



Webinaire n°1

Préparation du Défi Assiettes Vides

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

Vendredi 23 octobre 2026



Remarque préalable



Ce webinaire est enregistré.

*Si vous ne souhaitez pas apparaître dans l'enregistrement,
merci de couper vos caméras.*



Webinaire n°1

Préparation du Défi Assiettes Vides

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

Vendredi 23 octobre 2026



Sommaire

1. Rappel des obligations légales
2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?
3. Pourquoi faire un diagnostic de pesée ?
4. Quelle est la distinction entre déchets alimentaires et gaspillage alimentaire ?
5. Comment réaliser ses pesées ?
6. Et après les pesées ?



1. Rappel des obligations légales

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.



- 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 restaurants avec cuisines sur place*)



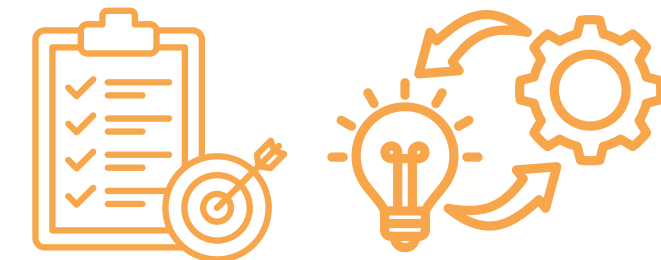
1. Rappel des obligations légales

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

Diagnostics de pesées



et



Actions pour limiter le gaspillage



2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?

- Créé par le **REGAL Normandie en 2014**
- Réalisation d'**une semaine de pesée** sur une période déterminée par les lieux de restauration collective
- Dispositif pour créer une **dynamique locale autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire martiniquais ...**
- et **à plus grande échelle** avec le même dispositif en Normandie et Bretagne



2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?

Etape 1 :
Avant le 15 octobre

Inscription en ligne
<http://tiny.cc/alk5101>

Etape 2 :
Avant le 3 novembre

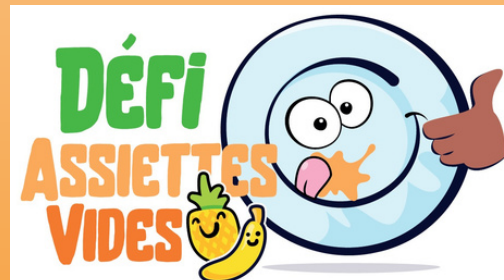
Préparer le défi
*(prendre connaissance de
la documentation dédiée,
participer/visionner au
webinaire)*

Etape 3 :
Avant le défi

**Préparer son
établissement**
*(imprimer les documents,
mobiliser les équipes et
les convives)*

Etape 4 :
Entre le 3 nov. et 4 déc.

**Réaliser sa semaine
de pesée**



Etape 5 :
Après le 4 décembre

**Analyser ses
résultats**
*à partir des tableaux
d'analyse et du
webinaire*

Etape 6 :
Après le 4 décembre

**Communiquer ses
résultats**
sur le site

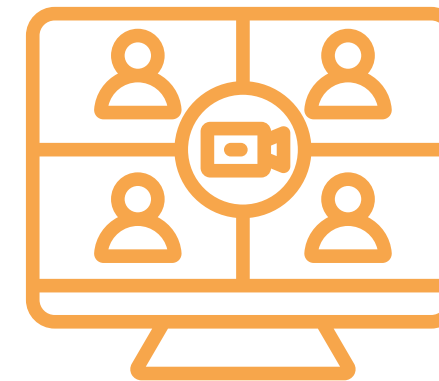
et à la DAAF



2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?

Documentation :

- Tutoriel d'accompagnement
- Tableaux de pesées
- Affiches de sensibilisation
- Affiches pour organiser et communiquer sur la semaine de pesée



2 webinaires
enregistrés et
disponibles en replay



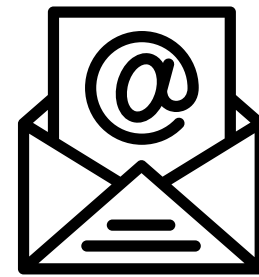
1 atelier pour
échanger et
construire des actions



2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?



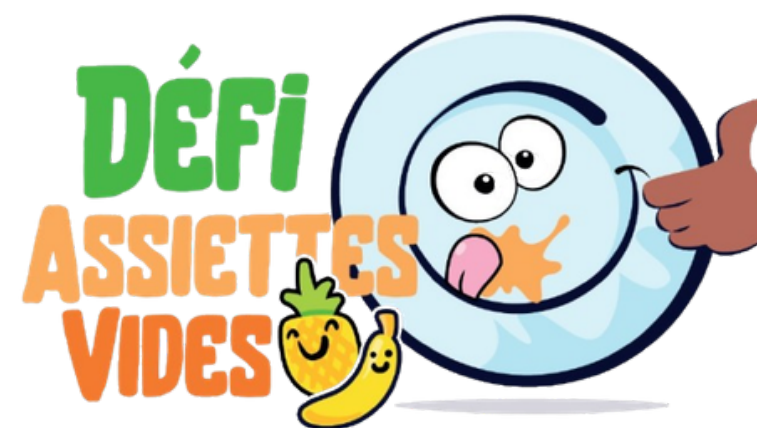
Une rubrique
sur le site de la DAAF :
"Défi Assiettes Vides"



Une adresse mail :
[dav.daaf972@
agriculture.gouv.fr](mailto:dav.daaf972@agriculture.gouv.fr)



