

Matinik a tab

L'actualité de la restauration collective
en Martinique



La réglementation sur le gaspillage alimentaire



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

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 AGECE
(2020)

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

Récupération des invendus alimentaires



Réveil
Agricole



Kfet
Solidaire



CRESS



CCI



Carbet des
Sciences



Solipeyi



Kopa



Banque
Alimentaire



Martinique
Développement



Mon Restau
Responsable



Zéro Déchets



Domaine de
la Chabot

Retrouvez l'annuaire complet avec les contacts par [ici](#)

Liste des référents PLPDMA* par EPCI

Vous souhaitez avoir des informations sur les méthodes de valorisation de vos déchets, contactez les référents locaux de chaque EPCI :

CACEM : Harry GOTAL harry.gotal@cacem-mq.com

CAP Nord : Elio JACQUOT ; elio.jacquot@capnordmartinique.fr

Espace Sud : Lina DARSOULANT lina.darsoulant@espacesud.fr

* PLPDMA : programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés

Prébilan de la première édition martiniquaise du Défi Assiettes Vides (DAV)



Le DAV, qu'est ce que c'est ?

Il s'agit d'un dispositif d'accompagnement pour réaliser des pesées du gaspillage alimentaire pendant une semaine auprès des structures de restauration collective souhaitant s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

20
établissements

ont réalisé une semaine de pesée
entre le 20 avril et juin 2026



diagnostics sur les **excédents non servis** et les **restes plateaux**
(aucune pesée des déchets issus de la préparation)



- Absence de balance ou en nombre insuffisant,
- Inexpérience dans les pesées,
- Implication inégale des équipes.



- Forte implication des structures inscrites,
- Volonté de réduire les données obtenues au prochain défi.

Quel est le coût du gaspillage alimentaire ?

En Martinique, dans le secteur de la restauration scolaire,

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

Soit **3,6 millions d'€** et **1,8 million de repas**
60 € / convive / an 30 repas / an / convives

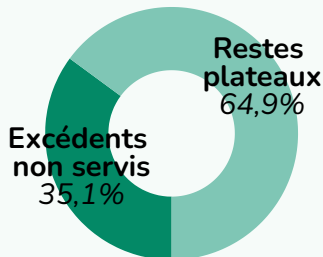
Extrapolation des données des participants du premier DAV pour les 8 millions de repas du secteur scolaire en Martinique

A vos calculatrices !



A partir des estimations par convive, estimez le gaspillage alimentaire de votre école sur un an !

D'où vient le gaspillage alimentaire ?



5%
Ecart entre le nombre de
repas prévus et le nombre
de repas distribués

Entrée 8,3%
Pain 5,9%
Fromage/dessert 1,3%



Envie d'une évaluation plus précise du gaspillage alimentaire de votre structure ?

Inscrivez-vous à la 2^{ème} édition du Défi Assiettes Vides [ici](#)

Ateliers autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire

A l’occasion d’une rencontre organisée le 9 avril par l’ADEME à la Kfet Solidaire, les principaux acteurs du territoire ont pu se réunir pour remettre à niveau leurs connaissances des enjeux de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**. Des retours d’expériences d’acteurs associatifs tel que le Réveil Agricole ou d’entreprises émergentes telle que Kopa ont pu inspirer les participants.

Des ateliers ont été menés pour recenser les acteurs dans l’idée de créer un annuaire de l’anti-gaspi qui vous est partagé plus haut. C’était l’occasion aussi de créer du lien et d’identifier collectivement les possibilités d’actions sur notre territoire.



“La réunion entre les acteurs est très pertinente pour pouvoir travailler collectivement et se partager les bonnes pratiques. Avoir un temps de rencontre annuel permet de favoriser ces échanges et d’apprendre à connaître les solutions mises en place sur le territoire.”

Vanessa MACAO

Le 5 mai, durant la tournée territoriale **Mon Restau Responsable**, une table ronde antigaspi à réuni des établissements engagés contre le gaspillage alimentaire au CLOUS de Schoelcher.



Trois intervenants ont pu détailler le dispositif mis en œuvre pour réaliser des diagnostics de pesées au sein de leur établissement dans le cadre du Défi Assiettes Vides ainsi que les premiers résultats de leurs pesées.

Retrouvez le diaporama de présentation et et le compte-rendu [ici](#).

