

Le Réseau régional

pour l'éducation à l'environnement et le développement durable

Fiches Ressources

Le gaspillage alimentaire

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées.

D'après le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire: «toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.»

La lutte contre le gaspillage alimentaire est donc un levier fort pour :

- restaurer la **qualité environnementale**,
- **relocaliser** les systèmes alimentaires,
- former au **goût**, à la **qualité**, à la **santé**,
- réinstaller et sécuriser les **débouchés**.

C'est l'objet de cette fiche-ressource : présenter des outils pédagogiques, des ouvrages de références et une filmographie pour appuyer le travail de l'animateur/éducateur dans ses interventions sur cette thématique.

Outils Pédagogiques

« Prenons en main le gaspillage alimentaire »

Kit pédagogique.

En France, le gaspillage d'aliments pour la consommation serait de 20 kg par an et par habitant dont 7 kg de nourriture qui serait encore emballée. Partant de ces chiffres alarmants, l'association Le Pic Vert en Isère a conçu et réalisé une mallette pédagogique pour sensibiliser le public et lui offrir les moyens d'agir contre le gaspillage alimentaire.

La mallette comprend des jeux de plateaux, des photos, des fiches actions à mettre en place au quotidien. Elle fait découvrir les causes et les conséquences du gaspillage et propose des solutions pour l'éviter.

60 euros la mallette pédagogique.

[Site internet:](#)

Association Le Pic Vert



« Le kit popote »

Kit pédagogique.

En France, le gaspillage d'aliments pour la consommation serait de 20 kg par an et par habitant dont 7 kg de nourriture qui serait encore emballée. Partant de ces chiffres alarmants, l'association Le Pic Vert en Isère a conçu et réalisé une mallette pédagogique pour sensibiliser le public et lui offrir les moyens d'agir contre le gaspillage alimentaire.

La mallette comprend des jeux de plateaux, des photos, des fiches actions à mettre en place au quotidien. Elle fait découvrir les causes et les conséquences du gaspillage et propose des solutions pour l'éviter.

60 euros la mallette pédagogique.

[Site internet:](#)

Empruntable au CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Association Le Temps presse.



« La boîte à compost »

Mallette pédagogique,

La mallette pédagogique permettant de sensibiliser au compostage et à la gestion des déchets (notamment les déchets organiques) en développant des animations adaptées auprès de différents publics : enfants, adolescents et adultes. Elle s'intègre dans les projets de développement durable des établissements scolaires, associations et collectivités. La boîte à compost est un outil pédagogique qui permet de créer ses propres projets et animations de sensibilisation au compostage.

73.50 euros la mallette pédagogique.

empruntable au GRAINE

[Site internet :](#)

GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur & GERES



« Stop au GASPI »

Mallette pédagogique

Stop au gaspi est un dispositif de sensibilisation des scolaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Conçu par des animateurs environnement, ce dispositif pédagogique clé en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CM1 à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire, et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement. Contient : fiches diagnostic, un photolangage®, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 25 cartes, des ressources vidéos.

[En savoir plus:](#)

Empruntable au CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, et dans tous les CODES/CODEPS

Graine Normandie.



« Reste à table »

Jeu pédagogique

Un jeu pour sensibiliser à la cuisine des restes en faisant découvrir ou redécouvrir des recettes simples et originales à base de restes alimentaires variés et d'ingrédients de base qui permettent de les réaliser !

[En savoir plus:](#)

[Télécharger gratuitement:](#)

LesANGES Jardins.



« Faut pas gâcher »

Jeu pédagogique

Plongez dans la poubelle de la cuisine et découvrez les astuces pour réduire vos déchets ! Les cases quiz testeront vos réflexes et connaissances tout au long de votre périple ! Le jeu « faut pas gâcher » vous permettra de sensibiliser vos proches au gaspillage alimentaire et pourra servir de tremplin à vos nouvelles bonnes pratiques.

Le jeu de l'oie géant « Faut pas gâcher » s'adresse à un public plus jeune (à partir de 4 ans). Le plateau de jeu de 3 x 3 m peut aussi bien être placé en intérieur qu'en extérieur. Aux enfants (et aux plus grands) d'évoluer sur les cases de ce jeu de l'oie.

[En savoir plus:](#)

Foundation GoodPlanet.



« Kolok anti-gaspi »

Jeu pédagogique

Le Kit Kolok Anti-Gaspi est un outil innovant et ludique centré sur les gestes concrets qui permettent au quotidien de réduire le gaspillage alimentaire.

