

**Fiche d’engagement des établissements volontaires**

***Outillage et accompagnement méthodologique au diagnostic et à la mise en place d’actions contre le gaspillage alimentaire***

Dans le cadre de l’accompagnement pour l’approvisionnement en produits locaux et bio locaux porté par le Département en partenariat avec AGRIBIO Rhône et Loire et la Chambre d’Agriculture de la Loire, il est proposé d’expérimenter, pour la deuxième année consécutive, un accompagnement spécifique sur le gaspillage alimentaire avec l’aide d’un bureau d’étude. L’enjeu est de former et accompagner deux établissements sociaux et médico-sociaux pour travailler sur ce levier afin de leur permettre de ré-aiguiller des dépenses « de gaspillage » en faveur d’un approvisionnement plus local, biologique et qualitatif.

Cette action cible les établissements sociaux et médico-sociaux sur le territoire de la Loire (42), publics ou privés, accueillant un public senior, en situation de handicap ou relevant du secteur de la protection de l’enfance. Les modalités d’accompagnement sont précisées ci-dessous.

1. **Méthode et livrables pour les établissements**

- Les établissements bénéficient d’un accompagnement individuel pour réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire dans leur restaurant collectif sur les volets quantitatifs et qualitatifs à l’issue duquel ils seront en mesure d’identifier les actions correctives les plus pertinentes à mettre en œuvre dans leur structure pour réduire le gaspillage alimentaire.

-  L’accompagnement a vocation à rendre les équipes de l’établissement autonome pour la pérennisation de la démarche dans le temps. Pour cela, l’équipe projet est accompagnée au fil des diagnostics encadrés, pour s’approprier la méthode et les outils mis à disposition par le prestataire. L’enjeu étant que les équipes soient en mesure de réaliser les pesées, évaluer les sources du gaspillage alimentaire (quantitatif et qualitatif) et identifier des actions correctives puis les suivre.

**Calendrier :**

Démarrage prévisionnel de l’accompagnement courant avril 2025 et fin prévue en décembre 2025. Un bilan est à prévoir mi 2026.

**Diagnostic 1**

Pesées et audit qualitative (encadré)

**Réunion**

**de lancement collective**

**COPIL 1**

Cadrage méthodologique et présentation aux équipes

**COPIL 2**

Bilan du diagnostic 1 et élaboration plan d’action

**Diagnostic 2**

Pesées et audit qualitative (encadré)

**Réunion de bilan collective**

🕵Animation par le

 bureau d’étude

🖹Rapport

🕵

🕵

🕵

🕵

🕵

🕵

🖹

🖹

+ Mise en œuvre des actions

+ Pesées de suivi

(autonomie)

+ Poursuite LGA

+ Bilan

(autonomie)

1. **Critères d’éligibilité**

Cette expérimentation s’adresse aux établissements destinés à l’hébergement de publics relevant de la protection de l’enfance, du handicap et de l’accueil de senior situés dans le territoire administratif du Département de la Loire. L’établissement doit être en contrat CPOM avec le Département mentionnant une action sur la restauration collective.

Ces structures proposent une offre de restauration pour leurs bénéficiaires, élaborée sur place et en gestion directe (à minima petit déjeuner, déjeuner et diner) et sont situées dans la Loire.

Il est attendu que l’établissement soit déjà engagé dans une démarche d’approvisionnement local et bio local ou que ce soit un projet pour l’année 2025 ou 2026.

Il est préférable que l’établissement ait mis en place le suivi de ses statistiques EGALim lui permettant de piloter sa stratégie d’approvisionnement.

