

GUIDE ACTIONS ANTI GASPI

DES MEMBRES |
DU RÉGAL NORMANDIE



Édition 2024

Réalisé par France Nature Environnement Normandie
avec le soutien de la direction régionale de l'ADEME

INTRODUCTION

Ce guide, rédigé par le RÉGAL Normandie, valorise les actions de réduction du gaspillage alimentaire entreprises par ses membres. Que vous soyez distributeur, restaurateur, technicien territorial ou encore acteur de la société civile vous trouverez plusieurs exemples d'actions concrètes.

Vous souhaitez diffuser ce guide ? Retrouvez-le sur le site internet du REGAL Normandie : www.regal-normandie.fr

Vous êtes membres du RÉGAL et vous souhaitez valoriser vos actions ? Remplissez ce questionnaire synthétique : <https://urlr.me/MsF9k>



SOMMAIRE

TRANSFORMATION DE DONS AGRICOLES	5
ACTIONS EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE	6
ACTIONS EN GRANDE DISTRIBUTION	7
VALORISATION DES INVENDUS DE MARCHÉ	8
ACTIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE	9
ACTIONS EN RESTAURATION COMMERCIALE	10
DON ALIMENTAIRE	11
ÉVÈNEMENT 16 OCTOBRE	12
LIVRET RECETTES ANTI GASPI	13
DISCO SOUPE	14
DISCO SALADE SOLIDAIRE	15
ATELIER CUISINE	16

TRANSFORMATION DE DONS AGRICOLES

OBJECTIF PRINCIPAL

Assurer la transformation de grosses quantités d'invendus, reçues par la Banque Alimentaire du Calvados.

RÉSUMÉ DE L'ACTION

La Banque Alimentaire du Calvados a assuré la transformation de 5,5T de pommes en compote, qui étaient destinées à la grande distribution, mais dont le transport les a compromises. Des soupes et autres produits ont également été préparés à partir d'invendus puis vendus sous la marque Banque Alimentaire.

GRANDES ÉTAPES

1. Échanges par téléphone sur les besoins de transformation
2. Livraison des fruits et légumes
3. Transformation
4. Étiquetage, conditionnement, livraison
5. Facturation de la prestation de transformation
6. Distribution

FRÉQUENCE

Action ponctuelle

LOCALISATION

Transformation à Bernay

PUBLICS VISÉS

- Salariés en parcours d'insertion de la Banque Alimentaire
- Bénéficiaires de la Banque Alimentaire



PARTENAIRES

Banque Alimentaire, Légumerie conserverie "Les petites l'Ouches" de Bernay

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Un manque de place et de moyen pour capter plus de dons.
- Certains produits sont mal aimés (les navets par exemple)
- On ne dispose pas de toutes les solutions pour transformer des produits comme la salade et les radis. D'autres solutions comme la mise sous vide seraient intéressantes à creuser.

POINTS FORTS

- Écouler des conserves que la conserverie a des difficultés à vendre.
- Création de la marque Banque Alimentaire du 14.
- Réduire le gaspillage de produits voués à la destruction.
- Augmenter la part de fruits et légumes de qualité dans les distributions (bio et locaux).
- Partenaires locaux : atelier d'insertion et producteurs agricoles normands



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

👤 Séverine Garnier, BA du Calvados / Delphine Vandermeersch, Les petites l'Ouches

✉ ba140.directeur@banquealimentaire.org / lespetiteslouches@gmail.com

☎ 02 31 83 55 30 - 07 49 99 11 04 / 06 20 64 53 38

📍 4 Avenue du Fresne - Z.A. 14760 Bretteville-Sur-Odon / 217 Rue du Val de la Couture,
27300 Bernay

🌐 ba14.banquealimentaire.org / www.lespetiteslouches.fr



Banque Alimentaire
du Calvados

OBJECTIF PRINCIPAL

Réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'industrie agroalimentaire.

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Ces 15 dernières années, la Biscuiterie de l'Abbaye a mis en place des actions qui lui ont permis de diminuer de façon significative ses pertes alimentaires. Avec l'ADEME, elle a participé à la campagne « ça suffit le gâchis ».

