



PRÉFET
DE LA RÉGION
MARTINIQUE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DAAF Martinique

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

Restauration collective et lois EGAlim en Martinique

Bilans, freins, initiatives et leviers pour la mise en place de ces lois
sur le territoire martiniquais

09 octobre 2025
Préfecture de la Martinique

Sommaire

- 1 **Restauration collective et lois EGAlim : Rappel des mesures**
- 2 **Etat des lieux de la restauration collective en Martinique au regard des lois EGAlim**
- 3 **Restauration collective et lois EGAlim en Martinique : Freins, leviers et initiatives**
- 4 **Dispositifs d'accompagnement**

Remarque : lorsqu'apparaît le symbole  sur une diapositive, vous pouvez cliquer sur un lien permettant d'accéder directement à la ressource.



1

Restauration collective et lois EGAlim en Martinique : Rappel des mesures



Les lois EGALIM , de quoi parle-t-on ?

1. La loi EGAlim

Loi de 2018, issue des États généraux de l'Alimentation avec deux principaux objectifs :

- équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ;
- favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine et durable ;

2. La loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC)

Loi de 2020 visant à :

- supprimer le plastique jetable
- lutter contre le gaspillage

3. La loi Climat et résilience

Loi de 2021 issue des propositions de la Convention citoyenne pour le climat
Instaurant le menu végétarien hebdomadaire dans les établissements scolaires

Quelles sont les 5 mesures EGALIM ?

1

Plus de
produits de
qualité et
durables



2

Substitution
du plastique



3

Diversification
des sources de
protéines



4

Moins de gaspillage
alimentaire et plus de
dons



5

Informations
des usagers



① Plus de produits de qualité et durables



● Sur l'ensemble des achats alimentaires,

	de 2022 à 2025	de 2026 à 2029	à partir de 2030
Part des produits de qualité et durables	20%	35%	50%
Part des produits issus de l'AB	5%	10%	20%

● Sur les catégories “viandes et volailles” et “poissons et produits de la mer”, au moins **60%** de produits de qualité et durables.

Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure [ici](#)



Les produits de qualité et durables

- Produits SIQO



- Produits ecolabel

- Produits issus du commerce équitable



- Produits issus d'une exploitation à "Haute Valeur Environnementale" (HVE)

- Produits des régions ultrapériphériques (RUP)



Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure ici

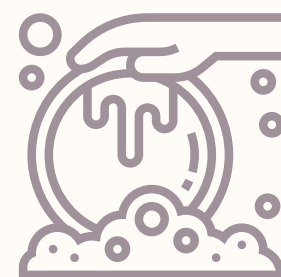


② La substitution du plastique



Interdictions :

- des ustensiles en plastique à usage unique
- de contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service
- des bouteilles d'eau en plastique



Obligations :

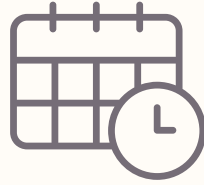
- de réemploi de la vaisselle et des récipients ✓
- de proposer des contenants réutilisables ou en matières recyclables ✓
- de mise à disposition de fontaines à eau ✓

Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure [ici](#)





③ Diversification des sources de protéines

- **1** plan pluriannuel de diversification des protéines si plus de 200 repas/jour 
- **Au moins 1** menu végétarien **1** fois/semaine pour le secteur scolaire 

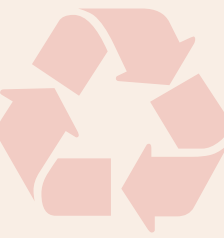
Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?

- Menu sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer.
- Alternatives protéiques :
 - légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...),
 - les céréales (blé, riz, boulgour...),
 - les œufs et/ou les produits laitiers.



Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure ici





④ Moins de gaspillage alimentaire et plus de dons

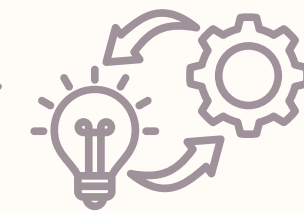
- Obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage**



Diagnostics de pesées

et

Actions pour limiter le gaspillage



- **Incitations aux dons alimentaires** aux associations



Obligation d'une convention de dons avec association habilitée
si plus de 3 000 couverts/jour

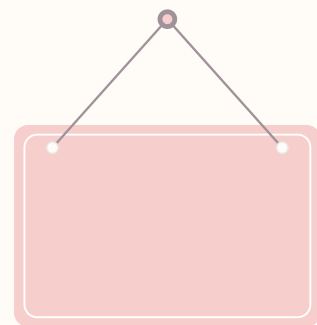
Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure ici



⑤ Informations des usagers



- **Information obligatoire des convives** sur la part :
 - des produits de qualité et durables et
 - des produits issus des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)



- par affichage permanent dans le réfectoire
- par communication électronique 1 fois/an



Des ressources sur le site de la DAAF pour cette mesure ici 

La plateforme ma cantine

Site dédié du MASA

Obligations réglementaires :

- d'inscription et
- de **télédéclaration**

pour tous les **responsables légaux et gestionnaires des services de restauration collective publique et privée**



ma cantine



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La plateforme ma cantine

Pourquoi télédéclarer ?

- Mise en **conformité avec la loi**
- **Outil de communication gratuit** pour valoriser vos démarches et celle de vos équipes sur les mesures EGAlim
- **Outil de pilotage des achats** pour les structures peu ou pas outillées

 ma cantine



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La plateforme ma cantine

Outil pour les fournisseurs de la restauration collective

- **Acteurs de l'écosystème** 
catalogue de référencement des acteurs qui accompagnent la restauration collective dans une démarche d'alimentation durable
- **Outil de communication** 
Echanges par message avec les cantines de votre territoire

 ma cantine



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Etat des lieux de la restauration collective en Martinique au regard des lois EGAlim



**Mieux manger
de la crèche à l'EHPAD**

La restauration collective en Martinique en chiffres



554
unités
de restauration *



66%
secteur scolaire

25%
secteur social et
médico-social

5%
secteur de la
santé

4%
autres
secteurs

67%
structures
publiques

33%
structures
privées



36
cuisines centrales

453
cuisines satellites



65
cuisines
de production

* Objectif-cible de la Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG)

La restauration collective en Martinique en chiffres



65 000
repas par jour¹

13 000 000
repas par an¹



2,53 €
Moyenne des
achats de denrées
alimentaires
par repas¹

33 millions d'€
d'achats de denrées
alimentaires par an¹

¹ Estimations réalisées à partir des données issues de *Ma cantine*

La restauration collective en Martinique en chiffres



au moins 80%
des établissements
scolaires proposent au
moins un menu
végétarien par semaine¹

Moins de 5%
des unités de
restauration
réalisent un
diagnostic de
pesée²

**entre 30%
et 65%**
du repas est gaspillé²



soit 1€
de gaspillage
par convive et par
repas³

¹ Estimations à partir des données issues de *Ma cantine*

² Estimations à partir des échanges avec les établissements scolaires cuisines et production et les cuisines centrales livrant des établissements scolaires