1. **Personnes à contacter**

Pour toute question ou demande de renseignement vous pouvez prendre contact avec :

> Clarisse LOAEC, Chargée de mission agriculture et alimentation durable

*Pôle Aménagement et Développement Durable, Service Agriculture*

*clarisse.loaec@loire.fr*

> Service Agriculture du Département de la Loire : 04 77 43 71 01

~

**PARTIE A REMPLIR PAR L’ETABLISSEMENT**

**Identification de l’établissement**

Nom de l’établissement et commune :

Secteur : [ ] Handicap [ ] Sénior [ ] Protection de l’enfance

Statut : [ ] public [ ] privé non lucratif [ ] privé lucratif

Groupement de rattachement (si concerné) :

Nom, Prénom, fonction du représentant légal :

Cuisine en gestion directe : [ ] oui [ ] non

Nombre de bénéficiaires :

Nombre de jours de fonctionnements par an :

Le contrat CPOM en cours mentionne-t-il une action en faveur de la restauration durable / locale et/ou biologique ? [ ] oui [ ] non

**Budget alimentaire et budget gestion des bio-déchets**

🙼Budget alimentaire (en €, précisez l’année**)** :

🙼Coût denrée moyen € /convive (repas de midi uniquement) :

ou précisez le coût denrées moyen /jour/convive :

🙼Adhérez-vous à un groupement d’achat ou une centrale d’achat ? [ ] oui : précisez [ ] non

🙼Gestion des bio déchets alimentaires :

[ ]  Les déchets sont gérés sur place en autonomie (ex compostage, poules)

[ ]  Un prestataire de service assure une ramasse régulière

[ ]  Service assuré par la commune/collectivité

🙼Tonnage annuel et coûts de la gestion des biodéchets (précisez l’année) :

**La stratégie d’approvisionnement de l’établissement**

**MARCHE PUBLIC (si concerné)**

🙼 Dans le cadre de marchés publics, à quelles procédures sont soumis vos marchés de denrées alimentaires

[ ]  achat simplifié [ ]  gré-à-gré [ ]  procédure adaptée [ ]  appel d’offre [ ]  autre :

🙼 Dans la nomenclature interne à l’établissement, combien de familles homogènes avez-vous, qui soient dédiées à l’achat de denrées alimentaires ? :

🙼 Avez-vous déjà mis en œuvre des actions, dans le cadre de vos marchés publics, pour favoriser les produits locaux, bio locaux et EGAlim compatibles ?

 [ ] oui : précisez [ ] non : pourquoi :

**EGALIM**

🙼 **Quelles sont vos statistiques EGALim (en % HT volumes d’achats annuels denrées alimentaires) ?**

. % AB et %SIQO (précisez l’année : )

***Quels labels intégrez-vous dans les statistiques ?***

[ ]  AB [ ] HVE [ ] AOP/AOC [ ]  IGP [ ] STG [ ] Pêche durable [ ]  RUP [ ] Produits fermiers (viandes et fromages) [ ] Label Rouge

[ ] MSC [ ] Autre :

🙼 **Avez-vous mis en place un suivi des statistiques EGALim ?** [ ] oui [ ] non

🙼**Actuellement, vous approvisionnez-vous en denrées alimentaires locales ?** [ ] oui [ ] non

Si oui, merci de préciser :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fournisseur local (direct agriculteur ou plateforme de producteurs locaux ou grossiste)** | **Produit-s commandé-s** | **Volumes estimatifs d’achat (+ fréquence)** |
| *Ex : GAEC des Monts du Forez* | *Ex : fromage blanc en seau* | *Ex : 5kg/mois* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

🙼Avez-vous une définition de « local » partagée au sein de l’établissement ?

[ ] oui [ ] non

🙼Avez-vous bénéficié d’un accompagnement pour l’approvisionnement local et bio local dans le cadre du projet A TABLES ! ([www.loire.fr/esms](http://www.loire.fr/esms)) ?

[ ] oui (année-s : .) [ ] non

🙼Etes-vous, actuellement, en recherche de produits locaux ?

[ ] oui [ ] non

🙼Au niveau des approvisionnements en produits locaux, bio locaux et Egalim, estimez-vous disposer de marges de manœuvres suffisantes pour développer ces approvisionnements (hors question budgétaire) ?

[ ] oui [ ] non : précisez les axes bloquants

**Instances de travail autour de l’alimentation**

🙼L’établissement a-t-il une démarche formalisée en faveur de l’approvisionnement de qualité et/ou durable et/ou locale ? [ ]  oui [ ] non [ ] En projet

Préciser le document de référence (projet d’établissement etc) :

🙼Avez-vous déjà des instances où est traité de manière régulière le sujet de l’alimentation ?

