

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

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 commerciale sont concernés puisque leurs activités génèrent une partie de ce gaspillage alimentaire selon les estimations d'EUROSTAT de 2023.

Depuis le 1^{er} juillet 2021, les restaurateurs ont **l'obligation de la mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables pour emporter les restes** (« emportes restes »).

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 de l'établissement de restauration commerciale*), 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 les agents ou le personnel** wà 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 la clientèle** sur la possibilité de demander un emporte restes et sur les modalités de préparation utilisant l'entièreté du produit

AGIR DÈS L'ACHAT ET LA PRÉPARATION DES REPAS

- **Assouplir les cahiers des charges** avec les fournisseurs afin d'élargir la gamme de produits commandés
 - *Intégrer les produits « moches », hors calibre ou abîmés aux commandes et à la préparation de repas*
- **Modifier les procédés** pour réduire les pertes durant la préparation de repas en valorisant l'entièreté du produit et les coproduits
 - *Utilisation complète du produit brut, élaborer des menus en envisageant les réutilisations possibles, recettes à partir d'épluchures comestibles, etc.*

CRÉER LES CONDITIONS D'UN SERVICE ANTI-GASPI

- Prendre en compte **l'appétit des convives** et adapter le service en conséquence
 - *Proposer des assiettes de différentes tailles, encourager le dialogue avec les serveurs et les cuisiniers pour ajuster la quantité servie*
 - *Quand cela est possible, encourager le service autonome des convives (bar à entrées, bar à desserts...)*
- Proposer de manière systématique aux convives **d'emporter leurs restes**
 - *Mise à disposition d'emportes-restes*

VALORISER LES REPAS QUI N'ONT PAS ÉTÉ SERVIS

- Mettre en place **des solutions pour éviter de jeter les repas non servis**
 - *Plat du jour issus d'aliments non utilisés ou de la transformation de plats non servis*
 - *Solution de vente des plats non servis à prix réduits, etc.*
- Signer, dans la mesure du possible et des capacités, **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

- **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 commerciale

Nom représentant
de la collectivité

Signature / tampon

Signature / tampon

Fonction représentant
+ Nom établissement
avec restauration commerciale

Fonction représentant
de la collectivité