

CHARTRE DES COMMERCES DE BOUCHE ENGAGÉS EN FAVEUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**CIBLE : BOUCHERIE CHARCUTERIE, POISSONNERIE, BOULANGERIE
PÂTISSERIE, TRAITEUR, PRIMEUR, CRÈMERIE FROMAGERIE, ETC.**

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 **commerces de bouche** (boucherie charcuterie, poissonnerie, boulangerie pâtisserie, traiteur, primeur, crèmerie fromagerie, etc.) sont concernés puisque leurs activités génèrent une partie de ce gaspillage alimentaire selon les estimations d'EUROSTAT de 2023.

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 commerces de bouche dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

..... (nom de la collectivité), mobilise les commerces de bouche pour réduire le gaspillage alimentaire sur son territoire.

..... (nom de la société),
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**

SENSIBILISER ET MOBILISER SON PERSONNEL ET SA CLIENTÈLE À UNE CULTURE ANTI-GASPI

- **Former et sensibiliser 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 des produits, gestion des invendus, dons, etc.) et les résultats (afficher les chiffres clés et objectifs dans les bureaux, le magasin, les espaces de stockage...)
- **Sensibiliser la clientèle** à la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Communiquer sur le gaspillage alimentaire, prodiguer des conseils et astuces pour valoriser l'entière d'un produit, etc.

AGIR À TOUTES LES ÉTAPES (ACHAT, PRODUCTION ET STOCKAGE)

- **Dialoguer avec les fournisseurs** pour lutter contre le gaspillage alimentaire (producteurs, transporteurs et logisticiens)
 - 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 élargir la gamme de produits vendus en intégrant les produits « moches », hors calibre ou abîmés aux commandes et valoriser leur commercialisation
- **Limiter les pertes liées au surstockage et au stockage**
 - Développer des modèles de prévision des ventes ou utiliser des logiciels de prévision afin de commander au plus juste pour éviter les surstocks en se basant sur différents facteurs (historique de vente, météo, calendrier...)
 - Améliorer les conditions de stockage pour éviter la dégradation de denrées
- **Limiter les chutes** de produits durant la préparation
 - Investir dans des équipements et du matériel adéquat
 - Réutiliser certaines chutes ou les proposer à la vente à prix réduit

PROPOSER DES MODES DE COMMERCIALISATION ANTI-GASPI

- Assurer une **bonne gestion des DLC** (Date Limite de Consommation) **et des DDM** (Date de Durabilité Minimale) **des produits** mis à la vente
 - Veiller à la rotation régulière des produits
 - Développer des outils qui signalent les produits dont la DLC (« à consommer jusqu'au ») ou la DDM (« À consommer de préférence avant le ») arrive à échéance, mise en place d'espaces « anti-gaspi » facilement identifiables par le client
- **Proposer des modes de vente limitant le gaspillage et impliquer les clients** pour réduire le gaspillage de produits qui pourraient être vendus malgré des défauts
 - Système de vente en vrac et à la coupe, panier de fruits et légumes 0 gaspi, vente de produits dont l'emballage secondaire est abîmé ou dont la DDM (Date de Durabilité Minimale) est dépassée, etc.
- Vendre des produits **issus de la transformation de denrées qui étaient destinés à être gaspillés**
 - Soupe de poisson, viennoiseries revalorisées, croûtons à base de pain invendu, confiture anti-gaspi, etc.
- Travailler **en partenariat avec des restaurateurs**
 - Proposer les surplus à prix réduit aux restaurateurs locaux

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

- 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*
 - *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.*
- Revendre sous forme de **paniers anti-gaspi** les produits dont la date limite de consommation arrive à échéance courte

MESURER ET SUIVRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

- **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 du
commerce de bouche

Nom représentant
de la collectivité

Signature / tampon

Signature / tampon