[ ] Commission menus [ ] Commission restauration [ ] Conseil de Vie sociale [ ] Gazettes ou assimilés

[ ]  Autre :

**La lutte contre le gaspillage alimentaire**

🙼Avez-vous déjà réalisé des pesées de déchets alimentaires ?

[ ]  Oui [ ]  Non (résultat de la dernière pesée en date : .)

🙼Avez-vous déjà réalisé un diagnostic des causes probables des déchets alimentaires ?

[ ]  Oui [ ]  Non

🙼Avez-vous déjà mis en place des actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur les 3 dernières années ?

[ ]  Oui [ ]  Non

Si oui les actions concernaient :

[ ]  Menu

[ ]  Commande

[ ]  Stock

[ ]  Préparation

[ ]  Gestion des restes

[ ]  Service, distribution

[ ]  Consommation

[ ]  Autre :

**Attentes et motivations**

🙼Qu’attendez-vous de l’accompagnement ? (Attentes, motivations de l’établissement pour s’engager dans la démarche…)

**Engagements de l’établissement :**

**L’établissement s’engage à :**

[ ]  Mobiliser une équipe projet pluridisciplinaire (un représentant de la direction, un représentant des cuisines et un représentant du service de soin à minima) autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes du projet

[ ] Participer aux réunions collectives (x2 sur 2025)

[ ]  Participer à un bilan 1 an après la fin de l’accompagnement

[ ]  Accueillir et participer activement aux audits et réunions sur place animées par le prestataire (x3 sur 2025)

[ ] Mettre en place les préconisations proposées par le prestataires et validées en équipes

[ ]  Assurer un suivi quantitatif, qualitatif et économique pour mesurer dans le temps les impacts et les économies réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire

[ ]  Réallouer autant que possible les économies réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire en faveur d’un approvisionnement local et de qualité et ne pas réduire le budget alimentaire.

[ ]  Pérenniser et renforcer autant que possible les actions en faveur d’une alimentation locale, durable et de qualité au sein de l’établissement

[ ]  Participer à des retours d’expériences pour témoigner de la démarche et des actions menées

[ ]  Autoriser le Département à communiquer sur les chiffres et actions menées au sein de l’établissement pour valoriser la démarche et témoigner de l’action financée. Ces éléments pourront être repris et diffusés dans divers outils de communications telles que la Lettre d’information A TABLES ! et diverses instances.

Fait le : A :

Nom, prénom, cachet et signature :

~

**ANNEXE INFORMATIVE**

**Ressources pour s’engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en autonomie**

**Le gaspillage alimentaire, de quoi parle-t-on ?**

Le gaspillage alimentaire concerne toute denrée alimentaire comestible qui n’est pas consommée. N’est pas inclus dans le gaspillage alimentaire les produits qui ne sont pas destinés à être consommés tels que les os ou les coquilles d’œufs par exemple.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Etape** | **Cuisine - préparation** | **Service** | **Restes assiettes** |
| Déchets alimentaires | Déchets alimentaires | Déchets alimentaires |
| **Typologie** | Comestible | Non comestible | Comestible | Non comestible | Comestible | Non comestible |
| **Exemples** | Préparations excédentaires qui ne peuvent être conservés ou resservies, pertes à la cuisson, produits périmés, gestion des stocks etc. | Epluchures (/!\ certaines épluchures se mangent notamment pour des produits AB), écarts de tri, coquilles d’œuf, etc. | Préparations excédentaires qui ne peuvent être conservés ou resservies | Os etc. | Restes assiettes non consommés, pains etc | Croûtes de fromages, gras, peau de poisson et viande, noyaux, os, épluchures, trognons, coquilles fruits de mer etc. |
| **Niveau de détail** | * Déchets alimentaires + pain
* Déchets alimentaires pesées par étape (cuisine / service / retours assiettes) + pain
* Déchets alimentaires pesés par étape et par composante (entrée / protéine / accompagnement / laitage / dessert) + pain
 |

En jaune, le gaspillage alimentaire.

Non comestible = déchets inévitables.

Comestible = déchets qui auraient pu être évités.