³ Estimations ADEME, à partir des données de communes martiniquaises



ma cantine en Martinique

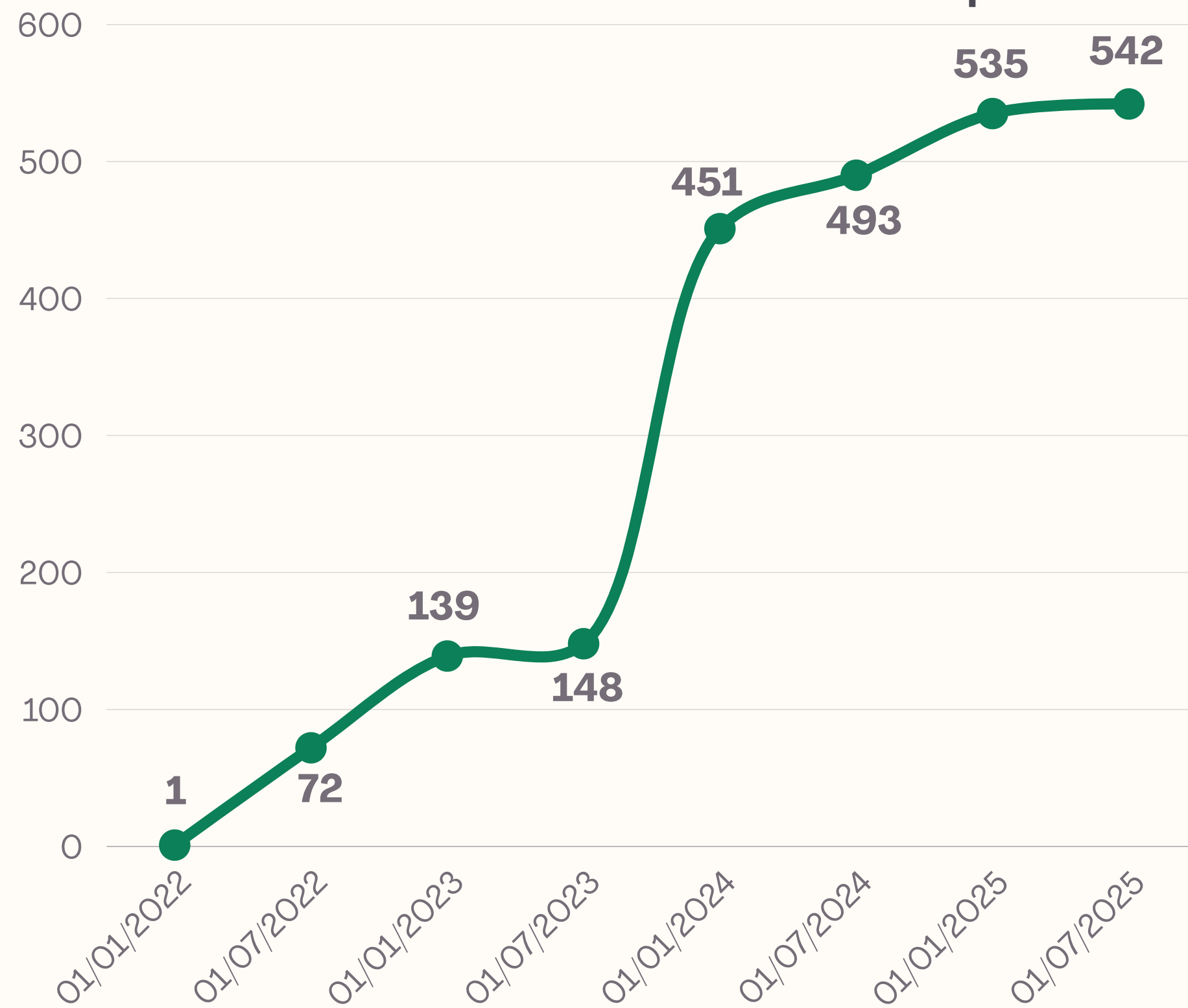
1. Les inscriptions

542 unités de restauration inscrites sur la plateforme

→ **98 %** des unités de restauration inscrites

554 unités de restauration devant être inscrites avant le 31/12/2026 (objectif-cible de la PPG)