Un numéro de téléphone :
0696 20 89 31



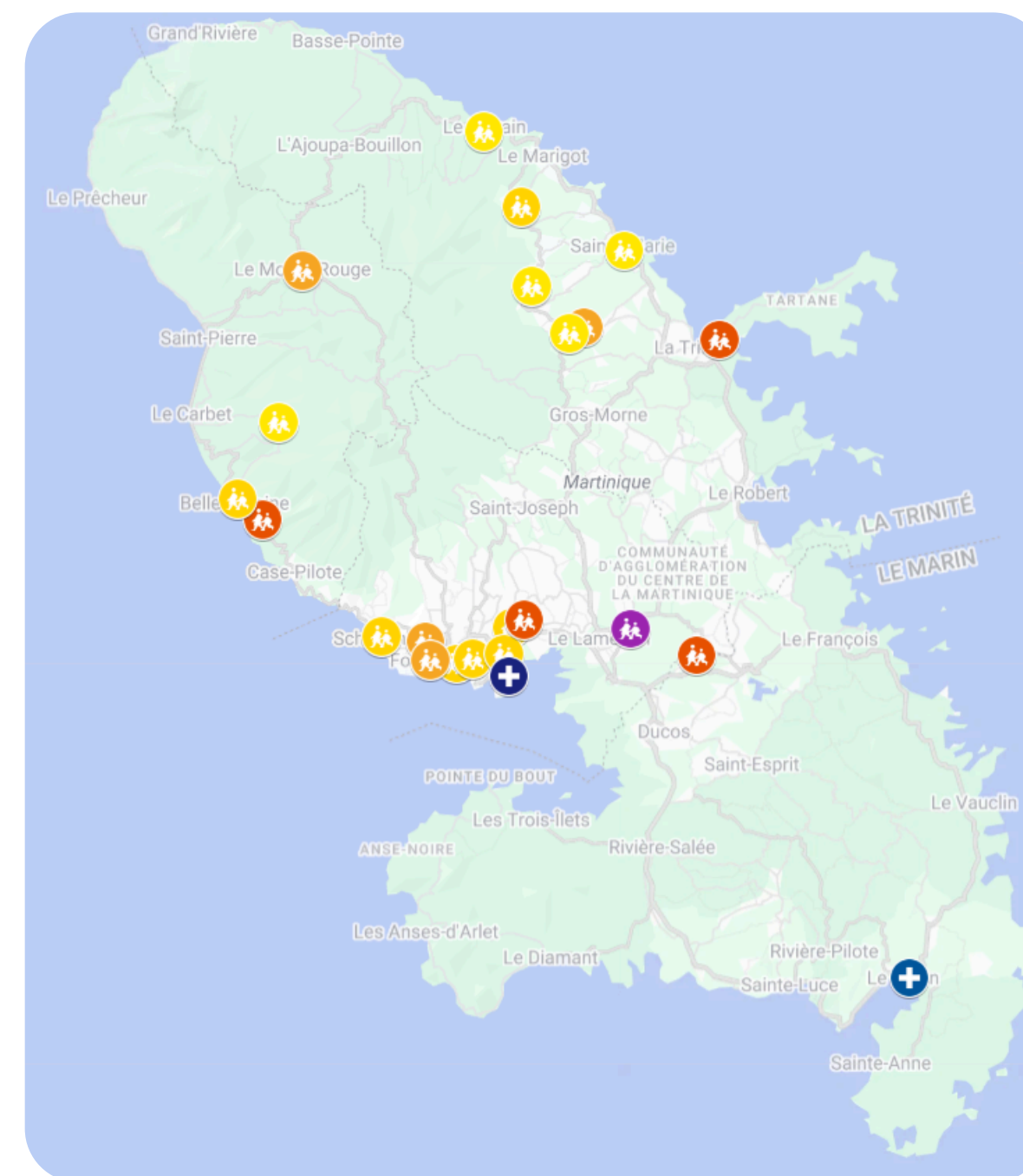
2. Qu'est-ce que le Défi Assiettes Vides (DAV) ?

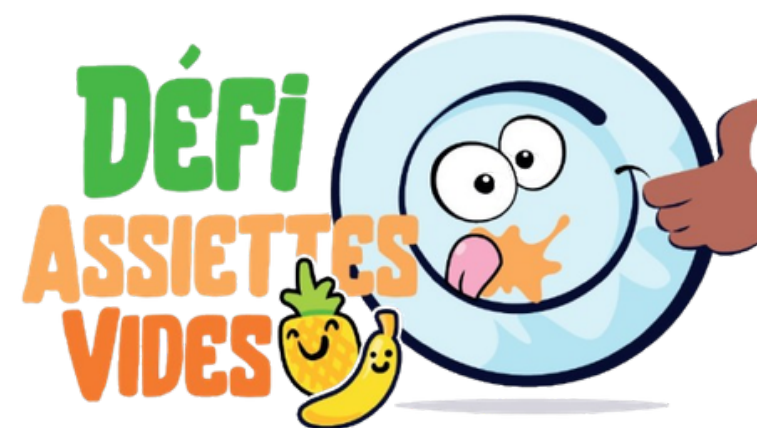
A ce jour, 28 établissements sont inscrits :

- 24 de l'enseignement :
 - 15 de l'enseignement primaire et
 - 9 de l'enseignement secondaire et une cité scolaire
- 3 des secteurs sociaux et médico-sociaux :
 - 2 EHPAD et
 - 1 crèche
- 1 du secteurs médical :
 - 1 hôpital

Une carte interactive est disponible [ici](#).

6 établissements ont participé à la 1ère édition (entre avril et juin 2026).



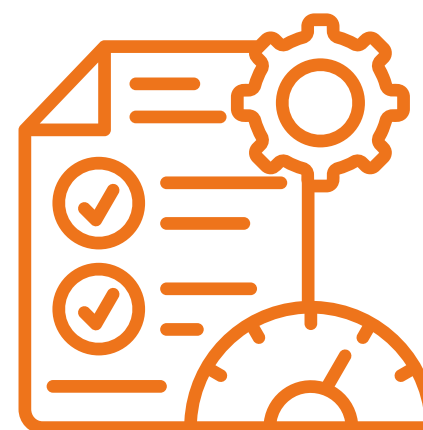


3. Pourquoi faire un diagnostic de pesée ?



Répondre à l'obligation légale

*Art. L.541-15-3
diagnostic obligatoire*



Obtenir des indicateurs de travail

*savoir d'où l'on part, estimer son
potentiel de réduction, identifier
les sources et donc les pistes de
réduction du gaspillage alimentaire*



Communiquer sur les démarches de la structure

*collecter des infos pour mobiliser
le personnel, les convives et les
familles de convives*



3. Pourquoi faire un diagnostic de pesée ?

Bilan de la 1ère édition

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

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

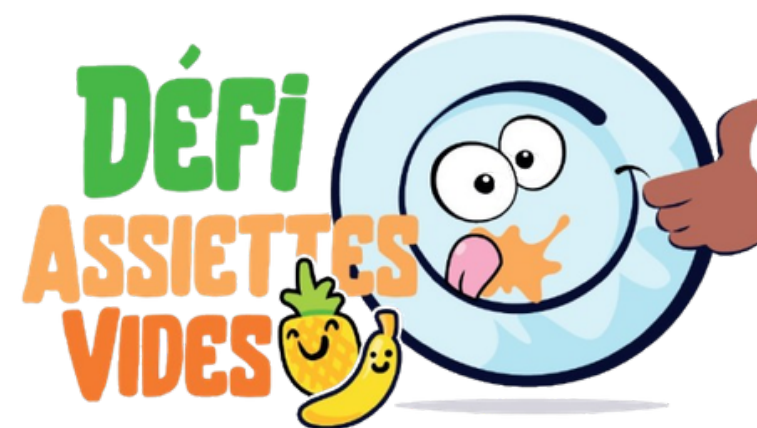
et **1,8 million de repas**
30 repas / an / convives

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le bilan de la première édition du DAV [ici](#).



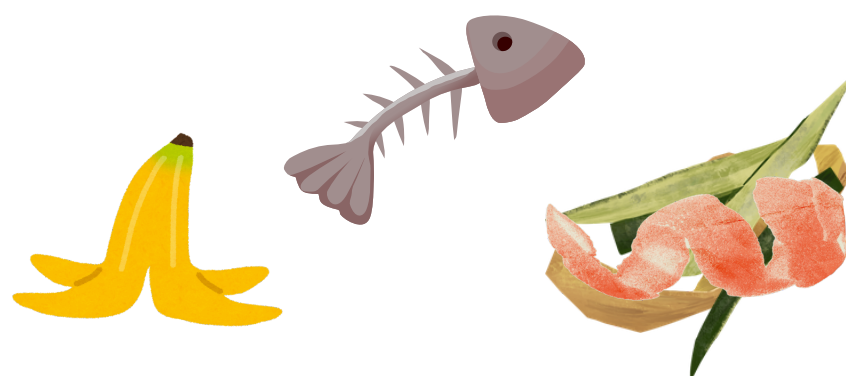
4. Quelle est la distinction entre déchets alimentaires et gaspillage alimentaire ?

Déchets alimentaires : toutes denrées alimentaires devenues des déchets



4. Quelle est la distinction entre déchets alimentaires et gaspillage alimentaire ?

FRACTION NON COMESTIBLE

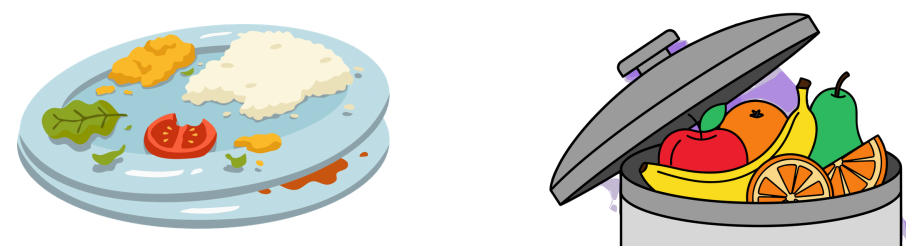


**Déchets dits inévitables,
non considérés comme du gaspillage
alimentaire.**

Exemples : épluchures de fruits et de légumes,
peau de la banane, os de la viande, croûtes de
fromage, arêtes et écailles du poisson, ...



FRACTION COMESTIBLE



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**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, ...

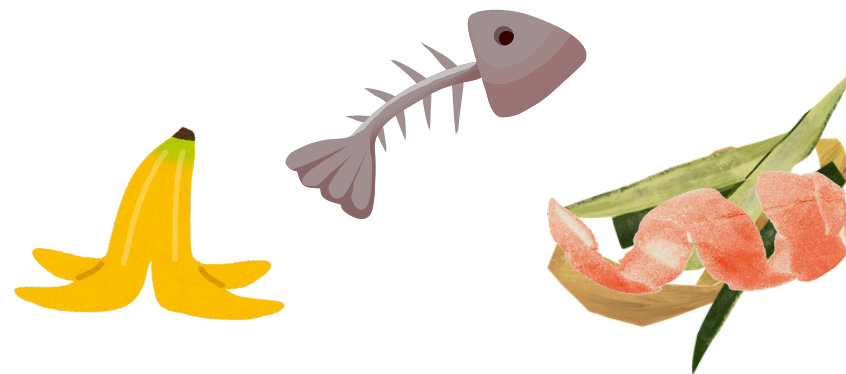


**DÉCHETS
ALIMENTAIRES**



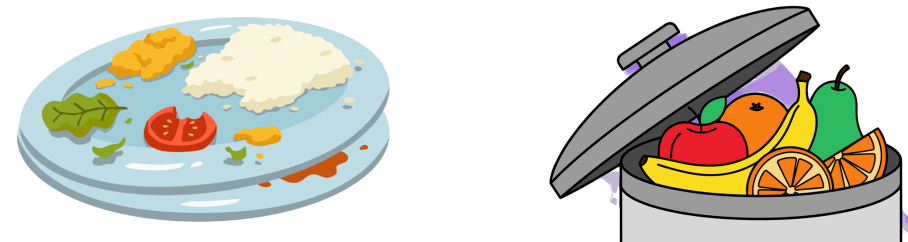
4. Quelle est la distinction entre déchets alimentaires et gaspillage alimentaire ?

