

ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION



Dijon · 22 septembre 2026

Réduire le gaspillage alimentaire :
coopérations territoriales, méthodes et leviers d'actions

1. Normes volontaires et Label d'Etat pour lutter contre le gaspillage alimentaire : l'AFNOR et le CGDD



Karine BOURGET
AFNOR



Léonie BOUJU
CGDD

2. Lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à la mise en réseau : l'exemple des REGAL ! : le REGAL Normandie



Emeline BESNARD
REGAL Normandie



3. Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux : le Département de la Côte d'Or



Sébastien VIEIRA
Département Côte d'Or

4. Quel lien entre la valeur accordée à l'alimentation et le fait de la jeter ? : l'ADEME



Laurence GOUTHIERE
ADEME





Normes volontaires et Label d'Etat pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- Karine BOURGET & Léonie BOUJU —
AFNOR & CGDD



Quelques mots sur AFNOR Normalisation



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21>22
SEPT 2026

AFNOR Normalisation : source de progrès et de confiance depuis 1926

Association loi 1901, non gouvernementale, reconnue d'utilité publique

2 missions principales :

- Animer la normalisation nationale et représenter la France à l'international
- Conseiller et appuyer les stratégies de normalisation de nos clients partenaires au niveau national, européen et international

Volontaire
Consensus
Collectif

afnor
GROUPE



20 000

professionnels engagés en
normalisation



2ème

Organisme de normalisation
européen



Top 6

dans le monde, aux côtés de :
Allemagne, États-Unis, Japon,
Chine, Royaume-Uni



TRANSPARENCE

AFNOR partage les informations pour permettre aux acteurs intéressés d'être informés du **lancement des travaux**

OUVERTURE

Les travaux d'élaboration sont ouverts à tout acteur intéressé, avec possibilité de participer aux **audits test**

COLLECTIF

Les livrables sont élaborés collectivement par les participants
3 groupes de travail

TEMPS D'ÉLABORATION

Les livrables sont mis à disposition sous 2 années environ



La commission de normalisation sur la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROECOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21 > 22
SEPT 2026

Comité miroir français du sous-comité international ISO « Pertes et gaspillage alimentaires »

Travail sur des projets de normes volontaires internationales :

1. Système de management des pertes et gaspillage alimentaires (NF ISO 20001)
2. Méthodes de quantification des pertes et gaspillage alimentaires
3. Exigences pour les organismes d'audit et de certification



PARTICIPER à la Commission de normalisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est :

- Participer à la **définition des règles** au niveau international
- Contribuer à la promotion des intérêts français, notamment le **label national anti-gaspillage alimentaire**
- **Faire connaître** votre expertise et votre organisation auprès de partenaires internationaux
- Développer une **veille** et un réseau au niveau international





Loi Anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC) :

- Objectifs de réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution et de la restauration collective pour 2025, et de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale pour 2030.
- Création du label national anti-gaspillage alimentaire pour valoriser les établissements de la chaîne alimentaire qui respectent ces obligations.



Directive cadre déchets européenne révisée :

- Objectifs juridiquement contraignants de réduction de 30% des déchets alimentaires pour les ménages, la distribution et la restauration, et de 10% pour les industries agro-alimentaires et la production, à horizon 2030 par rapport à la moyenne constatée entre 2021 et 2023



Un cadre commun au label :

- Élaboration des référentiels par les **ministères de la transition écologique, de l'agriculture, l'ADEME et l'AFNOR Normalisation** avec les parties prenantes (méthodologie **AFNOR Spec**)
- Délivré en France pour 3 ans
- **3 niveaux de progression** dépendant du niveau d'ambition et conditionnés à des seuils de gaspillage définis
- Des objectifs de **moyens et de résultats**
- Une notation privilégiant les actions de **prévention** aux actions de valorisation
- Une labellisation à l'échelle de l'établissement par des **organismes certificateurs** agréés par le ministère chargé de la transition écologique

Des référentiels adaptés aux secteurs de la chaîne alimentaire :

- Référentiel « **distribution** » : **GMS**, grossistes et métiers de bouche
- Référentiel « **restaurants** » : restauration collective et commerciale sur site
- Référentiel « **unités de préparation** » : cuisines centrales et laboratoires de préparation
- Référentiel « **transformation agro-alimentaire** » en cours d'élaboration pour les industries alimentaires