Les participants doivent résoudre 5 énigmes sur le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur 8 affichettes d'une mini-exposition. Le kit contient un livret pédagogique, une mini-exposition qui se structure autour de quatre axes abordant chacun un thème spécifique du gaspillage alimentaire : « introduction au gaspillage alimentaire », « acheter malin », « cuisiner les restes », « le coût réel du gaspillage alimentaire », ainsi qu'une feuille de route et 2 affiches.

[En savoir plus:](#)

[Site internet :](#)

Association Le Temps presse.



« Le jeu de la ficelle »

Jeu.

Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. Il offre un éclairage sur les relations entre le contenu de l'assiette moyenne du Belge et diverses problématiques comme la qualité de l'eau, la dette extérieure d'un pays du «Sud», la malnutrition, le réchauffement climatique ou les conditions de travail d'un ouvrier au Costa Rica.

A partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché.

[Accéder au jeu de la ficelle:](#)



« A table ! Portraits de familles de 15 pays : un dossier pédagogique sur le thème de l'alimentation. »

Photolangage.

Reproductions de photos de familles de 15 pays pour aborder la diversité des modes d'alimentation. Chaque famille a disposé sur sa table de cuisine la quantité de nourriture et de boissons consommées en 1 semaine. Le livret pédagogique propose des pistes d'exploitation, des informations factuelles, et des informations sur les familles.

Empruntable au CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Peter Menzel - Fondation Education et développement



« Au fil des saisons »

Boîte pédagogique.

Cette boîte de jeu accompagne les professionnels dans la conduite de projets de sensibilisation à l'agriculture, l'environnement, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation nutritionnelle. Une boîte de jeux avec plus de 150 planches photos en couleurs, un dvd et un guide d'utilisation pour connaître et apprécier les fruits et les légumes.



Empruntable au GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur.

MSA et l'association Granjo Escolo

« Quiz sur le gaspillage alimentaire »

Quiz, La table des enfants.

Ce quiz à destination d'un public en bas âge (maternelles, primaires) permet de donner quelques conseils aux enfants afin de limiter le gaspillage alimentaire. Il est suivi d'un petit questionnaire qui leur permet de prendre conscience de leurs comportements et d'adopter des bons comportements.

[Lien vers le quiz:](#)



Plateforme et application

« Mon restau Responsable »

Plateforme collaboratrice.

Principalement à destination des professionnels de restauration grâce au questionnaire d'auto-évaluation sur le développement durable au sein d'un restaurant, cette plateforme permet aussi à des élus, des citoyens ou encore des formateurs d'être au courant des dernières actualités sur la thématique du développement durable au sein de la restauration collective. Une cartographie et un portail « ressources/outils » sont accessibles, permettant de recenser les structures d'accompagnement au niveau national et régional mais aussi les ressources sur cette thématique.

[Site internet](#)

[Vidéo explicative](#)

Fondation Nicolas Hulot



« Too good To go »

Application.

L'appli pour un monde sans gaspillage. c'est un mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire, grâce à une appli qui permet à tous de récupérer les invendus. Découvrez les commerces autour de vous, sauvez leurs invendus et faites plaisir à votre estomac à petit prix !

[En savoir plus :](#)



« Zéro gâchis »

Application.

L'appli Zéro-Gâchis invente des solutions simples et accessibles pour réduire le gaspillage alimentaire en grandes et moyennes surfaces.

L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire et vous faire économiser de l'argent. Chaque jour, d'énormes quantités de produits ne trouvent pas d'acheteur, alors qu'ils sont toujours excellents à la consommation. Les distributeurs les vendent de plus en plus fréquemment à prix réduit, mais les consommateurs ne sont pas souvent informés de cette aubaine. C'est pour cela que Zéro-Gâchis propose à sa communauté de consommateurs responsables, les Zéro-Gâcheurs, de les aider dans leurs achats. Grâce à Zéro-Gâchis, vous savez maintenant où et quand aller faire vos courses !

[En savoir plus :](#)



« Optimiam »

Application

OptiMiam, l'appli anti-gaspi !

En 2014, Optimiam a été l'un des pionniers à mettre en relation commerçants et particuliers afin de limiter les invendus de produits en fin de vie. Les personnes inscrites sur l'outil (220 000 aux dires d'Optimiam) sont géolocalisées et peuvent voir toutes les offres proches de chez eux et les acheter à moindre coût.

