



## Dossier de presse

### Lutte contre le gaspillage alimentaire :

## Forte mobilisation dans les restaurants scolaires Normands !

### Les chiffres impressionnants du gaspillage alimentaire<sup>1</sup>

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée, ce qui représente l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année. En France ce gaspillage est évalué à 10 millions de tonnes. Un gâchis déconcertant qui a lieu à tous les étages, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la restauration. En **Normandie**, l'Ademe évalue ce gisement à **380 000 t/an**.

### Le Régal Normandie, un réseau d'acteurs pour réduire le gaspillage

Le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) de Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant : le dialogue et les échanges entre les professionnels, l'émergence d'actions individuelles ou collectives et la production de méthodes et de données. Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (Pacte national de juin 2013).

Il est guidé par un Comité de pilotage composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la Région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie), des associations de consommateurs (CTRC) et des épiceries solidaires (ANDES).

Quatre groupes thématiques agissent au sein du RÉGAL : restauration collective ; information et sensibilisation du consommateur ; filières (production, industrie, distribution) ; dons alimentaires.

Le RÉGAL est composé d'une centaine de structures réparties sur les 5 départements.

### Réduire le gaspillage en restauration collective, une obligation réglementaire !

Selon l'Ademe, le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer représente 14 % du gaspillage total, soit pour la Normandie environ 53 200 tonnes par an. Cela comprend aussi bien les restaurants privés que ceux collectifs comme les restaurants scolaires, d'établissements de santé, ou encore administratifs.

En 2015 la loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte a introduit une nouvelle obligation pour l'État et les collectivités territoriales : celle de mener des démarches de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs, qui est en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2016<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Définition du gaspillage alimentaire : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

<sup>2</sup> Art. L. 541-15-3. - L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Pour aider les établissements normands à répondre à cette obligation, le Régal leur propose, depuis 2013, différents services. Des rencontres et temps d'échanges sont régulièrement organisés, de l'information méthodologique est diffusée grâce à [un guide](#) et des formations, et enfin des informations sont transmises à chaque site en faisant la demande.

### **Le Défi assiette vide 2017, forte mobilisation des restaurants scolaires !**

Profitant de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre, le Régal<sup>3</sup> a proposé à l'ensemble des restaurants scolaires un Défi assiette vide. Les restaurants étaient invités à proposer à leurs agents et leurs convives de réduire le gaspillage. Pour cela, il leur était demandé de peser d'une part le sur-plus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle, et d'autre part les aliments gaspillés par les convives.

**54 restaurants** ont répondu à l'appel. On compte parmi eux :

- 24 écoles primaires réparties dans 9 communes
- 21 collèges
- 9 lycées

Ces pesées ont été faites auprès de **16 500** jeunes

### **Établissements scolaires ayant participé au Défi Assiette vide 2017**



<sup>3</sup> Cette initiative est portée par l'association environnementale, le CREPAN, et la fédération des professionnels de la restauration publique, AGORES, tous deux membres du Régal.

## Liste des établissements scolaires ayant participé au Défi Assiette vide 2017

Dépt / Région (Rg°)	Nom de l'établissement	Ville de l'établissement
14	École d'Argences	Argences
14	École de Bernières sur mer	Bernières-sur-Mer
14	École Pablo Picasso	Blainville-sur-Orne
14	École Joliot Curie	Blainville-sur-Orne
14	École de Dives sur mer	Dives sur mer
14	Les écoles d'Hérouville st Clair	Hérouville-Saint-Clair (9 écoles)
14	École de Soliers	Soliers
27	École primaire Marette et Prevret	Boissey le Chatel
27	École Maxime Marchand	Saint-mards-de-blacarville
76	Ecoles de Harfleur – Tous les restaurants	Harfleur (6 écoles primaires )
CD 14	Collège Jean Castel	Argences
CD 14	Collège de Creully	Creully
CD 14	Collège A. Allais	Honfleur
CD 14	Collège Maupas	Vire
CD 27	Collège Simone Veil	Bourg Achard
CD 27	Collège Claude Monet	Ezy sur Eure
CD 27	Collège Georges d'Amboise	Gaillon
CD 27	Collège J.Daviel	La Barre en Ouche
CD 27	Collège Jean Claude Dauphin	Nonancourt
CD 50	Collège le Fairage	Periers
CD 61	Collège Balzac	Alençon
CD 61	Collège Racine	Alençon
CD 61	Collège Roger Martin Du Gard	Belleme
CD 61	Collège Jacques Prévert	Domfront en Poirais
CD 61	Collège Jacques Brel	Ferté Macé
CD 61	Collège Sévigné	Flers
CD 61	Collège Emile Chartier	Mortagne au perche
CD 61	Collège André Collet	Moulins La Marche
CD 61	Collège Gaston Lefavrais	Putanges
CD 61	Collège André Malraux	Trun
Priv 50	Ecole, collège, lycée Institution Sévigné	Granville
Rg° - 61	Lycée Marcel Mezen	Alençon
Rg° -14	Lycée Alain Chartier	Bayeux
Rg° -14	Lycée Arcisse de Caumont	Bayeux
Rg° -14	Lycée Les champs de Tracy	Vire
Rg° -14	Lycée Marie Curie	Vire
Rg° -14	Lycée Méermoz	Vire
Rg° -50	Lycée Edmond Doucet	Equeurdreville
Rg° - 50	Lycée Victor Grignard	Cherbourg

### Les résultats sont déjà là !

Les résultats obtenus lors de ces pesées sont présentés dans le tableau ci-dessous. Nous y avons ajouté les moyennes nationales afin de pouvoir les comparer. Vous observerez que les résultats Normands sont bons, étant bien en dessous des chiffres nationaux. La plus grande surprise vient des écoles primaires qui jettent 3 fois moins de nourritures que les moyennes nationales.