-> Les critères, seuils de gaspillage et modalités d'audit sont adaptés aux spécificités de chacune de ces activités



Calendrier d'élaboration des référentiels du label national anti-gaspillage alimentaire



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROECOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21 > 22
SEPT 2026

Mars 2023

Publication du référentiel
distribution

Octobre 2025

Publication des
référentiels restauration

Fin 2027

Publication du référentiel
transformation
agroalimentaire



Juin 2025

Révision du référentiel
distribution

Novembre 2024

Audits test des référentiels restauration

Début 2027

Audits test du référentiel
transformation agroalimentaire

Janvier 2026

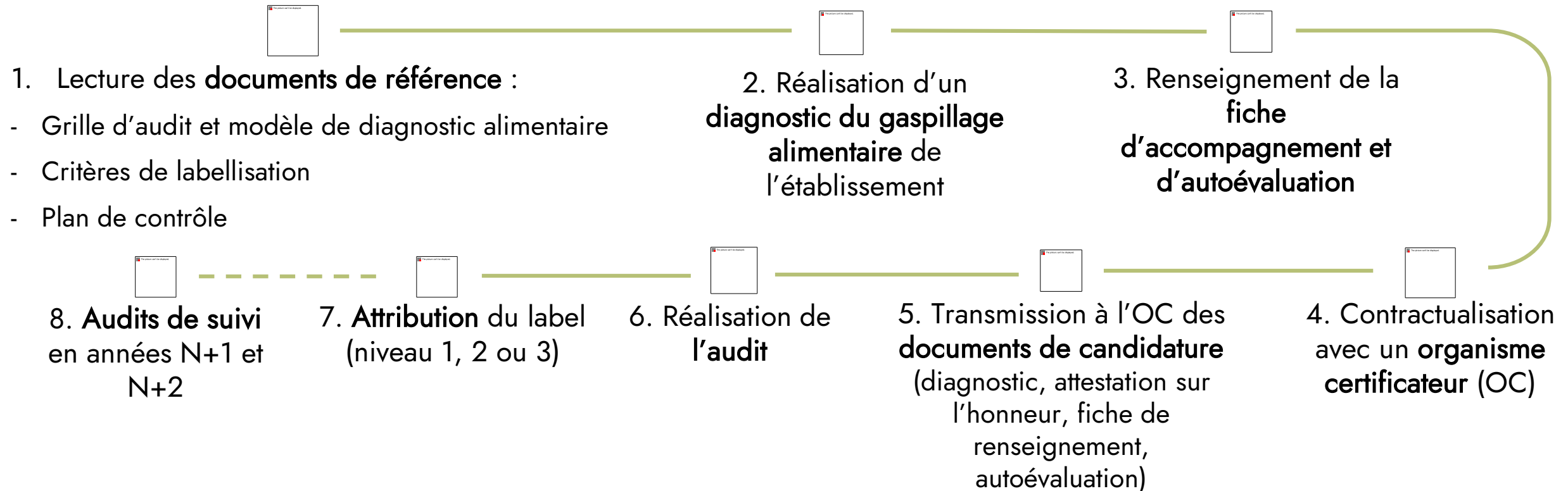
Lancement des groupes de travail pour le
référentiel transformation agroalimentaire :

- Domaines d'actions
- Mesure du gaspillage alimentaire
- Plan de contrôle

178 labellisés



Comment un acteur peut-il être labellisé ?



Contact du CGDD pour une question sur le label :
label-anti-gaspillage-alimentaire.sdppd.sevs.cgdd@developpement-durable.gouv.fr



Contacts des OC agréés pour une labellisation anti-gaspillage alimentaire :

- Afnor certification : <https://certification.afnor.org/developpement-durable-rse/label-anti-gaspillage-alimentaire-restauration-collective-et-commerciale> ;
- Alpes Contrôles : <https://certification-bio.fr/gaspillage-alimentaire/> ;
- Bureau Veritas <https://www.bureauveritas.fr/besoin/label-anti-gaspillage-alimentaire> ;
- Ecocert : <https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/anti-gaspillage-alimentaire-distribution> ;
- Qualisud : <https://www.qualisud.fr/contact/> ;
- SGS : <https://www.sgs.com/fr-fr/contact-form>.



Lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à la mise en réseau, l'exemple des REGAL !

- Emeline BESNARD —
REGAL Normandie





Qui a déjà entendu parlé des réseaux RÉGAL ?





Qui a un RÉGAL présent sur son territoire ?





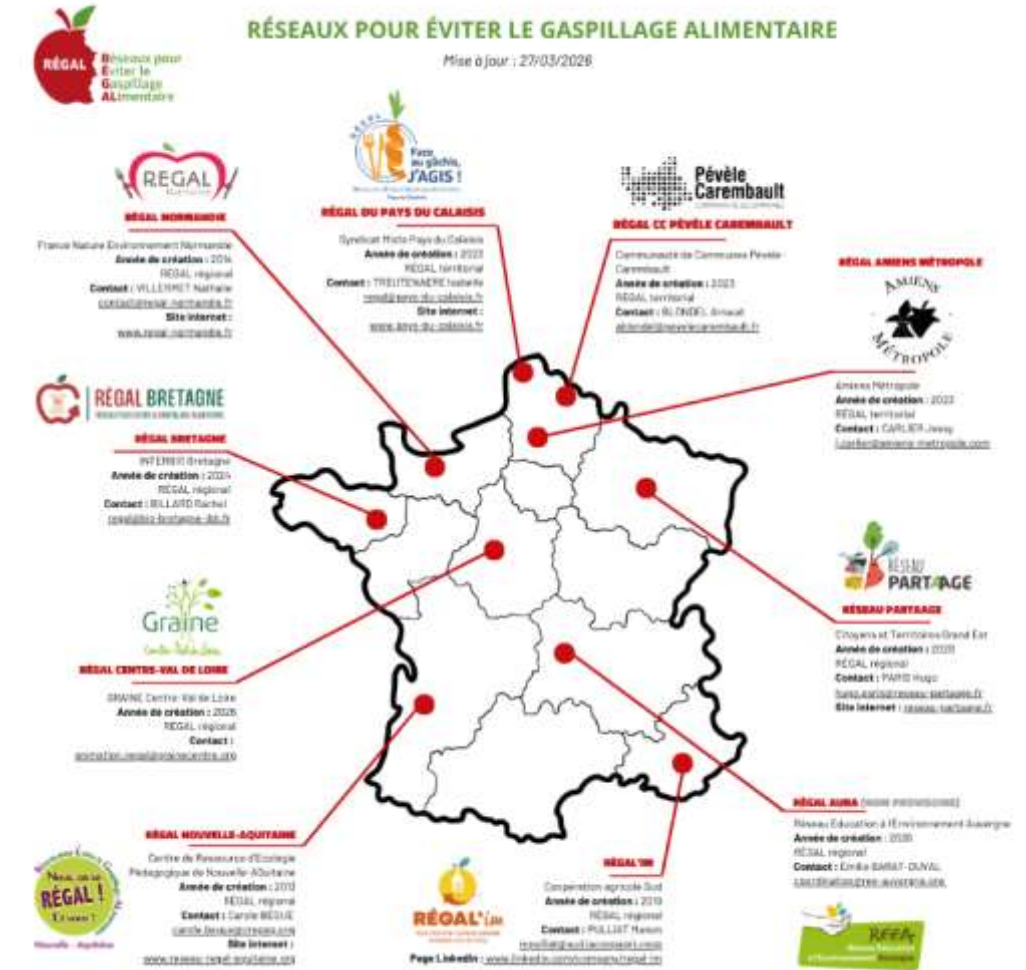
Qui a déjà pris contact avec son RÉGAL ?



À quoi sert un RÉGAL ?



- Mobiliser les acteurs de la chaîne alimentaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Diffuser et partager de l'information, des bonnes pratiques
- Créer des savoirs collectifs
- Faire émerger des projets innovants, des coopérations