GRANDES ÉTAPES

- 1 Réincorporation de biscuits cassés, broyés au préalable
- 2 Vente de produits déclassés en boutique
- 3 Dons aux associations d'aides alimentaires
- 4 **Création des actions du TOP Produit** : « le Top produit est un groupe de travail composé d'acteurs des différents services de l'entreprise. La démarche de cette cellule est d'identifier les produits qui posent des problèmes de production comme par exemple des biscuits déclassés pour des raisons de couleur, calibre ou poids non conformes. Lors des réunions, nous analysons les différents problèmes rencontrés. En croisant nos informations, nous amenons des axes d'amélioration et fixons les actions à mener. »

Source : Rapport de DD 2024

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Lonlay l'Abbaye (61)

PUBLICS VISÉS

Différents services de l'entreprise

PARTENAIRES

ADEME, Associations d'aides alimentaires

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Multiplicité des recettes et conditionnements.

POINTS FORTS

- Économie de 100 000 € par an
- Diminution des pertes alimentaires de plus de 40 tonnes par an



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

Biscuiterie de l'abbaye

👤 Catherine GUILLEMOT - Directrice Développement Durable

✉ catherine@biscuiterie-abbaye.com

☎ 02 33 30 64 64

📍 Route du Val, 61700 Lonlay l'Abbaye

🌐 biscuiterie-abbaye.com



OBJECTIF PRINCIPAL

Réduire le gaspillage alimentaire au sein du magasin

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Utilisation de l'application interne Abaco Mobile qui permet de détecter les produits qui arrivent à date. Les produits à date courte sont vendus avec une réduction dans un rayon dédié. Les invendus sont donnés à des associations tous les matins.

GRANDES ACTIONS

- Sensibilisation des équipes
- Contrôle de la date des produits dans les rayons
- Étiquetage des produits à date courte
- Don des invendus aux associations

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Magasin E.LECLERC Ifs (14)

PUBLICS VISÉS

Collaborateurs, clients du magasin, associations d'aide alimentaire

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Fermeture l'été des associations de don alimentaire
- Sensibiliser les équipes dû au turnover important
- Manque d'effectif

POINTS FORTS

- Gaspillage grandement réduit (surtout les produits frais)
- Chiffre d'affaires additionnel avec les bacs antigaspi
- Défiscalisation des produits donnés

PARTENAIRES

Restos du Cœur, AAPI (Aide Alimentaire aux Personnes Isolés), Banque Alimentaire du Calvados, AAJB (Association des Amis de Jean Bosco)



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

- 👤 Morgane LEMOINE - Adjointe qualité - RSE
- ✉ morgane.lemoine@ifs.leclerc
- ☎ 02 31 35 42 00
- 📍 Rocade Sud, 190 Rue de Rocquancourt, 14123 Ifs
- 🌐 e-leclerc.com/ifs

VALORISATION DES INVENDUS DE MARCHÉ

OBJECTIF PRINCIPAL

Collecter et valoriser les invendus des marchés du Havre pour limiter le gaspillage alimentaire.

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Expérimentation de collecte d'invendus alimentaires de type fruits et légumes, auprès d'acteurs des marchés populaires du Havre par l'association LH Anti Gaspi, résidente du Hangar Zéro. Les produits sont par la suite triés, nettoyés puis congelés pour la cantine des bénévoles du Hangar Zéro.

GRANDES ÉTAPES

- Prise de contact avec les revendeurs et primeurs des marchés
- Mise en place d'une logistique de collecte (véhicules, mobilisation de bénévoles)
- Stockage et tri au Hangar Zéro,
- Transformation, nettoyage et mise sous sachet pour congélation et cuisine à la cantine des bénévoles,
- Compostage ou centre de tri de déchets organiques pour les rebus.

FRÉQUENCE

Action ponctuelle

LOCALISATION

Le Havre

PUBLICS VISÉS

Bénévoles et sociétaires du Hangar Zéro

PARTENAIRES

Primeurs du Marché de l'université

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Quantité à collecter très importantes (de 1 cagette à 1 palette) et parfois inconsommables.
- Délai ultra-court pour collecter avant le nettoyage du marché.
- Pas de budget octroyé à cette action.

POINTS FORTS

- Quantités intéressantes de fruits et légumes gratuits issus de la chaîne de distribution des MIN de Rungis et/ou de Rouen.
- Citoyens, bénévoles et/ou habitants du quartier intéressés pour bénéficier de paniers de fruits et légumes solidaires.
- De nombreux autres points de vente à collecter si la logistique humaine et de transport le permettrait.



