



Rencontres locales de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire

2 avril 2026 à l'IUT Grand Ouest Normandie

PLENIERE

LES 4 INTERVENTIONS DU JOUR

1/ Le système alimentaire de la Presqu'île du Cotentin

Léa DUFOUR, chargée de projet agriculture et alimentation, Communauté d'Agglomération du Cotentin

2/ Focus sur le gaspillage alimentaire à l'échelle régionale et locale

Emeline BESNARD, chargée de mission économie circulaire, France Nature Environnement Normandie / animatrice du REGAL Normandie



3/ Comprendre les enjeux de nutrition et de précarité sur son territoire

Données présentées par Emeline BESNARD, données fournies par Lucie LECHAT, chargée d'étude et de missions à l'ORS-CREAI Normandie

4/ Le rôle et les actions de l'Etat dans la lutte contre la précarité alimentaire

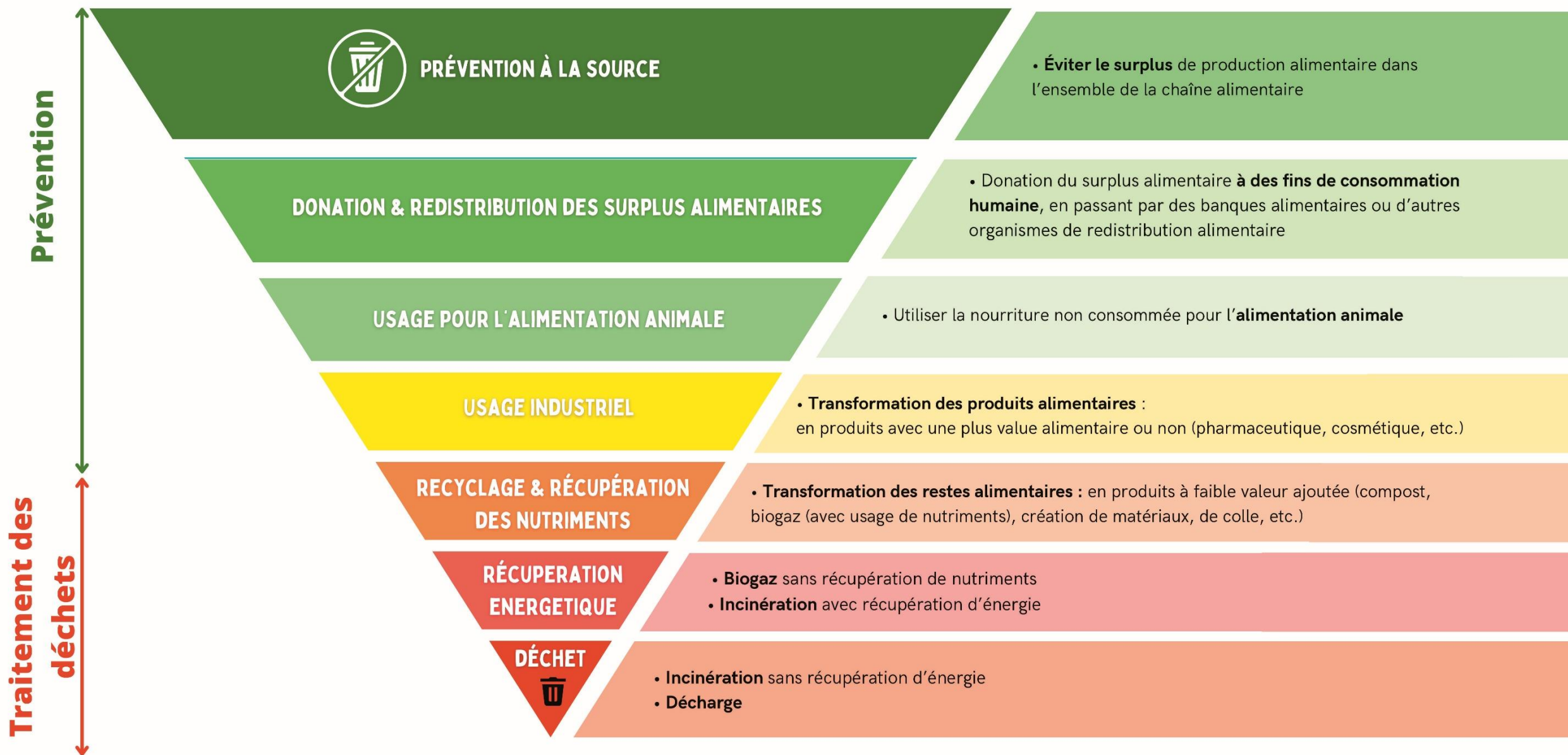
Jean-Charles ROUSSEAU, adjoint au Pôle Solidarités Actives de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS)

