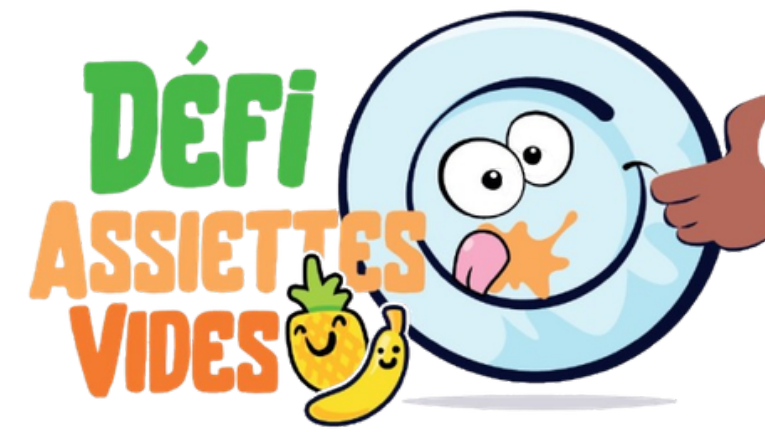


Atelier

**Mettre en place
des actions pour lutter
contre le gaspillage
alimentaire**

Contact référente : Charlotte PARAYRE
dav.daaf972@agriculture.gouv.fr ; 0696 20 89 31

Mercredi 17 juin 2026 - Eco-lieu de Tivoli



Sommaire

1. Tour de table : Brise-glace
2. Rappel des obligations légales
3. La première édition du Défi Assiettes Vides (DAV) en Martinique : Prébilan
4. Tour de table : Retours d'expérience
5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire
6. Et après ?



1. Tour de table : Brise-glace

- **Nom et Prénom**
- **Fonction et établissement**
- **Votre recette préférée dans la cantine de votre établissement ?**
- **La recette qui a le plus de succès auprès de vos convives ?**



2. Rappel des obligations légales

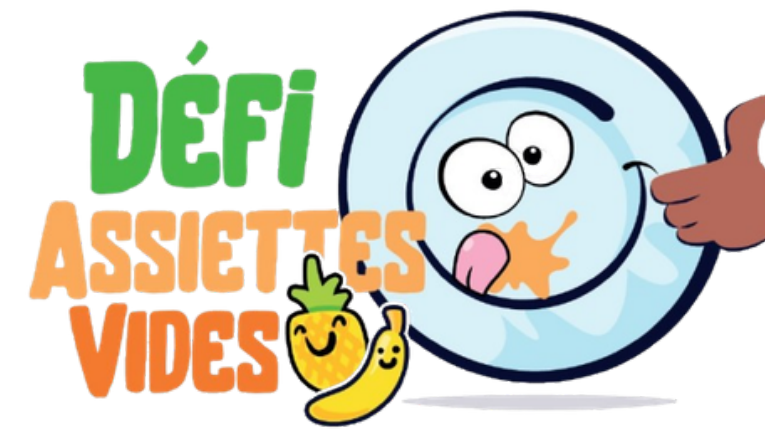


- Objectif de **réduction du gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 d'ici 2025** dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.
- Obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs de la restauration collective, publique et privée** (*cuisines centrales, restaurants satellites et avec cuisines sur place*)

Qu'est ce qu'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Diagnostiques de pesées et Actions

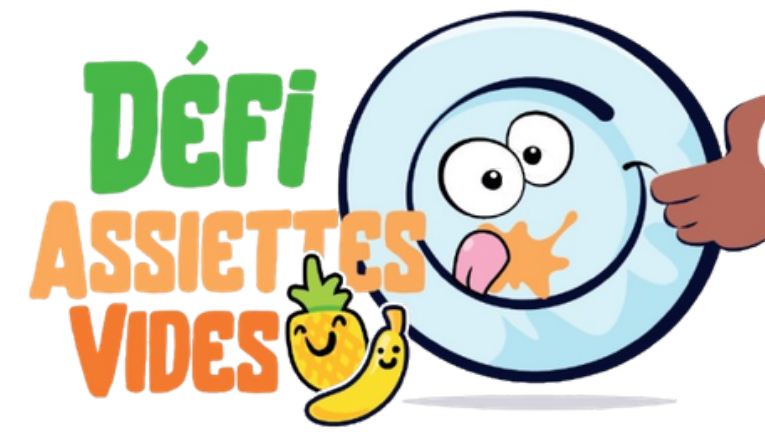




3. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

- Réalisation d'**une semaine de pesée** entre le 20 avril et début juin
- **28 établissements inscrits**
- **20 établissements qui ont réalisé des pesées**
- **Diagnostics sur :**
 - **les excédents non servis et**
 - **les restes plateaux***(aucune pesée des déchets issus de la préparation)*

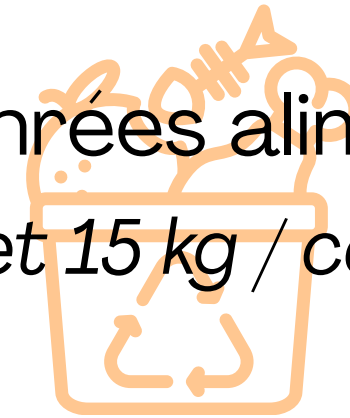




3. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

Quel est le coût du gaspillage alimentaire ?

