



Réduire le GASPILLAGE ALIMENTAIRE

en restauration collective



Guide méthodologique

à destination des **chefs cuisiniers**,
des **intendants**, des **acheteurs**,
de toute personne ayant un projet...



Sommaire



➔ Introduction

- Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est possible
- Pourquoi ce guide ?
- Définition du gaspillage alimentaire

p. 3

➔ Pourquoi réduire le gaspillage de son restaurant collectif ?

- Les enjeux du gaspillage alimentaire
- 5 bonnes raisons de réduire son gaspillage alimentaire
- Exemples du coût du gaspillage alimentaire

p. 4

➔ A savoir avant de commencer

- Où se trouve le gaspillage alimentaire ?
- Les clés de succès

p. 5

➔ Par où commencer ? Le diagnostic

- Objectif
- Comment réaliser un diagnostic ?
- Se positionner par rapport à son gaspillage alimentaire

p. 6-7

➔ Choisir et mettre en oeuvre des actions pour réduire le gaspillage

- Identifier les causes du gaspillage pour choisir les actions à mener
- Objectifs recherchés des actions
- Construire un plan d'actions efficace

p. 8-9

➔ Tableau d'aide à la définition de vos objectifs

p. 10

➔ Pérenniser les actions

- Objectif
- Intégrer le gaspillage dans les procédures de la structure
- Suivre régulièrement le gaspillage alimentaire

p. 11

➔ Pour aller plus loin

- A qui faire appel pour vous accompagner ?
- Où trouver d'autres documentations ?

p. 12

Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est possible !

(ADEME et DRAAF Basse-Normandie)

En Basse-Normandie, on estime que le gaspillage alimentaire en restauration collective génère plus de 10 000 tonnes de déchets par an. C'est environ 15 % du gaspillage alimentaire total au niveau régional.

Depuis plus d'un an, des acteurs bas-normands se mobilisent pour réduire ce gaspillage alimentaire : cantines scolaires, cantines de collèges ou lycées, collectivités engagées dans un Programme Local de Prévention des déchets, maisons de retraites, établissements de soins...

En 2014, 70 établissements scolaires soit 25 % des établissements de Basse-Normandie ont engagé des démarches de réduction (ex. : opérations pesée du pain jeté).

Plusieurs opérations pilotes montrent de très bons résultats : en mettant en place des actions de sensibilisation en salle, on est passé de 150 g de restes d'assiette à moins de 70 grammes. Pour améliorer encore ce résultat, on peut aussi agir sur les déchets de cuisine.

Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire en restauration collective est donc à notre portée.

Cette réduction du gaspillage alimentaire permet de faire des économies de matières premières et de gestion de déchets, d'améliorer l'équilibre alimentaire, d'éviter de nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteur de déchets organiques, et éventuellement d'acheter des produits locaux et de meilleure qualité.



Pourquoi ce guide ?

Ce guide a pour vocation de proposer **une méthode simple permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective**. Il est issu de l'enseignement de nombreux projets menés sur la réduction du gaspillage alimentaire dans des établissements scolaires.

Il s'adresse à toute personne motivée pour réduire le gaspillage alimentaire de son restaurant collectif : chefs cuisiniers, chefs de cuisine, intendants, surveillants, acheteurs...

Ce guide vous aidera à :

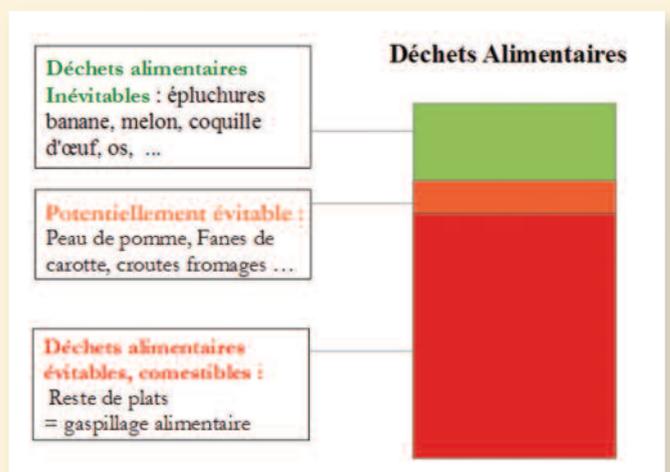
- réaliser un diagnostic, une évaluation de la production initiale du gaspillage ;
- identifier les causes de ce gaspillage ;
- réaliser et mettre en œuvre des actions efficaces ;
- pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire de son site.