Évolution des inscriptions sur “Ma cantine” entre 2022 et 2025 en Martinique

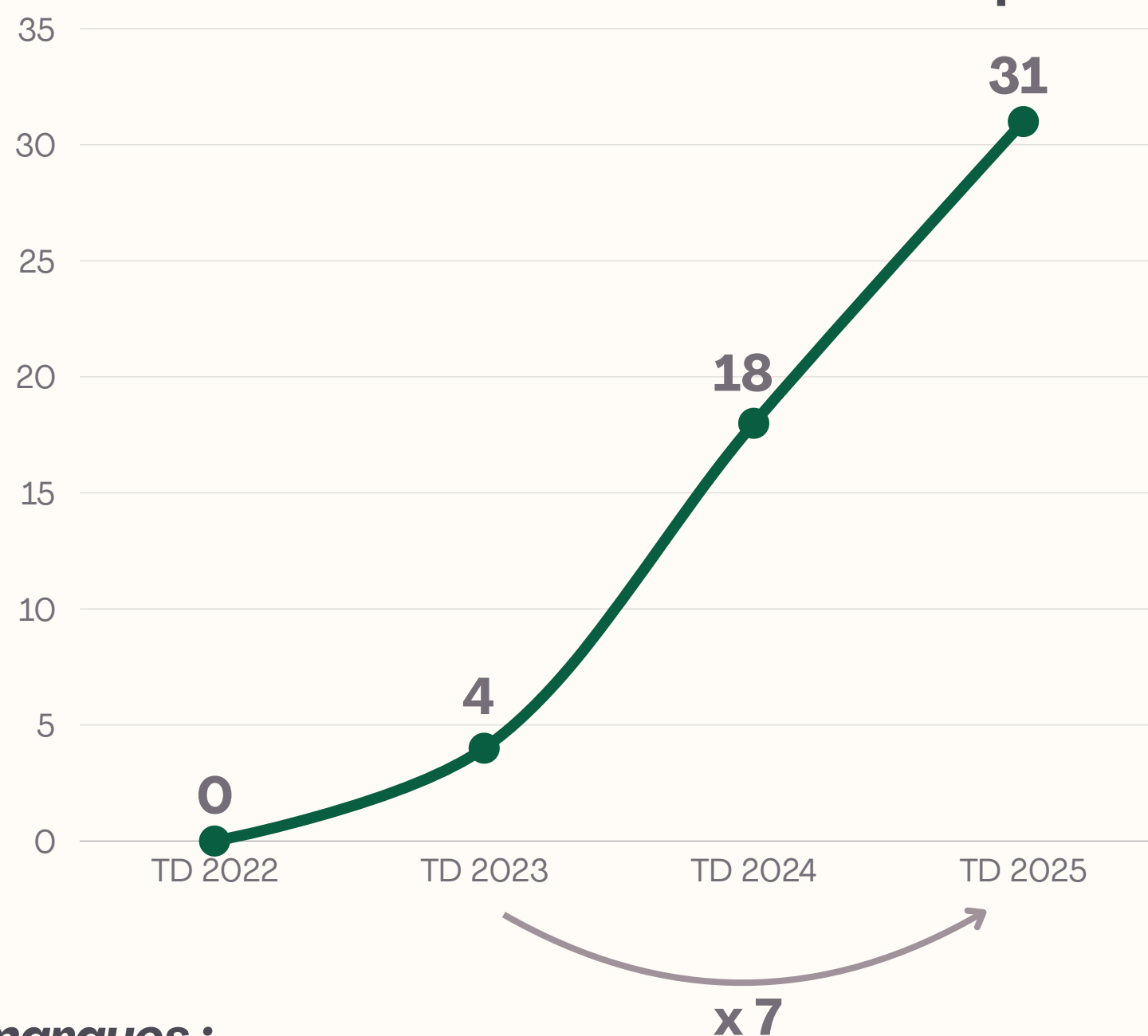




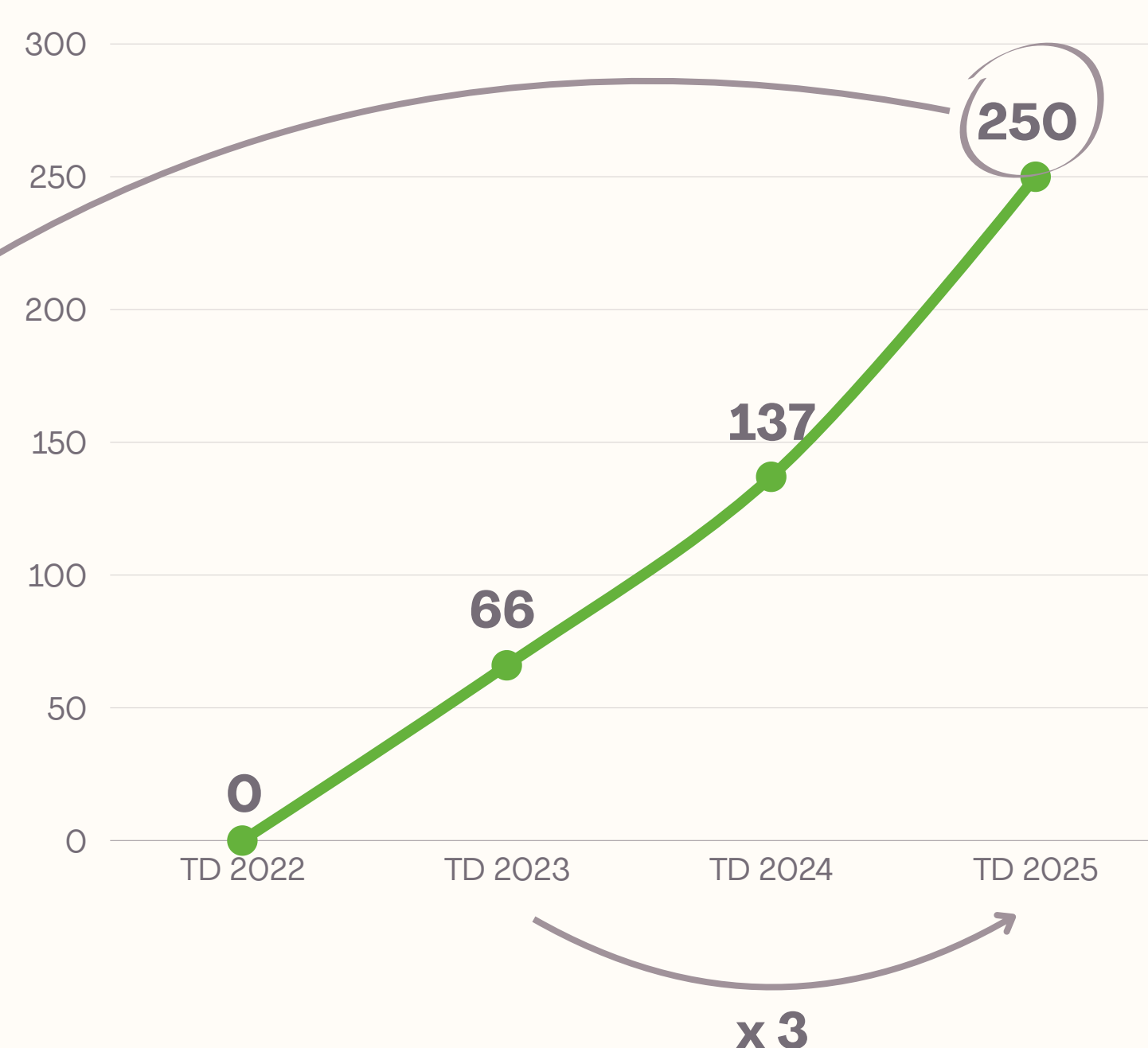
ma cantine en Martinique

2. Les télédéclarations (TD)

Évolution des TD unitaires sur “Ma cantine” entre 2022 et 2025 en Martinique



Évolution du nombre de cantines concernées par une TD sur “Ma cantine” entre 2022 et 2025 en Martinique



45% des unités de restauration inscrites sur *ma cantine* ont télédéclaré en 2025

Remarques :

1) Les télédéclarations de l'année n concerne les données de l'année $n-1$.

2) Les données 2025 sont provisoires avant la publication du rapport au parlement en fin d'année.



ma cantine en Martinique

3. L'atteinte des seuils EGAlim

Télédéclaration 2024 sur les données 2023*

2% de produits de qualité et durables

0% de produits AB

moyenne des **18 télédéclarants**
pour **155 sites de restauration**



5 %

des télédéclarants ont atteint les objectifs EGAlim lors de leurs achats d'approvisionnement en 2023

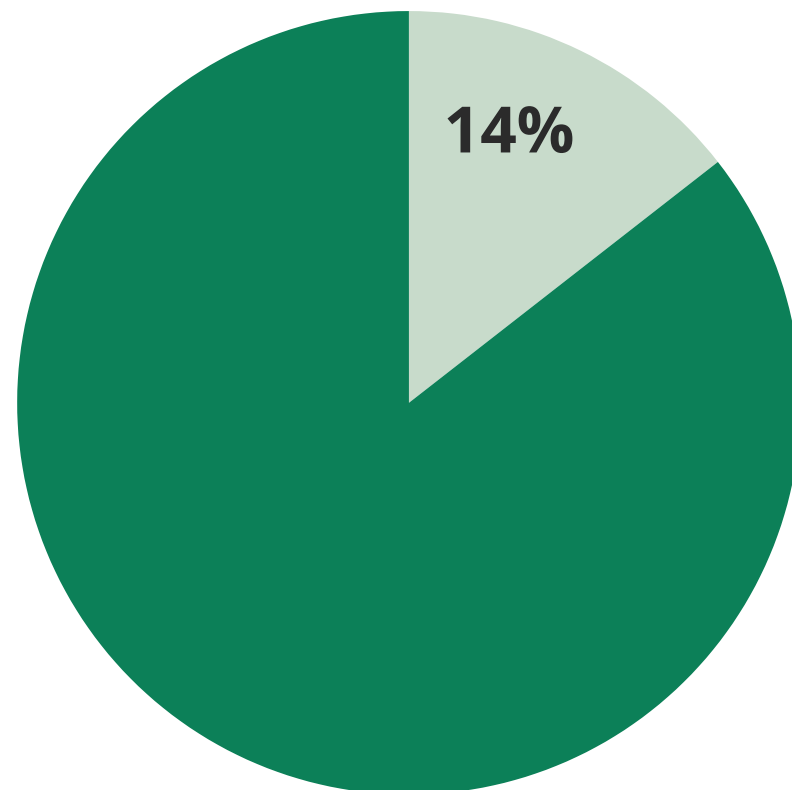
** Les télédéclarations 2025 sur les données 2024 seront disponibles dès lors que le rapport statistique sera validé par le parlement en fin d'année.*

Estimation des besoins alimentaires de la restauration collective en Martinique

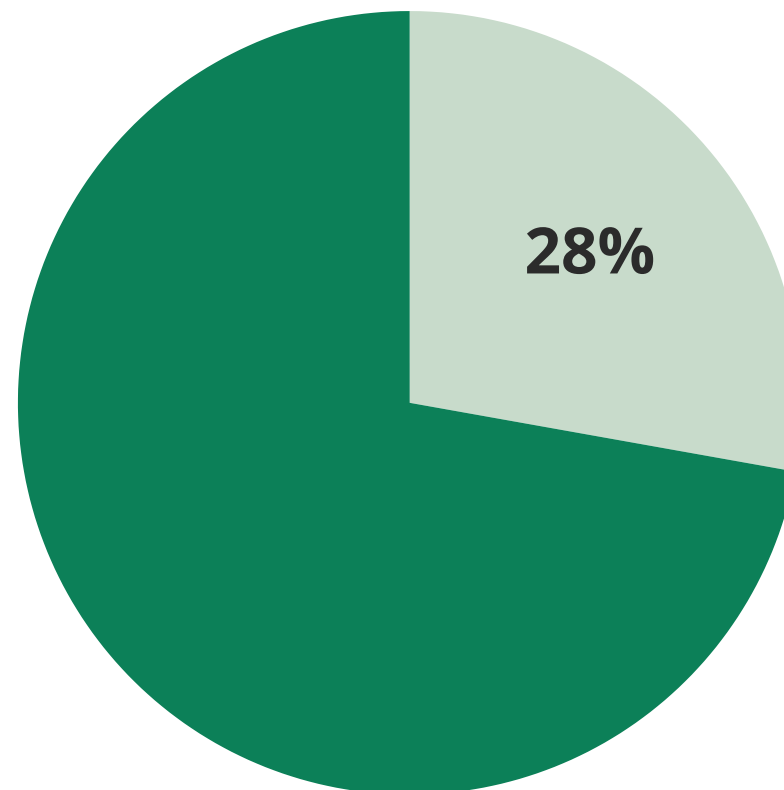
x%

Part estimée des besoins en denrées alimentaires de la restauration collective par rapport à la production locale globale en Martinique en 2023

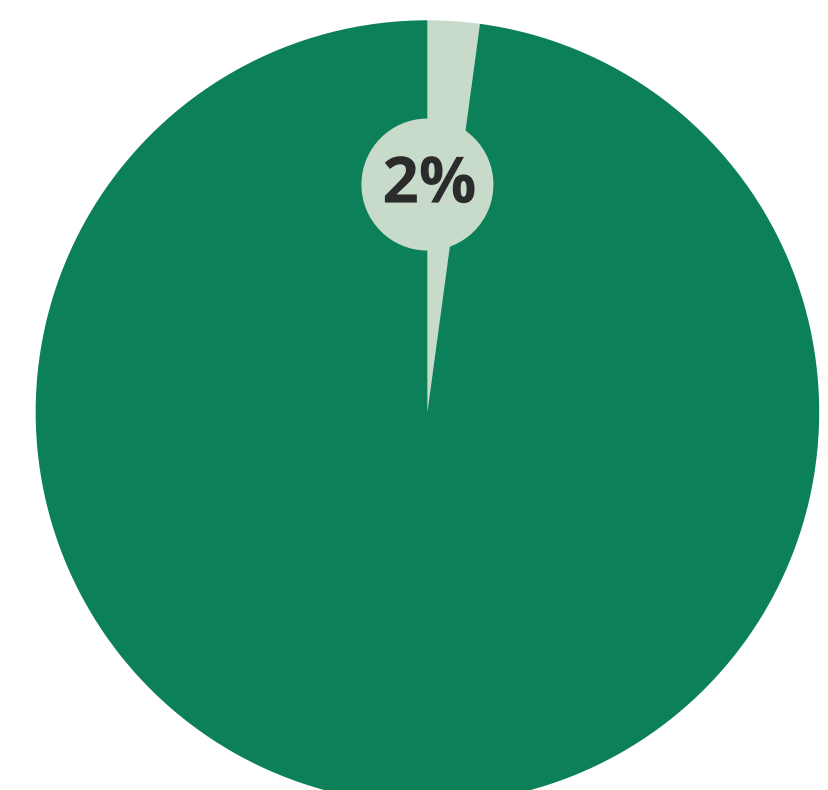
Fruits et légumes



Viandes et volailles



Ovoproduits



Estimations à partir des données d'approvisionnement d'une cuisine centrale martiniquaise de mars 2023 à mars 2024 pour les catégories « fruits et légumes (frais et surgelés) », « viandes et volailles » et « ovoproduits » et du Mémento (DAAF) 2024 sur les données 2023.