“La mise en place de pesées au sein des établissements scolaires permet de sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire et plus largement à la protection de l’environnement. C’est une étape fondamentale pour des citoyens qui s’engagent au développement d’une société plus durable. ”

Sofiane BELHAMITI

Cartographie du réseau d’aide alimentaire



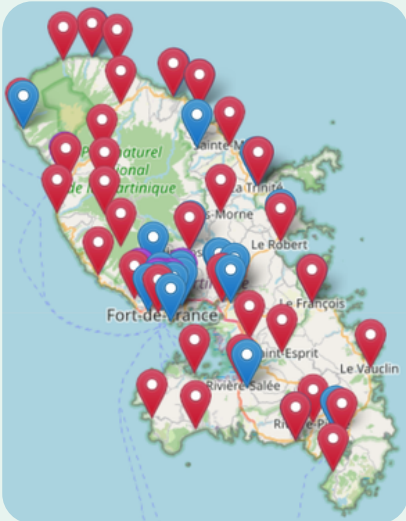
Entretien avec **Corinne CORBION**, responsable du département Inclusion Sociale et Gestion budgétaire politique de la Ville au pôle Solidarités de la DEETS de Martinique
La direction de l’économie, de l’emploi, du travail et des solidarités (DEETS) est une administration créée en 2021. Le pôle Solidarités est chargé d’intervenir auprès du public vulnérable et des associations qui l’accompagnent.

Qu’est-ce que le réseau d’aide alimentaire ?

Parmi les nombreuses missions du pôle Solidarités, celle de l’animation de la lutte contre la précarité alimentaire a permis la création du réseau d’aide alimentaire. **Piloté par la DEETS, il est constitué de la Banque Alimentaire de Martinique (BAM), tête de réseau d’une trentaine d’associations habilitées à l’aide alimentaire et des 34 CCAS partenaires.** Elles peuvent être :

- des **associations distributrices de colis ou de paniers** comme la *Maison du cœur à Trinité, Alliance sociale au Marin, ...* ;
- des **épiceries sociales et solidaires fixes et itinérantes** (*Epicerie du cœur au Gros-Morne, Association Solidaire des étudiants de la Martinique (ASEM) sur le campus de Schoelcher, ...*) ;
- des **associations de restauration solidaire** (*Secours adventiste, Acise et CCAS du Lamentin*) qui produisent et distribuent quotidiennement des repas chauds le midi, aux personnes à la rue.

Ils se réunissent régulièrement pour permettre à toutes les structures de se connaître et de mieux travailler ensemble. Une campagne d’habilitation annuelle permet d’actualiser les acteurs qui luttent contre la précarité alimentaire.



Cartographie du réseau d’aide alimentaire de la DEETS, accessible [ici](#)

Quel peut être le rôle de la restauration collective dans la lutte contre la précarité alimentaire ?

En Martinique, **44 300 ménages se situent sous le seuil de pauvreté**, soit 27, 4 % de la population et 32 % des enfants. Ce taux est près de deux fois supérieur au taux de l’hexagone (14,4 %). Cette situation sociale et économique particulièrement défavorable fait de la **précarité alimentaire** une **question de premier plan sur le territoire**. Par conséquent, le soutien à l’aide alimentaire est un des axes forts de la stratégie de lutte contre la pauvreté sur le territoire. **En contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en place de convention de dons par la restauration collective permet de lutter contre la précarité du territoire.**

Retrouvez un modèle de conventions de dons personnalisable sur le site [ma cantine ici](#)

Ressources en ligne pour aller plus loin

LA LIBRAIRIE ADEME

- [Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire](#)
- [Guide anti gaspi pour les EHPAD](#)
- [Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#)
- [Éviter le gaspillage alimentaire dans les collectivités et les entreprises](#)
- [Calcul simplifié du gaspillage alimentaire en restauration collective](#)

LE SITE DE LA DAAF

- [Ressources pour lutter contre le gaspillage](#) (guides, outils et études)
- [Les ressources de la première édition martiniquaise du Défi Assiettes Vides](#)

LE SITE "MA CANTINE"

- Les [actions anti-gaspi](#)

Retrouvez les précédents numéros de *Matinik a tab* [ici](#)

Je quitte mes fonctions d’ingénieure alimentation durable à l’ADEME. J’ai été ravie de participer à l’écriture de cette infolettre et d’apprendre à mieux connaître le monde de la restauration collective. Je vous souhaite de belles réussites dans vos projets pour une alimentation plus saine, durable et accessible pour tous et j’espère continuer à oeuvrer avec vous pour notre territoire. A bientôt !



Salomé MULLER - ADEME
salome.muller@ademe.fr



Charlotte PARAYRE - DAAF
charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr