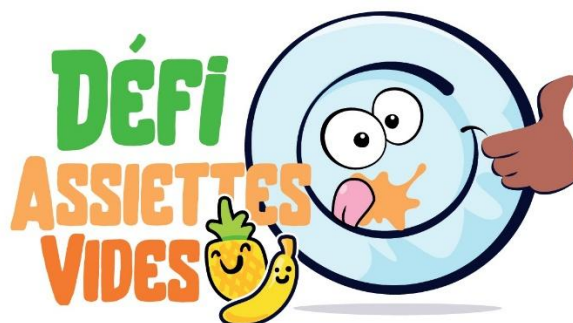


# Tutoriel pour réaliser la pesée des déchets alimentaires dans le cadre de la première édition du



Document réalisé à partir du [protocole de référence des pesées](#) de ma cantine et des REGAL<sup>1</sup> Bretagne et Normandie.

## Sommaire :

1. Rappel des obligations légales.....	2
2. Le dispositif « Défi Assiettes Vides » .....	3
3. Définitions importantes.....	4
4. Méthodologie .....	5
5. Organiser une campagne de pesées en 5 étapes.....	8
1. Désigner des responsables.....	8
2. Étudier et imprimer les fiches de relevés de pesées.....	8
3. Mettre en place le dispositif avant la semaine de pesées .....	8
4. Réunir le matériel nécessaire.....	9
5. Lors de la campagne de pesées .....	9
6. Après la campagne de pesées .....	10
1. Saisir les données dans le tableau de saisie .....	10
2. Analyser les résultats .....	10
3. Transmettre vos données .....	10
4. Communiquer les résultats auprès des personnes pertinentes .....	11
5. Construire un plan d'actions partagé .....	11
7. Annexes .....	12

---

<sup>1</sup> REGAL : Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire



## 1. Rappel des obligations légales (d'après *Les mesures de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective du CNRC, septembre 2022*)

**Références juridiques :** articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement.

L'article 11 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE, fixe l'objectif de **réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015** dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

**L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incombe à tous les opérateurs (cuisines centrales, restaurants satellites et restaurants avec cuisines sur place) de la restauration collective, publique et privée.** À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective qui ne s'étaient pas encore engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposaient d'un délai d'un an pour effectuer **un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.**

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. En effet, d'après l'ADEME<sup>2</sup>, le coût matière du gaspillage alimentaire peut être estimé en moyenne à **68 centimes d'euro par convive et par repas** (soit, à titre d'exemple 20 000 €/an pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves et près de 70 000 €/an pour un lycée de 800 convives). Des innovations sont également possibles dans ce domaine, par exemple la mise en place de tables de troc ou encore des actions sur les quantités servies au sein des cantines scolaires.

**En moyenne, lorsqu'un établissement entame une démarche de réduction, le gaspillage alimentaire est réduit de 30 % en 1 an.**

Plus localement, **en Martinique**, selon des estimations réalisées par l'ADEME à partir des données de certaines caisses des écoles de l'île, le gaspillage alimentaire représenterait environ **1€ par convive et par repas et entre 30 et 65% des repas servis au sein des écoles primaires.**

---

<sup>2</sup> « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », ADEME (2015)

## 2. Le dispositif « Défi Assiettes Vides »

Créé par le REGAL Normandie en 2014, le Défi Assiettes Vides (DAV) est un dispositif qui permet de **créer une dynamique locale autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire** en incitant les établissements de restauration collective à réaliser une semaine de pesée sur une période déterminée.

La DAAF de Martinique, en collaboration avec l'ADEME, déploie ce dispositif pour la première fois sur le territoire au mois d'avril et mai 2026 pour tous les établissements possédant un restaurant collectif (*école, collège, lycée, EHPAD, prison, crèches, hôpitaux...*) et souhaitant s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Calendrier :