FOCUS

Définition du gaspillage alimentaire

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

(Source : Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013)



Pourquoi vous engager

dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ?

Les enjeux du gaspillage alimentaire

L'enjeu est d'abord global.

Au niveau mondial, 842 millions de personnes sont sous-alimentées (source : FAO 2011-2013). En France 3,5 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire. La malnutrition (obésité, maladies cardiovasculaires, tumeurs liées à une alimentation trop riche) touche une population tout aussi nombreuse. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit tous nous concerner.

C'est aussi un enjeu environnemental.

Un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée chaque année (1,3 milliard de tonnes). Cette production gaspillée a nécessité plus d'eau que la consommation des habitants d'un pays de plus d'un milliard d'habitants. Ces mêmes denrées gaspillées ont accaparé 28 % des terres agricoles (1,3 milliard hectares) et engendré des émissions de gaz à effet de serre plus importantes que celles du 3ème pays le plus émetteur.

Au-delà des enjeux global et environnemental, le gaspillage alimentaire représente un enjeu économique, d'équilibre alimentaire, réglementaire et d'éducation.

5 bonnes raisons de réduire son gaspillage alimentaire

1

Faire des **économies** sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets.

2

Améliorer l'**équilibre alimentaire** des repas consommés par vos convives

3

Eviter de **nouvelles obligations réglementaires** en tant que « gros producteurs de déchets organiques »

4

Mettre en œuvre une **mobilisation interne** autour de projets liés à l'alimentation.

5

Améliorer la **qualité** des produits proposés (locaux, de saison, bio...), grâce aux économies réalisées

Exemples du coût du gaspillage alimentaire

Le coût du gaspillage alimentaire ne se limite pas au **prix d'achat des denrées non consommées**. Pour avoir une vision du coût complet du gaspillage alimentaire, il faut en plus tenir compte du **coût de transport** des aliments, **de stockage** (consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées), **de préparation** (temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson) et du **coût de gestion des déchets** (facturé soit par un prestataire ou par les services publics, qui sera prochainement généralisé).

QUELQUES DONNÉES CHIFFRÉES



A titre d'exemple, quelques chiffres issus d'observations ponctuelles de terrain :

- ⇒ Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, **3,4 tonnes**, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de **20 000 €*.**
- ⇒ Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de **10 tonnes** par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de **33 000 €*.**
- ⇒ Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de **24 tonnes** par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de **70 000 €*.**
- ⇒ Pour une maison de retraite de 30 patients, le gaspillage peut être estimé à **3,2 tonnes/an.**

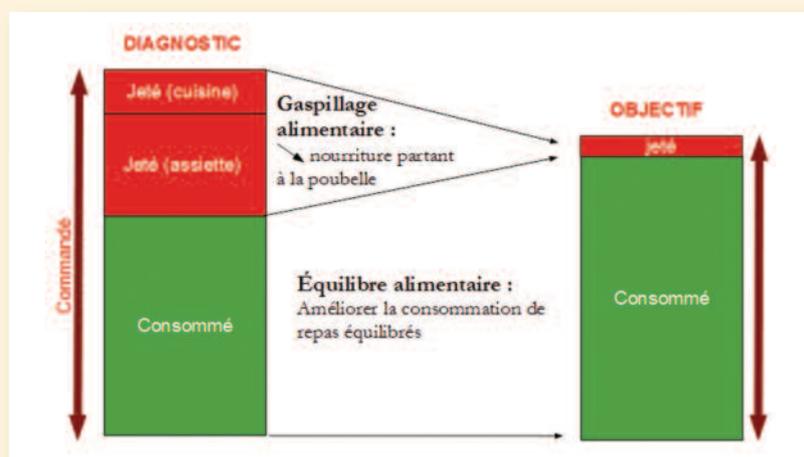
* Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires.

