



## Webinaire n°2

# Analyse des données du Défi Assiettes Vides

**Contact référente** : Charlotte PARAYRE  
[charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr](mailto:charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr) ; 0696 20 89 31

**Mercredi 13 mai 2026**



# Sommaire

1. Rappel des obligations légales
2. La première édition du Défi Assiettes Vides (DAV) en Martinique : Prébilan
3. Quelle est la distinction entre déchets alimentaires et gaspillage alimentaire ?
4. Pourquoi analyser ses pesées ?
5. Comment analyser ses pesées ?
6. Et après l'analyse des 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*)



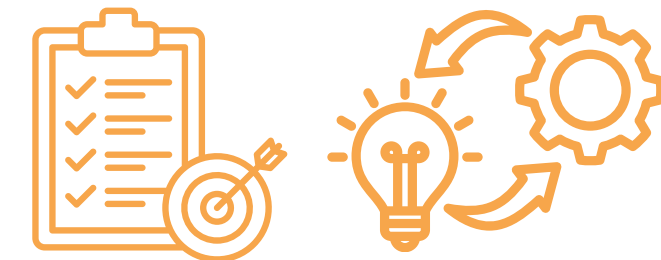
# 1. Rappel des obligations légales

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

**Diagnostics de pesées**



et



**Actions** pour limiter le gaspillage

## 2. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

- Réalisation d'**une semaine de pesée** entre le 20 avril et le 8 mai
- **28 établissements inscrits :**
  - 11 établissements de l'enseignement primaire,
  - 16 de l'enseignement secondaire
  - et 1 établissement de santé
- **1ères difficultés rencontrées :**
  - Absence de balance ou en nombre insuffisant
  - Inexpérience dans les pesées
  - Problème d'implication des équipes





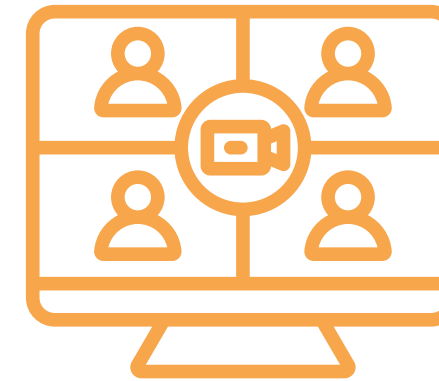
## 2. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

- **7 établissements participants au 1er webinar**
- **Environ 14 établissements ayant réalisé des pesées**
- **Globalement,**
  - Intérêt des structures pour le dispositif
  - Volonté de bien faire

## 2. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan

### Documentation :

- Tutoriel d'accompagnement
- Tableaux de pesées
- Des affiches de sensibilisation et pour organiser et communiquer sur la semaine de pesée
- Tableaux d'analyse
- Référentiel de positionnement
- Diaporama de présentation des résultats



**2 webinaires** enregistrés et disponibles en replay [ici](#)

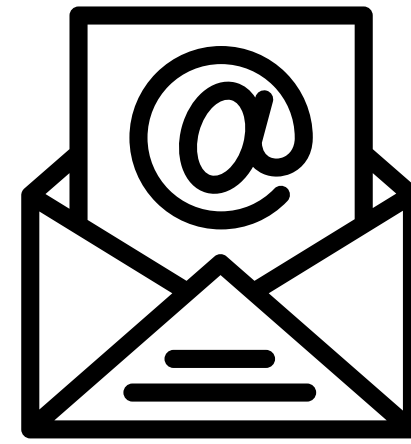


**1 atelier en juin** pour échanger et construire des actions

## 2. La première édition du DAV en Martinique : Prébilan



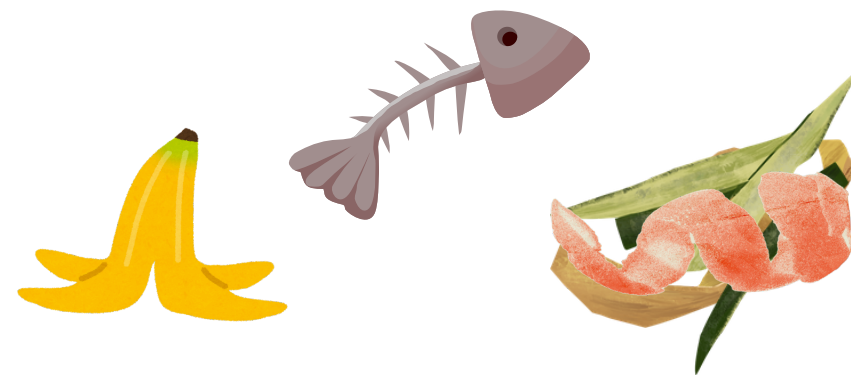
Une rubrique  
sur le site de la DAAF :  
"Défi Assiettes Vides"



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

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

## FRACTION NON COMESTIBLE

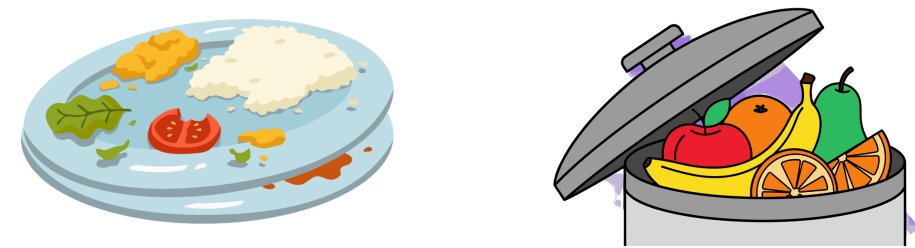


**Déchets dits inévitables, non considérés comme du gaspillage alimentaire.**

**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. Pourquoi analyser ses pesées ?



**pour répondre à l'obligation  
de mettre en place une démarche  
de lutte contre le gaspillage**

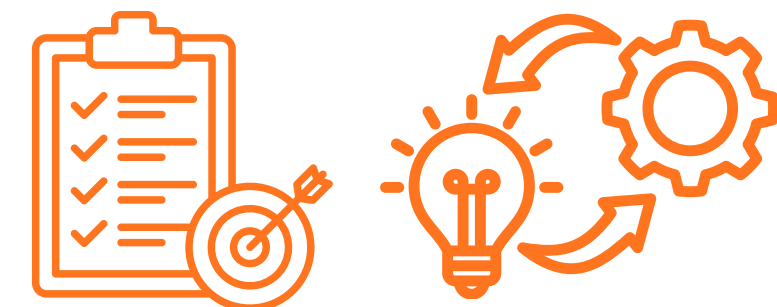
*Art. L.541-15-3*



**Diagnostics de pesées**

et

**Actions** pour limiter le gaspillage



## 4. Pourquoi analyser ses pesées ?



**Communiquer sur les démarches de la structure**

*collecter des infos pour mobiliser le personnel, les convives et les familles de convives, réunion de bilan du DAV*