### 3. Définitions importantes

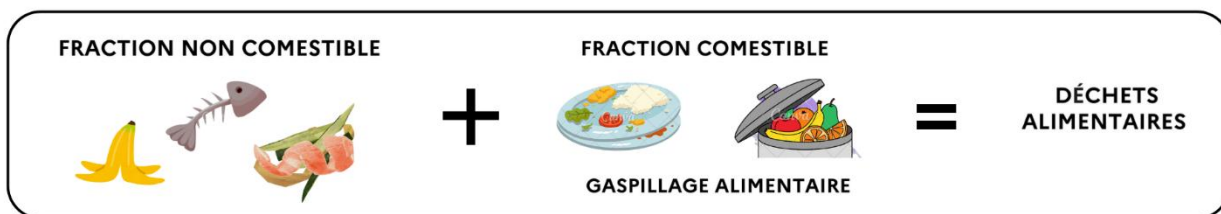
• **Déchets alimentaires** : toutes denrées alimentaires<sup>3</sup> devenues des déchets. Les denrées alimentaires ou aliments regroupent toutes les substances ou produits transformés, partiellement transformés ou non transformés, destinés à être ingérés (ou raisonnablement susceptibles d'être ingérés par l'être humain). *Y compris l'eau, les boissons, les gommes à mâcher*<sup>4</sup>.

Les **déchets alimentaires** incluent une **fraction comestible** et une **fraction non comestible** :

• **Fraction comestible** : déchets dits évitables, assimilables à du **gaspillage alimentaire**.

*Exemples : plats préparés et jetés, denrées à DLC dépassée, fruits abîmés jetés, restes non consommés par les convives, ...*

• **Fraction non comestible** : déchets dits inévitables, non considérés comme du gaspillage alimentaire. *Exemples : épluchures de fruits et de légumes, peau de la banane, os de la viande, croûtes de fromage, arêtes et écailles du poisson, ...*



Les **déchets alimentaires** peuvent provenir de **plusieurs sources** :

- **Déchets issus des stocks** : produits non conformes à la livraison et jetés sur place, fruits et légumes pourris et/ou abîmés, dates limites de consommation (DLC) dépassées.
- **Déchets issus de la préparation** : déchets liés au parage, aux épluchures, au gras, aux coquilles d'œuf, aux produits tombés au sol, aux erreurs recettes, aux produits écartés lors de la préparation ou aux surplus de production non réutilisés.
- **Excédents présentés aux convives et non servis** : ce qui a été servi mais n'a pas été pris par les convives.
- **Restes assiettes/plateaux** : ce qui n'a pas été consommé par les convives.

<sup>3</sup> Au sens de l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002

<sup>4</sup> Article L541-1-1 du Code de l'Environnement et Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002

## 4. Méthodologie

Pour garantir un diagnostic précis des déchets alimentaires et du gaspillage alimentaire,

- Les pesées doivent être réalisés lors d'une semaine représentative de l'activité durant les jours ouvrés de l'établissement.
- A minima sur une période de **4 ou 5 jours pour tous les établissements** et **7 jours pour les établissements du secteur sanitaire et médico-social**.
- Les pesées sont distinctes pour les **3 étapes suivantes** :
  1. **Déchets de préparation** (dans le cas d'une cuisine sur place)
  2. **Excédents présentés aux convives et non servis**
  3. **Restes plateaux et assiettes non consommés par les convives**