A savoir avant de commencer

Où se trouve le gaspillage alimentaire ?



Niveaux		Principales sources
En cuisine	Menu	Menu mal adapté aux convives
	Commande	Sur-estimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Sur-évaluation des quantités cuisinées
	Gestion restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations..)
Lors du service	Service distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
A la fin de la consommation	Consommation	Consommateur « difficile » n'appréciant pas certains plats, manque de temps, cadre peu propice au plaisir de manger



FOCUS

L'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire sont liés

Cela débouche sur 2 objectifs complémentaires :

- adapter au mieux les quantités commandées, par rapport aux quantités consommées ;
- proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés.

Les clés de succès

Agir à tous les niveaux

Il est déconseillé de stigmatiser un responsable : le chef ou le convive. Il est important d'impliquer l'ensemble des acteurs de la structure dans le projet pour obtenir des résultats.

Évaluer le gaspillage

Pour agir sur le gaspillage, il est indispensable de connaître son propre gaspillage. Cela permet également de rendre concrets les gains obtenus afin de valoriser les efforts.

Cibler les actions à mener

Pour obtenir des résultats, il est nécessaire d'identifier les causes du gaspillage et de mener des actions en conséquence.



Considérer les actions anti-gaspillage alimentaire comme un outil d'amélioration des politiques alimentaires

Le gaspillage alimentaire n'est pas à voir comme un sujet à gérer en plus, chacun ayant déjà beaucoup à faire. Les démarches de réduction du gaspillage peuvent servir les politiques alimentaires existantes (améliorer l'approvisionnement de qualité, local, bio, améliorer l'équilibre alimentaire, ...). C'est un outil qui

peut aider à améliorer la restauration.

Nommer un référent du projet qui suivra et relancera la démarche, lorsque ce sera nécessaire. Il est essentiel que cette personne soit volontaire et motivée.

Par où commencer ? Le diagnostic : mesurer et analyser son gaspillage

Vous êtes déjà sensibilisé à la gestion du gaspillage alimentaire dans votre structure ? Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous. L'adhésion de votre personnel ou de vos équipes est un préalable nécessaire à la réussite de votre démarche.

Objectif

L'objectif est de connaître le gaspillage alimentaire (nourritures commandées, préparées et non consommées) de son restaurant collectif.

Ce diagnostic vous permettra de vous situer par rapport aux moyennes nationales du gaspillage alimentaire des restaurants collectifs. Cela vous indiquera le potentiel de réduction du gaspillage de votre site. A partir de cela, vous pourrez estimer les économies que vous pourrez réaliser.

Les éléments recueillis vous permettront d'identifier les causes du gaspillage et vous fourniront des données très utiles pour sensibiliser les différentes parties prenantes de votre structure.

Vous pouvez analyser simplement le gaspillage à deux niveaux :

- le gaspillage « **cuisine** » (nourriture préparée mais non servie et jetée) ;
- le gaspillage « **consommation** » (nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée).

Comment réaliser un diagnostic ?

Le diagnostic pourra se faire sur 2 volets :

Des pesées

- au moins sur 4 repas, menus variés (qui plaît, qui plaît moins)
- matériels : une balance et des récipients pour trier les déchets alimentaires évitables
- définir le type de tri à faire : nourritures en mélange, pain à part, viande à part...
- prévoir la surveillance du tri et des pesées



Une analyse des pratiques ayant une influence sur le gaspillage alimentaire

- étudier le fonctionnement
- questionner les équipes de cuisines, les convives



BONNE PRATIQUE : mise en place d'une semaine de pesées en « pas à pas »

1- Fixer la date et le menu de la semaine du diagnostic. Bien définir ce que vous allez analyser : au niveau de la cuisine et/ou des déchets des convives.

