

CHARTRE DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE ENGAGÉS EN FAVEUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**CIBLE : ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE, RESTAURANT ADMINISTRATIF,
RESTAURANT D'ENTREPRISE, ÉTABLISSEMENT MÉDICAL, HÔPITAL...**

Chaque année, en France, environ 8,8 millions de tonnes de produits alimentaires sont jetées pour un impact environnemental néfaste combinant des émissions de gaz à effet de serre et prélèvements inutiles de ressources.

Les acteurs de la restauration collective sont concernés puisque leurs activités génèrent une partie de ce gaspillage alimentaire selon les estimations d'EUROSTAT de 2023.

Depuis 2018, la loi EGALIM introduit pour la restauration collective :

- L'obligation d'une démarche et d'un diagnostic du gaspillage alimentaire avant le 22/10/2020,
- L'interdiction de dénaturer les denrées encore consommables à compter du 01/01/2020,
- L'obligation de **partenariat de don** (avec convention) pour la restauration collective publique et privée qui prépare plus de 3000 repas/jour au 21/10/2019.

La Région Île-de-France a fixé, en déclinaison des réglementations nationales et européennes, des objectifs régionaux pour lutter contre le gaspillage : il s'agit **de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire en 2025 et de 60 % en 2031 par rapport à 2013**.

Pour atteindre ces objectifs régionaux, **la Région Île-de-France et les collectivités agissent pour limiter les pertes et le gaspillage et favoriser la lutte contre la précarité alimentaire**. La présente charte vise à mobiliser et engager les acteurs de la restauration commerciale, au-delà de la réglementation en vigueur, dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

..... (nom de la collectivité), mobilise les
acteurs de la restauration commerciale pour réduire le gaspillage alimentaire sur son territoire.

..... (nom et typologie de l'établissement assurant la restauration collective), en partenariat avec
..... (nom de la collectivité) **s'engage à mener des actions relevant des leviers d'intervention décrits ci-après :**

CONTRIBUER À L'ATTEINTE DES OBJECTIFS RÉGIONAUX EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **Réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici à 2025 et de 60 % en 2031 par rapport à 2013** tel qu'inscrit dans le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets d'Île-de-France (PRPGD) voté en novembre 2019. Les actions prévues dans le cadre de la Stratégie Régionale d'Economie Circulaire (SREC) et du Plan Régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire (PRA) contribuent à l'atteinte de cet objectif. Il est également national puisque la Loi AGECE prévoit la réduction du gaspillage alimentaire de 50 % en 2025 par rapport à 2015.
- **Participer à la diffusion de bonnes pratiques**

FORMER LES AGENTS/LE PERSONNEL ET SENSIBILISER LES CONVIVES À UNE CULTURE ANTI-GASPI

- **Former les agents ou le personnel** à limiter le gaspillage alimentaire
 - Former régulièrement l'ensemble du personnel à la démarche anti-gaspi mise en place, diffuser les bonnes pratiques (achats, préparation, gestion des invendus, dons, etc.) et les résultats (afficher les chiffres clés et objectifs dans les bureaux, les cuisines, les espaces de stockage...)
- **Sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire**
 - Information sur les impacts du gaspillage, sur les quantités gaspillées...

AGIR À TOUTES LES ÉTAPES (ACHAT, PRODUCTION DES REPAS ET SERVICE)

- **Assouplir les cahiers des charges** avec les fournisseurs afin d'élargir la gamme de produits commandés
- Insérer des **clauses et objectifs** de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le marché/contrat passé avec le prestataire de restauration
 - Clause obligatoire incluant une dimension de revalorisation de la surproduction, objectif de Xg maximum de pertes par convive, etc.
- **Dialoguer avec les fournisseurs** pour lutter contre le gaspillage alimentaire (producteurs, transporteurs et logisticiens) et **assouplir les cahiers des charges** avec les fournisseurs afin d'élargir la gamme de produits commandés
 - Identifier les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage, veiller à ce que des alternatives pour valoriser les produits soient prévues par le fournisseur en cas de refus de denrées, etc.
 - Faire évoluer ses cahiers des charges fournisseurs pour intégrer les produits « moches », hors calibre ou abîmés aux commandes et à la préparation des repas
- **Modifier les procédés** pour réduire les pertes durant la préparation de repas mais également pour valoriser les coproduits
 - Utilisation complète du produit brut, élaborer des menus en envisageant les réutilisations possibles, recettes à partir d'épluchures comestibles, etc.
- **Gérer et prévoir les quantités de nourriture** à préparer en fonction du nombre de convives, prendre en compte **l'appétit des convives** et adapter le service en conséquence)
 - Dispositif de réservation de repas, utilisation d'un logiciel de prévision du nombre de convives, etc.
 - Proposer des assiettes de différentes tailles, encourager le dialogue avec les cuisiniers pour le grammage, encourager le service autonome des convives (bar à salade, denrées en vrac...)

TRAVAILLER SUR LA RELATION AVEC LES CONVIVES

- Mettre en place une démarche **d'amélioration de la qualité gustative** des repas proposés et participer à **l'éducation au goût des convives**
 - Travailler avec des produits de qualité (frais, bios, labellisés, locaux...) et communiquer sur les bienfaits d'une alimentation durable
- Instaurer des moments **d'échange entre cuisiniers et convives** afin d'identifier les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage et suivre la **satisfaction** des convives
 - Enquêtes de satisfaction des convives régulières, moments d'échange réguliers entre cuisiniers et convives, co-élaboration des menus, etc.

VALORISER LES INVENDUS QUI N'ONT PAS PU ÊTRE ÉVITÉS GRÂCE AU DON ET À LA VENTE À PRIX RÉDUIT

- Mettre en place **des solutions pour éviter de jeter les repas non servis**
 - Remise en service d'un jour à l'autre des plats préparés mais non servis
 - Mise à vente à prix réduit des repas non servis dans un réfrigérateur connecté
- Signer **une convention de don** avec des associations habilitées tout en veillant à la **qualité du don**
 - Modèle de convention de don disponible sur le site de la Région Île-de-France.
 - Ne pas donner de produits frais abîmés ou que l'association n'aurait pas la capacité de redistribuer, veiller à l'équilibre nutritionnel des produits donnés, etc.

MESURER ET SUIVRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES GÉNÉRÉS

- **Mettre en place des actions de mesure** pour quantifier les pertes afin d'identifier les produits les plus gaspillés
 - Effectuer des pesées et diagnostics réguliers, établir un plan d'action pour agir sur ces gisements (fruits et légumes abîmés, produits frais...)
- **Suivre des indicateurs** en lien avec les potentiels de réduction ciblés et les actions déployées
 - Évolution du taux de perte des produits, les dons réalisés, les produits à dates courtes remisés, identification des raisons des pertes (esthétisme, état du produit, conditionnement abîmé...)
 - Mettre en place des mesures correctives en fonction des résultats

METTRE EN PLACE LE TRI DES BIODÉCHETS ET LEUR VALORISATION ORGANIQUE

- **Trier à la source et valoriser les biodéchets** qui ne peuvent être évités (valorisation animale, compost, méthanisation)

Fait à

Le

Nom représentant
restauration collective

Nom représentant
de la collectivité

Signature / tampon

Signature / tampon

Fonction représentant
+ Nom établissement
avec restauration collective

Fonction représentant
de la collectivité