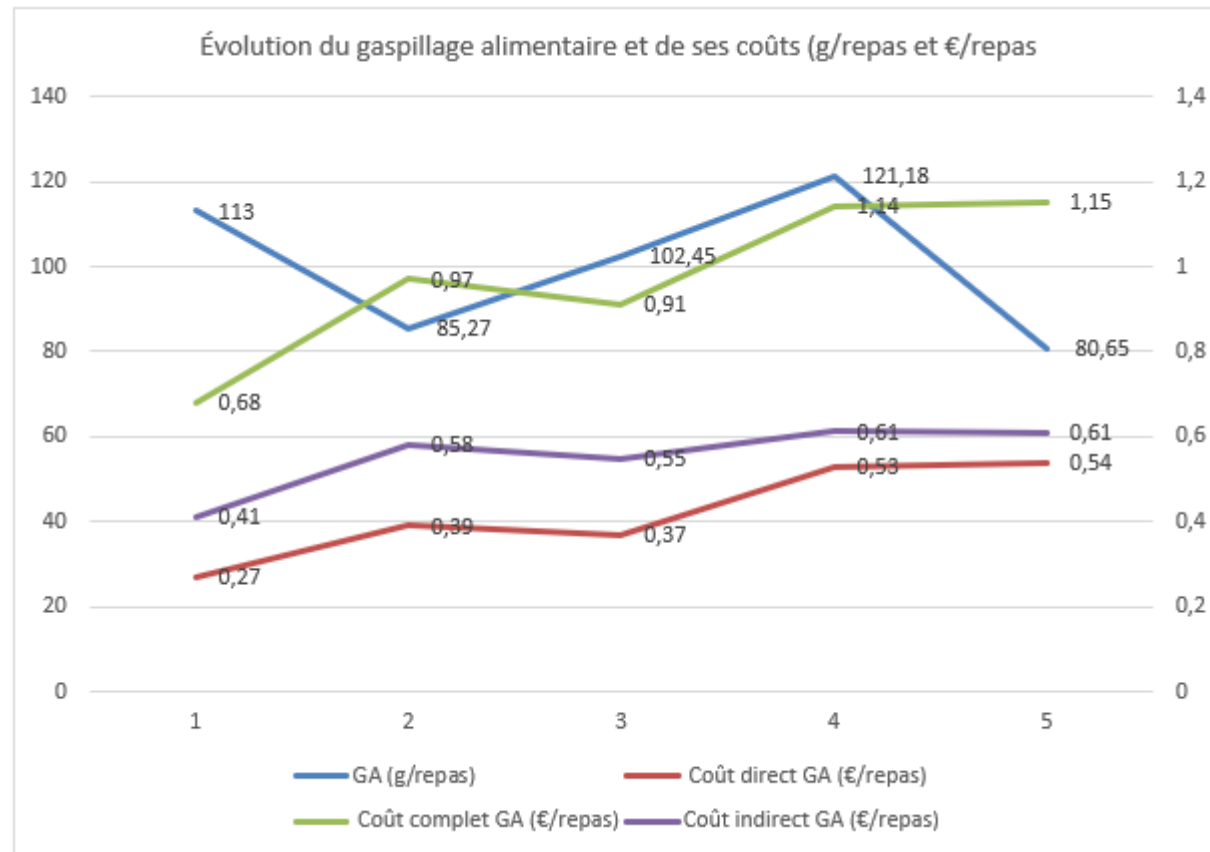
Étiquettes de lignes	Moyenne de Coût direct annuel GA (€)	Moyenne de cout complet annuel
Restauration d'entreprise	52 538,51 €	83 151,14 €
Restauration scolaire	15 534,57 €	40 484,47 €
Restauration sanitaire et Médico-sociale	95 198,09 €	205 674,82 €
Total général	26 254,64 €	59 706,18 €

Etude «coûts complets du gaspillage alimentaire en restauration collective» : liens entre quantités gaspillées et les coûts

Quantités gaspillées :

Secteur	Pertes/gaspillages (g/repas)	
	Etude 2016	Etude 2025
Santé	124	129,07
Enseignement	143	98,65
Restauration d'entreprises	94	64,87
Tous (12 établissements)	113	97,85

Peu de corrélation entre les diminutions de gaspillage et les coûts



Etude «coûts complets du gaspillage alimentaire en restauration collective» : limites de l'étude