FRACTION NON COMESTIBLE



+

FRACTION COMESTIBLE



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

=

**DÉCHETS
ALIMENTAIRES**



5. Comment réaliser ses pesées ?

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

- Une **semaine représentative de l'activité** durant les jours ouverts 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**
- **Pesées des 3 étapes :**
 - Déchets de préparation (*dans le cas d'une cuisine sur place*)
 - Excédents présentés aux convives et non servis
 - Restes-plateaux et restes-assiettes non consommés par les convives

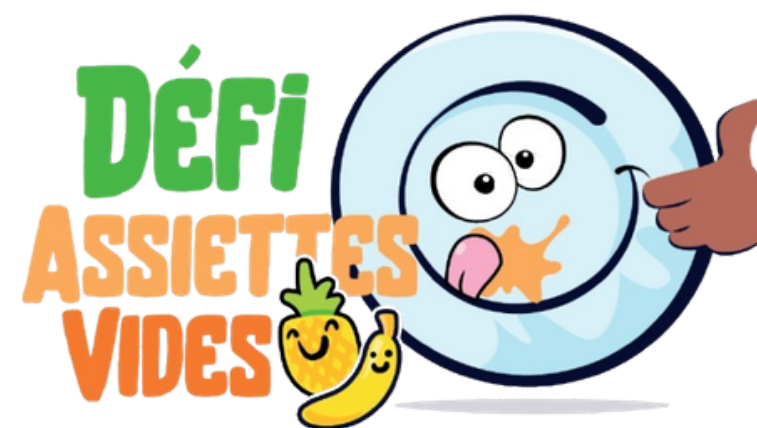


5. Comment réaliser ses pesées ?

Trois niveaux de diagnostic sont possibles :

- **Niveau 1 :** Pesée simple avec mélange des fractions comestibles et non comestibles puis application d'un ratio¹
- **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, ...)

¹ 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).



5. Comment réaliser ses pesées ?

DÉCHETS DE PRÉPARATION

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Fruits & Légumes avec défauts
- Produits écartés
- Produits tombés au sol
- Accidents, erreur recette
- Etc.



EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES ET NON SERVIS

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Bacs gastro entamés
- Entrées et desserts non pris par les convives et jetés
- Etc.



RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Restes de nourriture jetés par les convives



RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

RESTES DE PAIN



DÉCHETS DE PRÉPARATION

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Epluchures
- Os, arrêtes, coquilles d'œuf
- Gras
- Croûtes de fromage
- Etc.



EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES ET NON SERVIS

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Epluchures, noyaux
- Gras
- Croûtes de fromage
- Etc.



RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Os, arrêtes, gras...
- Epluchures, noyaux
- Croûtes de fromage
- Etc.



2 ou 3 flux à peser

**Dans l'idéal, distinguer
le gaspillage
alimentaire** pour un
diagnostic précis.



5. Comment réaliser ses pesées ?

Quelles denrées doivent être pesées ?

A intégrer dans les pesées

- Aliments liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments) ;
- Assiettes-témoins ou de présentation ;
- Valorisation organique (compostage/méthanisation) ou dons aux animaux de la fraction comestible.

A exclure des pesées

- Boissons ;
- Restes de cuisine et de préparation resservis à un autre repas ou valorisés sous forme de recette anti-gaspi ;
- Plats témoins.



5. Comment réaliser ses pesées ?

Spécificités pour les établissements du secteur sanitaire et médico-social

- Pesée sur **7 jours sur le repas du midi** ;
- **Si pesée du dîner**, penser à imprimer deux fois les tableaux de pesée ;
- Prise en compte des **déchets alimentaires des convives en chambre, en salle à manger et en salle de convivialité**



5. Comment réaliser ses pesées ?

Pour tri simple : Poubelle, seau pour restes nourriture, bacs gastro pour le pain

 Penser à les poser sur une table pour que les élèves puissent poser leur plateau dessus.

Pour tri détaillé : Aménagement plus important avec plusieurs tables et plus de contenants (poubelles, seaux, tables de tri éventuellement construite)

 Prévoir un accompagnement avec convives (éco-délégués très pertinents) et/ou personnels volontaires

 **Matériel de pesée :** balance de cuisine, peson (pèse-valise), balance/pèse-personne

 **Pensez à la tare de vos contenants !**

5. Comment réaliser ses pesées ?

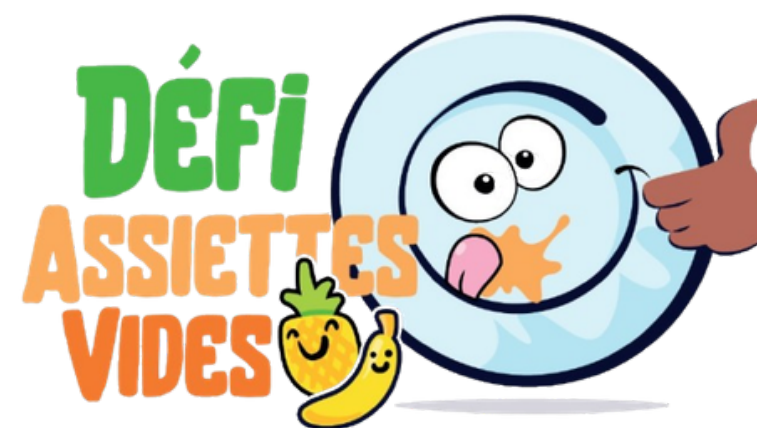
Identifier qui fait quoi ?



Qui trie ? Qui surveille le tri ? Qui réalise les pesées ? Qui récupère et exploite les résultats ?