**Je cherche une méthode pour réaliser un auto-diagnostic :**

Ci-dessous une sélection (non exhaustive) d’outils à disposition librement sur le web.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Méthode et outils « pas à pas » proposés par Maison Gourmande et Responsable et destinés aux EHPAD**Vous y trouverez des outils de sensibilisations clefs en main sur le gaspillage alimentaire mais aussi sur la dénutrition, des outils de communications à destination des résidents, des outils pour réaliser les pesées et des enquêtes de satisfaction et d’évaluation nutritionnelle puis un plan d’action avec des actions pré-identifiées.Ces ressources sont proposées par la FNAQPA (Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Âgées) et ADEF RESIDENCES.**Ressource** : <https://www.maison-gourmande-responsable.org/methodologie.html>  |
|  | **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective – guide pratique.**Ce guide permet d’avoir les clefs méthodologiques pour toutes les étapes de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, des prérequis jusqu’au plan d’action.**Ressource** : [https://894795896-files.gitbook.io/~/files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeIjMxMZr%2Fuploads%2FCZ09HMi1xJtGGdEWlJCX%2F1\_PDFsam\_reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf?alt=media&token=086a040a-4166-499a-b122-d639b13da605](https://894795896-files.gitbook.io/~/files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces/-MSCF7Mdc8yfeIjMxMZr/uploads/CZ09HMi1xJtGGdEWlJCX/1_PDFsam_reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf?alt=media&token=086a040a-4166-499a-b122-d639b13da605)  |
|  | **Différents niveaux de détail pour réaliser un diagnostic :**L’ADEME a publié un mémo pour détailler différents niveaux de référence pour réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire dans la restauration collective du plus simple au plus complet.**Ressource**: [gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic\_010642.pdf](https://librairie.ademe.fr/ged/1205/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic_010642.pdf)  |
|  | **Méthode de calcul simplifiée** Cette méthode permet de peser l’ensemble des déchets alimentaires (consommables et non consommables) – ce qui évite de trier les aliments au moment de la pesées- et d’appliquer des ratios pour estimer la masse du gaspillage alimentaire (partie jetée « consommable »). **Avantage** : elle est plus rapide à mettre en œuvre**Inconvénient** : elle est moins précise***Ressource : Clé pour agir - CALCUL SIMPLIFIE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE, ADEME, sept 2021 (***<https://economie-circulaire.ademe.fr/gaspillage-alimentaire>) |



**Je souhaite me situer par rapport à des chiffres de références sur le gaspillage alimentaire en restauration collective :**

consulter les références mises à jour en 2024 : <https://librairie.ademe.fr/ged/9238/2024_ADM_GaspillageAlimentaire_RestaurationCollective_optimise-20241006.pdf>

**Je souhaite un rappel sur le contexte règlementaire autour du gaspillage alimentaire :**

Je consulte le site Ma Cantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/gaspillage-alimentaire>

**Je cherche des actions à mettre en place dans mon établissement :**

Je consulte le répertoire des actions sur le site de Ma Cantine. Elles sont classées en fonction de la taille de l’action (petit pas, moyen ou grand projet) et selon l’origine du gaspillage alimentaire (préparation, non servi et retour assiette » : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/actions-anti-gaspi/?page=1>

**Je cherche des retours d’expériences avant de me lancer dans une démarche de diagnostic à toutes les étapes de la démarche du lancement à la pérennisation du projet :**

Je consulte le guide « CHUT ! Ils mijotent… Retour terrain, les acteurs livrent leurs ingrédients pour une démarche de lutte contre le gaspillage et de dons alimentaires en restauration collective ». Extrait de la 4ème de couverture : « Des retours d’expérience d’acteurs de la restauration collective, qui sans langue de bois, confient leurs craintes et leurs difficultés, leurs réussites mais aussi les échecs rencontrés. Ces témoignages sont enrichis de paroles d’experts, qui accompagnent au quotidien ces établissements. »

<https://www.labo-terana.fr/assets/files/Guide_GaspillageAlimentaire_DRAAF_TERANA.pdf>

**Pour aller plus loin :**

- Page de ressources de l’ADEME pour aller vers une alimentaire durable :

<https://economie-circulaire.ademe.fr/restauration-collective>