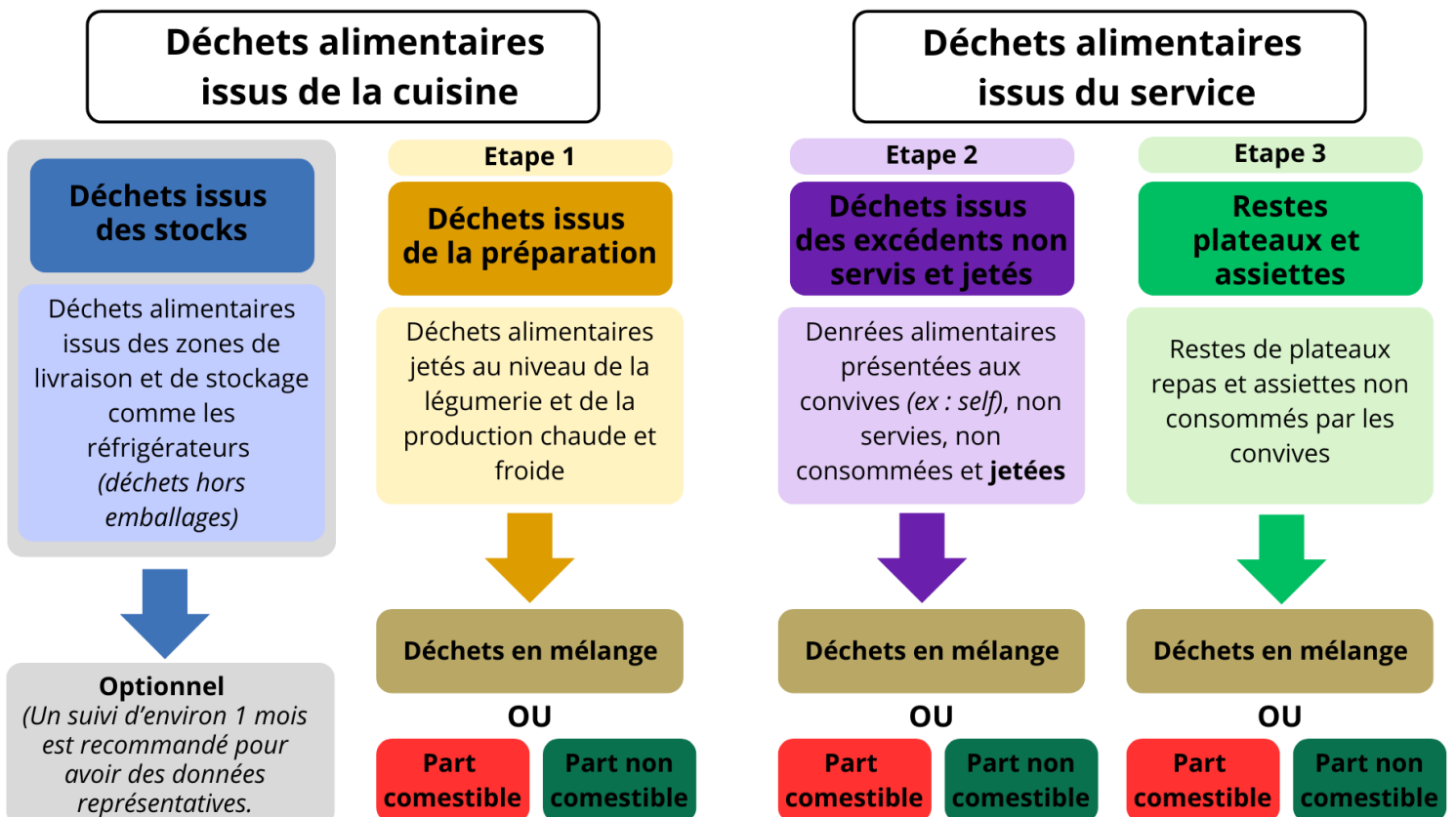
Trois niveaux de diagnostic sont possibles :

**Niveau 1** : Pesée simple avec mélange des fractions comestibles et non comestibles puis application d'un ratio

**Niveau 2** : Pesée simple avec séparation des fractions comestibles et non comestibles

**Niveau 3** : Pesée détaillée avec distinction des fractions comestibles et non comestibles par composantes du repas (entrée, plat, dessert ou autre, ...)

