

# RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE FICHE RESSOURCES



**TÉLÉCHARGEZ** toutes les ressources présentées dans cette fiche sur le **portail du développement durable des collectivités**, animé par l'ARPE : [territoires-durables-paca.org](http://territoires-durables-paca.org)

>Ressources thématiques > Achats durables > Restauration



## 1 | Approvisionnement local et de qualité



### Un site internet et une fiche sur l'expérience "Restauration durable" à Mouans-Sartoux (06)" - Juin 2014

Pour des raisons liées à la protection de l'environnement, la bonne santé des convives, celle des agriculteurs, la gouvernance alimentaire, les circuits courts, le développement économique local harmonieux et l'entretien du paysage vivant... à Mouans-Sartoux (10 450 habitants), tous les enfants des écoles et des crèches ainsi que le personnel communal mangent 100 % bio depuis le 1er janvier 2012. Pas moins de 70 % des légumes consommés sont produits sur le sol municipal, en régie.

#### En savoir +

> [Consulter le site internet](#)

> [Télécharger la brochure](#)



### Guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » - DRAAF Rhône-Alpes - 2012

Guide au service des gestionnaires et responsables de la restauration collective. Ce guide propose des recommandations pratiques et juridiques pour développer l'approvisionnement local.

#### En savoir +

[Télécharger le guide](#)



### Guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective »

Ministère de l'Agriculture – décembre 2014

Il expose en 2 parties :

- Les conditions de réussite d'un approvisionnement local et de qualité : connaissance de l'offre, organisation de la restauration, qualité des produits...
- Comment rédiger et organiser ses marchés : cadre général de l'achat public et méthode.

#### En savoir +

[Télécharger le guide et la plaquette](#)



## LOCALIM, la boîte à outils des acheteurs publics

Ministère de l'Agriculture – novembre 2016

LOCALIM est un outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour les accompagner dans le développement de l'approvisionnement local et de qualité.

Cet outil est constitué de :

- 8 fiches méthodologiques accompagnant l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat,
- 6 fiches filières lui permettant de comprendre les spécificités de celles-ci.

**En savoir +**

[Télécharger la boîte à outils](#)



## Boîte à outils commande publique durable : rédiger un marché public de denrées alimentaires [fruits et légumes]

ARPE PACA/observatoire Circuits courts – 2015

Cette boîte à outils est composée d'**éléments rédactionnels de documents de consultations d'entreprises [DCE]** :

- règlement de consultation [RC]
- cahier des clauses administratives particulières [CCAP]
- cahier des clauses techniques particulières [CCTP]

et d'**outils complémentaires** :

- un modèle de cadre de mémoire technique [annexe 1]

un document d'aide à l'insertion de clauses sociales [annexe 2] **En savoir +**

[Télécharger la boîte à outils et les annexes](#)



## Plaquette "Introduire des produits bio et locaux en maîtrisant son budget : c'est possible !"

FNAB - 2014

Cette plaquette pédagogique réalisée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, a pour objectif de lever le premier frein évoqué lorsqu'on envisage l'introduction de produits bio en restauration collective : le prix !

**En savoir +**

[Télécharger la plaquette](#)



## La fiche technique d'Un Plus Bio : monter une régie agricole

**En savoir +**

[Télécharger la fiche technique](#)



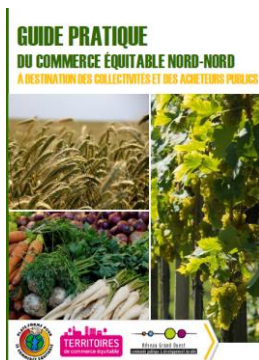
## Agricultures et alimentations nouvelles pour des territoires de qualité

Union nationale des CQIE – décembre 2015

Cette publication éclaire la diversité des initiatives agri-alimentaires porteuses d'un pouvoir d'agir collectif sur les territoires, pour les habitants, les agriculteurs et la diversité des acteurs territoriaux et explore comment encourager l'évolution conjointe des modes de production agricoles et des modes alimentaires sur les territoires...

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)



## Guide pratique du commerce équitable Nord-Nord à destination des collectivités et acheteurs publics

PFCF | territoires de commerce équitable | RGO – 2016

Cette brochure fait part des récentes évolutions réglementaires qui ont notamment ouvert la définition du commerce équitable à des relations commerciales avec des producteurs basés en France

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)

## 2 | Le gaspillage alimentaire



## Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective :

### Clés pour agir

ADEME - 2016

Ce guide propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire : diagnostic et évaluation du gaspillage, identification des causes, réalisation d'un plan d'actions, pérennisation des résultats obtenus

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)



## Boîte à outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire

DRAAF PACA - 2016

Il s'agit de fiches pratiques pour accompagner les acteurs de la restauration scolaire, petites et grandes structures à mettre en place des actions correctives simples permettant de réduire le gaspillage alimentaire : gestion des effectifs, éducation au goût, gestion du pain, environnement du repas...