880 tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées,
110 gr / convive / repas et 15 kg / convive / an



Soit **3,6 millions d'€**
60 € / convive / an

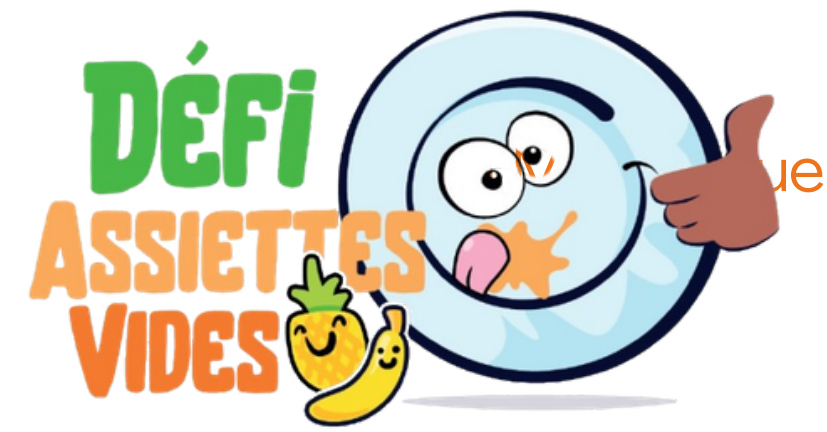


et **1,8 million de repas**
30 repas / an / convives



Extrapolation des données des participants du Défi Assiettes Vides pour les 8 millions de repas du secteur scolaire en Martinique

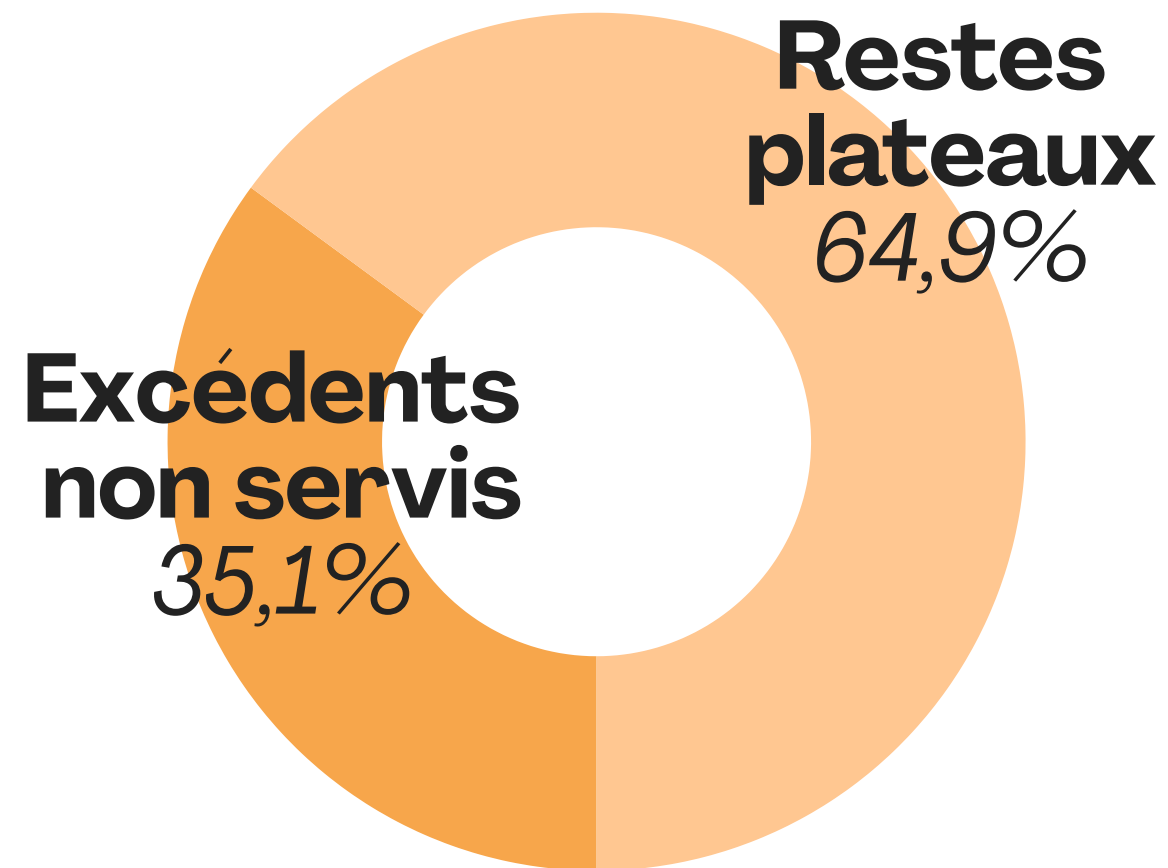
Atelier : Mettre en place des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire



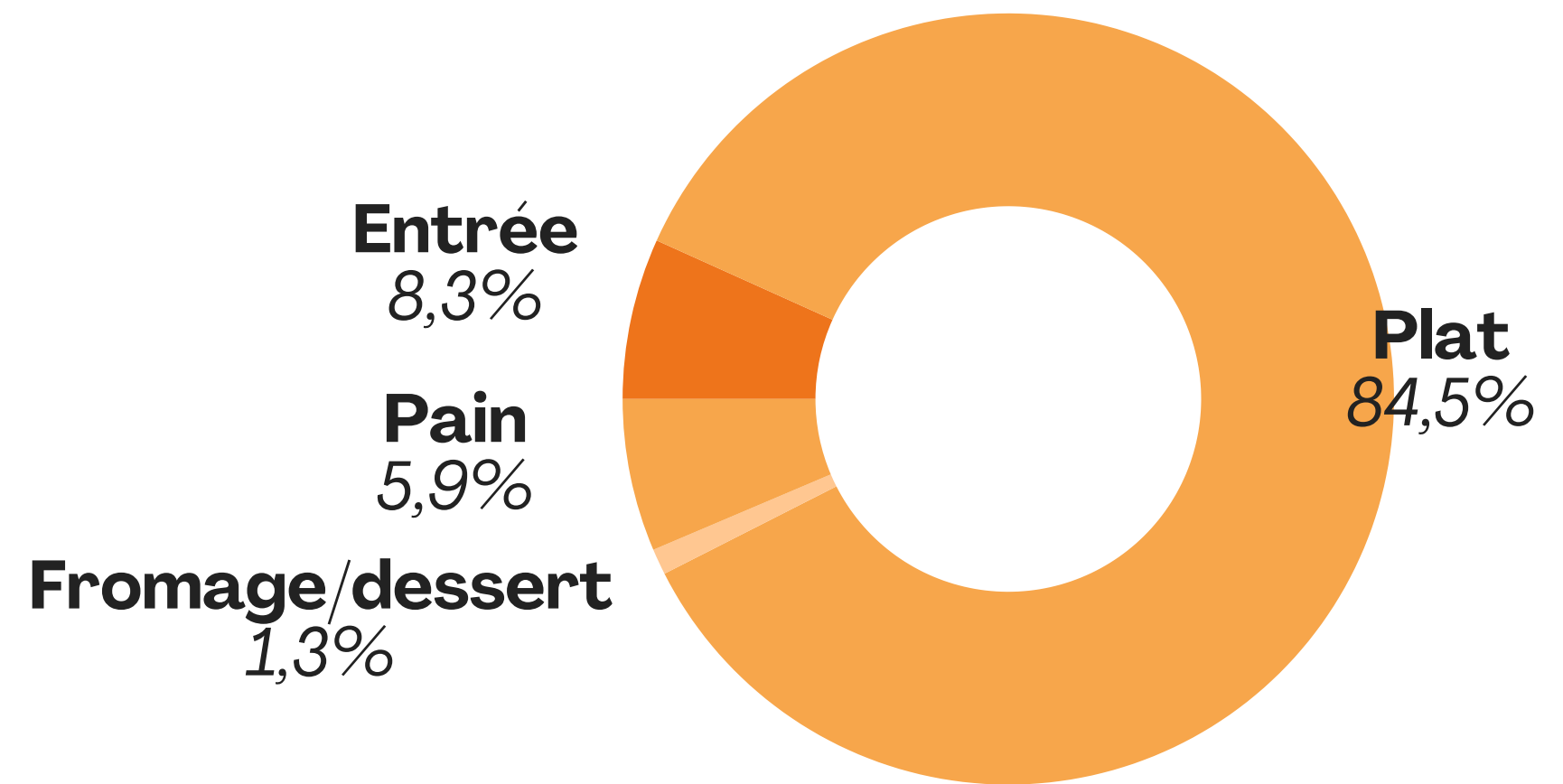
3. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

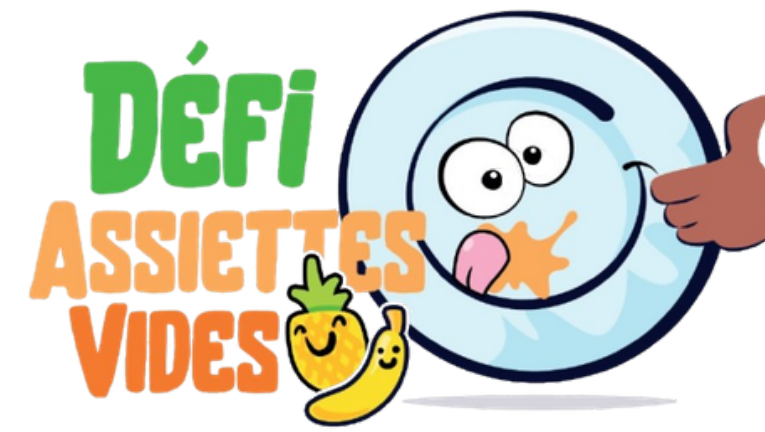
D'où vient le gaspillage alimentaire ?