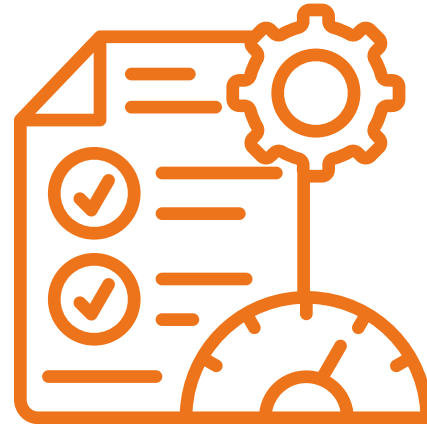
**Valoriser le travail des équipes**

et

**Sensibiliser les convives et leurs familles**



## 4. Pourquoi analyser ses pesées ?



**Obtenir des indicateurs  
de travail**



**savoir d'où l'on part, estimer son potentiel  
de réduction**

et

**identifier les sources et donc les pistes de  
réduction du gaspillage alimentaire**



## 5. Comment analyser ses pesées ?

### 1. Avec les tableaux d'analyse

Choisir le bon document en fonction :

- du nombre de jours d'ouverture :

- 4-5 jours :

- documents 1

**ou**

- 7 jours :

- documents 2

- des pesées :

- simples :

- documents A

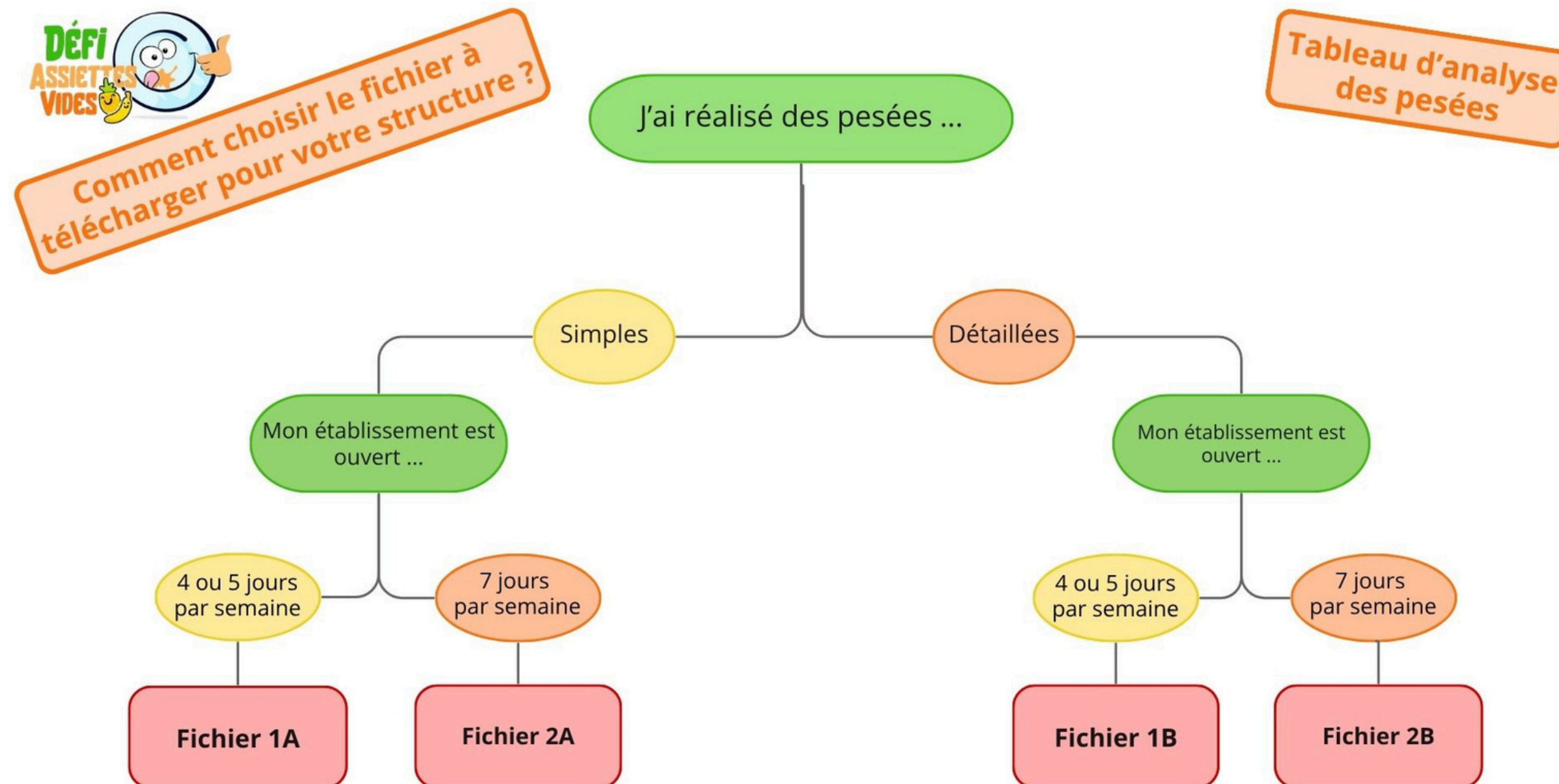
**ou**

- détaillées :