- *Hypothèse de calculs pour coûts indirects et non personnalisation aux établissements et secteurs d'activité*
- *Représentativité des secteurs (sur-représentation de la restauration scolaire)*

A noter :

- *Influence du choix méthodologique de réaliser la moyenne des coûts sur le nombre d'établissements et non pas sur le nombre de repas*

Méthode de calcul	Coût direct (€/repas)	Coût complet (€/repas)
Moyenne simple (pondérée par nombre d'établissements)	0,45 €	1,03 €
Moyenne pondérée par nombre total de repas	0,46 €	0,88 €
Moyenne pondérée par repas (sous-secteurs uniquement)	0,34 €	0,90 €

Etude « les valeurs de l'alimentation influencent-elles le gaspillage alimentaire ? »

espelia

Marie
Mourad,
sociologue

.étéico

CRÉDOC
CENTRE DE RECHERCHE POUR L'ÉTUDE ET
L'OBSERVATION DES CONDITIONS DE VIE

- **Mieux comprendre les notions de « valeurs » vis-à-vis de l'alimentation (4 mois)**
- **Enquêtes terrain : 40 entretiens foyers + 3000 enquêtes individuelles (12 mois)**
- **Recommandation et élaboration de nouveaux messages anti-gaspi (6 mois)**

=> Des messages anti-gaspi adaptés aux différents publics

=> Un livrable à destination des acteurs en lien avec les consommateurs (asso de consommateurs, collectivités, commerçants, etc)



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



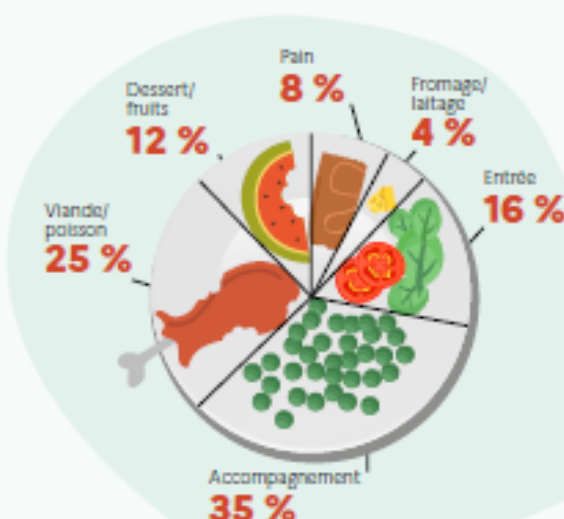
Mise à jour 2025 retardée pour prise en compte des dernières données « ma cantine » (publication d'ici fin 25)

3,7 milliards
de repas servis par an

moyenne du gaspillage pour la restauration collective =

100 g par couvert par repas

GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.



PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT

Santé (contra hospitalier, EHPAD)	120 g
Établissements scolaires	100 g
Entreprises/administrations	95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette	34 %
Préparé non servi	60 %
Préparation	5 %

SELON LE MODE DE GESTION

Concédée	100 g
Autogérée	110 g

SELON LE MODE DE LIAISON

Sur place	95 g
Liaison chaude	120 g
Liaison froide	130 g



=> [Librairie.ademe.fr](https://www.librairie.ademe.fr)

Mémo « réalisation d'un diagnostic en restauration collective »

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ADEME
AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

Cette méthodologie correspond à celle du référentiel RESTAURATION Label national anti-gaspillage alimentaire du Gouvernement.

Trois niveaux de diagnostic possibles (les niveaux correspondent à la fois à la finesse des pesées et aux exigences attendues pour prétendre au Label)

Niveau	Durée minimale	Données à collecter
1	1 semaine (jours ouvrés)	Données minimales * + suivi dons & paniers anti-gaspi
2	2 semaines (jours ouvrés)	Données minimales * + suivi dons & paniers anti-gaspi
3	2 semaines ou sur 1 mois représentatif	Données minimales *+ données complémentaires** + suivi dons & paniers anti-gaspi

Gaspillage alimentaire = total des quantités de denrées comestibles non valorisées en alimentation humaine ou animale

Données à collecter

- *Données minimales : distinction denrées comestibles (reste repas, DLC dépassées, fruits trop mûrs ou entamés...) / non comestibles (os, peau d'agrumes, huiles de friture...).
- ** Données complémentaires par composante : entrées, protéines animales, accompagnements, desserts, fromages, pain...
- Quantités de dons et autres formes de valorisation (paniers anti-gaspi) non comptabilisés comme du gaspillage mais utiles à l'analyse.
- Unité : en g/couvert + extrapolation kg/an sur la base du nombre repas annuels.