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

 Vincent Grenet, Hangar Zéro et LH Anti-gaspi

 vgrenet.vg@gmail.com

 37 quai de la Saône - 76600 Le Havre

 lehangarzero.fr



OBJECTIF PRINCIPAL

Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs de la ville

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Chaque année, 5 périodes de 1 semaine de pesées du gaspillage alimentaire sont organisées dans les 8 écoles, 3 centres de loisirs et 3 crèches de la ville d'Hérouville-Saint Clair. Chaque école diagnostique son gaspillage et évalue la satisfaction des menus.

GRANDES ÉTAPES

- 1 Communication pédagogique auprès des équipes de cuisine et de service
- 2 Organisation logistique : pesons, poubelles, affiches
- 3 Pesées séparées : pain, entrées, plats, desserts
- 4 Notation du menu par les enfants
- 5 Observation de l'évolution du gaspillage : graphique tracé par les enfants
- 6 Analyse des pesées : conversion des chiffres en éléments familiers
- 7 Modification des menus

FRÉQUENCE

5 fois par an

DURÉE

1 semaine

LOCALISATION

Hérouville-Saint-Clair (14)

PUBLICS VISÉS

Enfants, équipe de restauration, animateurs

PARTENAIRES

UNCMT, RÉGAL Normandie, CNFPT, AGORES

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- S'équiper en balances et bacs
- Mobiliser les agents de la restauration sans les stigmatiser

POINTS FORTS

- Se baser sur les outils du Défi Assiettes Vides : affiches, grille de pesées, webinaires
- Permettre aux enfants d'analyser leur satisfaction des menus puis les adapter
- Communication, formation, échanges avec les équipes de restauration
- **Réduire le gaspillage alimentaire : de 100g à 25g/personne/repas**



CONTACTS PORTEUR DE PROJET



Robert JAUNEAUX

Responsable de la cuisine centrale à Hérouville-Saint-Clair



rjauneaux@herouville.net



02 31 45 70 92

OBJECTIF PRINCIPAL

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration commerciale

RÉSUMÉ DE L'ACTION

La Coop 5 pour 100 gère une cantine ouverte au grand public du mercredi au samedi sur le temps du midi (12h-14h). La jauge est de 50 couverts en hiver et le double en été (terrasse). En 2023, la moyenne de couverts annuelle est de 35 couverts. La cantine de la Coop 5 Pour 100 a pour objectif d'atteindre le zéro déchet.



ACTIONS

- **Synergie cantine-épicerie** : commandes mutualisées, transformation des invendus de l'épicerie, vente des invendus de la cantine (vitrine réfrigérée), prix dégressifs avant la fermeture.
- Proposition de **portions petites faims** et grandes faims afin d'adapter les quantités à l'appétit du client.
- Le **pain est proposé sur demande** pour éviter les pertes en fin de service.
- Sensibilisation des clients à effectuer des **réservations**.
- Sensibilisation des clients à la réduction du gaspillage alimentaire : **affichage** dans la salle de restaurant, équipe de service engagée sur la démarche, pouvant la justifier et l'expliquer, proposition de contenants réutilisables pour **emporter les restes**.
- Utilisation de **produits bruts**, frais et locaux : meilleure conservation.
- Un seul menu par semaine propose de la viande ou du poisson, produits plus périssables que des **repas végétariens**.
- Les menus sont pensés à la semaine pour pouvoir **transformer les restes** (soupes, pudding, ratatouilles, hachis, gratins...) ou les co-produits (eaux de cuisson, épluchures, queues de persil, ...).
- **Menus restreints** : privilégier la nouveauté, l'originalité et la qualité : « tout est fait maison le jour même ».
- Les repas sont réalisés à base de **fiches recettes** spécifiant les quantités et les grammages des produits en fonction du nombre de plats à préparer.
- Utilisation exclusive de **décorations comestibles** : « tout se mange dans l'assiette » : fleurs, herbes.

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Caen (14)

PUBLICS VISÉS

Salariés et clients du restaurant

PARTENAIRES

Producteurs locaux



DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Aucune car la communication constante auprès des clients a permis une meilleure compréhension

POINTS FORTS

- La recherche de non-lucrativité permet de prioriser la démarche écologique et de qualité, ainsi que la sensibilisation à une alimentation durable
- Meilleure qualité des produits servis
- Évitement des pertes financières

CONTACTS PORTEUR DE PROJET



La Coop 5 pour 100

contact@coop5pour100.com

09 81 12 16 73

33 route de Trouville 14 000 CAEN

coop5pour100.com



OBJECTIF PRINCIPAL

Réaliser des distributions alimentaires aux personnes victimes de la précarité et de la pauvreté

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Récupérer les produits retirés des rayons, mais propres à la consommation. Pour ensuite les proposer au sein des libres-services alimentaires, des permanences d'accueil, de santé et de solidarité (composées de 18 structures).

GRANDES ÉTAPES

- Collecter les produits au sein des supermarchés partenaires
- Trier et stocker les produits
- Distribution des produits et denrées lors de nos permanences d'accueil

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Département Seine-Maritime (76)

PUBLICS VISÉS

26 000 personnes victimes de la pauvreté et/ou de la précarité accueillies au sein des permanences d'accueil de solidarité-santé.

PARTENAIRES

Supermarchés et hypermarchés du département, restaurateurs, cantines scolaires ...

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Le manque de temps, de bénévoles et les contraintes logistiques.

POINT FORT

Les bénévoles et la diversité des produits.



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

Secours Populaire Français de Seine-Maritime

👤 Émilie Le Bigre - Directrice

✉ contact@spf76.org

☎ 02 35 72 69 52

📍 17 ter rue Poterat 76100 Rouen

🌐 spf76.org



ÉVÉNEMENT 16 OCTOBRE

OBJECTIF PRINCIPAL

Promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès du grand public

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Organisation d'une journée anti-gaspillage permettant d'informer un large public sur le gaspillage alimentaire à travers des activités : dégustations, expositions, etc.

DÉROULEMENT

Manifestation se déroulant sur deux pôles :

En grande surface :

- Dégustations : gâteaux à base de fruits abîmés, soupe, pain perdu, bricks à bases de restes
- Informations sur la date limite de consommation et le rangement du réfrigérateur
- Expositions sur le gaspillage alimentaire

En médiathèque :

- Expositions sur le gaspillage alimentaire
- Dégustation de crudités
- Contes sur l'alimentation

FRÉQUENCE

1 fois par an

LOCALISATION

Val-de-Reuil (27)

PUBLICS VISÉS

Grand public et établissements scolaires

PARTENAIRES

ADISSA, Restos du Cœur, PIMMS, Médiathèque, Lire et Faire Lire, Garantie Jeune

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Difficulté de mobiliser des partenaires

POINTS FORTS

- Large public touché
- Support différent



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

Association Épireuil

👤 Natacha PATTE - Directrice

✉ association.epireuil@orange.fr

☎ 02 32 50 57 98

📍 Place aux Jeunes 27100 Val-de-Reuil

🌐 associationepireuil.fr



LIVRET RECETTES ANTI GASPI

OBJECTIF PRINCIPAL

Sensibiliser les publics sur le gaspillage alimentaire

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Création d'un livret de recettes en lien avec l'opération « Arrêtons le gâchis dans les cantines scolaires »

GRANDES ÉTAPES

- 1 Commande de recettes auprès de l'association Saveurs et savoirs
- 2 Achat de photos dans une banque d'images en ligne
- 3 Maquettage en interne
- 4 Impression

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Ouest de l'Eure (27)

PUBLICS VISÉS

Participants à l'opération « Arrêtons le gâchis dans les cantines scolaires » et grand public

PARTENAIRES

ADEME, association Saveurs et Savoirs

POINT FORT

Appui technique de l'association Saveurs et savoirs



CONTACTS PORTEUR DE PROJET

Syndicat SDOMODE

☎ 02 32 43 14 75

📍 348 rue de la Semaille, 27300 Bernay

🌐 sdomode.fr



DISCO SOUPE

OBJECTIF PRINCIPAL

Sensibiliser le grand public sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Une Disco Soupe est un événement convivial et gratuit, ouvert à tous, où des soupes sont préparées à partir de légumes invendus ou voués à être jetés. Le tout se déroule dans une ambiance festive et musicale.