Zoom sur le RÉGAL Normandie



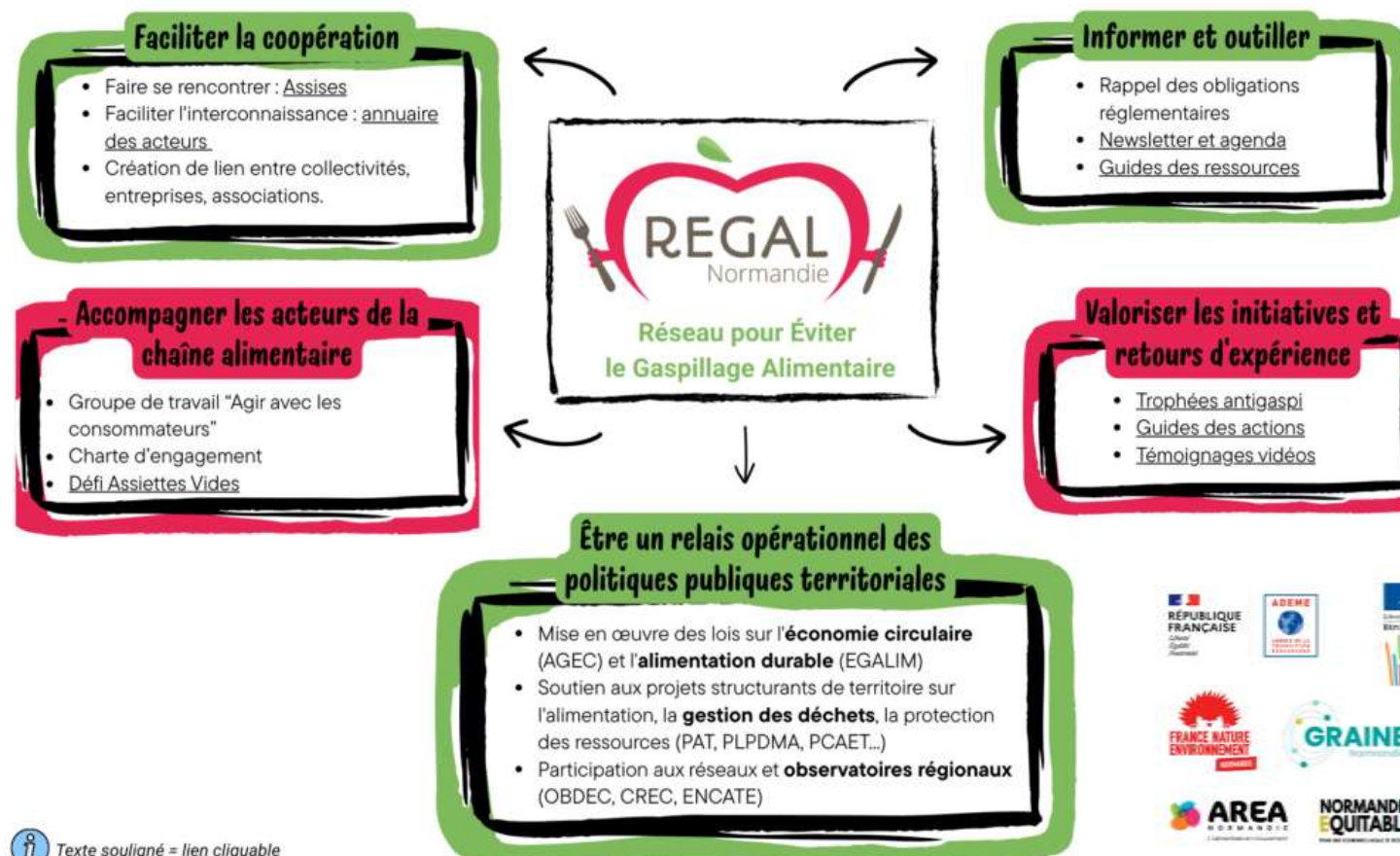
ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21 > 22
SEPT 2026

500 correspondants à la lettre de diffusion

Le RÉGAL Normandie en un coup d'œil

Un réseau de coopération actif depuis 2014, qui rassemble les acteurs normands engagés contre le gaspillage alimentaire.



 Texte souligné = lien cliquable



Transformation des dons par une conserverie locale

- Benchmark des initiatives de transformation de surplus en lien avec les associations d'aide alimentaire
- Journée d'échange (21/03/23) pour les chargé.e.s de PAT + associations d'AA



Exemple de coopération via le RÉGAL



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROECOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21>22
SEPT 2026

Transformation des dons par une conserverie locale

- Atelier lors des Assises normandes de lutte contre le gaspillage en 2023 avec intervention de la directrice des Petites l'Ouches qui rencontre la directrice de la BA14




Banque Alimentaire
du Calvados



Exemple de coopération via le RÉGAL



Transformation des dons par une conserverie locale

- Premier essai avec un camion de pommes renversé (5,5 T) transformées en 7000 pots de compote (2024)
- Poursuite du partenariat avec la transformation de légumes donnés par de EAA et des producteurs
 - > exemple : surplus de production de navets 2T = 3000 conserves de soupes et curry (2025)



→ Au total environ **11 T de fruits et légumes** ont été transformé grâce à cette coopération





Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux

- Sébastien VIEIRA –
Département de la Côte d'Or



Réduire durablement le gaspillage alimentaire dans le secteur ESMS



- Les Départements compétents en « planification et prévention des déchets » mais un contexte législatif en évolution en 2015 :
 - ◆ Transfert des compétences planification et prévention des déchets aux Régions
 - ◆ Réaffirmation de la compétence départementale « solidarité »
 - ◆ Inscription de l'économie circulaire comme modèle de développement économique
- En Côte-d'Or, une rencontre multi acteurs en 2016 sur l'économie circulaire
- Novembre 2017/2021 : adoption du 1^{er} et second Programme Départemental d'Économie Circulaire
- 8 rencontres territorialisées dédiées aux ESMS



Réduire durablement le gaspillage alimentaire dans le secteur ESMS



Accompagnement sur volontariat

- Une première rencontre sur site : chef d'établissement, cuisine, médecin/infirmière, responsable hôtelier(ère), services techniques
- Signature d'une convention de 3 ans : des objectifs chiffrés à atteindre
- Une prestation assurée par des consultants spécialisés, en présence des Services Départementaux (Diagnostic – plan d'actions - suivis)

Constats à la suite de l'issue du premier marché d'accompagnement

- Nécessité de renforcer le temps de présence des consultants
- Les données des pesées gaspillage alimentaire manquent de fiabilité
- La réactivité de chacun doit être améliorée



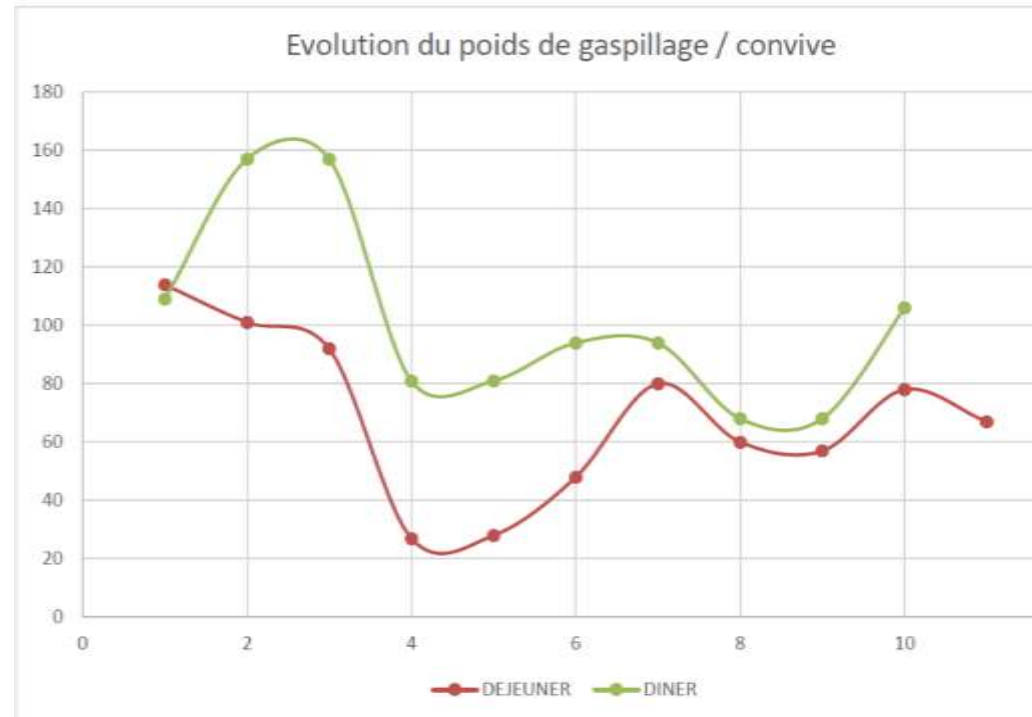
Réduire durablement le gaspillage alimentaire dans le secteur ESMS



Relance d'un nouveau marché d'accompagnement, au cahier des charges affiné :

- Une présence physique renforcée (présence midi et soir de la première pesée gaspillage alimentaire)
- La ségrégation des composantes du repas
- Des délais contraints et affichés dans la transmission des documents, dans le calage des dates...