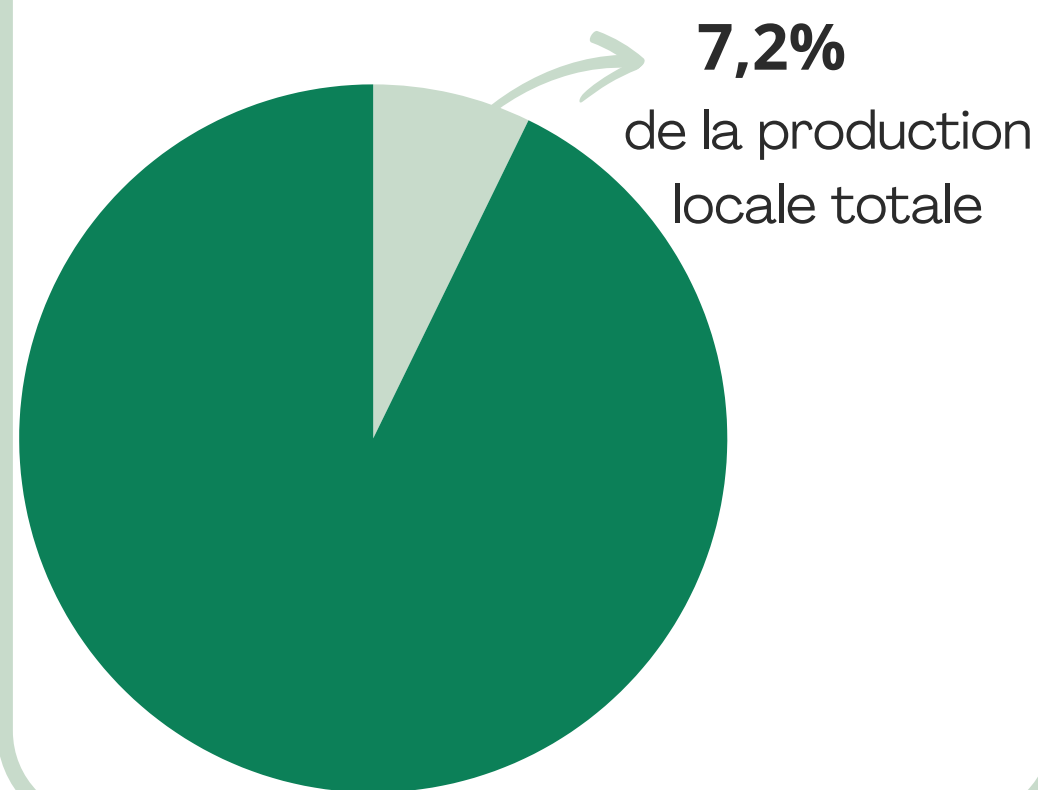
Estimation des besoins alimentaires labellisés de la restauration collective en Martinique

x%

Part estimée des besoins en denrées alimentaires labellisées (tous labels confondus) de la restauration collective par rapport à la production locale globale en Martinique en 2023

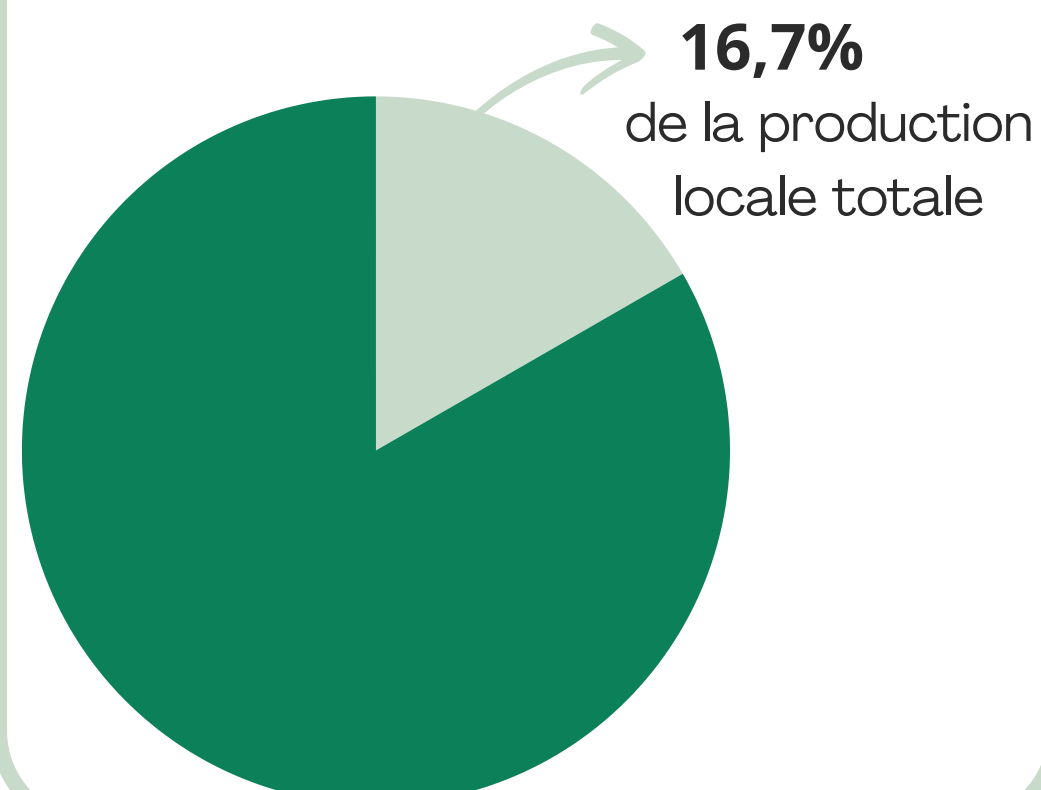
Fruits et légumes

au seuil EGAlim 3
(50% de produits EGAlim
à partir de 2030)



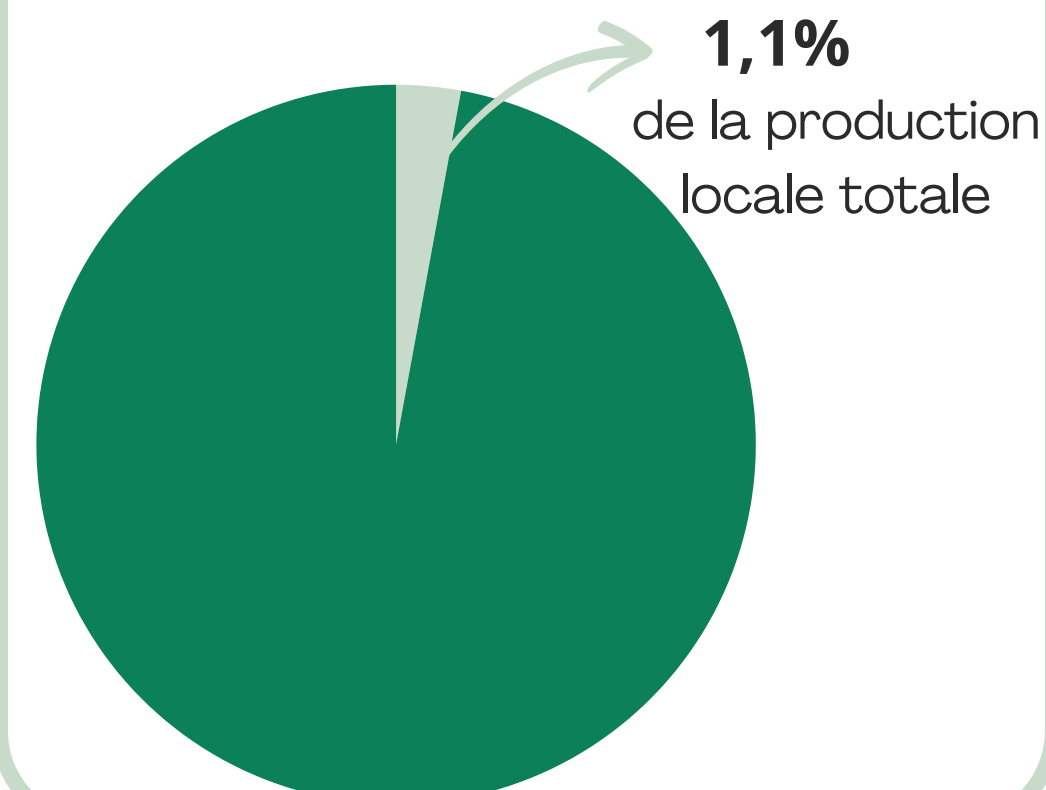
Viandes et volailles

Seuil spécifique :
60% de produits EGAlim
pour les achats de viandes et volailles



Ovoproduits

au seuil EGAlim 3
(50% de produits EGAlim
à partir de 2030)



Estimations à partir des données d'approvisionnement d'une cuisine centrale martiniquaise de mars 2023 à mars 2024 pour les catégories « fruits et légumes (frais et surgelés) », « viandes et volailles » et « ovoproduits » et du Mémento (DAAF) 2024 sur les données 2023.