LA DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

HIÉRARCHIE DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Posez vos questions au **06 52 53 94 30**

Source : updated from Sanchez Lopez et al. (2020)

La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Portée par la **loi Garot en 2016**, et renforcée par différentes réglementations concernant les acteurs de la chaîne alimentaire :
 - Loi EGALIM
 - Loi AGECE
- S'inscrit dans les **Projets Alimentaire Territoriaux (PAT)**
- En 2025 : Etats généraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour aboutir à **l'Agenda 2030**
 - 55 propositions, réparties en 5 grandes thématiques dont « Favoriser le don », exemple :
 - **Cuisiner/transformer les surplus alimentaire** : un maillage à construire à l'échelle des territoires
 - En **restauration collective, développer le don** sur place « en deuxième service »
 - Améliorer les **incitations fiscales au don** dans la grande distribution
 - Mieux connaître et **évaluer la qualité du don**



Posez vos questions au **06 52 53 94 30**

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 abîmés, restes de repas etc.

À domicile, nous jetons **61kg** de déchets alimentaires par an

dont **19kg** de nourriture encore comestible



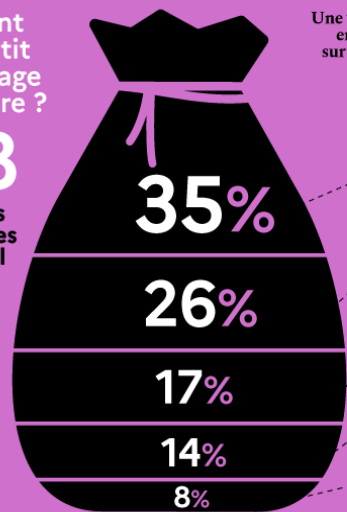
La valeur moyenne du gaspillage alimentaire s'élève à

100€ par habitant par an

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

Comment se répartit le gaspillage alimentaire ?

3,8 millions de tonnes au total par an



- MÉNAGES
- PRODUCTION AGRICOLE*
- TRANSFORMATION
- CONSOMMATION HORS DOMICILE
- DISTRIBUTION

*production dite « post récolte » : fruits, légumes, céréales, viandes...

SOURCE : EUROSTAT (2023).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



3,7 milliards

de repas servis par an

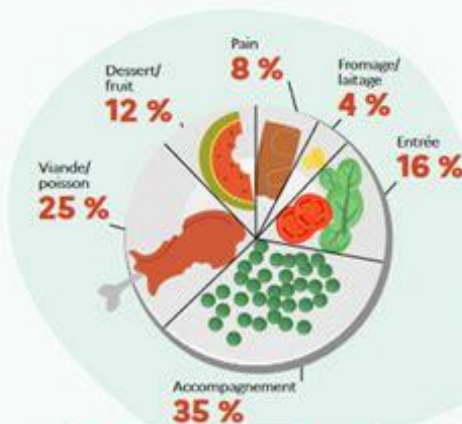
moyenne du gaspillage pour la restauration collective =

100 g par couvert par repas



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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



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**

PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé
(centre 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%**