### Schéma des flux pour un protocole de pesée simple en restauration collective

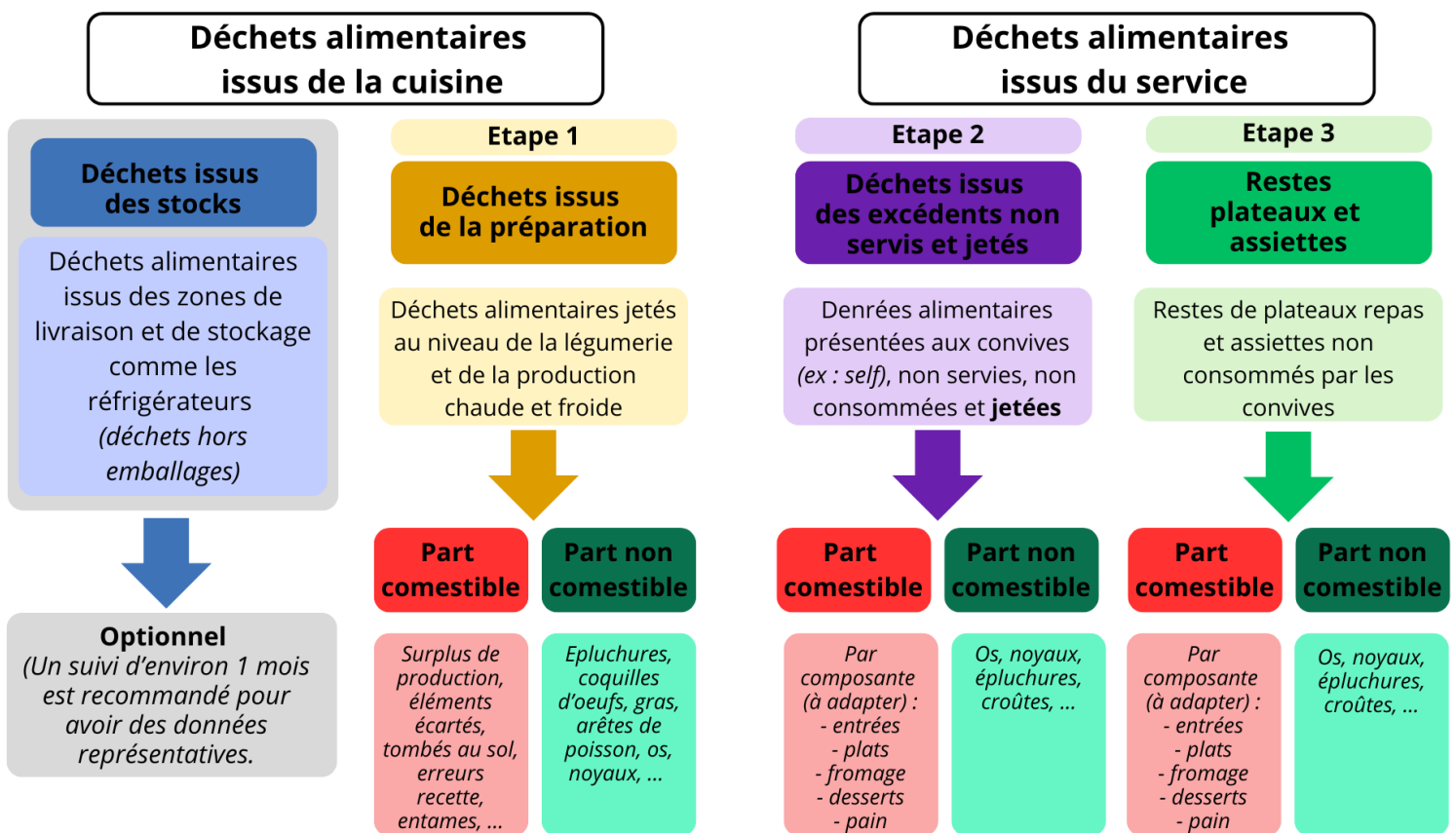


## Comment trier ses déchets alimentaires ?

Dans un souci de simplification, le tri des fractions comestibles et non comestibles des déchets alimentaires est optionnel pour ceux qui n'ont pas les moyens nécessaires. Dans ce cas, un ratio<sup>5</sup> est appliqué par défaut pour estimer la fraction non comestible des déchets alimentaires. La pesée distincte de la part comestible et non comestible des déchets alimentaires permet une évaluation plus précise des besoins en termes de compostage.

Il est conseillé de réaliser un diagnostic par composantes du repas (entrées, plats, desserts ou autre) pour étudier plus précisément les sources du gaspillage alimentaire (cf. schéma ci-dessous).

### Schéma des flux pour un protocole de pesée détaillée en restauration collective



Si le dispositif par composante vous semble compliqué à mettre en œuvre, vous pouvez toutefois distinguer uniquement la composante « pain » afin d'élargir votre analyse du gaspillage alimentaire.

<sup>5</sup> Pour les déchets issus du service, lorsque la séparation des déchets comestibles et non comestibles ne peut pas être effectuée, un ratio de 15% (calcul proposé par l'ADEME) peut être utilisé pour soustraire la part non comestible des déchets alimentaires et ainsi calculer la part des déchets assimilée à du gaspillage alimentaire. Ce ratio peut être adapté en fonction de la nature des déchets (ex : l'augmenter s'il y a beaucoup d'épluchures).



## Quelles denrées doivent être pesées ?

Il est nécessaire de prendre en compte les **aliments liquides intégrés dans le menu** (soupes, potages, sauces, condiments), en notant que les boissons en sont exclues. Cela permet d'avoir un éclairage plus fin des sources potentielles du gaspillage alimentaire.

Les **restes de cuisine et de préparation resservis à un autre repas ou valorisés sous forme de recette anti-gaspi** ne sont pas comptabilisés comme des déchets alimentaires ou comme du gaspillage alimentaire.