Consignes de mise en œuvre

- Pesées distinctes par étape : stock / préparation / service / consommation.
- Pour la distinction des denrées comestibles et non comestibles, possibilités de réaliser des pesées distinctes ou d'appliquer un ratio.
- Matériel nécessaire : seaux étiquetés avec consignes de tri, balance ou peson, tableau de relevé pour saisie et analyse des résultats.

Spécificités par secteur

- Scolaire : ne pas inclure les périodes périscolaires dans la mesure.
- Santé et médico-social : séparer restauration patients / personnels. La semaine doit comprendre des pesées sur 7 jours.

[=> Librairie.ademe.fr](https://librairie.ademe.fr)

Rappel : les outils pour la restauration collective

REALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sept. 2025

RESTAURATION COLLECTIVE

Cette méthodologie correspond à celle du référentiel RESTAURATION Label national anti-gaspillage alimentaire du Gouvernement.

Trois niveaux de diagnostic possibles (les niveaux correspondant à la fois à la finesse des pesées et aux exigences attendues pour prétendre au Label)

Niveau	Durée minimale	Données à collecter
1	1 semaine (jours ouvrés)	Données minimales ** suivi dons & paniers anti-gaspi
2	2 semaines (jours ouvrés)	Données minimales ** + suivi dons & paniers anti-gaspi
3	2 semaines ou sur 1 mois représentatif	Données minimales ** + données complémentaires** + suivi dons & paniers anti-gaspi

Gaspillage alimentaire = total des quantités de denrées comestibles non valorisées en alimentation humaine ou animale

Données à collecter

- * Données minimales : distinction denrées comestibles (reste repas, DAC, déchet, fruits trop mûrs ou entamés...) / non comestibles (os, peau d'agrumes, huiles de friture...)
- ** Données complémentaires par composante : entrées, protéines animales, accompagnements, desserts, fromages, pain...
- Quantités de dons et autres formes de valorisation (paniers anti-gaspi) non comptabilisés comme du gaspillage mais utiles à l'analyse.
- Unité : en g/couvert - extrapolation lg3an sur la base du nombre repas annuels.

Consignes de mise en œuvre

- Pesées distinctes par étape : stock / préparation / service / consommation.
- Pour la distinction des denrées comestibles et non comestibles, possibilités de réaliser des pesées distinctes ou d'appliquer un ratio.
- Matériel nécessaire : seaux étiquetés avec consignes de tri, balance ou peson, tableau de relevé pour saisir et analyse des résultats.

Spécificités par secteur

- Scolaire : ne pas inclure les périodes périscolaires dans la mesure.
- Santé et médico-social : séparer restauration patients / personnels. La semaine doit comprendre des pesées sur 7 jours.

Mémo Diagnostic (2025)

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE
Chiffres clés - mise à jour 2024

3,7 milliards de repas servis par an

moyenne du gaspillage pour la restauration collective = **100 g** par couvert par repas

PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT

- Santé (centre hospitalier, EHPAD) : 120 g
- Établissements scolaires : 100 g
- Entreprises/administrations : 95 g

GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Correspondant uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.

Répartition par étape du repas

- Reste assiette : 34%
- Préparation non servie : 60%
- Préparation : 5%

SELON LE MODE DE GESTION

- Constaté : 100 g
- Autogéré : 110 g

SELON LE MODE DE LIASSON

- Sur place : 95 g
- Liason chaude : 120 g
- Liason froide : 130 g

ALLER PLUS LOIN

Chiffres clés restau collective (2024)

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

Alimentaire non comestible / Alimentaire comestible

Restauration collective

Lorsque vous réalisez un diagnostic de gaspillage alimentaire dans votre établissement, vous devez séparer la partie non comestible pour obtenir un chiffre au plus près de la réalité. Lorsque ce tri n'est pas possible et que tous les déchets alimentaires sont mélangés, l'ADEME vous propose des ratios pour estimer la part de gaspillage alimentaire. Ces ratios peuvent être utilisés sur les parties de restes d'assiettes seulement ou sur les restes d'assiettes mélangés aux excédents non servis et jetés. En revanche, ces ratios ne s'appliquent pas aux déchets de préparation, en cas de cuisine sur place.