[En savoir plus:](#)



« Frigo magic »

Application

Une application mobile qui utilise les aliments restant dans votre frigidaire pour vous proposer des recettes adaptées

Donnez encore plus de saveurs à vos plats avec ce qu'il vous reste dans le frigo.

[Téléchargez](#)



« Etiquettable »

Application

Les bonnes informations pour s'alimenter autrement.

Une application mobile de cuisine durable, gratuite, à destination de tous les citoyens

[En savoir plus:](#)



« Restes de Marmitton »

Site internet

[Site internet :](#)

« LOCALIM »

DRAAF PACA

Cette boîte à outils invite l'acheteur à mieux comprendre les spécificités de filières liées à l'achat de viandes bovine, ovine, porcine, volailles, de fromages et autres produits laitiers et de fruits et légumes. Elle l'accompagne par ailleurs au moyen de fiches techniques achat dans une démarche de professionnalisation.

[Téléchargez la fiche](#)



Bibliographie

« Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?

Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE »

Guide.

Ce guide recense les témoignages de 7 CPIE par rapport à leurs actions en faveur de la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire, mises en place au sein de leur propre espace de restauration ou auprès de structures collectives qu'ils accompagnent. Divisé en 3 grandes parties, ce guide vous permet de connaître les approches relatives au gaspillage alimentaire, d'avoir des éléments de méthodes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective mais aussi de connaître les retours des différents CPIE sous forme de « fiches synthèses » avec des témoignages et des illustrations.

[Téléchargez le guide](#)

[Site Web](#)

CPIE - 56p – 2012.



« Guide méthodologique et pratique CPIE : Sensibiliser pour engager »

Guide

contient une partie sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective avec des exemples de protocoles mis en place au sein même d'un collège.

[Téléchargez le guide](#)

CPIE en partenariat avec Aix-Marseille Université - 44p – 2014.



« Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire »

Rapport d'étude.

Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». Cette étude est inédite, à plusieurs titres : en préambule, elle propose une définition des pertes et gaspillages s'appuyant sur les débats initiés dans le cadre du PACTE et la récente Loi contre le gaspillage alimentaire ; cette définition permet d'identifier les potentiels et les sources de progrès pour l'efficacité alimentaire de demain.

[Téléchargez le guide](#)

ADEME - VERNIER Antoine - 165p - 2016.



**« Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023 »
Rapport.**

Le PNA s'inscrit dans le projet agroécologique porté par le ministère en charge de l'agriculture. Il s'articule autour de trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire et deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective. Le PNA et le programme national nutrition santé (PNNS), sont les deux principaux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023. Ils font l'objet d'un document de présentation commun : le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

[Téléchargez le rapport :](#)

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-09, 40 p.

La restauration collective

« Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Rapport

Destiné en priorité aux gestionnaires de la restauration collective publique, ce guide propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire, et ainsi répondre aux exigences de la loi de Transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « 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 ». Il propose des outils et des conseils pour réaliser un diagnostic et une évaluation du gaspillage, concevoir et mettre en oeuvre un plan d'action, pérenniser les résultats obtenus.

[Téléchargez le rapport :](#)

ADEME, 2017-04, 14 p.



« Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire »

Rapport

Cet avis établit l'état des lieux des principaux enjeux de la restauration scolaire sous l'angle de 12 fiches thématiques : « typologie des convives », « alimentations particulières », « éducation et transmission », « projets éducatifs », « pause méridienne », « activités ludo-éducatives », « réglementation, recommandations, bonnes pratiques et normes relatives à la restauration scolaire », « modes de gestion », « achats de denrées alimentaires », « lutte contre le gaspillage alimentaire », « métiers et formation » et « structuration des coûts ». Il est complété d'un chapitre préliminaire et de recommandations à destination des différents acteurs de la restauration scolaire.

[Téléchargez le document :](#)

HEBERT Christophe, GALISSANT Carole, CNA, 2017-07-04, 95 p.



« Charte engagement Santé-alimentation : Manger autrement au lycée »

Charte

Cette charte à destination des lycées de la région PACA apporte des connaissances sur les différentes thématiques et actions que peut mettre en place une structure dans le domaine de la restauration collective durable. L'objectif numéro 2 de cette charte est celui qui correspond le plus à notre thématique d'étude : Alimentation, santé et développement durable.

Ce n'est pas un guide méthodologique mais il permet de mettre en exergue les grandes orientations pour qu'une structure tende vers une restauration collective durable.