Les **plats témoins ne sont pas à intégrer** dans les pesées du gaspillage alimentaire (mais les assiettes témoins ou de présentation le sont).

La **valorisation organique** (compostage/méthanisation) **de la fraction comestible constitue du gaspillage alimentaire**, elle est incluse dans les déchets alimentaires. En effet, les déchets alimentaires non consommés par des humains constituent du gaspillage alimentaire. Cela n'est pas le cas si les déchets sont valorisés ou resservis à un autre repas.

### *Spécificités pour les établissements du secteur sanitaire et médico-social*

La pesée doit se dérouler sur **7 jours sur le repas du midi**. Elle peut aussi avoir lieu pour le dîner (dans ce cas, pensez à imprimer deux fois les tableaux de pesée).

Les déchets alimentaires aussi bien des convives **en chambre ou en salle à manger ou en salle de convivialité** doivent être pris en compte.



## 5. Organiser une campagne de pesées en 5 étapes

### 1. Désigner des responsables

- a. **Le (ou la) chef.fe de projet** (*chef.fe de cuisine, responsable de la restauration, responsable de développement durable, soignants, éducateurs ...*) **coordonne la campagne de pesées.** Cette personne est le (ou la) référent.e du dispositif avant, pendant et après la campagne de pesées.
- b. Il est important de **désigner une personne responsable du tri et de la pesée pour chaque étape** (*cuisine, dépose-plateaux, chambres...*).

#### Remarques :

- 1) Il est important de bien **former et sensibiliser les équipes avant la campagne et chaque service** pendant la semaine de pesées (*tout en leur rappelant de ne pas changer leurs habitudes pour ne pas fausser les résultats*).
- 2) **Le personnel et les convives impliqués dans le dispositif** pourront être valorisés *via les affiches de présentation des résultats et par des événements organisés en interne.*

### 2. Étudier et imprimer les fiches de relevés de pesées

**Pour les établissements scolaires**, se référer aux annexes 1A et 1B en fonction du type de pesée.  
**Pour les établissements du secteur sanitaire, social et médico-social**, se référer aux annexes 2A et 2B en fonction du type de pesée choisi.

**Remarque :** Chaque document est disponible pour impression en format A4 et A3.

### 3. Mettre en place le dispositif avant la semaine de pesées

- a. **Identifier au préalable les différentes zones de production de déchets** pour mettre en place le système de tri des déchets :
  - **Dans le cas d'une préparation sur place ou d'une cuisine centrale :**
    - ✓ En cuisine : légumerie, préparation chaude et froide, préparation dessert... ;
    - ✓ Le cas échéant, quai de départ des livraisons
  - **Dans les zones de service :**
    - ✓ Dans la cuisine, pour trier les excédents présentés aux convives et non servis ;
    - ✓ A la dépose-plateaux ou à la plonge, pour trier les restes non consommés par les convives.

### b. Communiquer en interne sur le dispositif

**Exemples :** *organiser une réunion avec le personnel de restauration et d'encadrement, mettre en place une Brigade Anti-Gaspi<sup>6</sup>, impliquer les éco-délégués à la sensibilisation des élèves, utiliser des affiches de communication pour les convives et diffuser l'information à l'entrée de l'établissement pour les familles<sup>7</sup>, ...).*

---

<sup>6</sup> La Brigade Anti-Gaspi est un dispositif qui a été détaillé dans l'infolettre *Matinik a tab* n°2, disponible [ici](#).

<sup>7</sup> Des modèles d'affiches sont disponibles dans la documentation sur le site de la DAAF.



#### 4. Réunir le matériel nécessaire

- ✓ Une **balance** de précision, peson, pèse-valise ou pèse-personne, de préférence une par zone ;
- ✓ Des **étiquettes/affiches** désignant ce que les poubelles doivent contenir (cf. Annexes 4 et 5 - affiches pour le tri simple ou détaillé) ;
- ✓ Le nombre nécessaire de contenants, poubelles, seaux, ou bacs gastro pour chaque zone en fonction du tri choisi :
  - o **Pour une pesée simple en mélange** : **2** contenants par zone (*déchets alimentaires et non alimentaires*)
  - o **Pour une pesée simple avec distinction comestible/non comestible** : **3** contenants par zone (*déchets comestibles, non comestibles, déchets non-alimentaires*)
  - o **Pour une pesée détaillée par composante** :
    - o **Déchets issus de la préparation** : **3** contenants (*déchets comestibles, non comestibles et non-alimentaires*) ;
    - o **Déchets issus du service** : **1** contenant par composante (*par exemple : entrées, plat, fromage, dessert et pain*), **1** contenant pour le non comestible et **1** contenant pour le non-alimentaire.