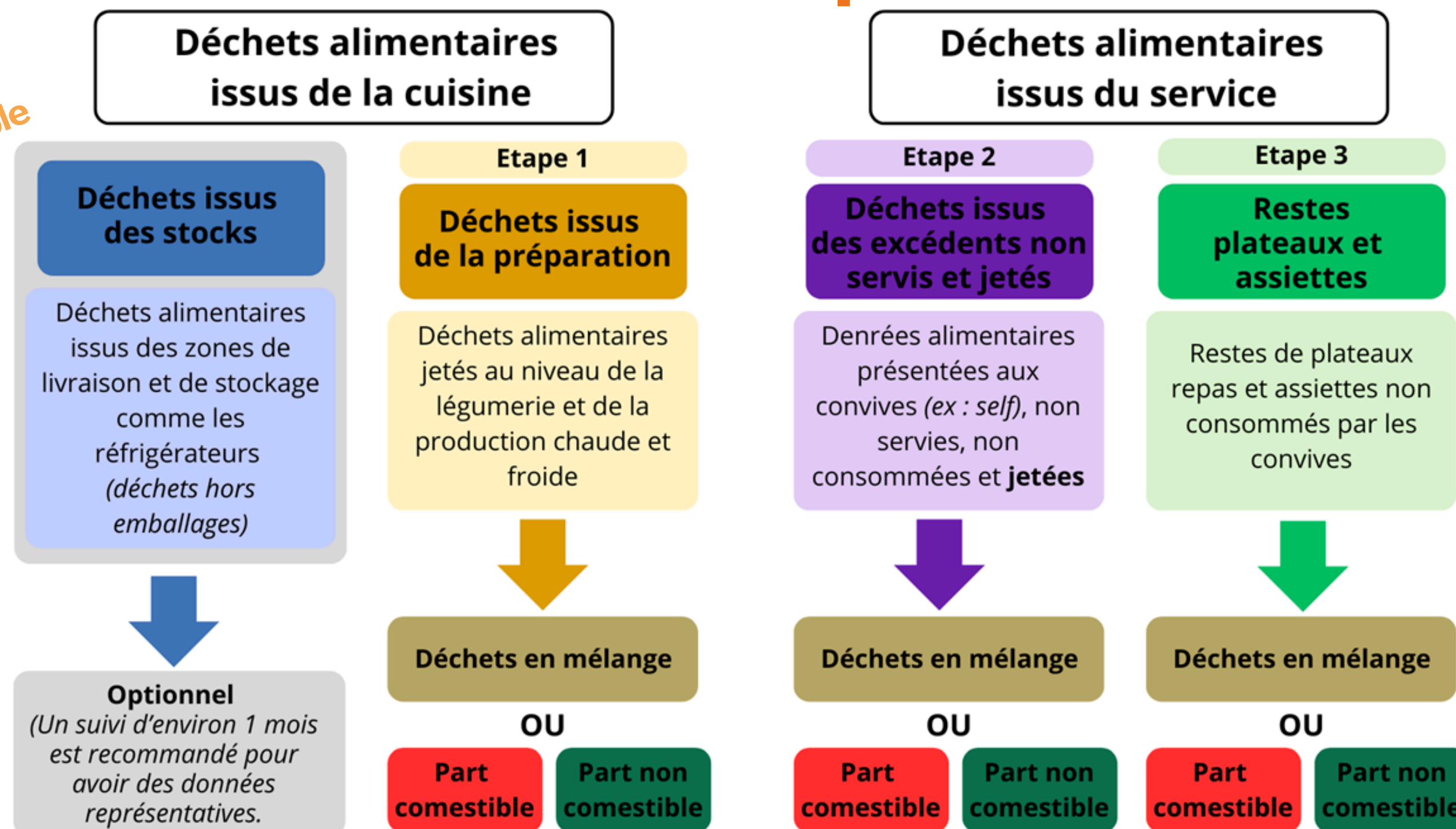


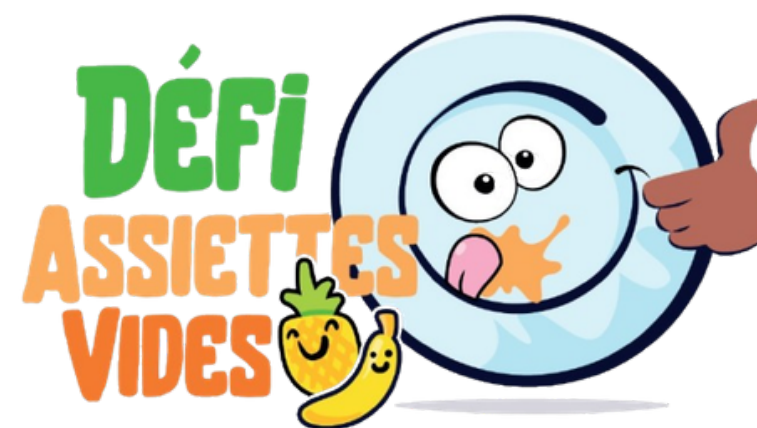
Organiser une **pesée blanche** la semaine précédant la semaine de tri pour mobilisation des personnes, test des rôles, des organisations et éviter les déconvenues durant la semaine de tri.



