



LES FICHES PROJETS DURABLES

**Engagez votre collectivité :**  
*Luttons tous contre le gaspillage alimentaire !*

---

# LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : UNE PRIORITÉ RÉGIONALE

**Dans le cadre de la restauration des lycéens et de ses agents, la Région Île-de-France met tout en œuvre pour atteindre l'objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire et même le dépasser ! Elle va d'ailleurs plus loin en accompagnant les acteurs du territoire. Vous retrouverez ici les outils et soutiens possibles.**

## DANS LES LYCÉES FRANCILIENS

La Région Île-de-France accompagne les lycées franciliens dans leurs démarches. Pour cela, elle dispose de plusieurs leviers :

- Mieux comprendre et connaître pour agir : fiches actions, guide de bonnes pratiques, formations...
- Mieux prévoir et anticiper le nombre de repas : appui à la mise en place de systèmes de réservation de repas, logiciel de gestion de la restauration, expérimentation d'un outil de prédiction du nombre de couverts.
- Mieux équiper pour limiter le gaspillage et valoriser les déchets alimentaires non-évitables : cellules de refroidissement, bars à salade, tables de tri.
- Mieux mobiliser et sensibiliser la communauté scolaire et les lycéens pour mener des projets dans le cadre des Lycées Éco-Responsables

✓ 5,5 M€ d'aides pour équiper les lycées depuis 2016. Ces équipements ont permis de diminuer de 30% le gaspillage alimentaire.

✓ 192 projets « Lycées Éco-Responsables » de lutte contre le gaspillage alimentaire mis en œuvre depuis 2016.

Pour innover, la Région Île-de-France, en partenariat avec le bureau d'études ORGANE0, a expérimenté dans 10 lycées Éco-Responsables les sciences comportementales pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le diagnostic psychosocial a permis la création d'une affiche distribuée aux 469 lycées franciliens. À cela, s'ajoute des pistes d'actions pour éviter le gaspillage.

## AU SIÈGE DE LA RÉGION

La Région Île-de-France s'engage auprès et avec les agents du siège à lutter contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs pratiques sont ainsi mises en place avec Serenest, le prestataire de la restauration administrative du siège, pour limiter le gaspillage parmi les 18 000 repas préparés par mois.

- Utiliser des légumes déclassés : partenariat avec la société Atypique visant à utiliser des légumes ne répondant pas aux standards de consommation (1563 kg en octobre 2023).
- Anticiper les quantités à cuisiner : estimation du nombre de repas en fonction de la fréquentation prévisionnelle.
- Travail sur la qualité nutritive et gustative des repas : recettes travaillées avec des produits qualitatifs.
- Organisation du service pour limiter le gaspillage : la production des repas est ajustée au fur et à mesure du service. En outre, les agents du siège se servent de façon autonome selon leur appétit. Ils ont la possibilité de récupérer les restes qu'ils n'ont pas consommés dans des contenants réutilisables (système de consigne).
- Éviter de jeter les denrées non consommées : les denrées non consommées par les agents sont remises en service d'un jour à l'autre. D'autre part, le surplus final est proposé à la vente dans un frigo connecté selon un tarif préférentiel.



# ENGAGEZ VOTRE COLLECTIVITÉ :

## LES 12 PRINCIPES D' ACTIONS POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



## La Région *vous accompagne*

Grâce à ses différents dispositifs, la Région Île-de-France vous accompagne dans votre démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### ZÉRO DÉCHET ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Soutien aux projets en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.  
**Jusqu'à 35 % des dépenses éligibles et plafonné à 250 000 € et jusqu'à 50 % et 100 000 € pour les études**  
[zerodechet@iledefrance.fr](mailto:zerodechet@iledefrance.fr)

### BUDGET PARTICIPATIF ÉCOLOGIQUE

Soutien aux projets écologiques locaux y compris ceux qui participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire (grâce au vote des Franciliens).

**Jusqu'à 10 000 € des investissements éligibles**  
[budgetparticipatif@iledefrance.fr](mailto:budgetparticipatif@iledefrance.fr)

Vous trouverez les autres dispositifs proposés par la Région pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur la page dédiée.

Vous pouvez déposer votre dossier de candidature toute l'année sur [mesdemarches.iledefrance.fr](http://mesdemarches.iledefrance.fr)

Chacun des dispositifs peut être demandé de façon indépendante. Les équipes de la Région sont là pour vous accompagner, n'hésitez pas à les contacter.



**Région Île-de-France**  
2, rue Simone-Veil  
93400 Saint-Ouen  
Tél. : 01 53 85 53 85

[www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr)  
f RegionIleDeFrance  
x iledefrance  
@ iledefrance