Par zone de flux



Par composante du repas





4. Tour de table : retours d'expérience

- **Etablissement représenté :**

- localisation,
- nombre de demi-pensionnaires/internes,
- niveau d'enseignement,
- mode de fonctionnement (cuisine de production, cuisine centrale ou satellite)

- **Mise en oeuvre des pesées :**

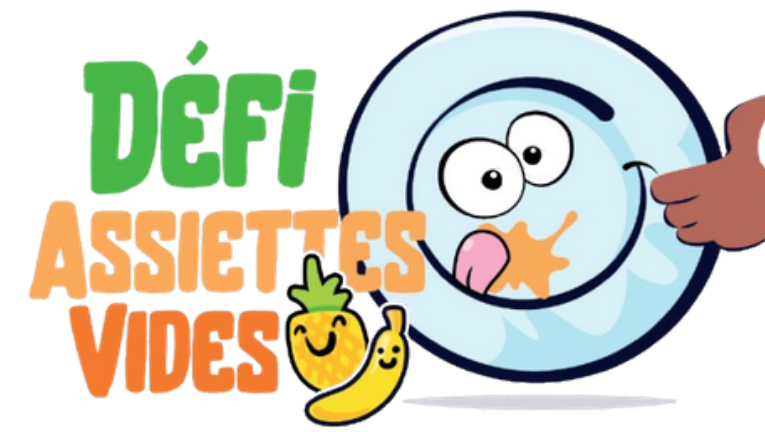
- pesée détaillée ou simple : diagnostic par composante ou simple
- zone de flux diagnostiquée : préparation, excédents non servis, restes plateaux
- distinction parts comestible et non comestible

- **Organisation des pesées :**

- Qui est le/la référent.e ?
- Implication des équipes administratives ? de restauration ? de direction ?
- Implication des élèves / convives

- **Freins/difficultés identifiés ?**

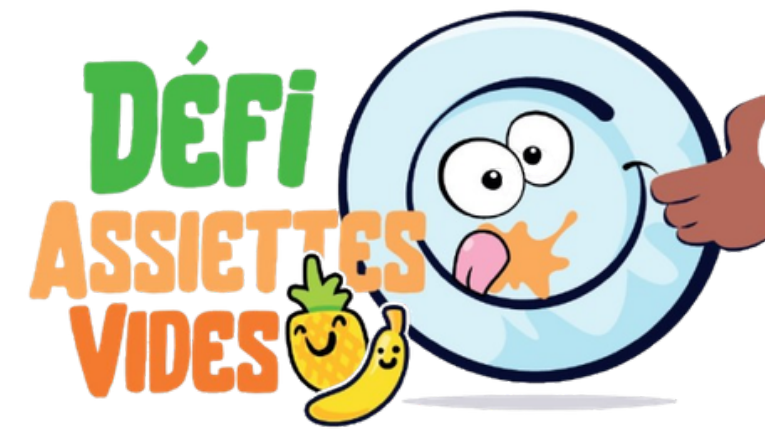
- **Intérêt du dispositif ? Premières réussites ?**



4. Tour de table : retours d'expérience

Idées pour les prochains Défis Assiettes Vides :

- Organisation de réunion avant le Défi avec la direction et les équipes de restauration ;
- Rédaction de slogans antigaspi par classe à afficher dans le réfectoire ;
- Mise en place de la Brigade Anti-Gaspi (BAG) ;
- Dans le cas d'une pesée simple, faire peser le gaspillage alimentaire par chaque convive ;
- Challenge "qui gaspille le moins ?" entre les professeurs et les élèves / par classe / entre écoles (*récompense : choix du menu*) ;
- Buffet "récompense" financé grâce à la réduction du gaspillage par rapport à l'édition précédente ;
- Calcul des résultats des pesées par les élèves avec professeurs de mathématiques



Focus : La brigade Anti-Gaspi (BAG)



Dispositif créé par Guillaume le cantinier

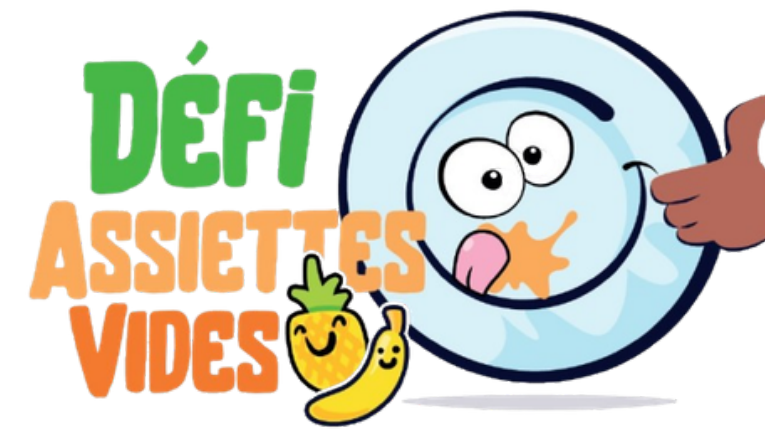
Concept :

- une dizaine d'élèves bénévoles
- qui, durant la semaine de pesées, réalisent des sondages (qu'ils ont eux-mêmes conçus), comptent les plateaux vides, trient et pèsent les déchets.
- encadrés par des professeurs, des agents de la vie scolaire et l'équipe de restauration.