5. Comment réaliser ses pesées ?

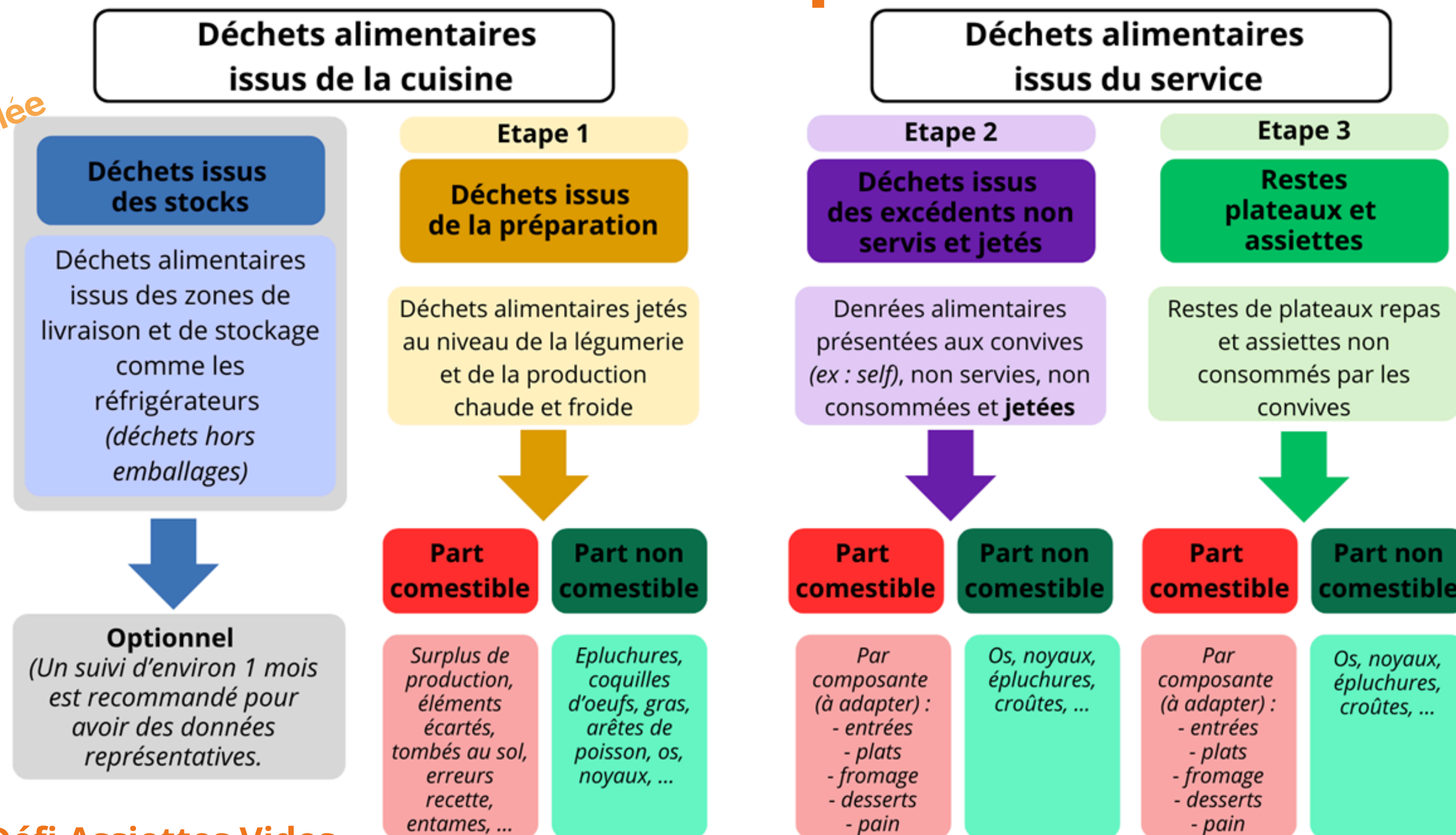
*Schéma des flux
pour un protocole de pesée simple
en restauration collective*





5. Comment réaliser ses pesées ?

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





5. Comment réaliser ses pesées ?

Des outils pour vous accompagner :

1. Un tutoriel de pesée

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

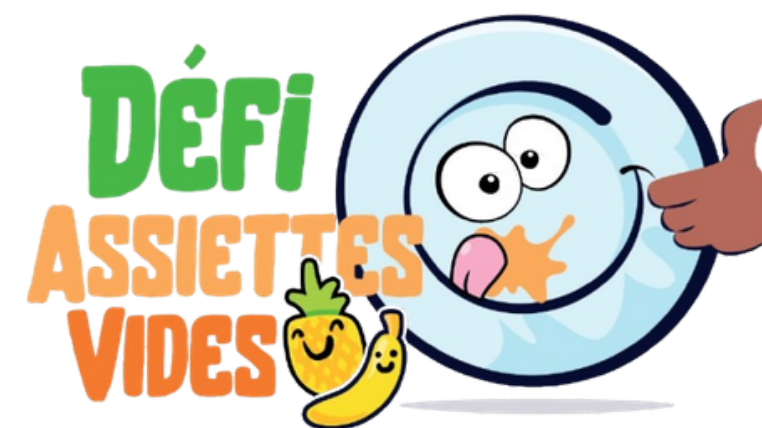


Document réalisé à partir du [protocole de référence des pesées](#) de ma cantine et des REGAL¹ Bretagne et Normandie.

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 6 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.....	11
1. Saisir les données dans le tableau de saisie	11
2. Analyser les résultats	11
3. Transmettre vos données :.....	11
4. Communiquer les résultats auprès des personnes pertinentes.....	12
5. Construire un plan d'actions partagé.....	12
7. Annexes.....	13

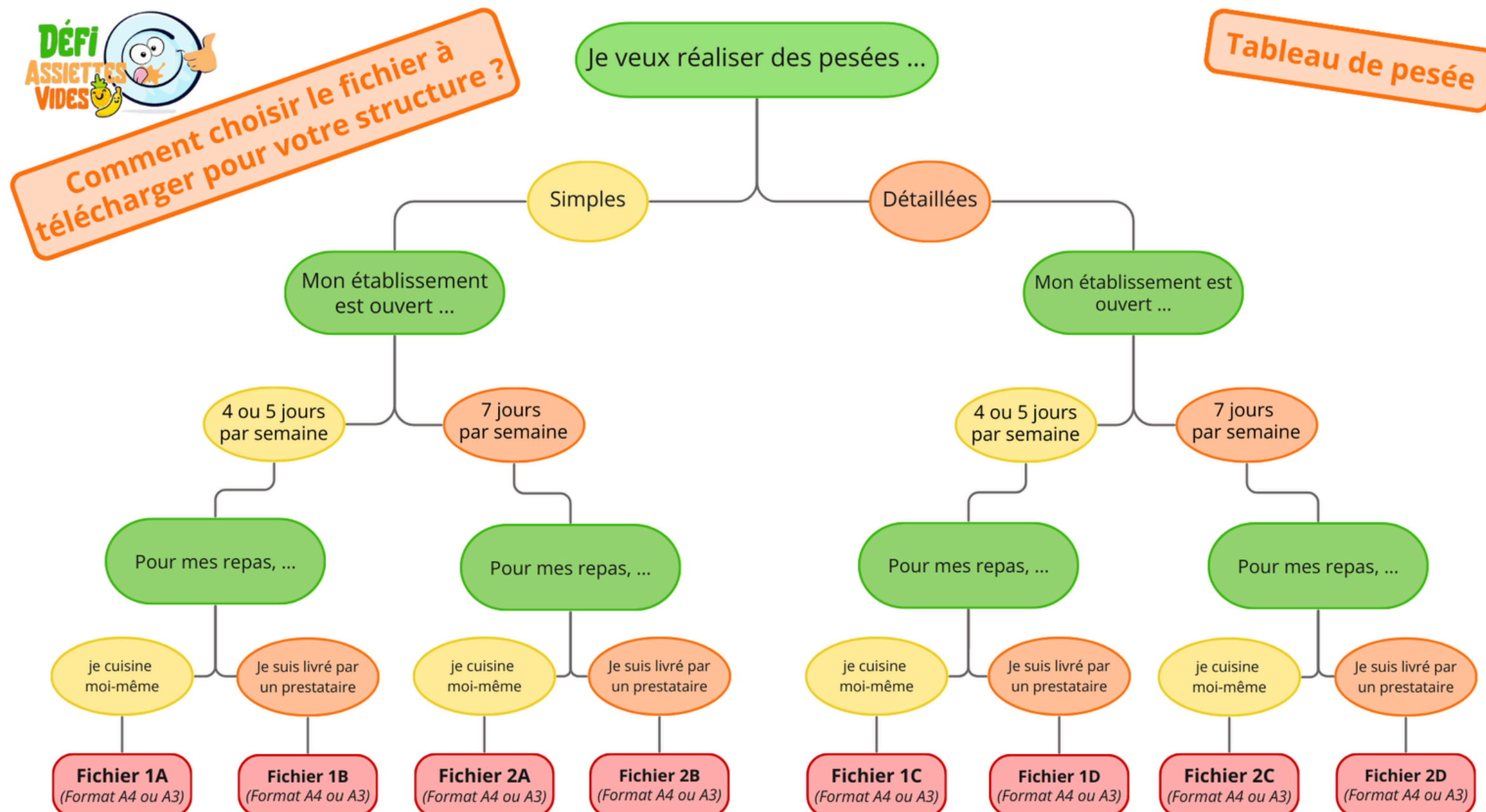
¹ REGAL : Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire

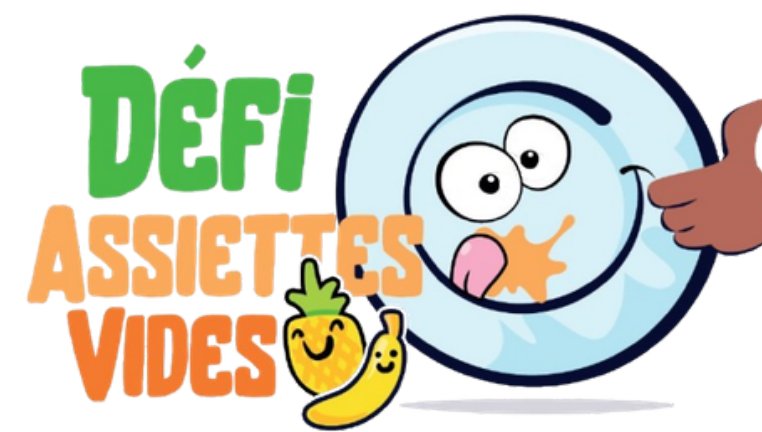


5. Comment réaliser ses pesées ?

Des outils pour vous accompagner :

**2. Des tableaux de pesée
en fonction du type d'établissement**





5. Comment réaliser ses pesées ?

Des outils pour vous accompagner :

- pour faciliter le tri

2. Des affiches :

- pour communiquer
- pour sensibiliser

DÉCHETS DE PRÉPARATION

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Fruits & Légumes avec défauts
- Produits écartés
- Produits tombés au sol
- Accidents, erreur recette
- Etc.

EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES ET NON SERVIS

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Bacs gastro entamés
- Entrées et desserts non pris par les convives et jetés
- Etc.

RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART COMESTIBLE

Exemples :

- Restes de nourriture jetés par les convives

DÉCHETS DE PRÉPARATION

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Epluchures
- Os, arêtes, coquilles d'œuf
- Gras
- Croûtes de fromage
- Etc.

EXCÉDENTS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES ET NON SERVIS

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Epluchures, noyaux
- Gras
- Croûtes de fromage
- Etc.

RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART NON COMESTIBLE

Exemples :

- Os, arêtes, gras...
- Epluchures, noyaux
- Croûtes de fromage
- Etc.

DÉfi ASSIETTES VIDES

Notre établissement s'engage dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire :

en effectuant des pesées du gaspillage alimentaire entre le 20 et le 30 avril 2026 dans le cadre de la 1ère édition martiniquaise du Défi Assiettes Vides.

Pour plus d'infos, rendez-vous sur le site de la DAAF de Martinique : urlr.me/pCvxhW

DÉfi ASSIETTES VIDES

Notre établissement s'engage dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en effectuant des pesées du gaspillage alimentaire entre le 20 et le 30 avril 2026

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

REJOIGNEZ-NOUS DANS CE PROJET EN CONTACTANT :

DÉfi ASSIETTES VIDES

COMMENT MOINS GASPILLER ?

Aujourd'hui, tu es plutôt ... ?

Petite faim

Moyenne faim

Grande faim

DÉfi ASSIETTES VIDES

COMMENT MOINS GASPILLER ?

1 seule tranche de pain par élève !

Si tu as très très faim, tu pourras te resservir.

- les infolettres *Matinik a tab* spéciales lutte contre le gaspillage alimentaire

N°2 - 2ème trimestre 2025

Page 1/2

Matinik a tab

L'actualité de la restauration collective en Martinique

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

Déchets inévitables

Peau de banane, écorce de melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Epluchures de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Reste de plats, de pain

= Gaspillage alimentaire

Dans la restauration collective, l'ADEME estime que sur 10kg de déchets, 8,5kg correspondent à du gaspillage alimentaire, autrement dit des denrées encore consommables.