EXEMPLES

- Ratio à appliquer sur l'ensemble de votre pesée : 15%
Exemple : 100g de déchets alimentaires en mélange ont de 15g, après séparation de 15g de non comestible et 85g de part comestible ont un gaspillage alimentaire de 12,75g.
- Ratio à appliquer à vos résultats en gramme/repas : -13/pers
Exemple : 100g de déchets alimentaires en mélange ont 12,75g de non comestible et 87,25g de part comestible à séparer, ont un gaspillage alimentaire de 74,25g/repas.
- Ratio à appliquer en fonction des menus : Prendre les données détaillées
Exemple : Le reste de déchets alimentaires pour un repas de menu non comestible de 100g par couvert ont 10g de part comestible, ont un gaspillage de 90g/pers.

DONNÉES DÉTAILLÉES

Menu sans viande à sa viande	Menu avec peu de fruits servis	Menu avec fruits légers (sauf, citrouille, pomme)	Menu avec fruits lourds (banane, pastèque, melon, ananas)	Menu avec viande à sa
8g/pers	7g/pers	18g/pers	8g/pers	30g/pers

FACTEUR D'INFLUENCE CLÉ

LES MENUS

Le type de menu peut considérablement impacter la part de la part non comestible. Certains menus de restaurant favorisent plus de déchets non comestibles, comme la viande ou le porc, les fruits lourds. Pour obtenir des données fiables, il est alors recommandé d'explorer un restaurant.

Ratios part non comestible (2021)

Bonnes pratiques pour adapter les grammages (2019 AMORCE)

Guide pour la mise en place de paniers anti-gaspi (2020)

Bonnes pratiques pour la valorisation des excédents (2022 AMORCE)



Un kit outils « clé en main » pour les diagnostics en restauration collective



ma cantine

Déclinaisons :

- ➔ Etab. Scolaires (5j)
- ➔ Etab. Sanitaire et médico-social (7j)
- ➔ Pesée simple
- ou
- ➔ Pesée par composante

=> [Lien vers le kit](#)

Un travail issu de la collaboration entre:

Protocole

Les fiches pratiques de ma cantine FICHE PRATIQUE N°X

Protocole de référence de pesées des déchets alimentaires, compatible avec les niveaux 1 et 2 du label national anti-gaspillage alimentaire, pour la restauration collective.

Ce document a été réalisé avec la contribution des réseaux REGAL Bretagne et Normandie (Réseaux pour Éviter le Gaspillage Alimentaire).

Cette fiche pratique a pour objectif de détailler le protocole de référence de pesée simple de gaspillage alimentaire compatible avec le niveau 1 et 2 du label national anti-gaspillage alimentaire. Pour une pesée poussée par composante (niveau 3), se référer aux annexes 2 et 4.

Trois niveaux de diagnostic possibles (les niveaux correspondent à la fois à la finesse des pesées et aux exigences attendues pour prétendre au Label)

Niveau	Données à peser/collecter
1	Pesée des déchets alimentaires en mélange sans distinction
2	Pesée simple avec distinction des fractions comestibles/non comestibles
3	Pesée simple ou par composante avec distinction des fractions comestibles/non comestibles

Tableau d'analyse

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS

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)

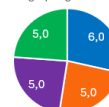
Date de début des pesées	Compléter
Date de fin des pesées	Compléter
Nombre de semaines de service	Compléter
Grammage moyen par repas (grammes)	Compléter
Coût repas moyen	Compléter

Nombre de convives sur la semaine	8
Nombre de repas préparés sur la semaine	0
Nombre de repas servis sur la semaine	0
Ecart effectifs en %	-8%

TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES 20 kg soit #DIV/0! g/couvert

Analyse du gaspillage alimentaire		
DÉCHETS ISSUS DU STOCK	6	kg
DÉCHETS ISSUS DE LA PRÉPARATION	5	kg
DÉCHETS ISSUS DES EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVÉS ET NON SERVIS	5	kg
RESTES PLATEAUX/ASSIETTES	5	kg
Part des déchets alimentaires valorisés en don ou paniers anti-gaspi	Compléter	kg