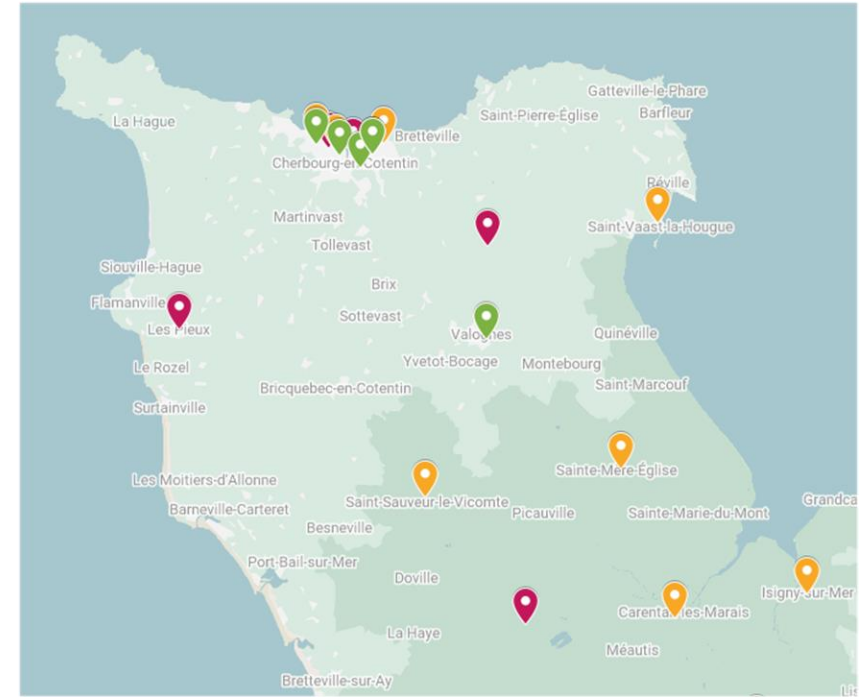
Posez vos questions au 06 52 53 94 30

Des établissements déjà engagés

- **Défi Assiettes Vides** : 1 semaine de pesée, 2 fois par an pour mobiliser agents et convives autour de la lutte contre le GA.



- **En moyenne : 69g** de ga/pers/repas pour les établissements réalisant le DAV contre 100g en moyenne au niveau national



- **Label anti-gaspi** : pour la distribution et étendue depuis 2025 à la restauration collective.

- Sur le territoire : LECLERC Tournalville, labellisé **niveau 2** en 2023



Posez vos questions au 06 52 53 94 30

Lutte contre le gaspillage vs lutte contre la précarité ?

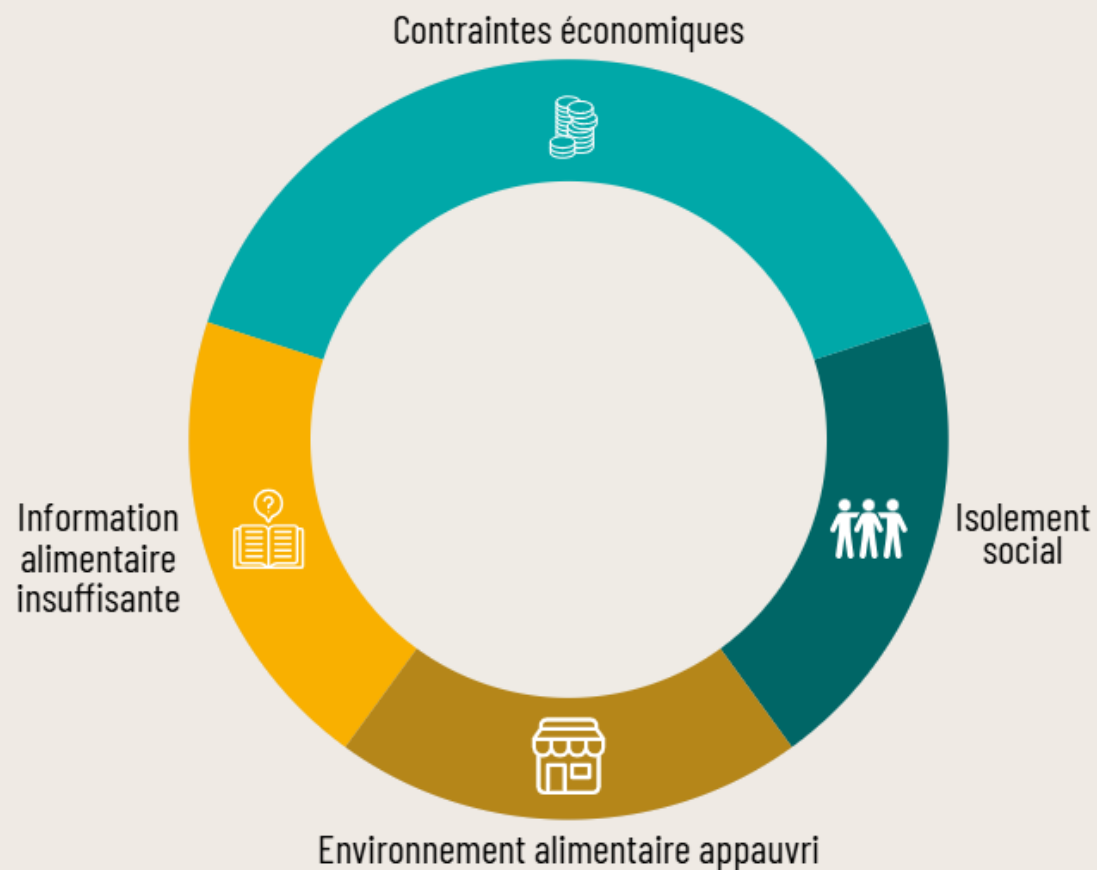
- **A chaque étape de la chaîne alimentaire** le gaspillage est présent
→ Nous sommes à la fois **victime et responsable** du gaspillage.
- En parallèle des **réglementations pour contraindre** certains acteurs à baisser leur GA : apparition des rayons et applications anti-gaspi chez la grande distribution
→ **Baisse des dons et de leur qualité pour l'aide alimentaire**
- Méconnaissance entre acteurs
→ Besoin de **mise en relation pour coopérer** ensemble et relever le défi du GA et de la précarité alimentaire.