Objectif : Sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire par d'autres élèves

Pour plus d'informations sur la BAG, consultez :

- l'infolettre "Matinik a tab" n°2 | DAAF Martinique
- le compte YouTube de Guillaume Le Cantinier

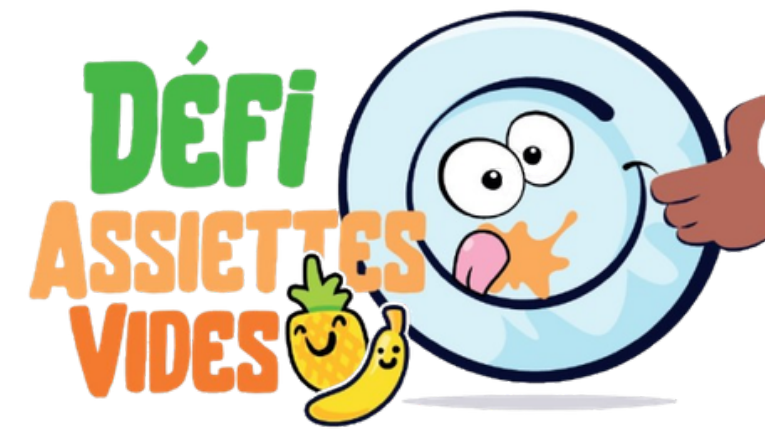


5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Ateliers de réflexion en groupe :



- **Atelier 1 : Construire des solutions** (30mn)
- **Atelier 2 : Identifier les acteurs à mobiliser** (30mn)
- **Atelier 3 : Restitution collective** (30mn)



5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Ateliers de réflexion en groupe :

- **Atelier 1 : Construire des solutions** (30mn)



Temps 1 : D'où vient le gaspillage ? (10mn)

Pourquoi gaspille-t-on ? Comment expliquer le gaspillage alimentaire ?

Temps 2 : Quelles actions mettre en place en fonction de l'origine du gaspillage alimentaire ? (20mn)

Comment lutter contre les sources de gaspillage précédemment identifiées ? Que mettre en place ?



5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

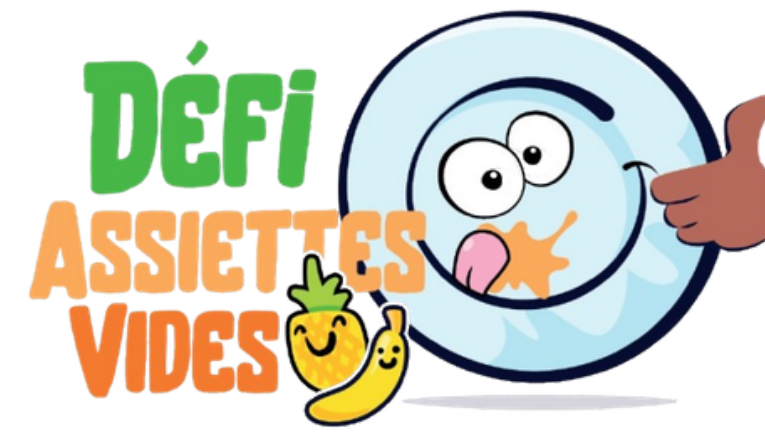
Ateliers de réflexion en groupe :



- **Atelier 2 : Identifier les acteurs à mobiliser** (30mn)

Créer des fiche.s action (10mn par fiche) avec :

- action envisagée ;
- le ou les acteurs concernés et/ou à mobiliser ;
- les prérequis et les freins à prendre en considération
- un calendrier prévisionnel.



5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Ateliers de réflexion en groupe :

- **Atelier 3 : Restitution collective (30mn)**

Collectivement, présenter les fiches action

Individuellement, chaque établissement définit :

- une action simple, à mettre en place rapidement ;
- une action plus ambitieuse, à développer sur le long terme.





5. Atelier : Idées d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

3 principaux axes de travail :

*Agir sur la préparation
des menus*



*Agir sur le
service*



*Agir sur la
sensibilisation*





Agir sur la préparation des menus

Effectifs

- meilleur échange entre vie scolaire et cantine ;
- prise en compte d'un effectif moindre pour limiter les quantités produites et le gaspillage ;

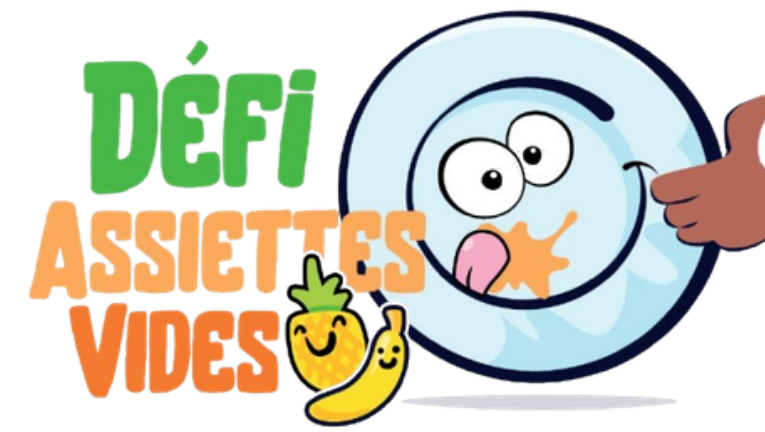
Achats

- travail sur le lien producteur/produits avec visite de la cantine et/ou d'exploitations ;
- optimiser le planning des menus pour la réutilisation des restes