#### Conseils :

- *Penser à disposer les contenants sur des tables pour faciliter le travail de tri par les convives.*
- *Si vous n'avez pas de contenants satisfaisants, demander à votre prestataire s'il peut vous en fournir le temps du Défi.*
- *Des affiches de tri pour chaque type de pesée sont disponibles en annexes 3 et 4*

#### 5. Lors de la campagne de pesées

- ✓ **Imprimer les tableaux de pesées** en fonction du choix de votre établissement (*pesées simples ou détaillées*) et du nombre de jours d'ouverture de votre service de restauration (4/5 ou 7 jours).
- ✓ Penser à **désigner une personne qui centralisera** toutes les fiches de pesées chaque jour.
- ✓ Imprimer et disposer les **affiches pour faciliter le tri** (Annexes 3 et 4).
- ✓ **Pour les déchets de préparation en cuisine** : trier les déchets de préparation dans chaque zone de cuisine (parage, préparation froide et chaude, desserts...).

En fin de préparation, peser les déchets alimentaires (poids net, attention à la tare !) et noter les chiffres sur le tableau de pesée. Procéder ainsi chaque jour pour l'ensemble des repas.

- ✓ **Pour les excédents présentés et non servis au self** : En fin de service, trier et peser les déchets alimentaires et noter les chiffres dans le tableau de pesée (poids net, attention à la tare !).
- ✓ **Pour les restes de nourriture non consommés par les convives des convives** : les restes de nourriture sont triés dans les contenants correspondants. Une ou plusieurs personne(s) doit(vent) veiller à ce que le tri soit effectué correctement. En fin de service, peser les déchets alimentaires et noter les chiffres dans la fiche de relevés de pesées (poids net, attention à la tare !).

**Attention** : *Penser à noter les effectifs de repas prévus et servis chaque jour, ainsi que les menus. Cela vous sera particulièrement utile lors de la mise en évidence des sources de gaspillage.*

## 6. Après la campagne de pesées

Deux accompagnements vous seront proposés après la campagne de pesée :

- **Webinaire 2** : Aide à l'exploitation des résultats (Analyse et inscription sur *ma cantine*), en direct et en replay ;
- **Atelier d'échange** : Accompagnement à la mise en place d'actions

### 1. Saisir les données dans le tableau de saisie

Des tableaux d'analyse sous format Excel vous sont fournis afin d'analyser vos pesées et vous fournir des résultats plus globaux. Il est important de renseigner précisément le nombre de repas prévus et préparés chaque jour.

**Grâce à ces tableaux, vous pourrez commencer à identifier les sources de gaspillage et réfléchir collectivement aux pistes d'actions à mener pour lutter contre le gaspillage alimentaire.**

### 2. Analyser les résultats

Un référentiel vous sera fourni dans la documentation pour vous aider à analyser vos pesées. Un accompagnement vous sera proposé avec le webinaire 2.

### 3. Transmettre vos données :

- **à la DAAF de Martinique**

Envoyez vos tableaux d'analyse complétés à l'adresse suivante : [dav.daaf972@agriculture.gouv.fr](mailto:dav.daaf972@agriculture.gouv.fr).

**Aucune donnée ne sera communiquée sans votre accord.** Cela nous permettra de calculer des moyennes par type d'établissements et d'établir des référentiels régionaux pour les futures éditions du Défi Assiettes Vides.

- **sur votre espace personnel « ma cantine »**

Depuis le site [ma cantine](#), après avoir sélectionné la cantine concernée sur votre tableau de bord, vous pouvez compléter votre bilan annuel ...

#### DAAF 972

ID : 1442 SIREN : 130014038

Changer d'établissement

#### Mon bilan annuel

2025

A COMPLÉTER

#### C'est le moment de se lancer !

Réalisez un bilan complet pour mesurer votre avancée par rapport aux objectifs de la loi EGalim, et parcourez des ressources personnalisées selon votre situation et vos résultats pour vous aider dans votre transition vers une alimentation plus durable.