3

Restauration collective et lois EGAlim en Martinique : Freins, leviers et initiatives pour chaque mesure

Freins, leviers et initiatives pour la mise en place des mesures EGAlim



L'approvisionnement en produits EGAlim locaux



La substitution du plastique



La diversification des sources de protéines



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Freins, leviers et initiatives pour la mise en place de :



L'approvisionnement en produits EGAlim locaux

Freins sur l'approvisionnement en produits EGAlim locaux



Prix

Prix plus élevés
des produits labellisés



Disponibilité

Produits EGAlim locaux
faiblement disponibles



Produits

Gamme de produits
restreinte



Réponses aux AO

Peu de réponses aux appels d'offre
des producteurs locaux labellisés



Importations

Fort recours aux importations
pour atteindre les seuils



HACCP

Normes sanitaires contraignantes
pour produits terreaux



Transformation

Peu de produits transformés
labellisés pour la RC



Tracabilité

Factures imprécises
des distributeurs

Freins, leviers et initiatives pour l'atteinte des seuils EGAlim : l'exemple de la



Intervention de M. LAGUERRE,
directeur des achats de la SOGES

Leviers travaillés par



PRÉFET
DE LA RÉGION
MARTINIQUE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DAAF Martinique

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



Développement du label RUP

Promotion du label auprès des producteurs locaux et des structures de restauration collective



Animation de la restauration collective

Organisation de formation, d'ateliers d'échanges et de rendez-vous individualisés



Déploiement des PAT

Promotion du dispositif et animation interPAT
(Mission d'Apaé Consult)



Déploiement des dispositifs publics

Promotion des programmes publics existants auprès des structures de restauration collective

Freins, leviers et initiatives pour la mise en place de :



La substitution du plastique

Freins sur la substitution du plastique



Financement

Absence de subvention et montant relativement faible de l'aide à la rotation des contenants



Laverie

Absence de laverie sur le territoire



Transport

Surcoût du transport lié à l'utilisation de contenants réutilisables



Stockage

Place plus importante du stockage des contenants réutilisables

Freins, leviers et initiatives pour la substitution du plastique : l'exemple de la



Intervention de Mme PANEVEL,
Responsable Qualité de la SOGES

Leviers pour la substitution du plastique



Dispositif Restauration Collective - Emballages de la Restauration

Soutien financier aux acteurs effectuant la collecte des contenants pour le réemploi de la cuisine satellite au lieu de conditionnement (montant de 14,4 cts HT à chaque rotation)



Appel à projets 2025 : EncoRE plus de réemploi

Financement à hauteur de **50% des dépenses éligibles, dans la limite de 50 000 € HT** par projet pour études, expérimentations/passages à l'échelle, projets de recherche et développement facilitant le déploiement du réemploi.

Financement à hauteur de **70% des dépenses éligibles, dans la limite de 62 500€ HT** pour dépenses liées à des équipements de traçabilité des emballages réemployables.

Date limite de candidature : 31/12/2025

Freins, leviers et initiatives pour la mise en place de :



La diversification des sources de protéines

Freins sur la mise en place du repas végétarien



Gaspillage

Source de davantage de gaspillage de la part des convives



Produits transformés

Coût élevé des préparations végétales (steaks, ...)



Rejet de la part des parents et des convives

Plaintes vis-à-vis de ce repas



Méconnaissance

Confusion entre menus végétariens et menus sans viande



Manque de formation

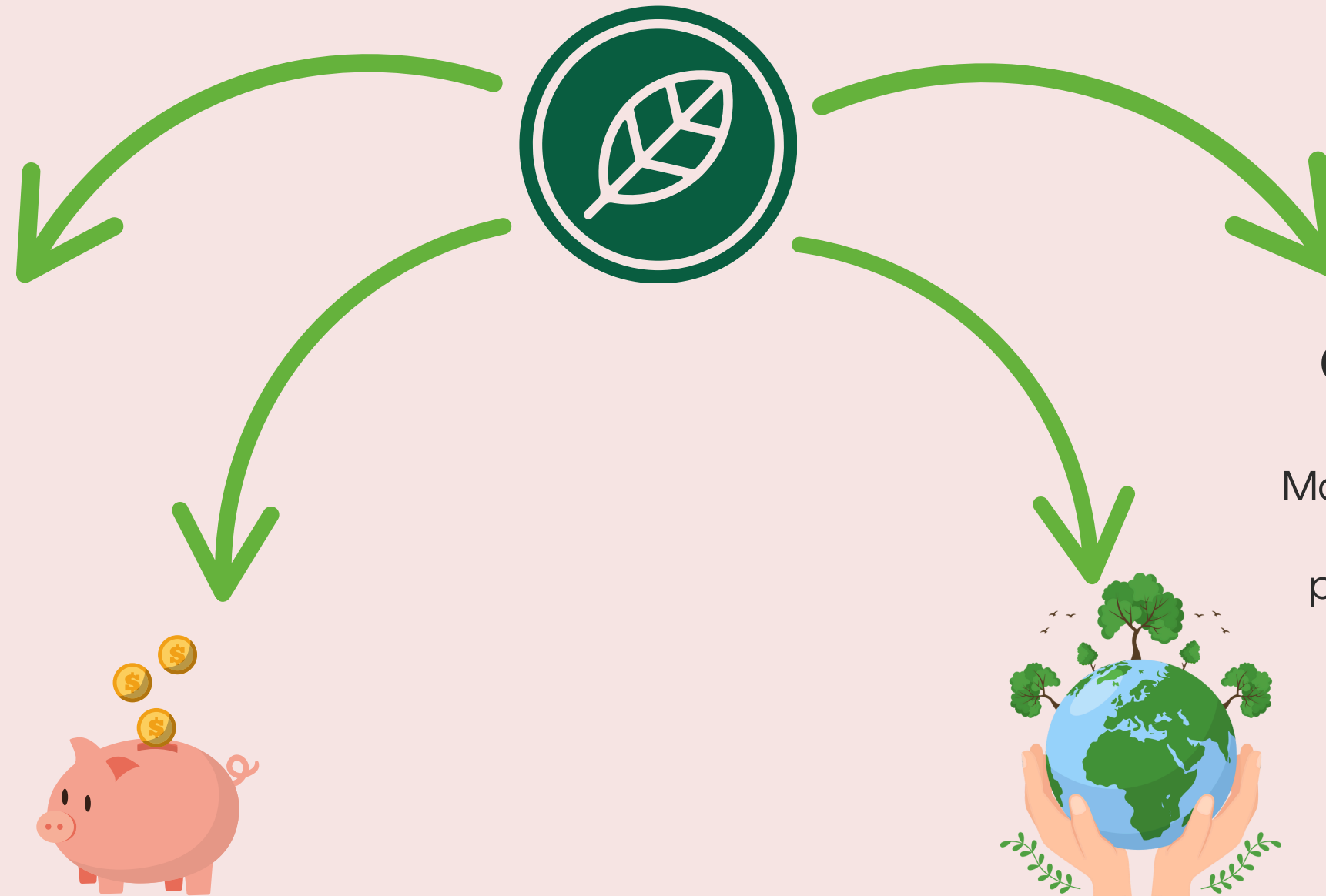
Créativité moindre des cuisiniers sur ce type de repas

Leviers du repas végétarien

Mise en place du
repas végétarien



**Sensibilisation des convives
aux produits locaux et
recettes traditionnelles**



**Economies réalisées par
l'absence de produits carnés**
(généralement plus chers)



**Réduction de l'empreinte
carbone de l'alimentation**



**Contribution à la meilleure
santé des convives**
Moins de risques de cholestérol et de
maladies cardiaques pour ces
produits généralement moins gras

Ressources pour le repas végétarien



Livret de recettes végétariennes et locales de l'IREPS

en collaboration avec le LEGTA de Croix-Rivail





Projet de la terre à l'assiette
Formation SOGES réalisée par Agence Ankanari 4-7 juillet 2023

Planning

Jour 1	Rougail de banane jaune à la saucisse Parmentier de ti-nain aux légumes (végétarien) PapayOlait
Jour 2	Salade de banane jaune (version végétarienne ET carnée) Compote à la christophine Gâteau de patate douce
Jour 3	Pâtes carbonara de giraumon Clafoutis aux fruits (mangue, melon, banane, christophine)
Jour 4	Gâteau de banane Velouté de patate douce et giraumon Coleslaw de giraumon et chou au poulet fumé ou végétarien

Livret de recettes de la SOGES

Recettes végétariennes ou adaptables



Guide du CNRC

Guide sur les aliments, les explications
et les moyens de communication



Initiatives des lauréats de l'AAP 2023 : “Pour une assiette plus équilibrée et plus locale”



Asiré pa pétèt de



Calendrier de saisonnalité
des produits locaux



Activités pour les enfants
(niveau primaire)



TAN FÈ TAN !