[Téléchargez le guide](#)

Région PACA – 4p -2014.



« Restauration Collective et Développement Durable »

Guide technique

Guide technique qui identifie clairement les enjeux pour les acteurs concernés de la restauration collective en termes de développement durable. Principalement destiné aux professionnels de la restauration collective publique et privée, l'ouvrage balaie les enjeux réglementaires, environnementaux, humains et économiques. Les ressources de proximité et de qualité sont notamment détaillées.

[Téléchargez le guide](#)

ARPE Midi-Pyrénées en partenariat avec l'IRQUALIM - 76p – 2012.



« Restauration collective et développement durable : Retour d'expérience au service de l'élaboration d'une stratégie de territoire dans les Monts du Lyonnais »

Guide

Ce guide sous forme de retour d'expériences permet de contextualiser la thématique dans son ensemble (contexte national, buts, objectifs, apports de la démarche) mais aussi de savoir comment procéder dans la mise en place d'une démarche de restauration collective durable (pilotage, gouvernance, suivi, évolution du projet).

[Téléchargez le guide](#)

CEDD Monts du Lyonnais - 52p – 2012.



« Guide de la restauration collective responsable »

Guide

L'objectif de ce guide est de proposer aux collectivités territoriales et aux entreprises une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable.

[Téléchargez le guide](#)

Fondation Nicolas Hulot - 77p -2011



« Guide pratique Cantine Durable »

Guide pratique

Un guide pour les acteurs professionnels. Il s'adresse à toute personne impliquée dans une cuisine de collectivité : équipes de cuisine et de service bien sûr, mais également directions, gestionnaires de projets, responsables des achats, du développement durable, du personnel, chargés de clientèle, etc. Cet outil a pour vocation d'aider les équipes en place, compétentes dans leur métier, à intégrer les principes de l'alimentation durable dans leurs pratiques quotidiennes.

[Télécharger le guide](#)

Simply Food - 416p - 2014



« Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »

Guide

Le guide apporte des réponses aux nombreuses questions des gérants de la restauration collective face aux blocages du code des marchés publics en termes d'approvisionnement local. La synthèse à destination des rédacteurs de marchés publics permet de se poser les bonnes questions avant d'entamer des démarches pour s'approvisionner localement.

[Téléchargez la synthèse](#)

[Téléchargez le guide](#)

DRAAF Rhône-Alpes - 194p - 2011



« Rédiger un marché public de denrées alimentaires (fruits & légumes) »

Guide

Ce guide (+ annexes) permet d'aider les collectivités à rédiger leurs marchés/cahiers des charges de denrées alimentaires tout en répondant aux enjeux actuels : le développement des circuits courts de proximité et le souhait de disposer d'une alimentation de qualité tout en répondant aux enjeux du développement durable.

[Téléchargez le guide](#)

ARPE PACA - 52p - 2015



Vidéothèque

Vers une restauration collective durable en Europe : le cas de Paris

Eating City, 2014

Depuis 2007, la ville de Paris a adopté un Plan Climat en 2007 et depuis 2010, une stratégie pour atteindre l'objectif de 30% d'aliments durables (bio, local).

[Lien vers la vidéo](#)

Manger bio & local dans les cantines c'est possible !

Zéro-phyto 100% Bio, 2016

La commune de Barjac s'est lancée le défi de devenir un village modèle quant à son restaurant scolaire où les 250 repas sortant chaque jour sont essentiellement bios.

C'est aussi un fruit bio par semaine à la récréation, un potager bio dans la cour de l'école, une ferme bio créée pour fournir le restaurant scolaire et un boulanger bio.

[Lien vers la vidéo](#)

Biodéchets et restauration collective dans les Hautes-Alpes

Département des Hautes-Alpes, 2015

Une vidéo sur la valorisation des biodéchets dans la restauration collective (bac à maturation, compost).

[Lien vers la vidéo](#)

Le gaspillage ne fait plus recette

Association CREPAQ – film 14 minutes - 2013

Suite à un projet pilote de réduction du gaspillage alimentaire dans trois établissements scolaires girondins couvrant la totalité du cycle scolaire : école primaire, collège, lycée le CREPAQ a conçu une synthèse méthodologique croisant les différentes approches existantes et en les enrichissant de leur propre expérience.

Ce film de 20 minutes donne la marche à suivre pour agir efficacement sur le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ou plus généralement en restauration collective.