Production

- sécuriser les menus en début d'année et innover davantage en fin d'année ;
- travail d'actualisation régulière des fiches techniques / recettes pour adapter les quantités

quantité préparée = quantité consommée



Agir sur le service

Actions du personnel de restauration

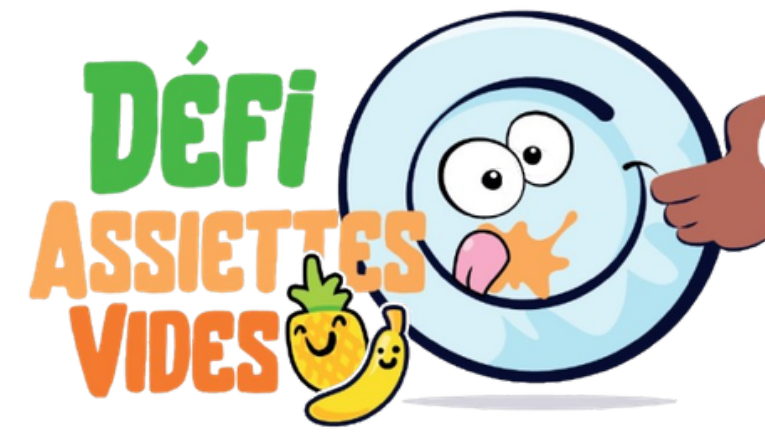
- Former le personnel aux quantités personnalisées (flexibilité par rapport au GEM- RCN)
- changer le format des assiettes pour assiette pleine = moindre quantité
- Choisir des ustensiles de taille et de forme adaptées pour le service

Quantités

- Choix de portions petite ou grande faim
- mettre en place des portions “pour goûter”
- adaptation des grammages en fonction du gaspillage mesuré de certaines composantes, adaptation des quantités en fonction d'un questionnaire de satisfaction

Cadre

- Autonomiser les convives avec choix des quantités par eux ou mise en place d'un salad bar
- Etaler la plage horaire des repas



Agir sur la sensibilisation

Communication autour du gaspillage

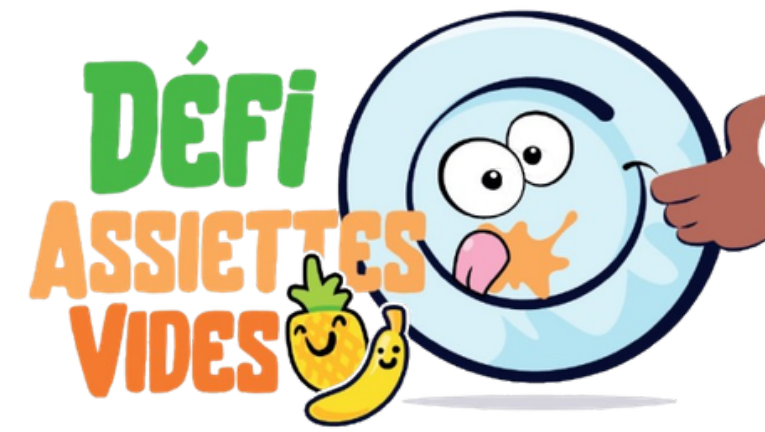
- Communiquer sur les résultats des pesées
- Inscrire la lutte contre le gaspillage dans le projet d'établissement
- affiches avec équivalences en termes de produits qui parlent aux jeunes (PS4, cinéma, ...)

Communication autour du travail des cuisiniers

- Donner des infos sur les aliments, les repas, la nutrition pour sensibiliser les convives
- Travail sur le lien producteur/produits avec visite de la cantine et/ou d'exploitations,
- Sensibiliser les convives au travail des cuisiniers : portes ouvertes, intervention des cuisiniers auprès des convives/clients) informations sur le repas et la fabrication des aliments,

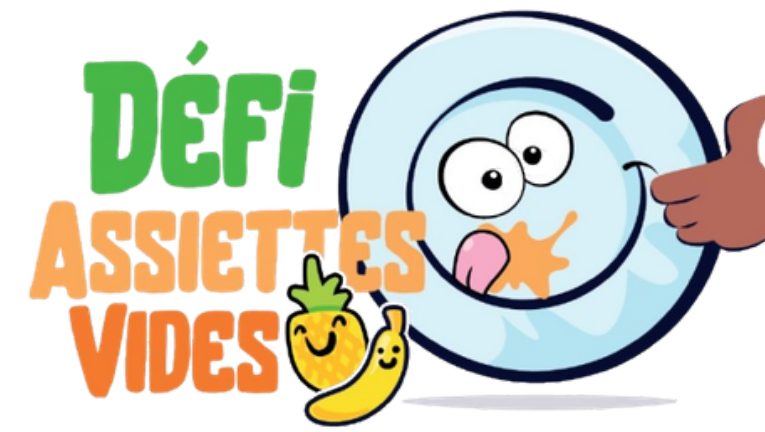
Co-construction des menus

- mise en place de commissions-menus
- sondage des élèves sur plats qu'ils aimeraient voir apparaître (hors burgers, pizzas, ...)



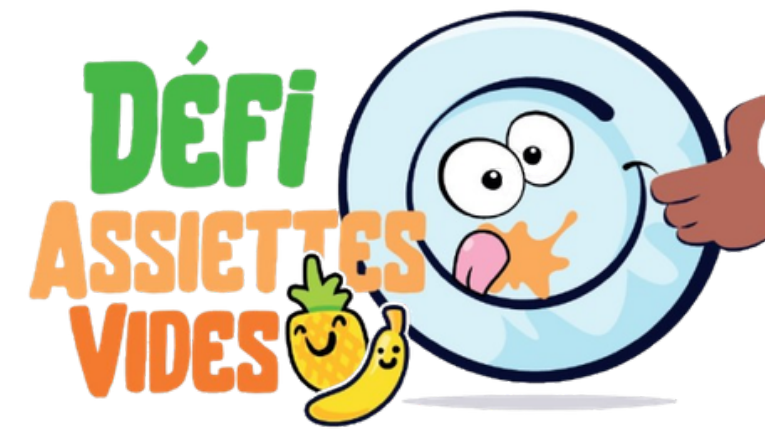
Agir sur la sensibilisation au menu végétarien

- travailler la présentation des repas végétariens pour les rendre attrayants,
- s'inspirer de livrets de recettes végétariennes,
- sensibiliser aux coûts économique et environnemental des denrées,
- sensibiliser à l'apport d'un repas équilibré,
- animation autour du repas végétarien



Agir sur le pain

- travail avec le boulanger pour des plus petits pains
- réduction des tranches de pain,
- mise à disposition du pain à la fin du self ou à un endroit précis dans le restaurant,
- pain servi au dernier moment (après la distribution des entrées (maternelles),
- gâchimètre à pain



Facteurs de réussite :

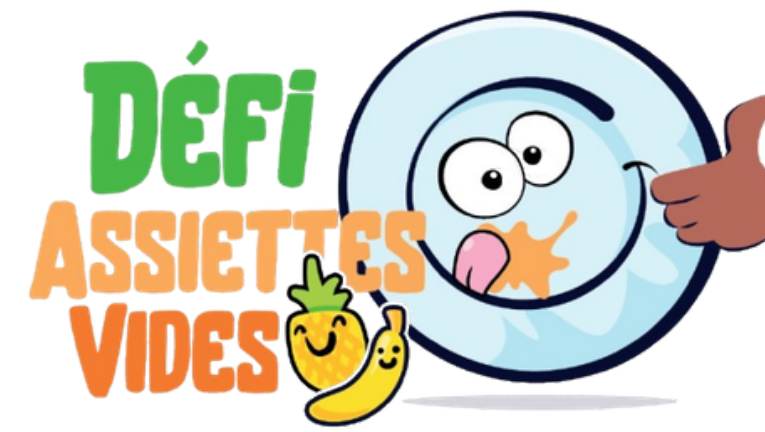
✓ **Agir à tous les niveaux** : production /service / consommation

✓ **Impliquer toutes les parties prenantes** de l'établissement
(réunir, débattre, décider ensemble)

✓ **Évaluer le gaspillage**

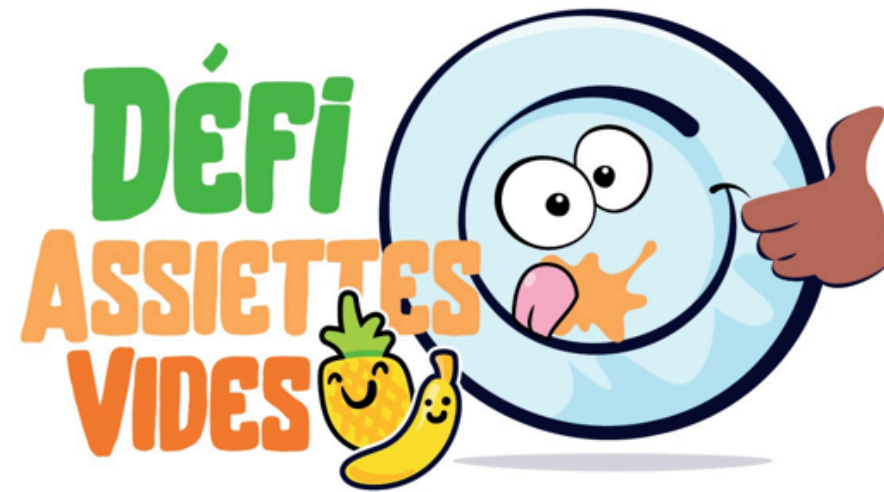
✓ **Pérenniser les actions** avec des mobilisations régulières
(Commission des menus, actions de l'établissement, pesées et mise en valeur du gaspillage)

✓ **Avoir un référent**, un responsable effectuant le suivi



6. Et après ?

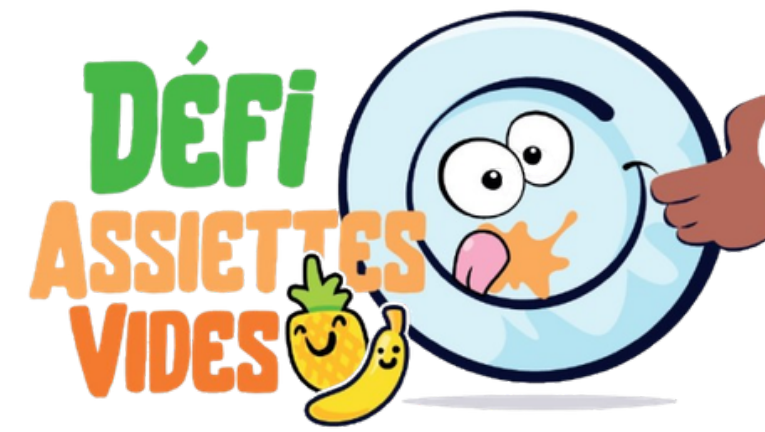
1. Communiquer les résultats de vos pesées aux équipes, aux convives et à leur famille



Diaporama modifiable disponible sur le site de la DAAF [ici](#)

Présentation des résultats de la semaine de pesée du ... au ...