ANNOU JWÉ !

LA PYRAMIDE des aliments

La pyramide des aliments

J'y joue ! >

LE FEU TRI CO LORE

Le feu tricolore

J'y joue ! >

LE PLATEAU équilibré

Le plateau équilibré

J'y joue ! >

DEVINE le fruit

Devine le fruit

J'y joue ! >

LE LABYRINTHE du gras

Le labyrinthe

J'y joue ! >

D'OÙ VIENS-TU ?

Origine des aliments

Initiatives des lauréats de l'AAP 2023 : “Pour une assiette plus équilibrée et plus locale”



Atelier “le repas végétarien” du



FAMILLE FRUITS

L'Ananas

nom scientifique → **Ananas comorus**

nom créole (à confirmer) → **Zannana**

aliment présenté sous forme de personnage →

coupe de l'aliment (photo) →

information sur les apports nutritionnels → Il est riche en **vitamine C**, en **manganèse** et en **caroténoïdes**.

anecdote annoncée par la mascotte du jeu → L'ananas contient de la **broméline**, enzyme qui facilite la digestion.

“membres” de la famille →

L'Ananas	La Corise péyi	La Mangue
La Banane	Le Corossol	La Papaye
La Carambole	Le Fruit de la passion	La Prune de cythère

Atelier : Du jardin dans mon assiette



Atelier : Balance ton énergie !

Pour plus d'informations sur les ateliers sur la nutrition, rendez-vous sur le site du [Carbet des sciences](https://www.carbet-sciences.fr).

Freins, leviers et initiatives pour la mise en place de :



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Freins sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



Diagnostic

Peu de diagnostic formel



Pesée

Manque de temps des agents de restauration



Méconnaissance du gaspillage

Manque de sensibilisation des convives et de formation des agents de restauration



Ajustement des portions

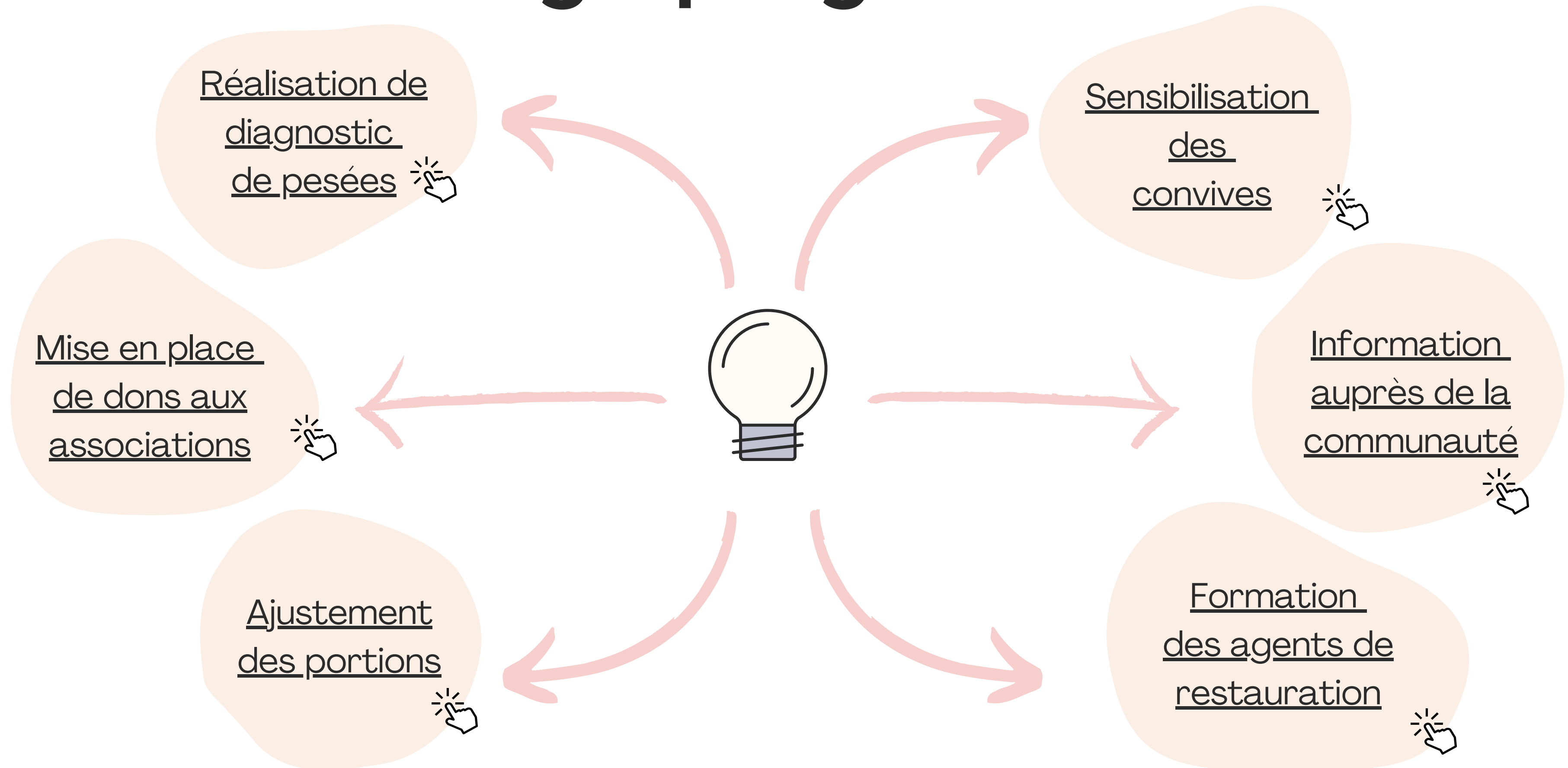
Crainte de plaintes des parents et des enfants



Dons

Difficulté vis à vis des contraintes sanitaires

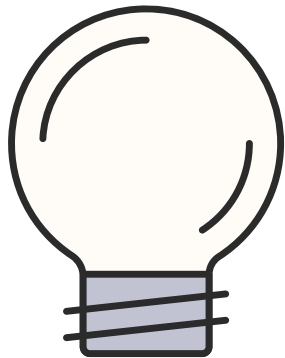
Propositions de solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



Diagnostic



RESTAURATION COLLECTIVE

RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Niveau	Aliments à peser	Finesse des pesées	Durée des pesées	Calculer le coût	Actions complémentaires
NIVEAU 1	Tous les déchets alimentaires	Peser les restes de plats séparément des autres aliments	Trois jours consécutifs, en début des services pour représentativité	Ratio simple : 0,20 € / 100 g de gaspillage	Sensibiliser les convives : afficher sur le gaspillage, communiquer sur les aliments de qualité...
NIVEAU 2	Restes consommables uniquement	NIVEAU 1 + « restes préparés non servis » et « retours plateaux »	Une semaine	Utiliser le coût « maître moyen » du service	Mobiliser le personnel : évaluation des pratiques, formations, ateliers anti gasp...
NIVEAU 3	Restes consommables uniquement	NIVEAU 2 + Peser séparément les composantes	Pesées sur un cycle complet du plan alimentaire	Utiliser la valeur réelle des produits + marges sur la période de pesée	Fixer des objectifs de réduction et prévoir de nouvelles pesées après une période d'action

S'ENGAGER & PROGRESSER

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Vous n'avez jamais été de peser et vous souhaitez faire un diagnostic des déchets alimentaires à la collectivité sans y passer trop de temps.	Vous avez déjà réalisé des pesées simples et vous souhaitez affiner vos données pour mieux cibler les leviers d'amélioration.	Les données sont plus précises pour vous et vous vous fondez des objectifs de réduction précis dans le temps. Profitez des données réalisées pour les mettre en œuvre dans la qualité des aliments.

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

Restauration collective

Lorsque vous réalisez un diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre établissement, vous devez séparer la partie non comestible pour obtenir un chiffre au plus près de la réalité. Lorsque ce n'est pas possible et que tous les déchets alimentaires sont mélangés, l'ADEME vous propose des ratios pour estimer la part de gaspillage alimentaire. Ces ratios peuvent être utilisés sur les pesées de restes d'assiettes seulement ou sur les restes d'assiettes mélangés aux excédents non servis et jetés. En revanche, ces ratios ne s'appliquent pas aux déchets de préparation, en cas de cuisine sur place.