- documents B

# 5. Comment analyser ses pesées ?

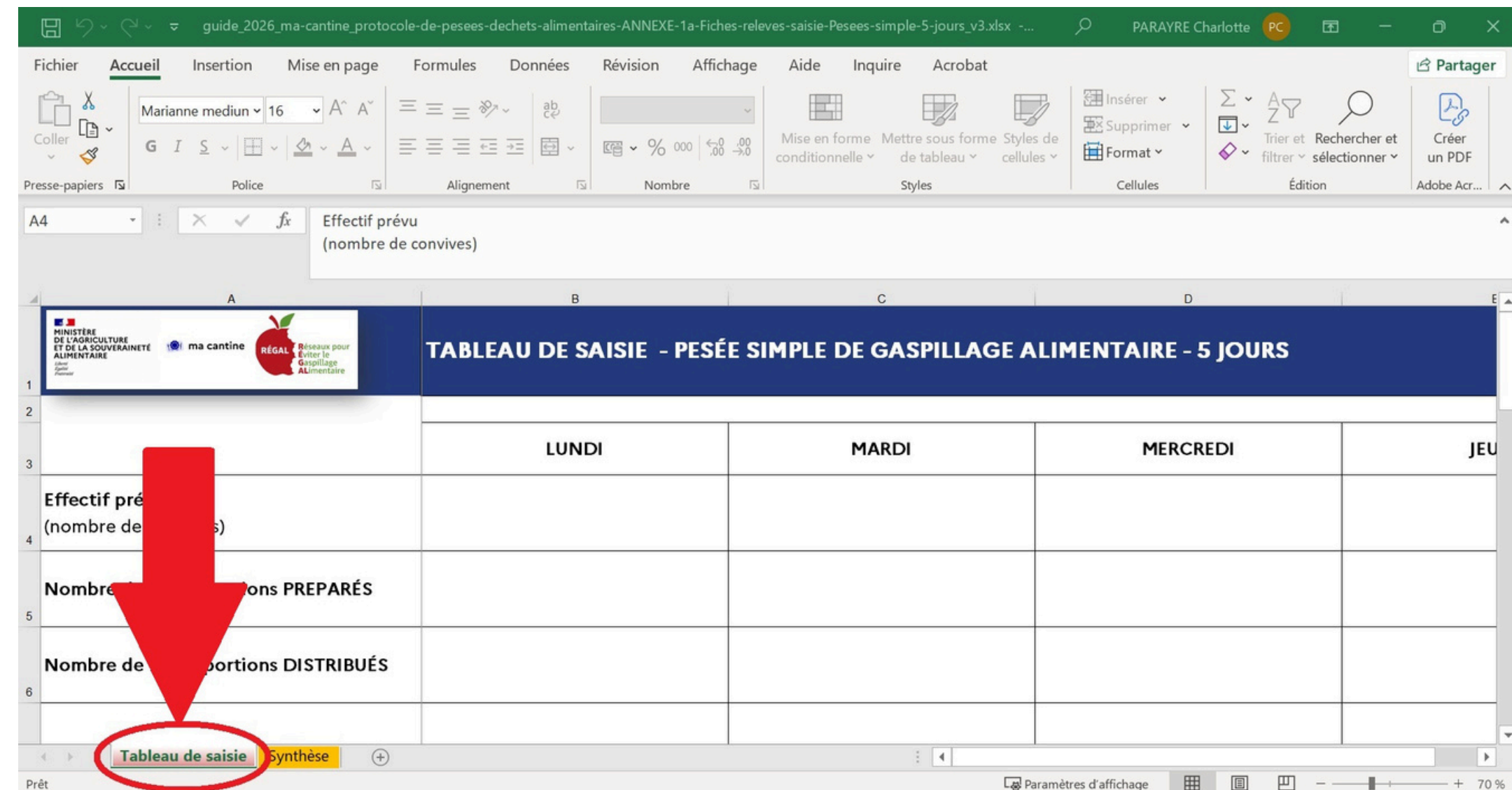
## 1. Avec les tableaux d'analyse



# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

Choisissez le bon onglet  
à compléter




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Effectif prévu (nombre de convives)				
Nombre de portions PRÉPARÉS				
Nombre de portions DISTRIBUÉS				

# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

**Complétez les cases blanches avec les données récoltées pendant la semaine de pesées.**

*Les cases grises seront automatiquement remplies grâce aux formules du document.*

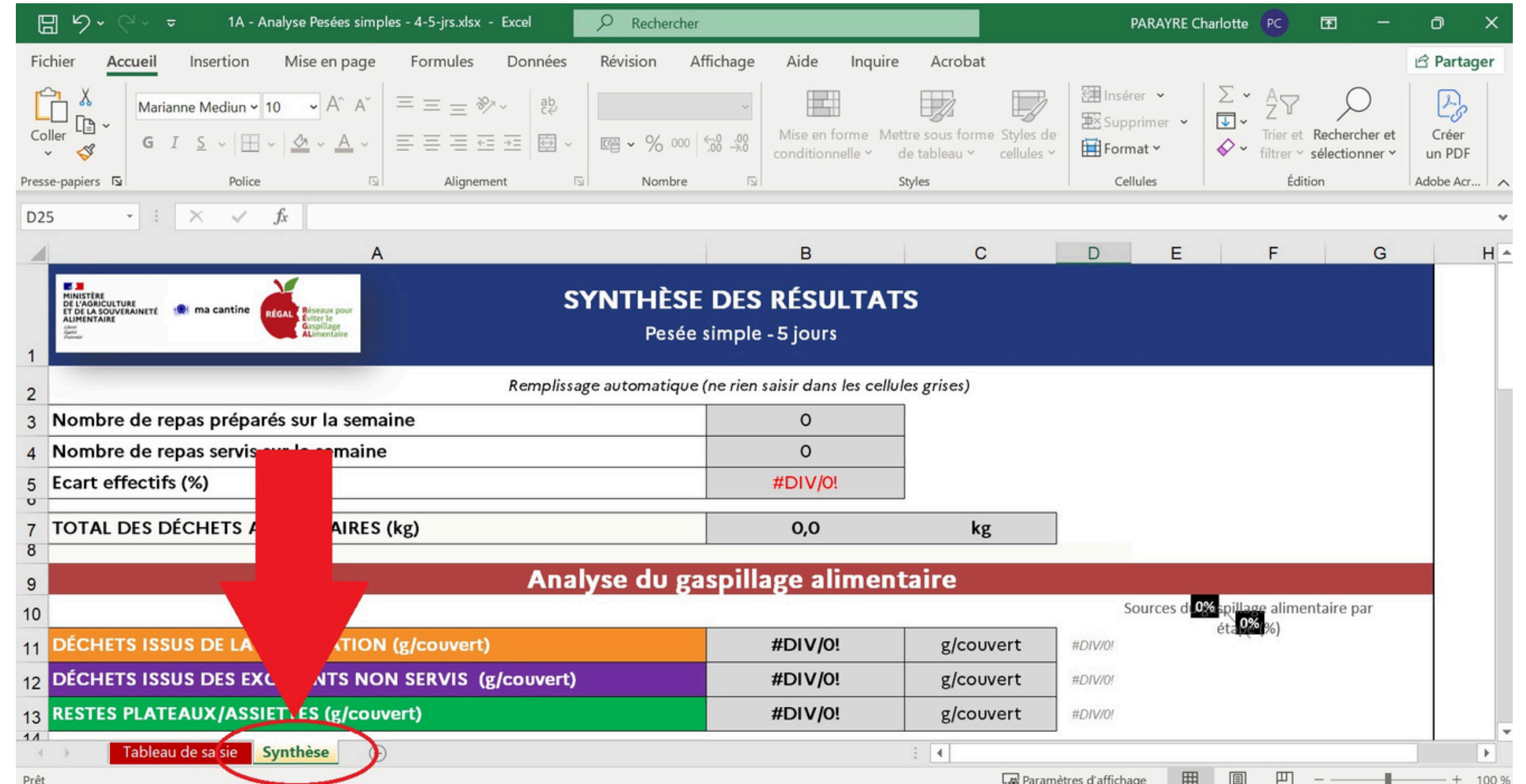
 <b>TABLEAU DE SAISIE - PESÉE SIMPLE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - 5 JOURS</b>						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	TOTAL
Effectif prévu (nombre de convives)						0
Nombre de repas/portions PRÉPARÉS						0
Nombre de repas/portions DISTRIBUÉS						0
Menu						
<b>DÉCHETS ISSUS DE LA PREPARATION</b>						<b>TOTAL (KG)</b>
Part comestible (gaspillage alimentaire)						0,0

# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

**Une fois le premier onglet complété,**  
vous pouvez cliquer sur  
l'onglet "Synthèse".

**Surtout ne toujours pas compléter les cases grises sur cette page !**



SYNTHÈSE DES RÉSULTATS			
Pesée simple - 5 jours			
Remplissage automatique (ne rien saisir dans les cellules grises)			
3	Nombre de repas préparés sur la semaine	0	
4	Nombre de repas servis sur la semaine	0	
5	Ecart effectifs (%)	#DIV/0!	
7	TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (kg)	0,0	kg
Analyse du gaspillage alimentaire			
11	DÉCHETS ISSUS DE LA RESTAURATION (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert
12	DÉCHETS ISSUS DES EXCESSIFS NON SERVIS (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert
13	RESTES PLATEAUX/ASSIETTES (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert



## 5. Comment analyser ses pesées ?

### 1. Avec les tableaux d'analyse

#### Première information :

L'écart entre le nombre de repas préparés et servis

3	Nombre de repas préparés sur la semaine	0
4	Nombre de repas servis sur la semaine	0
5	Ecart effectifs (%)	#DIV/0!



## 5. Comment analyser ses pesées ?

### 1. Avec les tableaux d'analyse

#### Deuxième information :

Le total de vos déchets alimentaires en kg sur la semaine

7	TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (kg)	0,0	kg
---	-------------------------------------	-----	----

# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

### Troisième information :

La répartition de votre gaspillage alimentaire en fonction des zones

Analyse du gaspillage alimentaire				
9				
10	Sources d'0% gaspillage alimentaire par éta...			
11	DÉCHETS ISSUS DE LA PRÉPARATION (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert	#DIV/0!
12	DÉCHETS ISSUS DES EXCÉDENTS NON SERVIS (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert	#DIV/0!
13	RESTES PLATEAUX/ASSIETTES (g/couvert)	#DIV/0!	g/couvert	#DIV/0!
14				
15				
16	TOTAL GASPILLAGE ALIMENTAIRE (kg)	0,0	kg	soit #DIV/0! g/couvert
17				
18	Estimation du gaspillage alimentaire à partir du ratio de l'ADEME (voir ci-dessous)	0,0	kg	soit #DIV/0! g/couvert
19	Si le tri comestible/non comestible n'a pas été possible, voici une estimation par défaut (- 15% de déchets non comestibles - Ademe 2021) NB: pour les déchets de préparation, le ratio peut être modulé dans la formule en fonction de la nature des déchets alimentaires (100% si épluchures par exemple).			

### Quatrième information :

Le gaspillage alimentaire par convive avec et sans application du ration de l'ADEME (en fonction du tri comestible/non comestible)

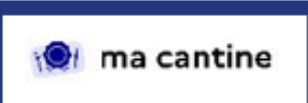
# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

### Cinquième information :

Les données à compléter sur *ma cantine*.

*Pas à pas pour compléter les données sur la plateforme à la fin du diaporama*

Données à reporter dans 	
21	
22	<a href="#">Les données ci-dessous peuvent être directement complétées sur le site de ma cantine, volet évaluation gaspillage alimentaire</a>
23	<i>Remplissage automatique (ne rien saisir dans les cellules grises)</i>
24	
25	<b>Nombre de couverts sur la période</b> 0
26	
27	<b>Masse totale des déchets alimentaires relevée sur la période de mesure (en kg)</b> 0,0
28	
29	<b>Masse de déchets alimentaires issus de la préparation (en kg)</b> 0,0
30	Masse des déchets alimentaires comestibles (assimilable à du gaspillage alimentaire) (en kg) 0,0
31	Masse des déchets alimentaires non comestibles (en kg) 0,0
32	
33	<b>Masse de déchets alimentaires des denrées non servies aux convives et jetées (en kg)</b> 0
34	Masse des déchets alimentaires comestibles (assimilable à du gaspillage alimentaire) (en kg) 0,0
35	Masse des déchets alimentaires non comestibles (en kg) 0
36	
37	<b>Masse de déchets alimentaires pour le reste assiette (en kg)</b> 0,0
38	Masse des déchets alimentaires comestibles (assimilable à du gaspillage alimentaire) (en kg) 0,0
39	Masse des déchets alimentaires non comestibles (en kg) 0,0

# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 1. Avec les tableaux d'analyse

### Sixième information :

Les projections du gaspillage alimentaire sur un an

#### Pour rappel/info,

- **36 semaines de cours par an ;**
- **300gr d'aliments consommés par repas pour les enfants en moyenne ;**
- **coût matière moyen indiqué sur ma cantine lors de votre TD (moyenne entre 1,5 et 3,5€ dans le secteur scolaire).**

Estimation annuelle			
41			
42	<i>Vous pouvez affiner vos résultats et obtenir une estimation annuelle en complétant les éléments ci-dessous</i>		
43		Compléter	
44	Nombre de semaines de service dans l'année		
45	Grammage moyen par repas par convive (en grammes)		
46	Coût matière moyen par repas (€/repas)		
47			
48	Estimation du gaspillage alimentaire <b>pour 1 année</b> (kg)	0	kg
49	Estimation du <b>coût annuel</b> du gaspillage alimentaire (€)	#DIV/0!	€
50	Estimation du volume de <b>biodéchets pour 1 année</b> (kg)	0	kg

# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 2. Avec le référentiel de positionnement



DAAF Martinique  
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité



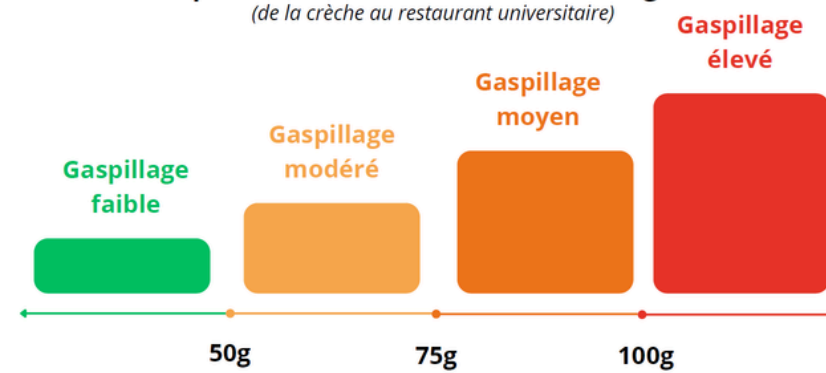
### Référentiel de positionnement du gaspillage alimentaire

