

ENGAGER SA COLLECTIVITÉ DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LES 12 PRINCIPES D'ACTION

AGIR POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS RÉGIONAUX : DIMINUER DE MOITIÉ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI À 2025 ET DE 60% EN 2031 PAR RAPPORT À 2013
(Objectif issu du Plan régional de prévention et gestion des déchets - novembre 2019)

CONNAITRE ET SUIVRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Réaliser des diagnostics, identifier les acteurs pertinents, construire un plan d'action pour agir sur les gisements de pertes et en suivre la mise en œuvre.
2. Mettre en place des indicateurs en lien avec les potentiels de réduction ciblés et les actions déployées.

COORDONNER ET COMMUNIQUER

3. Sensibiliser et former ses agents et les acteurs du territoire à la lutte contre le gaspillage alimentaire, partager les retours d'expérience et participer aux échanges de conseils et de bonnes pratiques.
4. Mobiliser les acteurs de son territoire à travers la signature de chartes.
5. Inscrire, dans les documents locaux, des actions et des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire : Projets alimentaires territoriaux (PAT), Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) en partenariat avec les différentes parties prenantes.

ACHETER ET CONSOMMER RESPONSABLE

6. Acheter et consommer des produits qui ne correspondent pas aux standards de consommation (abîmés, inesthétiques, mal calibrés...) et intégrer des clauses et des critères de performance de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les marchés publics (traiteurs, événementiel, cantine, etc.).

AGIR EN AMONT POUR ÉVITER LE GASPILLAGE

7. Restauration collective : mettre en place des solutions de réservation de repas et de prédiction du nombre de couverts pour limiter la production de plats non consommés.
8. Restauration collective : mettre l'accent sur la prise en compte de l'appétit et adapter le service en conséquence.
9. Restauration collective : mettre en place une démarche d'amélioration de la qualité gustative des repas proposés et participer à l'éducation au goût. Instaurer un dialogue pour connaître la satisfaction des personnes.

LIMITER LE GASPILLAGE ET FAVORISER LE DON ALIMENTAIRE « DE QUALITÉ » ET « SOLIDAIRE »

10. Encourager la récupération de denrées non consommées (traiteurs, restauration collective...) et faire la promotion de « l'emporte reste » dans la restauration, tout en veillant au respect des règles sanitaires.
11. S'assurer de la qualité du don et établir des partenariats de don alimentaire en faveur des associations conformément à la réglementation en vigueur.

VALORISER CE QUI NE PEUT ÊTRE ÉVITÉ !

12. Trier à la source et valoriser les biodéchets qui ne peuvent être évités en concertation avec les solutions proposées par l'EPCI référent.