Source du gaspillage alimentaire (kg)



Fiches relevés à imprimer

	Lundi	
	Midi	Soir
Effectif prévu (nombre de convives)		
Nombre de repas/portions PRÉPARÉS		
Nombre de repas/portions DISTRIBUÉS		
DÉCHETS ISSUS DES EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVÉS ET NON SERVIS		
	Lundi	
	Midi	Soir
Part comestible (gaspillage alimentaire) Poids net en kg		
Part non comestible (Biodéchets) Poids net en kg		

Affiches pour le tri

DÉCHETS DE STOCK

PART COMESTIBLE

Exemples:
• Dates dépassées
• Emballages dégradés
• Etc.

DÉCHETS DE PRÉPARATION

PART COMESTIBLE

Exemples:
• Fruits & Légumes avec défauts
• Produits écartés
• Produits tombés au sol
• Accidents, erreur recette
• Etc.

EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVÉS ET NON SERVIS

PART NON COMESTIBLE

Exemples:
• Epluchures, noyaux
• Gras
• Croûtes de fromage
• Etc.

RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART COMESTIBLE

Exemples:
• Restes de nourriture jetés par les convives
• Pain

Mémo « réalisation d'un diagnostic en GMS »

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ADEME
AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

CLÉS POUR AGIR

Sept.
2025

REALISER UN DIAGNOSTIC
DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

GRANDES ET MOYENNES SURFACES

Cette méthodologie correspond à celle du référentiel DISTRIBUTION du Label national anti-gaspillage alimentaire du Gouvernement.

ÉTABLISSEMENT LABELISÉ
ANTI-GASPI
ALIMENTAIRE

Méthodologie de diagnostic dans les Grandes et Moyennes Surfaces

Gaspillage alimentaire = total des quantités de denrées comestibles non valorisées en alimentation humaine ou animale = Casse nette*

Données à collecter

CASSE BRUTE CASSE NETTE* SUIVI DES ACTIONS ANTI-GASPI

GASPILLAGE ALIMENTAIRE = CALCUL DU TAUX DE LA CASSE NETTE EN % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Données à collecter en €/an : Extrapolation des données sur 12 mois

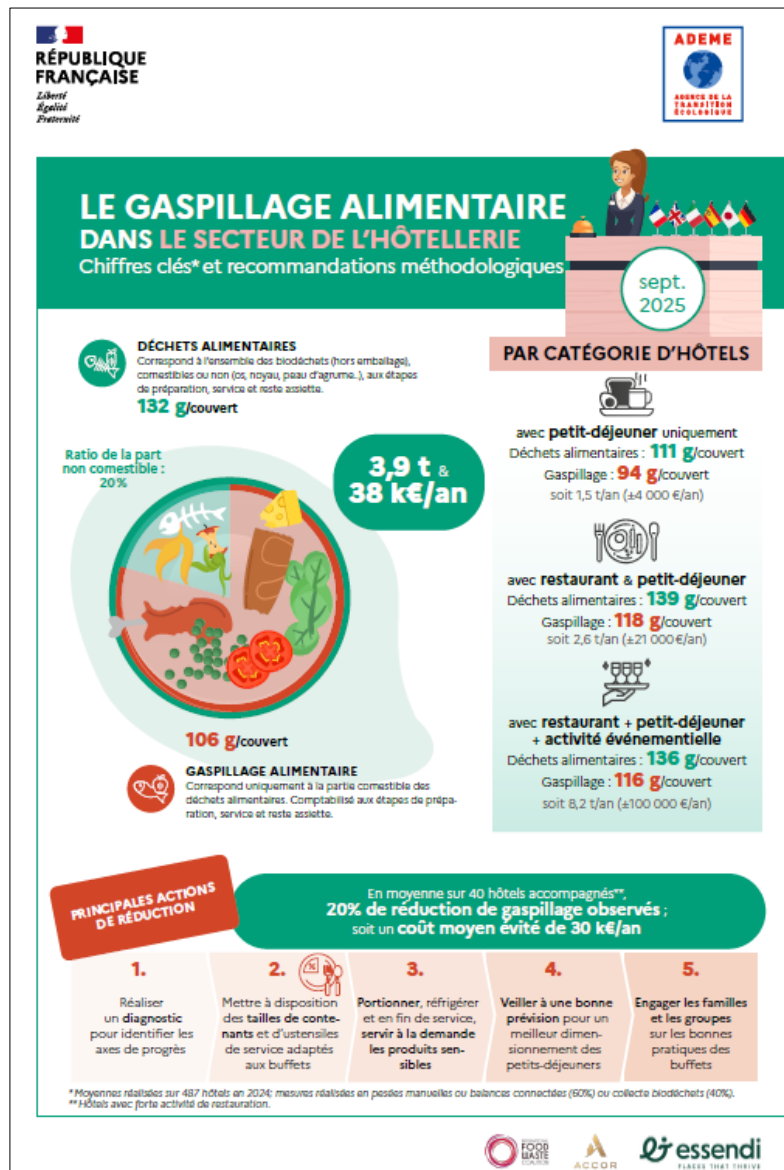
- Casse brute alimentaire : toutes les denrées alimentaires non vendues au prix initial ou données ou jetées : en prix d'achat HT
- *Casse nette : correspond à la casse brute à laquelle on retire le stickage, les lots anti-gaspi, les vols connus, les dons, la valorisation animale, les invendus transformés, les causes externes (retraits-rappels) : en prix d'achat HT (à noter : ce qui est valorisé en compost ou méthanisation est à comptabiliser)
- Stickage et lots anti-gaspi : en prix de vente stické ou prix d'achat HT
- Vols connus : en prix d'achat HT
- Dons alimentaires : en coût revient ou prix d'achat HT
- Valorisation animale : estimation en prix d'achat HT
- Invendus transformés : en prix d'achat HT
- Causes externes (retraits-rappels) : en prix d'achat HT
- Calcul du taux de casse nette : montant de la casse nette/CA alimentaire