Posez vos questions au 06 52 53 94 30

DIAGNOSTIC.OBSO-ALIM.ORG - CARTE DES RISQUES DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Quatre catégories de facteurs de risque de précarité alimentaire



Diagnostic de précarité alimentaire à l'échelle territoriale

Obtenez une cartographie des niveaux de risque de précarité alimentaire dans les communes et les quartiers de votre département

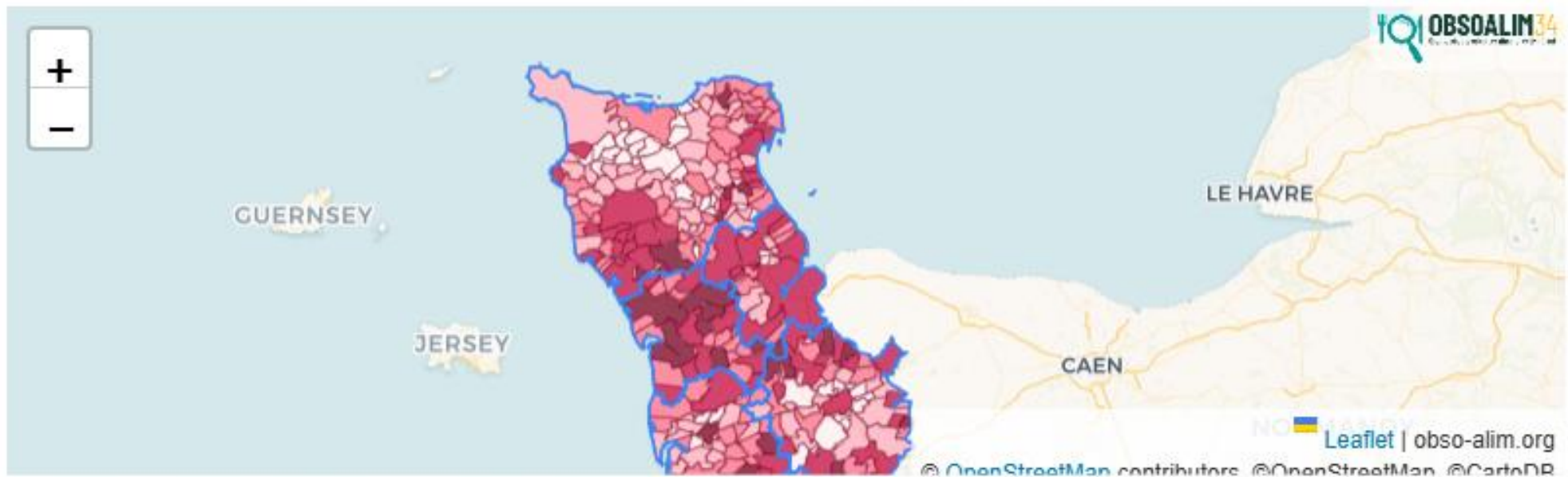
Choisissez un département

Posez vos questions au 06 52 53 94 30

Cartographie des risques de la précarité alimentaire lié à un cumul de facteurs de risque dans les communes de la Manche

Indicateur considéré : Indicateur agrégé

Echelle de référence pour la comparaison : Manche (50) [\(en savoir plus sur la méthode de calcul\)](#)



Niveau de risque de précarité alimentaire



EXPORTEZ LA CARTE

> INTERPRÉTEZ LA CARTE

Pour les facteurs de risque sous secret statistique, le niveau de risque de précarité alimentaire fait l'objet d'une estimation détaillée dans la page [Méthode de calcul](#)