



BIBLIOGRAPHIE THÉMATIQUE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Études, rapports, synthèses... permettant de saisir les grands enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

MAAF, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Rapport Garot, 2015 : « Lutte contre le gaspillage alimentaire, propositions pour une politique publique »

Étude, 2013 : « Les gaspillages et les pertes de la « fourche à la fourchette ». Production, distribution, consommation »

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013

Étude, 2011 : « Pertes et gaspillage alimentaires, marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective »

MEEM, Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer

Étude, 2012 : « État des lieux du gaspillage alimentaire et d'identification des leviers d'actions et pistes de solutions de sa réduction »

ADEME

Étude, 2016 : « État des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire »

Dossier thématique sur le gaspillage alimentaire, 2016 : « ADEME & VOUS, le MAG » n°100

FAO, Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation

Étude, 2013 (en anglais) : « Food wastage footprint, impacts on natural resources » - Empreintes du gaspillage alimentaire, impacts sur les ressources naturelles

Guide pratique, 2013 (en anglais) : « Toolkit, reducing the food wastage footprint » - Guide pratique de réduction de l'empreinte du gaspillage alimentaire

Plaquette synthétique, 2013 : « Empreintes du gaspillage alimentaire »

Étude, 2011 : « Pertes et gaspillages alimentaires dans le Monde »

DRAAF et ADEME Occitanie

Étude, 2016 : État des lieux régional Occitanie des actions et des acteurs de prévention du gaspillage alimentaire. Rapport de l'étude et documents de recensement des actions et acteurs.

Nombruses fiches expériences et vidéos en ligne sur des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire de la région Occitanie.

France Nature Environnement

Dossier thématique, actualisé en 2016 : « Dossier thématique : du gaspillage alimentaire à tous les étages »

Foire aux questions sur le gaspillage alimentaire, actualisée en 2016

Étude, 2016 : « Les pratiques de glanage territorial et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire »

Fiche action, 2015 : « Réaliser une opération de glanage dans les champs : quels blocages, quelles solutions ? »

Étude, 2015 : « Circuits courts et de proximité : des modes de commercialisation moins générateurs de gaspillage alimentaire ? »

Étude, 2015 : « Collectivités territoriales : pourquoi vous engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire »

Étude, 2011 : « Résultats des caractérisations du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères et assimilées »

GreenCook, projet européen de réduction du gaspillage alimentaire

Nombreux outils et publications à télécharger

Guides généralistes sur le gaspillage alimentaire

REFEDD, Réseau français des étudiants pour le développement durable

Guide de sensibilisation au gaspillage alimentaire, 2013

Conseil régional d'Île-de-France

Guide thématique destiné aux collectivités, 2016 : « Agir sur son territoire, lutte contre le gaspillage alimentaire »



Documents ressources, kits de communication et outils de sensibilisation grand public

MAAF

Kit de communication : « Les contes de l'anti-gaspi » à télécharger (affiches, cartes postales,...)

ADEME

Guide pratique, 2016 : « Manger mieux, gaspiller moins »

Étude, 2014 : « Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages »

Plate-forme Optigede d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques sur la prévention des déchets.

Campagne « ça suffit le gâchis »

France Nature Environnement

Nombreux outils pédagogiques (patron gobelet doseur, infographies, livrets, flyers, fiches-interventions, vidéos...) à télécharger

Agence régionale de l'environnement de Normandie

Bibliographie thématique sur le gaspillage et nombreux liens vers des outils d'animation et de sensibilisation (fiches activités, fiches actions, animations, retours d'expériences...)

Graine Île-de-France

Annuaire national des outils pédagogiques sur le gaspillage alimentaire, 2015

L'Ambassade du bien vivre alimentaire

Manuel de réduction du gaspillage alimentaire au foyer, 2016 : « Restes ! Manuel du bien manger sans gaspiller »

Supports de sensibilisation vidéo

MAAF

Vidéo, 2015 : « Le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité »

ADEME

Vidéo, 2015 : « Le gaspillage alimentaire »

Communauté d'agglomération du bassin de Thau

Web-série sur le gaspillage alimentaire, 2016 : « Razzia sur nos assiettes »

Conseil Général d'Ile de France

Petits films humoristiques sur le gaspillage

CREPAQ, Centre de ressources d'écologie pédagogique d'Aquitaine

Vidéo, 2013 : « Le gaspillage alimentaire ne fait plus recette »