Toutes structures

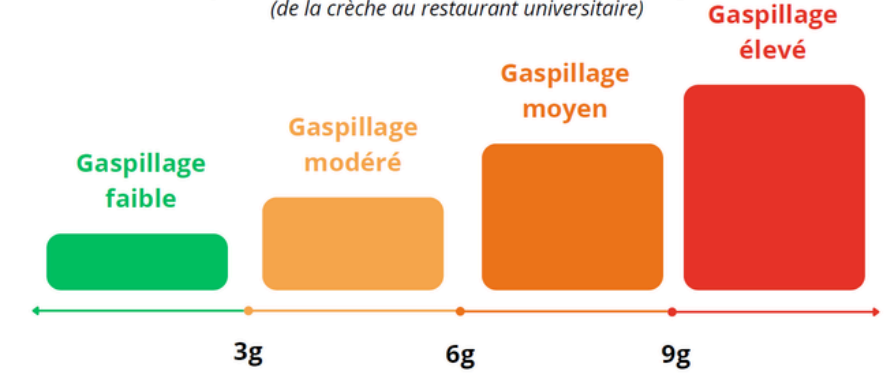
Données calculées à partir de l'infographie *Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective*, ADEME, septembre 2024 (accessible en ligne [ici](#))



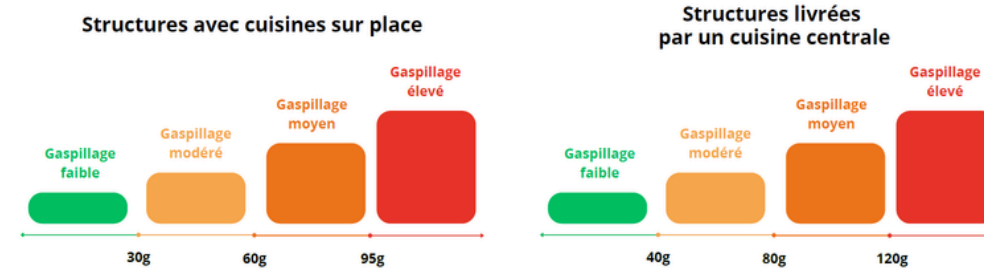
Gaspillage alimentaire total pour le secteur scolaire au sens large (de la crèche au restaurant universitaire)



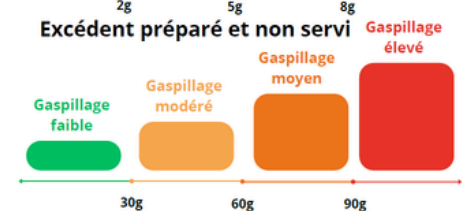
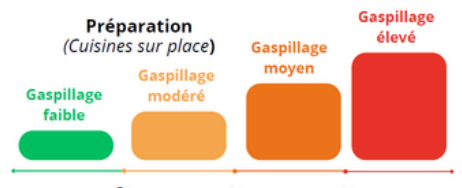
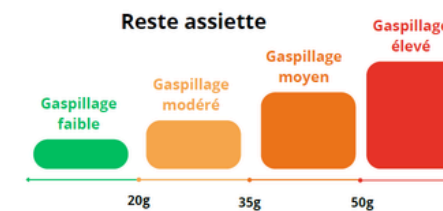
Gaspillage du pain pour le secteur scolaire au sens large (de la crèche au restaurant universitaire)



Gaspillage alimentaire total pour le secteur scolaire au sens large (de la crèche au restaurant universitaire)






Reste assiette pour le secteur scolaire au sens large (de la crèche au restaurant universitaire)



# 5. Comment analyser ses pesées ?

## 2. Avec le référentiel de positionnement



	 Vos résultats en g/pers/repas	 Votre potentiel de réduction <i>faible, modéré, moyen, important</i>	 Objectifs fixés en g/pers/repas
<b>GA Total</b>			
GA préparation			
GA excédents			
GA assiettes			
GA pain			

**En fonction des résultats obtenus,**  
vous pourrez définir :

- votre potentiel de réduction
- vos objectifs de réduction

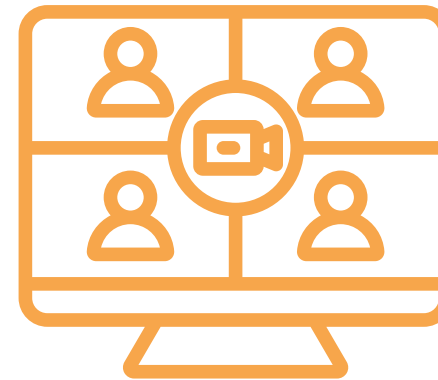
## 6. Et après l'analyse des pesées ?

**Un accompagnement en présentiel :**



1 atelier pour échanger  
et construire des actions

**Un accompagnement en distanciel :**



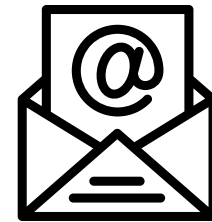
2 webinaires enregistrés  
et disponibles en replay  
sur le site de la DAAF



Documentation

## 6. Et après l'analyse des pesées ?

### 1. Communiquer ses données à la DAAF



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

***Les données ne seront pas communiquées à la presse.***

*Elles ne seront utilisées que pour réaliser des moyennes locales et transmises à vos référents PLPDMA.*

# 6. Et après l'analyse des pesées ?

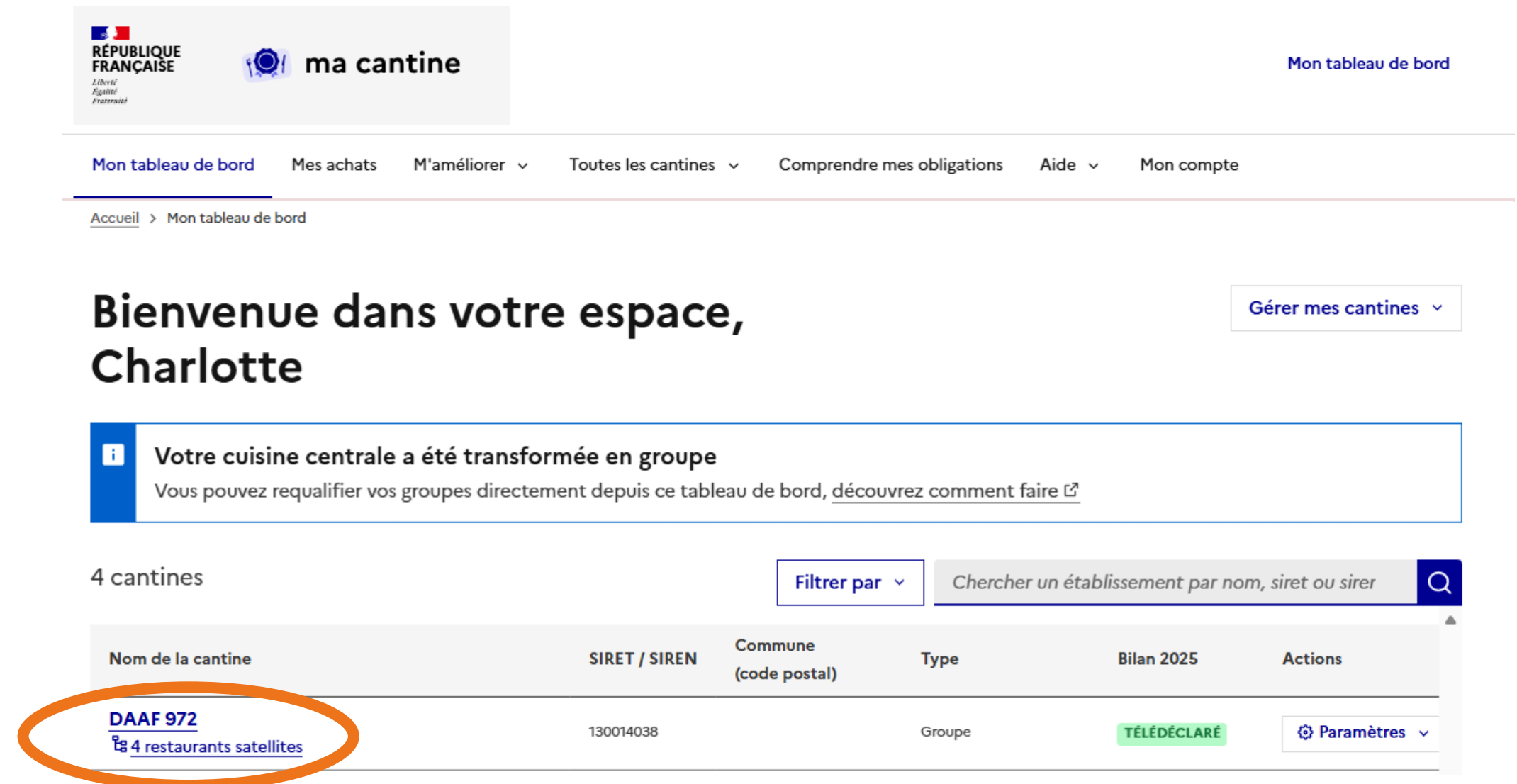
## 2. Compléter ses données sur ma cantine