Source : Guide "Pour une alimentation durable en restauration collective", ADEME, 2021

Le gaspillage alimentaire en chiffres

N°6 - 2ème trimestre 2026

Page 1/2

Matinik a tab

L'actualité de la restauration collective en Martinique

La réglementation sur le gaspillage alimentaire

Loi EGAlim (2018)

Diagnostic sur le gaspillage alimentaire obligatoire depuis 2020

Proposition d'une convention de dons à une association d'aide alimentaire obligatoire pour les établissements préparant plus de 3000 repas / jour

Loi ANTI-GASPILLAGE économie circulaire

Définition officielle du gaspillage alimentaire : "toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée"

Objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% en 2025 par rapport au niveau de 2015

L'annuaire des acteurs de l'anti-gaspi



5. Comment organiser la campagne de pesées ?

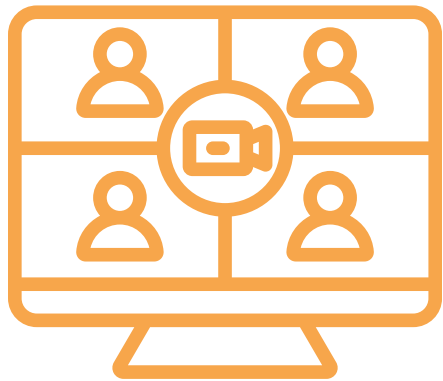
5 étapes-clés :

- 1. Désigner des responsables :** *chef de projet et responsable de tri pour chaque étape*
- 2. Etudier les tableaux de pesées :** *bien choisir son tableau*
- 3. Mettre en place le dispositif avant la semaine de pesées :** *identifier les zones de production des déchets, communiquer en interne sur le dispositif*
- 4. Réunir le matériel nécessaire :** *balance, contenants et étiquettes/affiches, ...*
- 5. Réaliser les pesées :** *imprimer les tableaux, centralisation par un.e référent.e, ...*



6. Et après les pesées ?

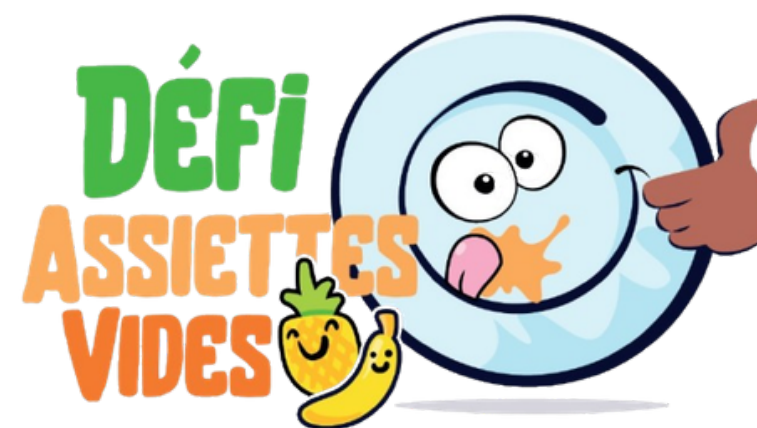
Deux accompagnements :



Webinaire 2 : Aide à
l'exploitation des résultats
(Analyse et inscription sur ma
cantine), en direct et en replay



1 atelier pour échanger et
construire des actions



6. Et après les pesées ?



1. Saisir les données dans le tableau de saisie

Des tableaux d'analyse sous format Excel pour analyser vos pesées et vous fournir des résultats plus globaux afin d'identifier les sources de gaspillage alimentaire.

Envoyés au début du Défi Assiettes Vides

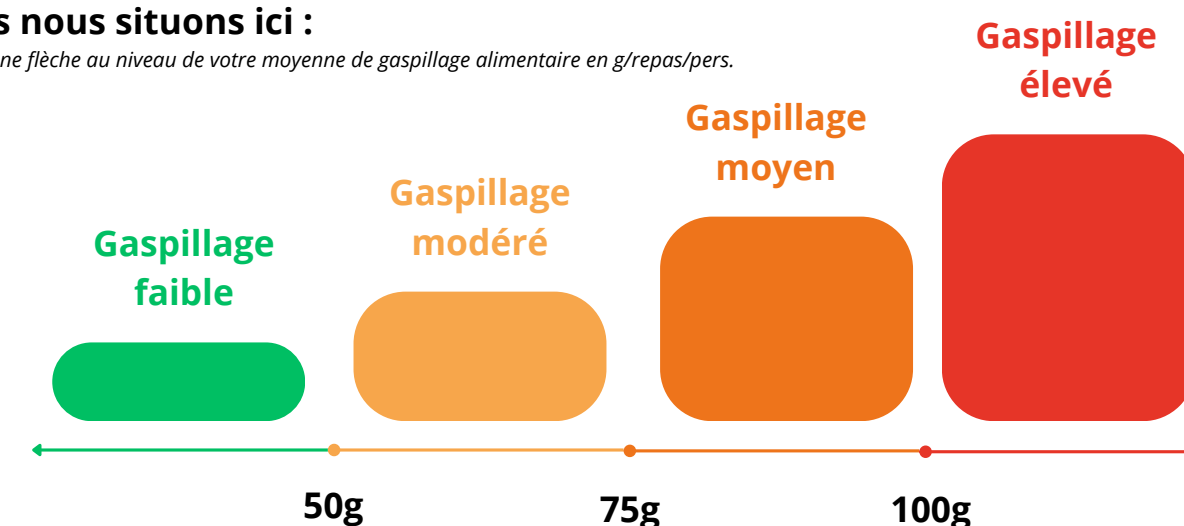
2. Analyser les résultats

Référentiel pour vous aider à analyser vos pesées.
Accompagnement avec le webinaire 2.



Grâce au diagnostic de pesée
réalisé du au 2026,
nous nous situons ici :

Placez une flèche au niveau de votre moyenne de gaspillage alimentaire en g/repas/pers.





6. Et après les pesées ?

3. Communiquer vos données :

- **à la DAAF de Martinique**

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.



dav.daaf972@agriculture.gouv.fr

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

Accompagnement pour compléter vos données sur la plateforme durant le webinaire 2.

Auprès des convives et de leurs familles

Diaporama de présentation des résultats fourni après la transmission de vos résultats à la DAAF.



Organiser une réunion avec le personnel de restauration, la direction et les convives impliqués dans le dispositif.
Diffusion auprès de l'ensemble de vos convives et de leurs familles.



6. Et après les pesées ?

4. Construire un plan d'actions:



Actions anti-gaspi site ma cantine

filtrage par origine du gaspillage et par taille de l'action

1 atelier d'échange en présentiel

pour partager et construire collectivement des actions





**Merci
pour votre attention**