2- Préparer la semaine de tri

- vérifier que vous disposez d'une balance et du matériel pour stocker les déchets ;
- répartir et expliquer les rôles à chacune des personnes concernées* par le diagnostic afin de surveiller le tri, de peser les déchets et de reporter ces éléments sur des documents de type « grille de pesées » ;
- ne pas communiquer, au-delà des personnes impliquées, sur la semaine de tri, cela pourrait modifier les habitudes et donc fausser les résultats ;
- la semaine précédant le diagnostic, donner les grilles de pesées aux personnes concernées.

⇒ Personnes concernées :

- pour étudier les déchets de cuisine : le chef cuisinier ou une personne de l'équipe de cuisine ;
- pour étudier les déchets de consommation : les équipes s'assurant du service et de la surveillance du restaurant scolaire. Il est intéressant d'impliquer des convives ou élèves volontaires pour surveiller le tri.



FOCUS

Les outils existants disponibles sur <http://crepan.free.fr>

- une grille d'analyse du fonctionnement restaurant
- une note d'aide à la réalisation d'un diagnostic
- un tableau de relevé des pesées
- une fiche type de suivi du restaurant



3- Mettre en œuvre la semaine de diagnostic

- dès le premier jour, rappeler au chef cuisinier, aux personnes effectuant le tri et les pesées leur mission respective pour le diagnostic (tout en leur rappelant de ne pas changer leurs habitudes pour ne pas fausser les résultats) ;
- mettre en place les récipients pour récupérer les déchets ;
- en self, dès le début de service, mettre en place les équipes de surveillance du tri ;
- chaque jour, en fin de service peser les déchets et reporter les chiffres sur la grille de pesée.

4- Analyser le diagnostic

- à la fin de semaine, récupérer l'ensemble des grilles de pesées ;
- analyser les chiffres et les pratiques observées ayant un lien avec le gaspillage-alimentaire.

Se positionner par rapport à son gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire en cuisine (aliments préparés, non servis et jetés ; chiffres bas-normands)

Le gaspillage « cuisine » est encore peu renseigné. Le type de restauration (en fonction du convive) n'a pas d'influence sur ce gaspillage.

2 cas différents :

Restaurant avec cuisine sur place

moyenne 28 grammes/personne/repas
(10 gr/repas - 45 gr/repas)



Restaurant satellite fourni par une cuisine centrale

moyenne 63 grammes/personne/repas
(50 gr/repas - 80 gr/repas)



Gaspillage alimentaire de consommation (reste des assiettes, comestibles)

Gaspillage de consommation en gramme/personne/repas	Moyenne nationale (source : MAAF)	Moyenne régionale après actions de réduction
Primaire	70	62
Collège	135	83
Lycée	150	38
Maison de retraite	166	nc
Etablissement de santé courte durée	228	nc

Exemples de données à suivre pour un site



Gaspillage en gramme/personne/repas	Diagnostic	Challenge	Semaine	Semaine
Cuisine				
Consommation				
Pain				
Global				

Choisir et mettre en œuvre des actions pour réduire le gaspillage

Identifier les causes du gaspillage pour choisir les actions à mener

S'appuyer sur le diagnostic pour identifier les principales causes du gaspillage de votre structure.

Exemple de tableau à renseigner, abordant les différents niveaux engendrant du gaspillage :

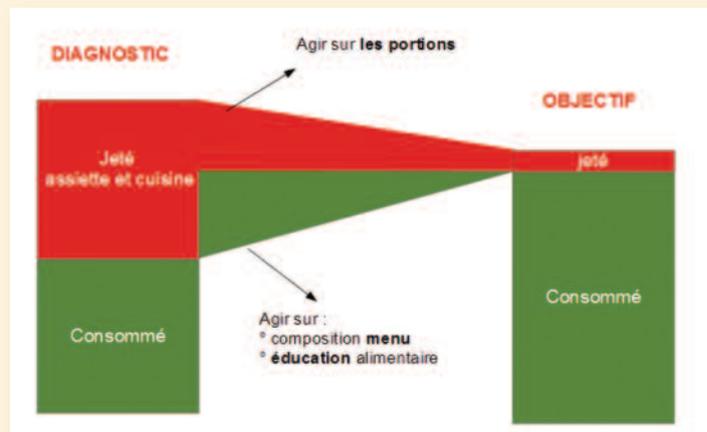
 Identification des causes principales de gaspillage alimentaire du restaurant	
Menu	Le menu est-il adapté aux convives ? Les convives font-ils part de leur avis ?
Production	Y-a-t-il de grandes variations entre le nombre de convives prévus par chef et effectif ? Pourquoi ?
Gestion des surplus	Même en adaptant au mieux, peut-il encore y avoir des surplus ? Pourquoi ?
Services	Les portions sont-elles adaptées aux différentes faims ? L'environnement est-il engageant pour consommer ? S'il y a des enfants, sont-ils accompagnés ?
Consommation	Quels sont les aliments prioritairement concernées par le gaspillage (pain, viande, légumes, féculents ...) ?

Chaque structure devra en fonction de son diagnostic envisager les actions qui lui permettront au mieux de réduire son gaspillage.

Travailler sur les grandes causes du gaspillage

- la sur-estimation des quantités commandées, préparées et servies
- la difficulté de faire consommer certains plats équilibrés
- le gaspillage du pain

Problématique des **menus équilibrés qui ne sont pas consommés** (exemple : poisson, légumes verts, nouveaux légumes, abats ...)



FOCUS

Prendre en compte des particularités de la structure et du restaurant collectif

Le mode de fonctionnement du restaurant collectif aura une incidence sur le gaspillage et donc sur les actions à mener.

Notons ainsi de bien prendre en compte comme particularités :

- si le restaurant dispose d'une cuisine « sur place » ou est approvisionnée par une cuisine centrale
- si le restaurant est livré par une cuisine centrale, est-ce en liaison chaude ou en liaison froide
- si la gestion est auto-gérée ou s'il y a une délégation de services
- si le service est effectué à table ou en self-service

Objectifs recherchés des actions

- intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les pratiques de la structure
- sensibiliser les professionnels et les convives au gaspillage, à la valorisation de l'alimentation
- réduire au maximum le gaspillage dans les assiettes pour adapter au mieux les commandes

Construire un plan d'actions efficace

- Bien définir **vos objectifs**, quel type de gaspillage réduire, dans quelle proportion, avec quels moyens...
- Impliquer dans cette démarche d'identification des actions **un maximum de personnes de la structure** : responsable du site / gestionnaire / chef cuisiniers / agent polyvalent de la pause méridienne / enseignants / représentants des convives et de leur familles / infirmière, diététicien / ...
- Organiser des réunions afin que tous ensembles échanges sur les opportunités d'action à mener. Si les actions sont co-construites, elles seront plus facilement mises en œuvre.
- Choisir des actions qui réduiront **VOTRE** gaspillage
- Afin de faire réduire réellement le gaspillage, il est recommandé d'agir auprès des **3 différents niveaux** :

Production - menu	Service - distribution	Consommation
le chef et le gestionnaire	le personnel de cuisine et de surveillance	les convives, les professionnels du site
pour changer les pratiques et visions pour réduire les quantités commandées	pour changer les pratiques afin d'adapter les quantités servies et mieux accompagner les convives	pour sensibiliser les convives au gaspillage et plus largement à l'éducation alimentaire

FOCUS

Les actions de sensibilisation

Si elles sont nécessaires, les actions de sensibilisation ne peuvent se suffire à elles-mêmes. Pour réduire le

gaspillage, il est également nécessaire de changer certaines pratiques, habitudes. Cela doit être abordé dans les actions à mettre en place (exemple : façon d'élaborer le menu, façon de servir, mettre le pain sur les tables, remplacer les couverts...).