- 40 % de nourriture jetée après 2 ans d'accompagnement



Réduire durablement le gaspillage alimentaire dans le secteur ESMS



Bilan / constats

- 20 établissements accompagnés, majoritairement des EHPAD ainsi qu'un ESAT cuisine centrale et ses restaurants satellites
- Un coût annuel moyen matière dû au gaspillage de 25 000 € pour un établissement de 60 résidents
- Projection aux 130 ESMS de Côte-d'Or : 5 000 000 € de coût matière annuel jetés
- Contexte RH tendu en ESMS, d'où la difficulté à recruter de nouveaux établissements volontaires



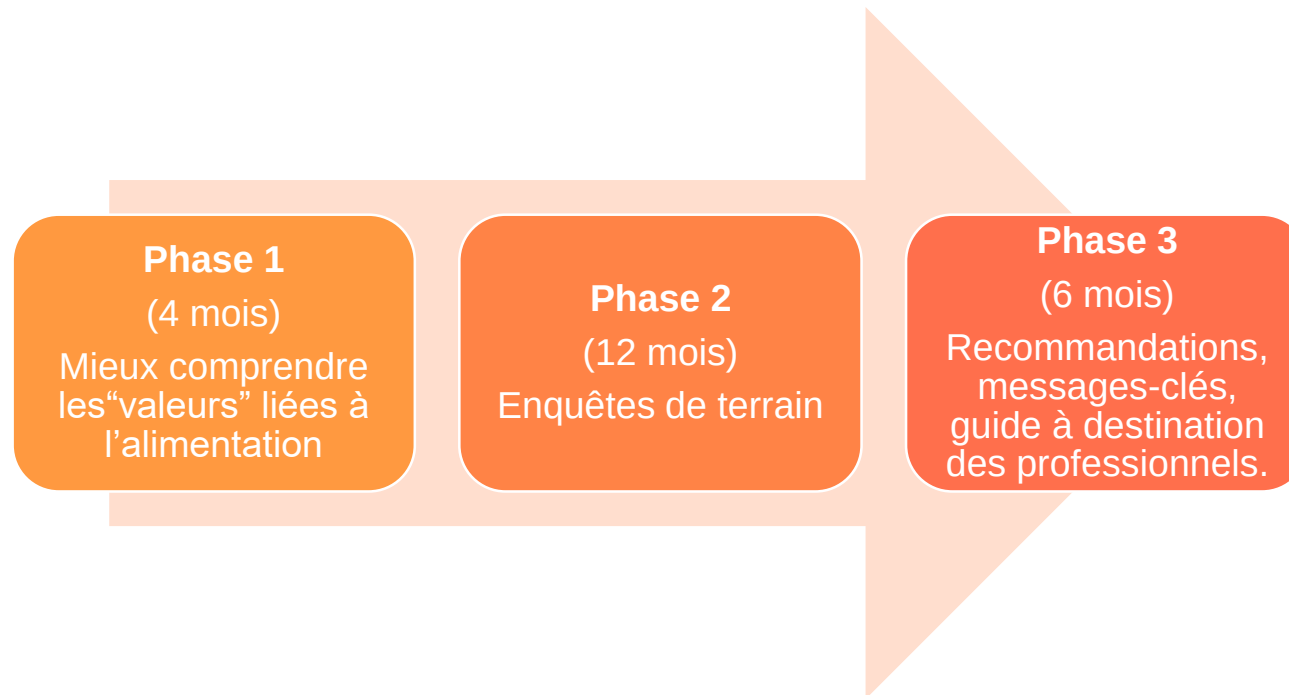


Les « valeurs » accordées à notre alimentation influencent-elles le gaspillage alimentaire ?