Nom de l'établissement



6. Et après ?

2. Compléter ses données sur ma cantine

Guide pas à pas disponible sur le site de la DAAF [ici](#)

Mon tableau de bord

Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer Toutes les cantines Comprendre mes obligations Aide Mon compte

Accueil > Mon tableau de bord

Bienvenue dans votre espace, Charlotte [Gérer mes cantines](#)

Votre cuisine centrale a été transformée en groupe
Vous pouvez requalifier vos groupes directement depuis ce tableau de bord, [découvrez comment faire](#)

4 cantines [Filtrer par](#)

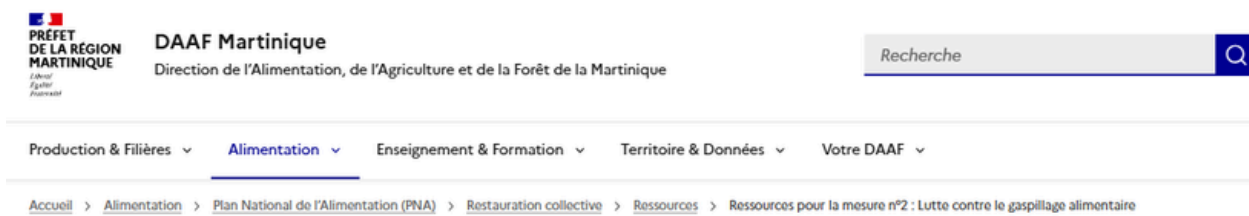
Nom de la cantine	SIRET / SIREN	Commune (code postal)	Type	Bilan 2025	Actions
DAAF 972 4 restaurants satellites	130014038		Groupe	TÉLÉDÉCLARÉ	Paramètres



6. Et après ?

3. Des ressources pour construire des actions

Ressources sur le site de la DAAF



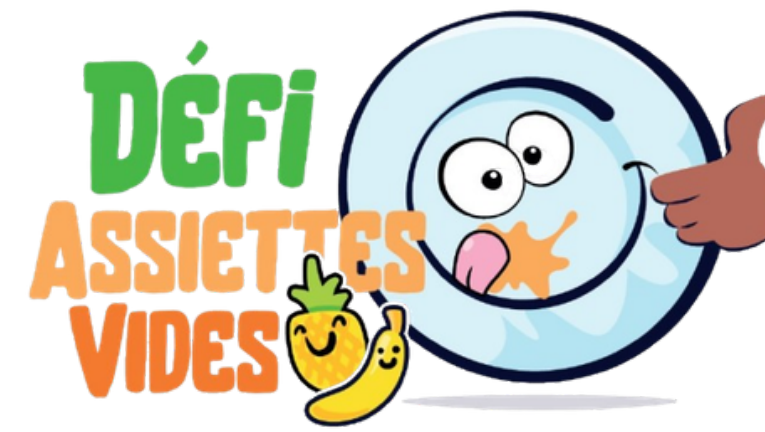
Ressources pour la mesure n°2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Ressources sur le site *ma cantine*



Infolettres *Matinik a Tab* spéciales gaspillage alimentaire T2 2025 et T2 2026 (à paraître en juin 2026)





6. Et après ?

4. S'inscrire à la 2ème édition du Défi Assiettes Vides en novembre 2026

Inscription à la 2ème édition du "Défi Assiettes Vides" de Martinique en novembre 2026

Le premier Défi Assiettes Vides (DAV) de Martinique se déroulera entre le 3 novembre et le 4 décembre 2026.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site de la DAAF et la [rubrique dédiée à ce dispositif](#).

En cas de questions, vous pouvez envoyer un mail à l'adresse : dav.daaf972@agriculture.gouv.fr

Inscrivez vous ici !





Ateliers proposés par Ypiranga pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- **Développement de jardins sur différents sites ;**
- **Essaimage** (accompagnement de projets de jardins partagés dans les écoles et de zones de compostage partagé ou autonome en établissement) ;
- **Ateliers pédagogiques et ludiques** : jardinage urbain, bricolage récup', nutrition, découverte des fruits et légumes locaux, biodiversité, compostage... ;
- **Formations** : techniques agroécologiques d'agriculture urbaine, plantes médicinales, compostage ;
- **Distribution d'aide alimentaire**

Pour plus d'infos, vous pouvez consulter le site d'Ypiranga [ici](#).



Merci
pour votre attention

Contact référente : Charlotte PARAYRE
dav.daaf972@agriculture.gouv.fr ; 0696 20 89 31