[Voir le film](#)

La Famille Trailleugaine

Association ASCOMADE – 6 vidéos courtes - 2014

Une série de 6 vidéos courtes, dans une approche résolument décalée, pour aborder un sujet très sérieux !

Constatant toujours plus de déchets alimentaires, parfois encore emballés, dans les poubelles des ménages, les collectivités gestionnaires des déchets ménagers en Franche-Comté ont décidé de réagir. Face à ce non-sens économique et écologique, elles ont uni leurs forces pour réaliser ces films de sensibilisation au gaspillage alimentaire, en s'appuyant sur le savoir-faire de la compagnie de théâtre « Le Cri du Moustique ».

[Voir les films](#)

« La KOLOK »

Web série, 5 min.

Le premier épisode de la websérie interactive LA KOLOK est consacré au thème de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.

Le premier épisode permet d'aborder cinq grands thèmes :

- le gaspillage alimentaire
- l'inventivité culinaire
- l'impact environnemental de l'alimentation • les équivalences alimentaires
- l'éducation au goût

[Accéder à la vidéo :](#)

Association Le TEMPS PRESSE

« Le gaspillage alimentaire »

Vidéo, 5 min.

Le gaspillage alimentaire n'est pas uniquement le fait des ménages. De la production, à la transformation en passant par le transport et la distribution de nombreux produits alimentaires sont gaspillés. Des solutions existent. Le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité.

[Accéder à la vidéo :](#)

ADEME

« Empreinte écologique du gaspillage alimentaire »

Vidéo, 5 min.

Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire sur le changement climatique, les ressources en eau, les terres et la biodiversité.

[Accéder à la vidéo :](#)

Food and Agriculture Organization of the United Nations

« Le zéro gaspillage alimentaire »

Vidéo, 5 min.

Campagne de sensibilisation « Zéro déchets- Zéro gaspillage » de la Communauté de Communes des Pays d'Oise et d'Halatte.

[Accéder à la vidéo :](#)

Communauté de Communes Pays Oise et Halatte

Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires

«Réseau REGALIM PACA»

Plateforme d'échange.

Le réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, REGALIM PACA, initié par la DRAAF, l'ADEME et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur permet la rencontre et l'échange entre les acteurs régionaux des différentes familles : la production agricole, la transformation des produits agricoles et agro-alimentaires, la distribution, la consommation (restauration collective et grand public).



En savoir plus :

DRAAF, l'ADEME et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Banques alimentaires - Don alimentaire

« Jette pas Partage »

Plateforme

JETTE PAS PARTAGE propose une solution aux personnes et aux entreprises qui souhaitent éviter le gaspillage alimentaire et des produits d'hygiène.

Chaque année, la France gaspille près de 10 millions de tonnes de produits alimentaires, soit 317 kg par seconde. Sur ces 10 millions de tonnes, plus de 1,2 concernent de la nourriture encore consommable, soit près de 20 kg par Français et par an.

Association de dons alimentaires entre particuliers, professionnels et associations

[Site internet :](#)



« Banques alimentaire »

Les Banques Alimentaires ont été fondées sur des principes qui régissent encore le quotidien des 79 Banques Alimentaires et 29 antennes : la gratuité, le partage, le don, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le bénévolat et le mécénat.

Sur le même principe, des Banques Alimentaires se sont développées dans 24 pays d'Europe et regroupées en fédérations nationales.

[Le don alimentaire - Collecter et distribuer](#)

[Site internet :](#)



Des idées d'animations

- Atelier cuisine,
- Fiches recettes
- Repas et goûter zéro-déchet,
- Coaching réfrigérateur,
- Vigilance sur les dates de péremption,
- Promotion des légumes moches,
- Empreinte écologique des aliments,
- Gâchimètre,
- Gobelet-doseur,
- Pesée des denrées,
- Quiz Réutilisation des restes,
- Stands de dégustation,
- Carnet de courses..

Structures EEDD du réseau



PAYS D'AIX



Bio-sphère



Sources /sitographie

« BIP-BOP »

Base de données bibliographiques et outils pédagogiques

[Site internet :](#)

CRES Provence-Alpes-Côte 'Azur

« DRAAF PACA»

[Site internet :](#)

« M-Ta-Terre »

[Site internet :](#)

« Agence de la transition écologique - ADEME »

[Site internet](#)

ADEME

«OPTIGEDE »

Centre de ressources économie circulaire et déchets

[Site internet :](#)

ADEME