**Comparaison des moyennes du Défi assiette vide avec les moyennes nationales (source Ademe)**

*Moyenne de nourriture gaspillée*

*exprimée en gramme par personne et par repas.*

Gaspillage en g/pers/repas	GA total
Écoles Normandes	41
École nationale	120

Collèges Normands	79
Moyenne Ademe nationale	115

Lycées Normands	70
Moyenne Ademe nationale	100

Ces moyennes reflètent des niveaux très différents : des sites agissent déjà depuis des années et atteignent des résultats optimaux ; d'autres sites commencent leur démarche et sont dans un processus de réduction.

Pour vous montrer ces différences, veuillez trouver le tableau ci-dessous, reprenant les résultats dans le détail. Vous y trouverez les pertes les plus petites et les plus importantes observées lors de ces pesées. Pour plus d'informations, il vous est présenté les pertes provenant des sur-plus de cuisine, celles au niveau des restes des assiettes et enfin le gaspillage total.

Ga cuisine : Sur-plus de nourriture préparée

Ga conso :

Nourriture gaspillée par les convives

Ga total : Gaspillage cuisine + gaspillage consommation

Gaspillage en g/pers/repas	GA cuisine	GA conso	GA total
Écoles primaires : Moyenne	24	29	41
Écoles primaires : Maxi	58	51	103
Écoles primaires : Mini	4	18	23

Collège : Moyenne	17	62	79
Collège : Maxi	43	137	152
Collège : Mini	3	12	16

Lycées : Moyenne	14	58	70
Lycées : Maxi	25	101	126
Lycées : Mini	6	38	47

**Les Lauréats de ce défi assiette vide !**

Voici les lauréats par type d'établissement.

- Pour les écoles primaires : Dives-sur-mer (14) ; Saint-Mards-De-Blacarville (27) ; Hérouville-Saint-Clair ; Blainville-sur-Orne (14) ; Argences (14).

- Pour les collèges : La Ferté Macé (61) ; Putanges (61) ; Creully (14) ; Flers (61) ; La Barre en Ouche (27) ; Nonancourt (27) ; Vire (14)

- Pour les Lycées : Marie-Curie et Mermoz à Vire, Mézen à Alençon, Arcisse de Caumont et Alain Chartier à Bayeux.

La seule structure privée, l'institution Sévigné à Granville, ayant participé au Défi est également dans les lauréats, ayant moins de 50g/pers/repas de gaspillage total de l'école primaire au lycée.

## ÉCOLE DU JOUR : Pablo Picasso à Blainville sur Orne

Pourquoi la présentation de ces résultats a-t-elle lieu à Blainville-sur-Orne ?

Blainville sur Orne a été choisie car cette école a commencé à mener des actions dès 2012, faisant de cette commune une des pionnières. Elle n'a cessé de chercher à réduire son gaspillage alimentaire jusqu'à aujourd'hui.

De plus, les résultats qu'elle a obtenus sont impressionnants ! Ainsi les élèves de l'école Pablo Picasso ont réduit le gaspillage alimentaire de **71 %** entre 2012 à 2017.

Et enfin, les actions menées par Blainville sont représentatives de ce qui se passe dans les autres restaurants scolaires de la Région. On retrouve comme action efficace : une mobilisation forte du chef cuisinier soutenu par ses élus ; la formation et valorisation des agents de restauration ; un travail important sur les quantités à préparer ; un accompagnement au quotidien des enfants lors des repas ; l'implication des enseignants ; etc.

## Contacts presse :

Nathalie Villermet (Régal / [Crepan](#)) – 06 87 47 94 03

Ludovic Lecoeur (Blainville sur Orne / [Agores](#)) – 02 31 44 63 27

## Plus d'informations sur les sites :

- Régal Normandie : <https://www.regal-normandie.fr/>

- France Nature Environnement : <https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>

## CREPAN

Le CREPAN (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie) est une association loi 1901 qui a pour but la protection de l'environnement.



**CREPAN**



Créé en 1968, notre association agit depuis quarante ans pour la préservation de l'environnement en Normandie. Gérée par des bénévoles, elle regroupe des particuliers et des associations locales. Le CREPAN mobilise le public et les élus locaux, forme les jeunes et mène différentes actions de préservation de la nature.

## AGORES

Fondée à l'initiative de professionnels de la restauration municipale en 1986, Agores fédère ses membres autour d'une ambition forte : « proposer une restauration territoriale moderne, citoyenne et de qualité au plus grand nombre ».



Cet objectif est né d'une double volonté :

- sortir les gestionnaires de leur isolement,
- défendre l'image d'une restauration collective publique exigeante et performante.

Au fil des ans, Agores s'est ouverte à l'ensemble des métiers de gestion de la restauration territoriale. Professionnels de terrain, les adhérents d'Agores partagent une même ambition : traduire dans leur pratique quotidienne leur haut niveau d'exigence métier afin d'offrir aux usagers le meilleur service au meilleur coût.