...et cliquer sur l'onglet « Gaspillage » :

**DAAF 972 : Télédéclaration**  
SIRET : inconnu  
SIREN : 130014038 Changer d'établissement

2025

Pour mes restaurants satellites, je saisis :

Les données sur l'ensemble des mesures EGalim  Les données d'approvisionnement seulement

Établissement Appro. **Gaspillage** Menus végétariens Substit. plastiques Info. convives

Un accompagnement pour vous aider à compléter vos données sur la plateforme vous sera proposé dans le webinaire 2.

#### 4. Communiquer les résultats auprès des personnes pertinentes

Un diaporama de présentation des résultats vous sera fourni après la transmission de vos résultats à la DAAF. Vous pourrez vous appuyer sur ce support pour organiser une réunion avec le personnel de restauration, la direction et les convives impliqués dans le dispositif.

Vous pouvez éventuellement le diffuser auprès de l'ensemble de vos convives et de leurs familles.

#### 5. Construire un plan d'actions partagé

Un accompagnement vous sera proposé dans la cadre d'un atelier en présentiel pour proposer des actions simples à mettre en place et échanger collectivement sur les dispositifs déjà mis en œuvre ou en cours d'élaboration dans vos établissements.

Sur le site *ma cantine*, vous pouvez retrouver des [actions anti-gaspi](#) qui peuvent être mises en place à filtrer par origine du gaspillage et par taille de l'action.

## 7. Annexes

Pour vous accompagner, des documents sont disponibles sur le site de la DAAF [ici](#) (*Alimentation > PNA > Restauration collective > Défi Assiettes Vides > 1<sup>ère</sup> édition*). Veillez à bien imprimer le bon document en fonction du niveau de tri (*pesée simple ou par composante*), du nombre de jours d'ouverture (*4/5 jours ou 7 jours*) et du mode de fonctionnement de votre établissement (*satellite ou cuisine sur place*).

### Les tableaux de pesée :

0 - Comment bien choisir le fichier à télécharger ?

1A - DAV MQ – Tableau de pesée simple 4-5jrs cuisines sur place (Formats A3 ou A4)

1B - DAV MQ – Tableau de pesée simple 4-5jrs cuisines satellites (Formats A3 ou A4)

1C - DAV MQ – Tableau de pesée détaillée 4-5jrs cuisines sur place (Formats A3 ou A4)

1D - DAV MQ – Tableau de pesée détaillée 4-5jrs cuisines satellites (Formats A3 ou A4)

2A - DAV MQ – Tableau de pesée simple 7jrs cuisines sur place (Formats A3 ou A4)

2B - DAV MQ – Tableau de pesée simple 7jrs cuisines sur place (Formats A3 ou A4)

2C - DAV MQ – Tableau de pesée détaillée 7jrs cuisines satellites (Formats A3 ou A4)

2D - DAV MQ – Tableau de pesée détaillée 7jrs cuisines sur place (Formats A3 ou A4)

3A - Pesée pain 5jrs

3B - Pesée pain 7jrs

### Des affiches :

- **pour faciliter le tri :**

4A - Affiches de tri pour pesée simple

4B - Affiches de tri pour pesée simple avec détail composante pain

4C - Affiches de tri pour pesée par composante

5A - Schéma des flux pour un protocole de pesée détaillée en restauration collective

5B - Schéma des flux pour un protocole de pesée détaillée en restauration collective

- **pour communiquer auprès de vos convives et des familles de vos convives**

6 - Affiche de participation au Défi Assiettes Vides

7 - Affiche pour dénicher les bonnes volontés pour le Défi Assiettes Vides

8 - Affiches comment moins gaspiller

9 - Affiche de positionnement

10 - Autres affiches pour lutter contre le gaspillage alimentaire

11 - L'infolettre Matinik a tab n°2 spéciale gaspillage alimentaire (2<sup>ème</sup> trimestre 2025)

### Les documents d'analyse

12 - Le référentiel de positionnement

13A - Tableaux d'analyse Pesées simple - 5jrs

13B - Tableaux d'analyse Pesées par composante - 5jrs

14A - Tableaux d'analyse Pesées simples - 7jrs

14B - Tableaux d'analyse Pesées par composante - 7jrs

Un diaporama de présentation de vos résultats au sein de vos établissements vous sera envoyé après la transmission de vos résultats de pesée à la DAAF à l'adresse : [dav.daaf972@agriculture.gouv.fr](mailto:dav.daaf972@agriculture.gouv.fr).