Ratio à appliquer sur l'ensemble de vos pesées	15%
Ratio à appliquer à vos résultats en grammes/pesées	-13/pers
Ratio à appliquer en fonction des menus	Prendre les données détaillées

EXEMPLES

Ratio à appliquer sur l'ensemble de vos pesées	15%
Ratio à appliquer à vos résultats en grammes/pesées	-13/pers
Ratio à appliquer en fonction des menus	Prendre les données détaillées

DONNÉES DÉTAILLÉES

Menu sans viande à la fois	Menu avec peu de fruits servis	Menu avec fruits (hors légumes, pastèque, pastèque)	Menu avec fruits (hors légumes, pastèque, pastèque)	Menu avec viande à la fois
8g/pers	7g/pers	18g/pers	40g/pers	30g/pers

FACTEUR D'INFLUENCE CLÉ

LES MENUS

Le type de menu joue considérablement dans le poids de la part non comestible. Certains menus ne génèrent pas de déchets, d'autres des déchets non comestibles, d'autres du compostable. Il est donc important de prendre en compte le type de menu pour mieux cibler les leviers d'amélioration.

Mémo sur le diagnostic de l'ADEME



Outils pour réaliser des pesées

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire de l'ADEME

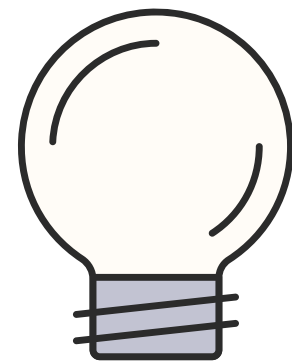


Aide au calcul des déchets comestibles et non comestibles

Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



Ajustement des portions



RECOMMANDATION NUTRITION
GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION
GEM-RCN
Version 2.0 – JUILLET 2015

GEM-RCN



Uniquement des recommandations de grammages, aucune obligation

Fiche action de l'ADEME



Recommandations pour la mise en place de petites, moyennes et grandes portions



Potentiel de gains	Moyens requis	Présentation
Humains Temps de sensibilisation du personnel de cuisine. Faisabilité ✓✓✓ ✓✓✓	Techniques - Utensiles adaptés pour le service selon l'option retenue (bouches, assiettes...), - Outils de communication (affiches, étiquettes...).	Cette action consiste à proposer des portions petite, moyenne et grande faim aux élèves et enseignants. Son objectif est d'adapter ainsi les quantités servies à la faim réelle des convives afin de réduire leur gaspillage alimentaire. Cette action s'applique en général au plat chaud tout au long de l'année. La mise en place de ce nouveau concept doit nécessairement s'accompagner de communication pour expliquer au moment du service, l'intérêt des différentes portions, avec : - des affiches de communication - des échanges entre le personnel et les convives. Car plus encore que les affiches, les échanges seront déterminants dans cette action.
Personnes ciblées Convives (élèves - professeurs)	Financiers 0 € si aucun achat de vaisselle ou d'ustensiles supplémentaires.	Actions complémentaires - Mise à disposition de fruits épluchés. (cf. fiche action 7) - Le bar à salades. (cf. fiche action 8) - La sensibilisation du personnel de cuisine. (cf. fiche action 9) Vous devrez également laisser aux convives la possibilité de revenir se servir s'ils ont encore faim.



Matinik a tab (n°2) de l'ADEME et de la DAAF

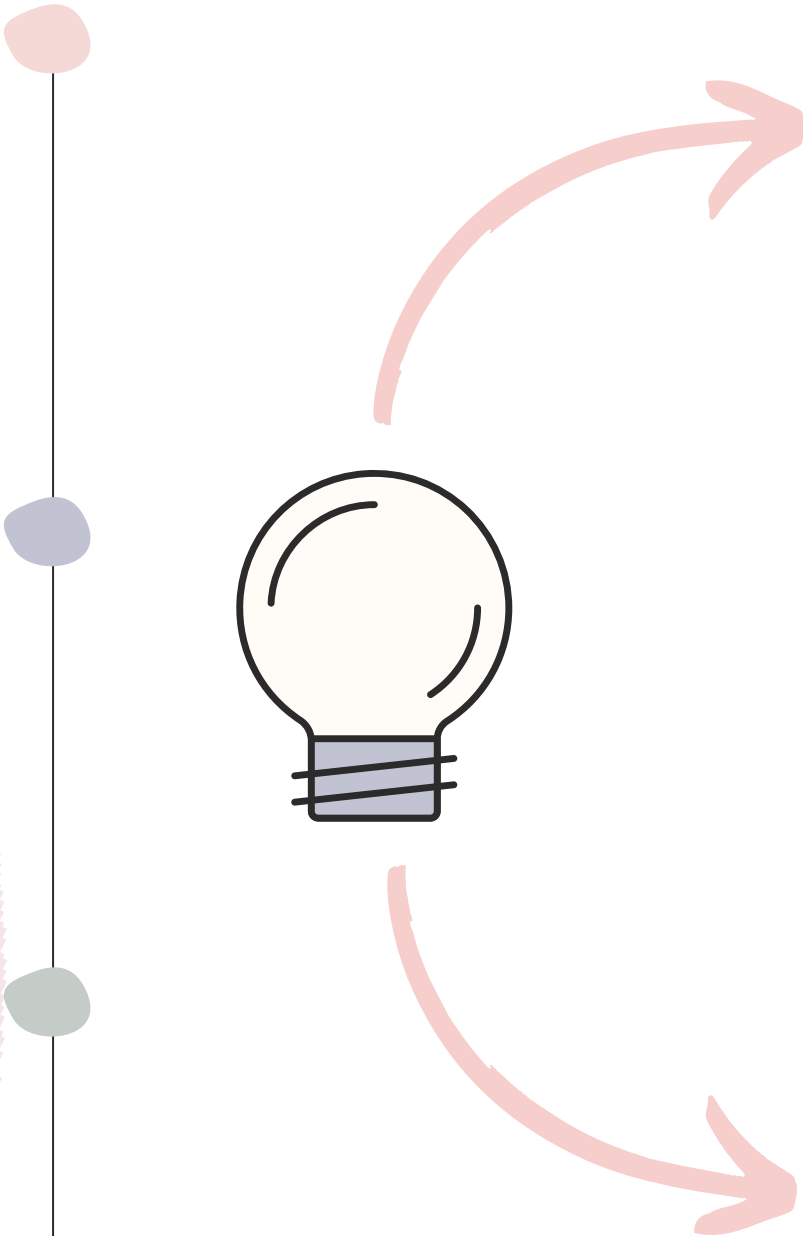


Affichage pour choix des portions par les convives

Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



Dons



MODELE

Convention de dons de denrées alimentaires
entre un opérateur de restauration collective et une association
d'aide alimentaire habilitée en application de l'article Article L. 266-
2 du code de l'action sociale et des familles

ENTRE les soussignés :

- L'opérateur de restauration collective « »,
dont le siège social est à immatriculée au registre du
commerce et des sociétés de préparant ses repas dans la cuisine située à
..... (avec un agrément n° le cas échéant) représentée par son(sa) Président(e)/Gérant(e)
présentes ; Monsieur/Madame dûment habilité(e) à l'effet des
présentes ;

Ci-après dénommée l'« OPERATEUR DE
RESTAURATION COLLECTIVE »
D'UNE PART,

ET

- l'ASSOCIATION
association de loi 1901 enregistrée à la préfecture de
représentée par son(sa) Président(e) Monsieur/Madame
dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

Ci-après dénommée l'« ASSOCIATION »
D'AUTRE PART,

Ci-après dénommés ensemble les « Parties » ou chacune une « Partie ».

Modèles de convention de dons de *Ma cantine*



Document personnalisable avec
références réglementaires
indispensables

ACTION

11

Le don aux associations
[alimentation humaine]

STOP

Gâchis

ADEME

Agence de l'Environnement
et de la Pénalité de l'Energie

Potentiel de gains	Moyens requis	Présentation
✓✓✓ Faisabilité ✓✓✓	Humains Une personne en charge du tri, du stockage des produits et de l'accueil de l'association les jours de collecte. Techniques Un espace de stockage spécifique dans le réfrigérateur. Financiers 0 €	Cette action consiste à mettre en place le don à des associations caritatives qui distribueront des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, aux personnes en situation de grande précarité. Son objectif est de réduire le gaspillage alimentaire. C'est une solution de « bon sens », éthique et positive pour gérer les denrées non consommées. Pour cette action, les convives ne sont pas acteurs. Cette pratique permet de réduire les quantités de bio déchets produits et donc d'économiser sur leurs coûts de collecte et de valorisation.
Personnes ciblées Associations	Actions complémentaires - La sensibilisation du personnel de cuisine. (cf. fiche action 9) - Le compostage des biodéchets. (cf. fiche action 12)	

Fiche action de l'ADEME



Recommandations pour la mise en
place de dons aux associations d'aide
alimentaire

Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

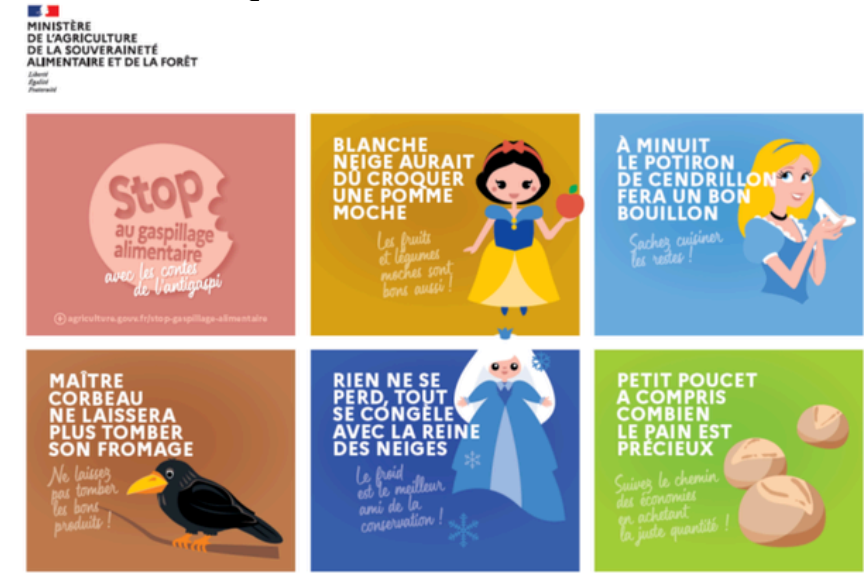
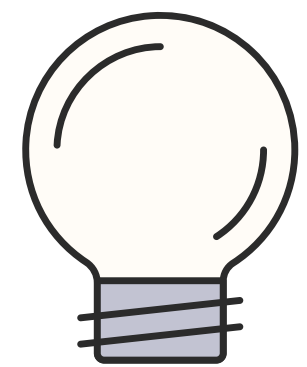


Affichages de sensibilisation
de Cap Nord ✨ ✨
du MASA ✨ ✨



Méconnaissance
du gaspillage

Information auprès de la
communauté



Potentiel de gains	Moyens requis	Présentation
Faisabilité ✓✓✓	Humains Implication de tous (personnel de cuisine, corps enseignant, élèves...) et temps variable selon les actions.	Cette fiche vous propose des idées d'actions de sensibilisation pour les élèves. L'objectif de ces actions est de faire prendre conscience aux élèves et au personnel de l'établissement : - des volumes gaspillés chaque jour - des impacts environnementaux et du coût du gaspillage alimentaire - des questions éthiques liées à ce sujet.
Personnes ciblées Cadres (élèves-professeurs)	Techniques Des supports de communication à créer ou à obtenir. (cf. Pour en savoir plus)	Tout cela dans le but final de faire changer les comportements ! Vous pouvez organiser des actions de sensibilisation : - sur une journée, une semaine - lors d'un grand rendez-vous (Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine européenne du développement durable, Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire...) ou lors d'un événement interne.
	Financiers Quelques dépenses minimes selon l'action menée (achat d'un film documentaire, achat de matériel pour la conception des affiches...).	Une semaine complète d'actions de sensibilisation est bien plus efficace (un message de lutte contre le gaspillage diffusé minimum 3 fois a plus de chances d'être mémorisé).
	Actions complémentaires - Le glissement à pain. (cf. fiche action 2) - Animations en cuisine. (cf. fiche action 4)	L'ensemble des membres de l'établissement doit participer à ce type d'actions : les élèves, les professeurs, le personnel de cuisine, le personnel hors cuisine. Mobiliser les parents d'élèves est un plus. Les actions présentées dans cette fiche peuvent aussi s'enrichir (p.ex. après une présentation par un intervenant, vous pouvez prévoir une projection vidéo puis travailler en cours sur le sujet).

Fiche action de l'ADEME ✨ ✨
Mise en place d'actions de
sensibilisation avec l'ensemble de la
communauté

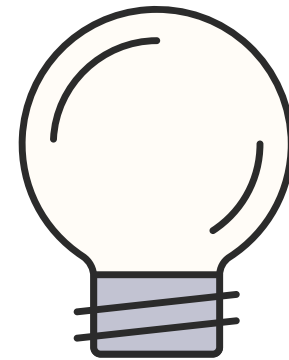


Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



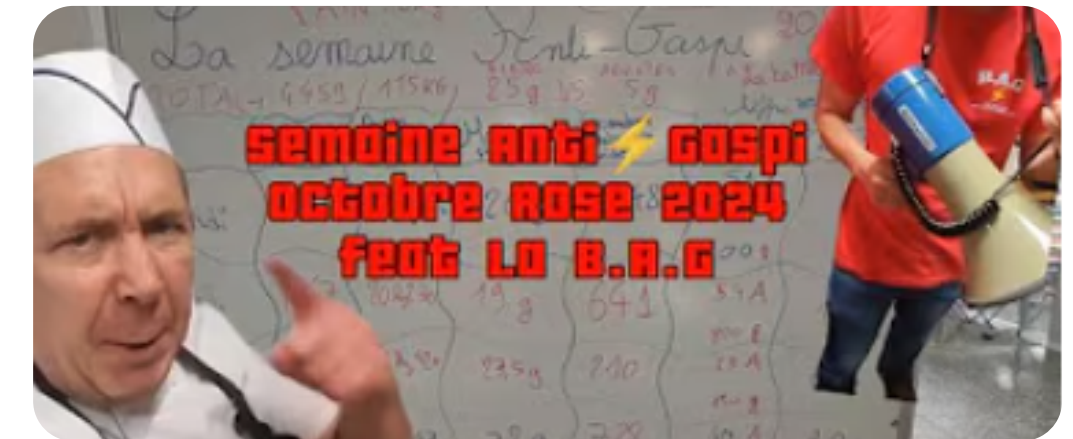
Méconnaissance du gaspillage

2. Sensibilisation des convives



Sensibilisation par les pairs

Brigade anti-gaspi de Guillaume le cantinier :
Tutoriel et conseils pour sa mise en œuvre [ici](#) 



Sensibilisation par l'observation

Le gâchimètre à pain :
Tutoriel et conseils pour sa mise en œuvre [ici](#) 

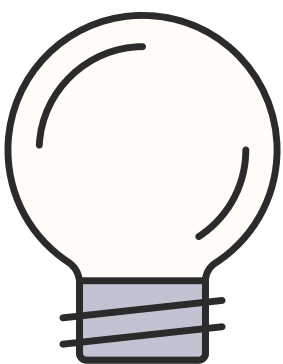


Ebauche de solutions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



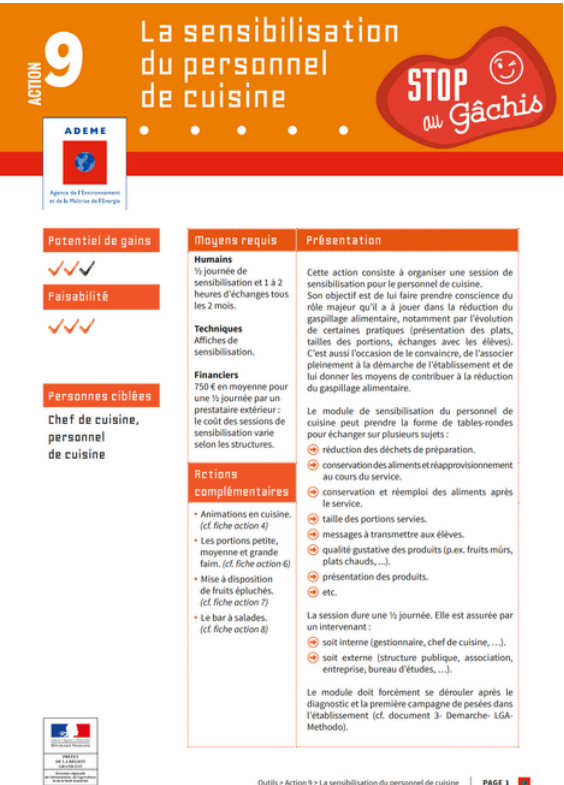
Méconnaissance du gaspillage

3. Formation des agents de restauration



Les actions antigaspi de Ma cantine

Recensement de nombreuses actions possibles pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Fiche action de l'ADEME

Recommandations pour la sensibilisation du personnel de cuisine



Des questions ?

Sites-ressources pour la restauration collective



DAAF Martinique

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

La rubrique “Loi EGAlim” du site de la DAAF de Martinique



ma cantine

Le site de *Ma cantine*



Le site de la librairie de l'ADEME



**Merci
de votre
attention**

**En cas de questions
ou de besoins d'accompagnement,
vous pouvez contacter :**

Valérie MARCELIN

valerie.marcelin@agriculture.gouv.fr

Charlotte PARAYRE

charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr

0696 20 89 31