**En savoir +**

[Télécharger les fiches](#)



## Un cahier de préconisation pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Département Gironde - 2012

Ce guide aborde notamment freins et leviers, fiches techniques, retours d'expériences, ressources législatives.

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)



## Guide pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - 2014

Publié (Déc. 2014) par l'ADEME Basse Normandie, le Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Basse-Normandie (CREPAN) et la DRAAF Basse-Normandie, ce guide pratique propose une méthode simple permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : réaliser un diagnostic, une évaluation de la production initiale du gaspillage ; identifier les causes de ce gaspillage ; réaliser et mettre en œuvre des actions efficaces ; pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire de son site.

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)

[Télécharger des outils](#) (grilles d'analyse, pesées)



## Des fiches expériences sur la lutte contre le gaspillage

ADEME Rhône-Alpes – Février 2014

L'ADEME Rhône-Alpes publie 4 nouvelles fiches d'opérations exemplaires sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Zéro gaspillage au restaurant scolaire du collège Jacques Prévert (69)
- Réduire le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire du collège Le Calloud (38)
- Donner au lieu de jeter - Dons de produits alimentaires en Rhône-Alpes
- Collecte de dons alimentaires - La cantine savoyarde - Solidarité (73)

**En savoir +**

[Télécharger les 4 fiches expériences](#)



## Comment réduire le gaspillage alimentaire ? Éléments de méthode et recueils de pratiques

Réseau des CPIE - mars 2013

Sept CPIE témoignent de leurs actions dans leur propre espace de restauration ou auprès de structures collectives. A partir de ces exemples, l'Union des CPIE explique les enjeux et propose des étapes à suivre et des éléments de méthodes.

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)

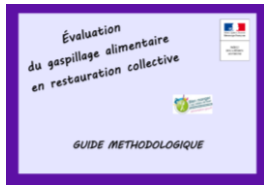


## La fiche technique d'Un Plus Bio : les restes alimentaires :

**En savoir +**

[Télécharger la fiche technique](#)





## Un guide "Réaliser votre diagnostic de gaspillage alimentaire" DRAAF Auvergne - 2012

Ce guide a pour objectif d'accompagner les restaurants collectifs dans la première phase d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il permet de réaliser la première étape de la démarche - le diagnostic de la situation actuelle- mais également, une fois mis en place un plan d'actions, d'en évaluer les effets en renouvelant le diagnostic.

**En savoir +**

[Télécharger le guide](#)

Sensibiliser et agir !

L'ANNUAIRE DES OUTILS  
PÉDAGOGIQUES



LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE



## Annuaire d'outils pédagogiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Graine Ile-de-France et Région Ile-de-France - 2016

Dans le cadre du Plan Régional de Réduction des Déchets en Île-de-France (PREDIF), le GRAINE Île-de-France et le Conseil régional d'Île-de-France ont souhaité répondre au besoin d'identifier les outils pédagogiques liés au gaspillage alimentaire.

**En savoir +**

[Télécharger l'annuaire](#)

## 3 | Le don alimentaire



## Une note et un guide sur le don alimentaire Ministère de l'Agriculture / DRAAF Rhône-Alpes

**Une note d'information** publiée au BO du ministère de l'agriculture le 14 octobre 2014 fait le point sur les aspects réglementaires du don et sur le transfert de responsabilité. la DRAFF Rhône-Alpes avait aussi publié en 2013 un **guide** sur ce sujet qui abordait : les différents arguments en faveur de dons, la réglementation sanitaire spécifique au secteur de la restauration collective et aux denrées alimentaires les conditions de réussite des partenariats mis en place, en insistant sur la question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire liée à des denrées données. des retours d'expérience de partenariats entre restaurants et des associations d'aide alimentaire.

**En savoir +**

> [Télécharger la note du Ministère](#)

> [Télécharger le guide Rhônalpin](#)

Agence Régionale Pour l'Environnement et l'écodéveloppement Provence-Alpes-Côte d'Azur [ARPE PACA]

Réalisation | unité Ecodéveloppement | Février 2015 | papier 100% recyclé

[www.arpe-paca.org](http://www.arpe-paca.org) | [www.territoires-durables-paca.org](http://www.territoires-durables-paca.org)

Suivez l'ARPE sur les réseaux sociaux



**ARPE**  
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR  
AGENCE RÉGIONALE POUR L'ENVIRONNEMENT