• Différentes types d'actions sont possibles :

- ⇒ des modifications de pratiques, de procédures de la structure (cela pourra rapidement se mettre en place)
- ⇒ des projets liant plusieurs acteurs (prévoir cela sur plusieurs mois, idéalement sur plusieurs années)
- ⇒ de la sensibilisation, formation (prévoir du temps, pour observer les changements des comportements)

Vous pouvez choisir de mener en interne ces interventions ou vous faire accompagner par une structure externe (voir « Pour aller plus loin » p.12).

FOCUS

Les outils existants disponibles sur <http://crepan.free.fr>

- une liste d'actions envisageables pour les différents niveaux du restaurant collectif

Tableau d'aide à la définition de vos objectifs

Ce tableau donne des exemples, des pistes vous permettant de définir vos propres objectifs et les actions qui seront les plus adaptées à votre structure pour réduire votre gaspillage.

Niveau	Objectifs	Quelques exemples d'actions
Elaboration des menus	Adapter la construction des menus : - Proposer des menus équilibrés et attractifs - Optimiser le fonctionnement de la commission repas, faire participer les convives	- Impliquer les convives dans la construction des menus - Identifier les menus « bloquants », les retravailler pour les faire consommer - Etudier le gaspillage alimentaire lors de ces menus.
Cuisine	Améliorer la qualité des produits (frais, locaux, saison, bio ...)	- Travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
	Estimer au mieux le nombre de convives	- Echanger avec les autres services pour améliorer voire repenser système (ex : forfait au mois et non au repas)
	Ajuster au plus juste : les commandes et les quantités préparées	- Réaliser un tableau de grammage en fonction des retours étudiés, définir ses portions - Cuisiner sur place, prévoir des systèmes de cuisson minutes
	Optimiser la gestion des stocks	- Suivre ses stocks (ex : suivi numérique) - Intégrer dans les pratiques la règle « first in, first out »
	Réduire les sur-plus et éviter de les jeter	- Penser les menus, en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine - En fin de service, utiliser des plats de services plus petits - Mettre en place des systèmes de distribution des surplus aux personnels, convives, associations
Service	Adapter les portions aux différentes faims : possibilité de réduire les portions, viande, fruit...	- Former le personnel sur le gaspillage, l'importance de leur rôle dans l'adaptation des portions...
Consommation	Présentation : proposer des plats qui aiguissent l'appétit	- Travailler sur la présentation des plats, travailler sur les contenants (colorés, ramequin ...)
	Environnement de la consommation : donner envie de manger	- Décorer et aménager différemment la salle de restauration, travailler cela en commission des menus, avec les élèves...
	Mieux connaître : identifier blocages et sensibiliser les convives	- Mettre en place un système simple d'analyse de la consommation quotidienne des plats
	Construire un programme d'intervention vers les convives : - redonner de la valeur aux aliments - apporter une dimension de « plaisir à la cantine » - valoriser le travail des personnes de cuisines - sensibiliser au gaspillage alimentaire - créer des dynamiques dans la structure	- Organiser des interventions, débats - Proposer aux enseignants d'utiliser les chiffres du gaspillage alimentaire comme support de cours - Mettre en place des temps d'échanges entre convives et personnel cuisine pour se connaître, prendre conscience du travail réalisé... - Mettre en place des projets avec des convives volontaires
	Accompagner les convives pour les inciter à goûter et à réduire le gaspillage alimentaire	- Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les fiches de poste des animateurs surveillants en : engageant les élèves dans la lutte contre gaspillage, en incitant les enfants à goûter, et à rester à table au moins 20 min...
	Prévoir assez de temps permettant une bonne consommation du repas	- Repenser l'organisation de la pause méridienne avec les autres parties prenantes de la structure
	Travailler spécifiquement sur le pain jeté	- Mettre en place un « gachimètre » de pain, afin de montrer et ainsi sensibiliser les convives - Couper le pain au fur et à mesurer, proposer des tranches plus petites
Globale	Changer tous de regards sur l'alimentation : des responsables, des équipes de cuisines, des animateurs...	- Intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer des messages sur la réduction du gaspillage, redonner du sens à l'alimentation et au plaisir de manger
	Pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire par un évaluation régulière et une mobilisation des acteurs régulière	- Organiser régulièrement des pesées - Prévoir en début d'année la mobilisation des différents acteurs

Pérenniser les actions

Objectif



L'objectif est que votre structure ait intégré dans ses procédures, des actions permettant de réduire le gaspillage sur le moyen et long terme.

Comment y parvenir ?



Intégrer le gaspillage dans les procédures de la structure

- Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire dans les procédures de la structure et les fiches de postes des professionnels. Intégrer lors du recrutement la question de la réduction du gaspillage alimentaire.
- Prévoir la re-mobilisation et formation continue des professionnels sur le sujet.
- Prévoir régulièrement la mobilisation des différents acteurs, lors de la présentation de leur mission et du fonctionnement de la structure (auprès des personnels de restauration, les convives, les autres professionnels de la structure).

Suivre régulièrement le gaspillage alimentaire



- S'il existe une commission des menus, prévoir qu'à chaque réunion il y ait à l'ordre du jour la question de la réduction du gaspillage alimentaire (suivi du gaspillage, quelles actions envisagées ...).
- Organiser régulièrement des pesées et des actions de mises en évidence du gaspillage alimentaire. Cela pourra se faire par exemple lors de la semaine du goût et la journée nationale de lutte anti-gaspillage alimentaire (en octobre) ou de la semaine européenne de réduction des déchets (fin novembre) et/ou de la semaine du développement durable (en avril).



FOCUS

La réduction du gaspillage alimentaire doit s'inscrire dans le temps

Certaines actions vous permettront rapidement de réduire le gaspillage (ex : adapter les quantités aux faims), d'autres demanderont du temps avant d'être appropriées (ex : la sensibilisation des convives ne se fera pas en quelques interventions, le changement se fera progressivement). A terme il est souhaitable que le gaspillage devienne « ringard », « absurde » pour tous.

Pour aller plus loin

A qui faire appel pour vous accompagner dans votre démarche de réduction ?



- votre structure de tutelle ou de gestion (Conseil régional, Conseil Général, collectivité locale, Rectorat, ARS...)
- les acteurs territoriaux à compétence déchets (syndicats de collecte et/ou traitement des déchets)
- certains organismes de formation (CNFPT, IREPS)
- des réseaux spécialisés ont développé des outils pédagogiques (GAB, IRQUA)
- des associations locales, associations d'éducation au développement durable, associations d'insertion, de protection de l'environnement, de consommateurs peuvent vous accompagner dans votre projet grâce à une méthodologie adaptée (GRAINE, CREPAN, GRAPE)

Où trouver d'autres documentations ?



- **ADEME** : www.reduisonsnosdechets.fr
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt** : www.alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne
- **FNE** : <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/je-minforme/gaspillage-alimentaire>
- **CREPAN** : <http://crepan.free.fr>
- **CG Côtes d'Armor** : http://cotesdarmor.fr/fileadmin/user_upload/publications/01aout14_GuidePrive_gaspillage.pdf
- **UNCPIE** : <http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillagereduit.pdf>
- **DRAAF Auvergne** : http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_methodologique_gaspillage_alimentaire_restaurant_collective_cle055615.pdf
- **DRAAF Rhône-Alpes** : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf



Remerciements

Le CREPAN remercie tous ceux qui ont participé à la mise au point de ce guide, en particulier les établissements (lycées, collèges, écoles) engagés dans les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réalisation du guide

Coordination : Nathalie VILLERMET (CREPAN)
Comité technique : ADEME Basse-Normandie, DRAAF Basse-Normandie

Octobre 2014