CREE Auvergne, Collectif régional d'éducation à l'environnement

Vidéo réalisée à partir d'une expérience de foyers-témoins : « Le Bournat ne gaspille pas »

Le Vent qui tourne

Web-série interactive de sensibilisation des jeunes au gaspillage alimentaire : « La kolok »



RESTAURATION COLLECTIVE

ADEME

Guide pratique, 2016 : « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »

ADEME Auvergne-Rhône-Alpes

Étude 2016 : « Approche du coût complet des pertes et gaspillages alimentaire en restauration collective »

DRAAF Auvergne

Guide méthodologique, 2013 : « Évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective »

Kit de communication « Good food » pour les établissements scolaires de la maternelle au lycée

UNCPIE, Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement

Guide méthodologique, 2013 : « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Éléments de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE »

REFEDD (Réseau français des étudiants pour le développement durable)

Guide méthodologique, 2013 : « Alimentation responsable dans ton R.U. »

Conseil départemental de Gironde

Guide pratique, 2012 : « Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »



ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Restauration commerciale

UMIH

Guide de bonnes pratiques destiné aux restaurateurs, 2016 : « Vaincre le gaspillage. Améliorer la performance de son restaurant »

Guide de bonnes pratiques destiné aux hôteliers, 2016 : « Vaincre le gaspillage. Améliorer son impact environnemental et la performance de son entreprise »

MAAF

Kit de communication « Gourmet Bag »

Communauté d'agglomération de Rodez

Guide de bonnes pratiques destiné aux restaurateurs, 2016 : « Restaurateurs, comment réduire le gaspillage alimentaire ? »

Metro

10 fiches pratiques destinées aux professionnels du secteur de la restauration

Grande distribution

CRIOC (Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs)

Étude, 2013 : « Les supermarchés et le gaspillage alimentaire »

ADEME

Étude, 2016 : « Distributeurs engagés contre le gaspillage alimentaire »

Industries agroalimentaires

Association régionale des industries agro-alimentaire de Languedoc-Roussillon

Guide pratique, 2015 : "Lutter contre le gaspillage alimentaire" à destination des industries agroalimentaires.

Transversal

ADEME

Guide pratique, 2013 : « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs »

17 Vidéos de valorisation de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire en entreprises



DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

Guide pratique & réglementaire : « Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire »

Guide pratique & réglementaire : « Entreprises du secteur alimentaire : donner aux associations d'aide alimentaire »

Guide réglementaire, 2013 : « Produits agricoles, donner aux associations d'aide alimentaire »

ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

Guide pratique, 2013 : « Don alimentaire, le guide »

Croix Rouge, Fédération des banques alimentaires, Restaurants du Cœur, Secours populaire et Ministère de l'agriculture

Guide des bonnes pratiques, 2011 : « Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »

INBP, Institut national de la Boulangerie-Pâtisserie

Guide pratique, 2013 : « Je donne à des organismes caritatifs » à destination des boulangers pâtisseries qui présente différentes possibilités de valoriser leurs invendus.



POUR ALLER PLUS LOIN

Ouvrages

Bruno Lhoste

« La Grande (Sur-) bouffe : pour en finir avec le gaspillage alimentaire » 2016. Éditions Rue de l'échiquier

Arash Derambarsh

« Manifeste contre le gaspillage » 2015. Éditions Fayard

Tristram Stuart

« Global gâchis : révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire » 2013. Éditions Rue de l'échiquier

Publications scientifiques

Felicitas Schneider

« The History of Food Wastage » (en anglais), « L'histoire du gaspillage alimentaire » (13 pages).

Armèle Cloteau et Marie Mourad

« La « lutte contre le gaspillage alimentaire » en France et aux États-Unis »

ADEME

Topo de recherche, 2016 : « DIM DAM DOM : Infléchir les pratiques alimentaires des ménages »

Ministère de l'agriculture et ministère de l'économie

Étude prospective : « Les innovations technologiques, leviers de réduction du gaspillage dans le secteur agroalimentaire : enjeux pour les consommateurs et pour les entreprises »

Inra, Institut national de la recherche agronomique

Étude prospective, 2016 : « Leviers de réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans différents contextes d'évolution urbaine »