Consignes de mise en œuvre

- Réaliser un suivi par rayon : épicerie, fruits & légumes, traditionnels, frais en libre-service, boissons, surgelés.
- Comptabiliser la casse sur toutes les étapes du magasin : stockage, vente, transformation.
- Pour évaluer les denrées comestibles et non comestibles, possibilités de réaliser des pesées distinctes ou d'appliquer un ratio.
- Suivi des quantités de biodéchets collectées (pour contrôle de cohérence)
- Estimation du poids des emballages des aliments jetés

=> [Librairie.ademe.fr](https://librairie.ademe.fr)

Chiffres clés secteur de l'hôtellerie



=> [Librairie.ademe.fr](https://www.ademe.fr)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Service Consommation
Responsable**
Laurence GOUTHIERE



Actualités européennes



Nathalie VILLERMET

Pôle éco-consommation et déchets
FNE Normandie

Targeted amendment of the Waste Framework Directive Food waste part

EU Platform on Food Losses and Food Waste

11 June 2025

Bartosz Zambrzycki
Unit E1
DG SANTE

Agreement, publication and implementation

Agreement

- Trilogue finalised on 18-19 February 2025
- Text of agreement adopted by ENVI Committee of European Parliament and by Committee of Permanent Representatives of the Council (March 2025)

Next Steps

- Formal adoption by Council - expected late June/early July
- Plenary voting in European Parliament – forecasted for 6 October
- Publication (usually within 1 month)
- Entry into force – 20 days after publication
- Member States have 24 months to adapt national legislation

Targets

4. Member States shall take the necessary and appropriate measures to achieve, by 31 December 2030, the following food waste reduction targets at national level:

- (a) reduce the generation of food waste in **processing and manufacturing by 10 %** in comparison to the amount generated as an annual average between 2021 and 2023;
- (b) reduce the generation of food waste per capita, **jointly in retail and other distribution of food, in restaurants and food services and in households, by 30 %** in comparison to the amount generated as an annual average between 2021 and 2023;

Vos actus ?



Départ pour la Banque Alimentaire



4 Av. du Fresne, 14760 Bretteville-sur-Odon

FORMEZ VOTRE ÉQUIPE

- **Voiture 1** : **Nathalie**, Laurence, Eliane, Léonie
- **Voiture 2** : **Emilie**, Manon, Arnaud, Isabelle, Rosie
- **Voiture 3** : **Emeline**, Benoit, Jessy, Maxence, Othilie
- **Voiture 4** : **Rachel**, Paul, Catherine, Clémence