GRANDES ÉTAPES

- 1 Ne pas négliger le côté sanitaire : suivre la méthode du toolkit diffusé par le mouvement Disco Soupe
- 2 Mobiliser les partenaires et les réseaux locaux
- 3 Prévoir le matériel et la logistique
- 4 Financer quelques achats et prestations

DURÉE

1 matinée

LOCALISATION

Marché à Yvetot (76)

PUBLICS VISÉS

Tout public

PARTENAIRES

CCAS Yvetot, Communauté de Communes Yvetot Normandie, MIN (Marché d'intérêt national) de Rouen

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Aucune

POINTS FORTS

- Excellente synergie entre les collectifs
- Ambiance festive



CONTACTS PORTEUR DE PROJET



Collectif citoyen pour le climat et la justice sociale - Pays de Caux



collectif_climat@riseup.net



06 83 77 75 98



20 rue du Meniltat, 76190 Baons-le-Comte



DISCO SALADE SOLIDAIRE

OBJECTIF PRINCIPAL

Lutter contre le gaspillage alimentaire en impliquant les citoyens lors du marché.

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Récupération de fruits et légumes "moches" et abimés pour créer des salades et smoothies pour le grand public lors d'un marché.

GRANDES ÉTAPES

- Fixer une date lors du jour de marché de la ville
- Solliciter des bénévoles, les magasins et producteurs pour donner des fruits et légumes
- Organisation logistique : camion cuisine, tables, chaises, tonnelle, électricité, eau, groupe de musique...

FRÉQUENCE

1 fois par an

LOCALISATION

Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)

PUBLICS VISÉS

Grand Public

PARTENAIRES

CCAS de Saint Hilaire du Harcouët, Producteurs locaux, grande surface, Groupe de musique, association de l'aide alimentaire de la Sélune

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Météo parfois inadaptée

POINTS FORTS

- Création de lien social (valorisation des personnes accueillies à l'aide alimentaire qui sont les bénévoles de cette action)
- Sensibilisation du grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Valorisation des actions de la Banque Alimentaire de la Manche



CONTACTS PORTEUR DE PROJET



Banque Alimentaire de la Manche

Jill Leboucher - Coordinatrice des actions d'accompagnement social



ba500.nutritionsante@banquealimentaire.org



06.62.48.32.68



100 rue Léon Jouhaux 50000 Saint-Lô



Banque Alimentaire
de la Manche

ATELIER CUISINE

OBJECTIF PRINCIPAL

Préparer un repas 100% local, de saison, sans gaspillage alimentaire

RÉSUMÉ DE L'ACTION

Sensibiliser les familles participantes à l'opération Foyers Témoins aux enjeux de l'alimentation durable sur 3 volets : agriculture, alimentation et gaspillage, par 3 animations.

GRANDES ÉTAPES

- Courses sur le marché avec les familles,
- Préparation du repas en 3 groupes (entrée, plat, dessert),
- En parallèle, un quiz sur l'alimentation durable et un atelier confection de beewrap,
- Le repas a été partagé entre tous les participants.

DURÉE

Action ponctuelle

LOCALISATION

Cherbourg en Cotentin

PUBLICS VISÉS

Familles

PARTENAIRES

L'espace-temps FJT

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Préparer un repas bon marché
- Événement sur un temps long (4h00/5h00) : disponibilités des personnes nécessaires
- Quantités cuisinées (pour 20 personnes) non adaptées aux quantités des familles : les fiches recettes doivent ensuite être adaptées

POINTS FORTS

- Temps de partage de repas très convivial
- Satisfaction des participants



CONTACTS PORTEUR DE PROJET



Léa DUFOUR - Chargée de Projet Alimentaire Territorial
Communauté d'agglomération du Cotentin



lea.dufour@lecotentin.fr



02 50 79 17 76



www.lecotentin.fr/le-cotentin-un-territoire-croquer



Retrouvez les **témoignages vidéos** des acteurs normands
de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur notre
chaîne YouTube :



RÉGAL Normandie

Share your videos with friends, family, and the world

 YouTube





C/O CREPAN
8, rue Germaine Tillion 14000 CAEN



02 31 38 25 60



contact@regal-normandie.fr



RÉGAL Normandie



[regalnormandie](https://www.instagram.com/regalnormandie)

WWW.REGAL-NORMANDIE.FR