- Laurence GOUTHIERE-
ADEME



Une démarche en 3 étapes sur 22 mois



Une démarche conçue pour articuler recherche et débouchés opérationnels



Un décalage entre gaspillage perçu, déclaré et réel

- Les observations des poubelles montrent des écarts importants avec le déclaratif
- Certaines pertes sont peu perçues : liquides, petits restes, produits oubliés
- Le gaspillage est souvent involontaire, diffus, peu mémorisé



 **Observations complétées par l'enquête quantitative auprès de 3 000 personnes représentatives de la population**



Trois valeurs prédominantes



Les analyses qualitative et quantitative convergent vers trois valeurs particulièrement structurantes : la valeur gustative, la valeur économique et la valeur sanitaire.

Très importante	VALEUR GUSTATIVE	VALEUR ÉCONOMIQUE	VALEUR SANITAIRE	(*) Valeurs dont la hiérarchisation diffère entre analyse qualitative et analyse quantitative	
Importante	VALEUR FONCTIONNELLE	VALEUR DIÉTÉTIQUE			
Moyennement importante	VALEUR DE RARETÉ PERÇUE	VALEUR DE CONVIVIALITÉ	VALEUR AFFECTIVE	VALEUR NOURRICIÈRE*	VALEUR DE PROXIMITÉ*
Peu importante	VALEUR ADDICTIVE	VALEUR DE NOUVEAUTÉ	VALEUR D'EFFORT INVESTI*	VALEUR ENVIRONNEMENTALE	
Pas importante	VALEUR ESTHÉTIQUE*	VALEUR IDENTITAIRE ou CULTURELLE	VALEUR « MARKETING »*	VALEUR ÉTHIQUE SOCIALE	VALEUR ÉTHIQUE ANIMALE



Liens entre valeurs et individus



L'âge et la composition du foyer

Les jeunes adultes et les familles avec enfants
gaspillent davantage

Les seniors ont souvent des routines plus stables

Les foyers modestes déclarent davantage de gaspillage,
mais semblent souvent mieux gérer leurs ressources

**Des facteurs de contexte plus
décisifs que les seuls profils
socio-démographiques**

**Le contexte de vie, les contraintes de temps et la
coordination au sein du foyer sont déterminants**



Le gaspillage alimentaire ne résulte pas d'un seul "mauvais geste", mais d'une succession d'arbitrages, d'habitudes et de contraintes qui se jouent à plusieurs étapes clés : approvisionnement, stockage, conservation, préparation et consommation.

LE GASPILLAGE SE JOUE DÈS L'ACHAT

- Le rôle clé des formats, du prix et de la visibilité des dates.

LA CONSERVATION ET LA VISIBILITÉ DES PRODUITS SONT DES LEVIERS MAJEURS

- Les gestes simples de conservation et de rangement sont parmi les leviers les plus prometteurs.

CUISINER PEUT AUTANT RÉDUIRE QUE GÉNÉRER DU GASPILLAGE

- Les difficultés de dosage sont fréquentes.
- Les restes sont encore insuffisamment intégrés à la routine alimentaire de nombreux foyers.



4 profils distincts mais aux valeurs communes



- Ces quatre profils se distinguent principalement par leur **engagement dans les pratiques anti-gaspillage**, et par leurs **pratiques d'achat, de stockage et de cuisine**, allant du “tout maison” à l’alimentation servicielle ;
- Les profils 1 et 2 gaspillent moins que les profils 3 et 4



Messages anti-gaspi : ce qu'en pensent les foyers



Les foyers ne demandent pas à être convaincus, mais qu'on les aide



Messages anti-gaspi : la place centrale des professionnels



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21 > 22
SEPT 2026

Distributeurs / Petits commerces / Grandes marques / Restaurateurs
mais aussi, collectivités, associations de consommateurs



Clarification sur les dates



Astuces de conservation et
de dosage (en magasin ou
sur les emballages)



Généraliser le doggy-bag



Recettes anti-gaspi



Info sur les emballages

**rôle est central pour banaliser et
rendre visibles les gestes anti-
gaspi**

Formats adaptés



DIJON
21 > 22
SEPT 2026



Merci !

- Karine BOURGET karine.bourget@afnor.org
- Léonie BOUJU - leonie.bouju@developpement-durable.gouv.fr
- Emeline BESNARD - contact@regal-normandie.fr
- Sébastien VIEIRA - sebastien.vieira@cotedor.fr
- Laurence GOUTHIERE – laurence.gouthiere@ademe.fr