Accéder à votre compte sur [ma cantine](#)  
puis à votre tableau de bord

Ensuite cliquer sur le nom de votre  
établissement;

### Attention :

Si vous êtes une cuisine centrale, cliquez  
sur vos X restaurants satellites, puis sur  
le nom de votre établissement



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

4 cantines

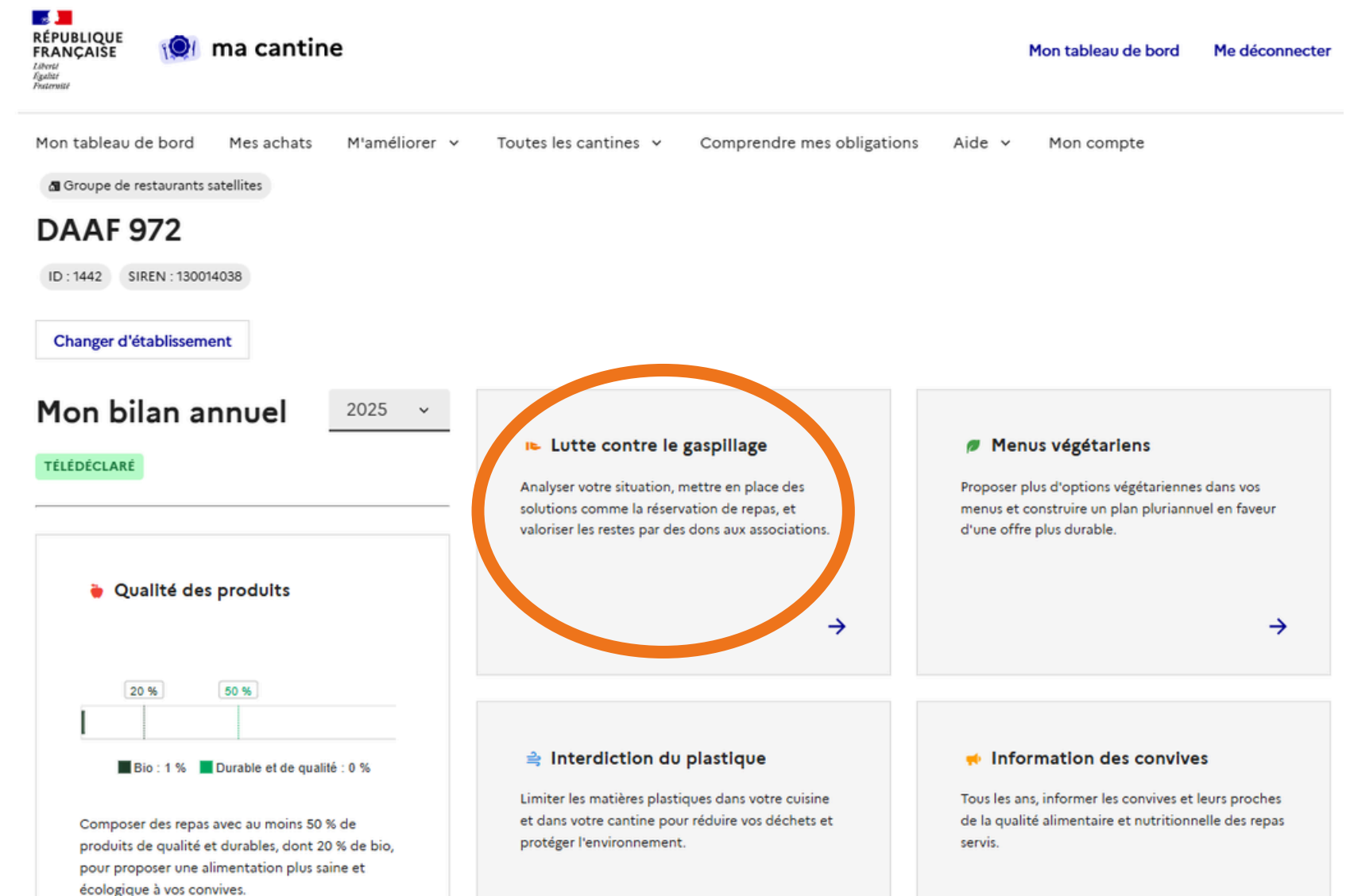
Filtrer par Chercher un établissement par nom, siret ou siren

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

# 6. Et après l'analyse des pesées ?

## 2. Compléter ses données sur ma cantine

Une fois sur l'espace de gestion de votre structure, cliquez sur la case "Lutte contre le gaspillage"



ma cantine

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

Groupe de restaurants satellites

DAAF 972

ID : 1442 SIREN : 130014038

Changer d'établissement

Mon bilan annuel 2025

TÉLÉDÉCLARÉ

**Lutte contre le gaspillage**

Analyser votre situation, mettre en place des solutions comme la réservation de repas, et valoriser les restes par des dons aux associations.

**Menus végétariens**

Proposer plus d'options végétariennes dans vos menus et construire un plan pluriannuel en faveur d'une offre plus durable.

**Qualité des produits**

20 % 50 %

Bio : 1 % Durable et de qualité : 0 %

Composer des repas avec au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, pour proposer une alimentation plus saine et écologique à vos convives.

**Interdiction du plastique**

Limiter les matières plastiques dans votre cuisine et dans votre cantine pour réduire vos déchets et protéger l'environnement.

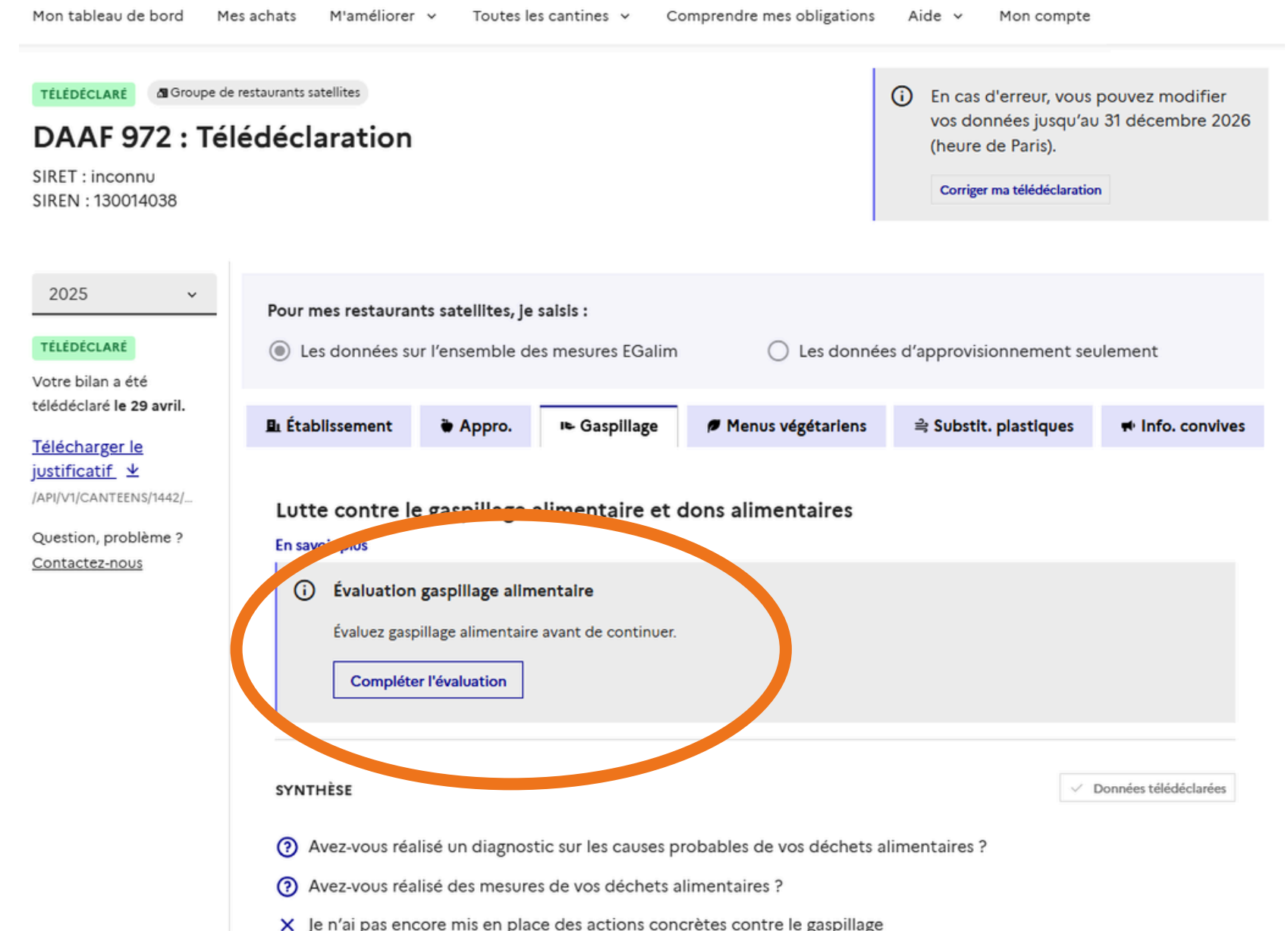
**Information des convives**

Tous les ans, informer les convives et leurs proches de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

# 6. Et après l'analyse des pesées ?

## 2. Compléter ses données sur ma cantine

Ensuite,  
cliquez sur “Compléter l'évaluation”  
dans l'encart “Evaluation gaspillage alimentaire”



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

**TÉLÉDECLARE** Groupe de restaurants satellites

### DAAF 972 : Télédéclaration

SIRET : inconnu  
SIREN : 130014038

En cas d'erreur, vous pouvez modifier vos données jusqu'au 31 décembre 2026 (heure de Paris).  
[Corriger ma télédéclaration](#)

2025

**TÉLÉDECLARE**

Votre bilan a été télédéclaré le 29 avril.  
[Télécharger le justificatif](#)  
/API/V1/CANTEENS/1442/...

Question, problème ?  
[Contactez-nous](#)

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

#### Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

En savoir plus

**Évaluation gaspillage alimentaire**  
Évaluez gaspillage alimentaire avant de continuer.  
[Compléter l'évaluation](#)

SYNTHÈSE Données télédéclarées

- ⓘ Avez-vous réalisé un diagnostic sur les causes probables de vos déchets alimentaires ?
- ⓘ Avez-vous réalisé des mesures de vos déchets alimentaires ?
- ✗ Je n'ai pas encore mis en place des actions concrètes contre le gaspillage

# 6. Et après l'analyse des pesées ?

## 2. Compléter ses données sur ma cantine

On vous propose ensuite de **saisir une évaluation** (ou une nouvelle évaluation si vous avez déjà saisi des données de pesées).



The screenshot shows the 'ma cantine' web application interface. At the top left is the French Republic logo. The main header includes 'ma cantine' and a 'Mon tableau de bord' link. A navigation menu contains: 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. The breadcrumb trail is: 'Accueil > Mon tableau de bord > DAAF 972 > Déchets alimentaires'. The main heading is 'Déchets alimentaires'. Below it, there is a 'DAAF 972' label and a 'Changer d'établissement' button. The section title is 'Mes déchets alimentaires mesurés'. A text block states: 'Votre établissement est soumis à l'obligation de faire une analyse des causes des déchets alimentaires, et de mettre en place une démarche de lutte contre les déchets alimentaires.' Below this, a grey box says 'PAS ENCORE DE DONNÉES'. A form field shows '— g par repas et par convive'. A blue button labeled 'Saisir une évaluation' is circled in orange.

# 6. Et après l'analyse des pesées ?

## 2. Compléter ses données sur ma cantine

Vous entrez ainsi dans le **tunnel de remplissage des données de pesées du gaspillage alimentaire** : *il suffit de suivre les indications à l'écran et les données synthétisées sur le tableau d'analyse que avez complété.*

Étape 1 sur 6

Période de mesure

Étape suivante : Masse totale des déchets alimentaires

Période de mesure de mes déchets alimentaires

Début

jj/mm/aaaa



Fin

jj/mm/aaaa



Nombre de couverts sur la période

Pour rappel, votre nombre de couvert par jour est de 50 jours

🔍 Pendant combien de temps mesurer ?

Pour garantir une bonne estimation, nous vous conseillons de réaliser vos mesures sur une période d'au moins 5 jours.

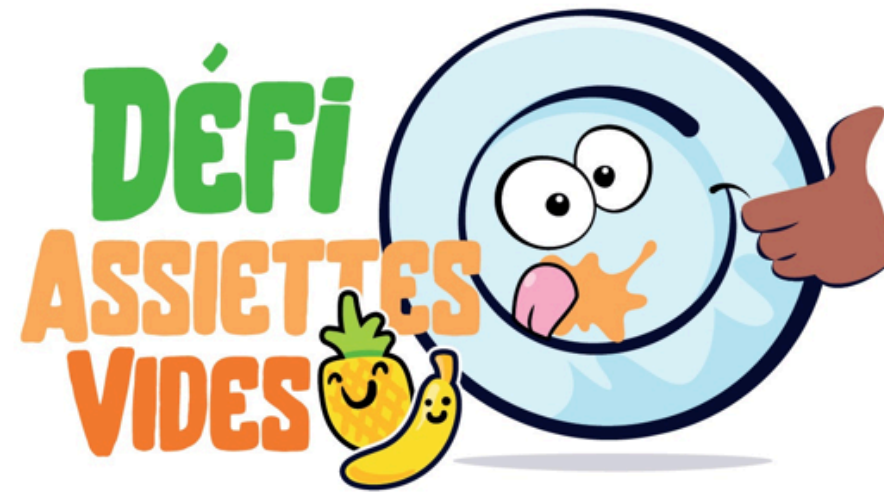
🔍 Nombre de couverts

Besoin d'aide pour calculer le nombre de couverts ? [Consultez notre documentation](#)



## 6. Et après l'analyse des pesées ?

### 3. Communiquer les résultats des 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 l'analyse des pesées ?

## 4. Construire des actions

Ressources pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Recherche

Production & Filières | Alimentation | Enseignement & Formation | Territoire & Données | Votre DAAF

Accueil > Alimentation > Plan National de l'Alimentation (PNA) > Restauration collective > Ressources > Ressources pour la mesure n°2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

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

Rappel de la mesure : Obligation de réaliser un diagnostic de gaspillage et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ; Obligation de dons aux associations pour les cuisines qui préparent plus de 3000 repas par jour.

- [Guides pour lutter contre le gaspillage alimentaire](#)
- [Outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire](#)
- [Etudes sur le gaspillage alimentaire](#)

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

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**  
Épluchures 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

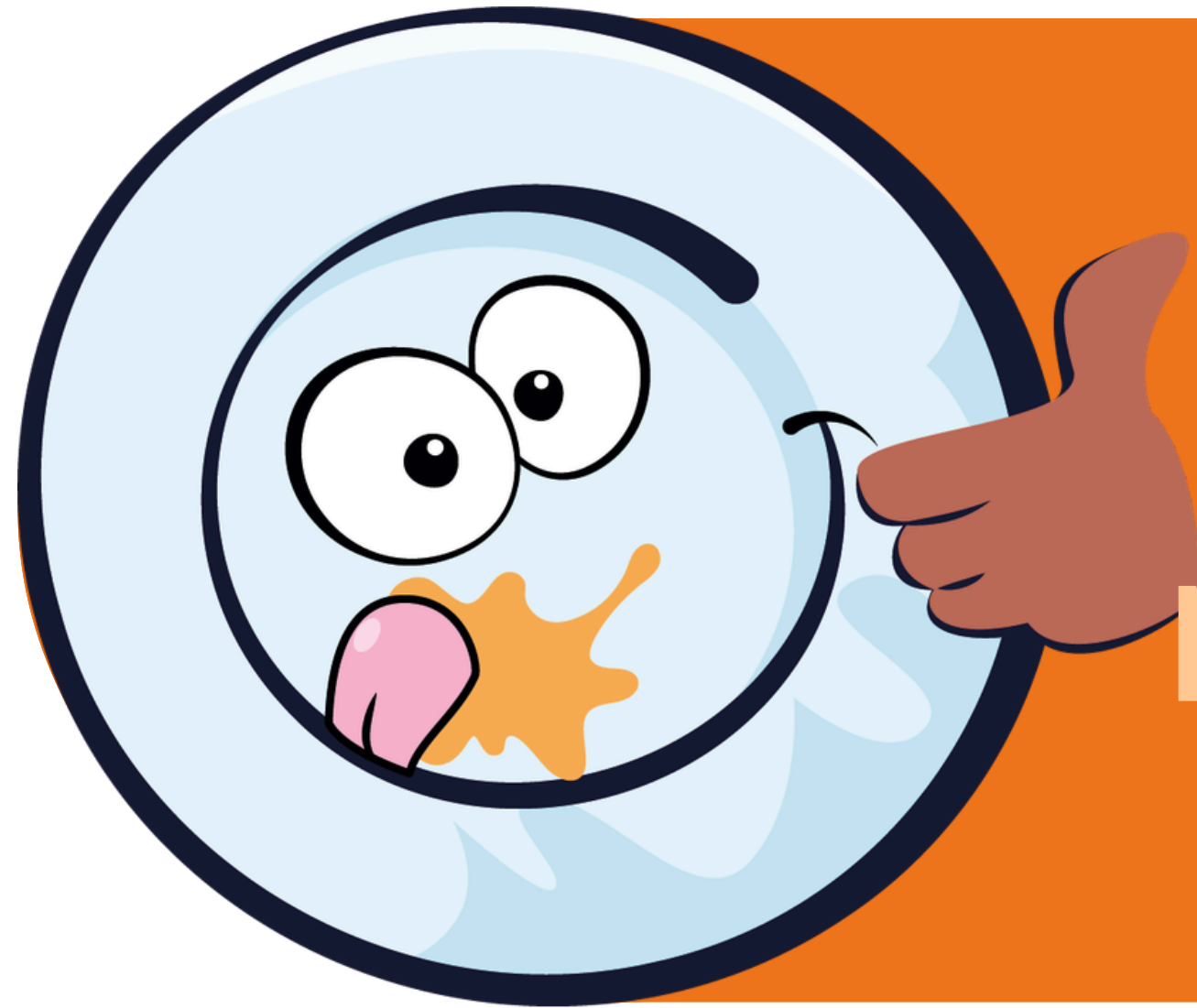
### Le gaspillage alimentaire en chiffres

Moyenne nationale du gaspillage alimentaire : 100gr par convive et par repas

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette	Préparé non servi	Préparation
60 %	34 %	5 %

Source : Infographie "Le gaspillage alimentaire"



**Merci**  
**pour votre attention**

**Contact référente : Charlotte PARAYRE**  
[charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr](mailto:charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr) ; 0696 20 89 31

**Mercredi 13 mai 2026**