

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (LGA)

AGENT RÉFÉRENT : BERTRAND LIVET
blivet@valtom63.fr

PRÉVENTION



POURQUOI ?

Le **gaspillage alimentaire (GA)** représente près de 10 millions de tonnes par an au niveau national et concerne toutes les étapes de la chaîne alimentaire et tous ses acteurs. Celui des ménages représente **29 kg de déchets par an et par personne**, dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés, soit entre 100 et 160 euros par an et par personne.

Avec un gaspillage 4 fois plus important en restauration collective et commerciale (400 000 tonnes de déchets) qu'à domicile, les enjeux sont encore plus importants pour ces secteurs.

Pour lutter contre ce gaspillage, l'Etat a mis en place depuis 2013 un panel d'outils réglementaires. Parmi eux, le **Pacte national de LGA vise la réduction de 50 % du GA** entre 2015 et 2025.

La LTECV* de 2015 a instauré l'obligation au 1^{er} septembre 2016 d'une démarche de LGA pour les services publics de restauration collective, étendue avec la loi AGECS* à tous les opérateurs de restauration collective, publics et privés avant le 22 octobre 2020.

Pour le VALTOM, ces mesures contribuent au respect de l'objectif de la LTECV* d'une **réduction de 10%** des déchets ménagers et assimilés produits dans le Puy-de-Dôme et le nord de la Haute-Loire en 2020 par rapport à 2010.



QUOI ?

LE VALTOM DÉPLOIE EN 2019-2020 UN PROGRAMME GLOBAL DE LGA SOUTENU PAR L'ADEME COMPRENANT :

- L'accompagnement des professionnels de restauration collective (Établissements scolaires, établissements privés, établissements de santé...) et de restauration commerciale dans une démarche de LGA avec pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire respectivement de 20% à 40% et de 10% à 20% en moyenne.
- La distribution du kit de sensibilisation « Gourmet Bag » aux restaurateurs commerciaux.
- La sensibilisation du grand public à travers une animation réalisée dans des grandes surfaces du territoire : la cuisine zéro gaspi, zéro déchet
- Le soutien à des projets innovants en matière de LGA à travers l'appel à projets « MIAM ».



COMMENT ?

ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION :

En 2019, le VALTOM a lancé des appels à candidatures destinés aux restaurants commerciaux du territoire (en partenariat avec l'association Récup & Gamelles), à la restauration collective (accompagné par Terana et D3) et aux établissements scolaires (qui comprend en plus un accompagnement pédagogique auprès des élèves réalisé par le REEA).

Ces accompagnements, d'une durée de 6 mois à 1 an, comprennent une phase de diagnostic des pratiques et d'évaluation des gaspillages générés, suivie d'un plan d'actions accompagné par le prestataire, d'une phase de formation collective et d'un bilan.

GOURMET BAG :

Ce kit est distribué sur demande des EPCI de collecte à certains restaurants de leur territoire, il est constitué de boîtes pour que les convives repartent avec leur reste de repas et des outils de communication pour informer de la démarche du restaurateur (set de table, autocollant...).

SENSIBILISATION DU GRAND PUBLIC :

Conçue par D3 et animée par La Ressourcerie du Pays d'Issoire et Semis à tout va, l'animation consiste en la reconstitution d'une « vraie » cuisine avec du mobilier récupéré, dans laquelle sont proposés des ateliers pratiques (cuisine zéro gaspi, objets zéro déchet...)

APPEL À PROJET MIAM :

Les deux lauréats sélectionnés seront aidés à hauteur de 4 000 € et accompagnés dans la phase d'étude de faisabilité de leur projet. Elle permettra de définir le modèle économique, organisationnel et juridique des projets :

- Association du Restaurant Solidaire d'Issoire : « Mise en place d'un restaurant solidaire à Issoire : la lutte contre le gaspillage alimentaire au service d'un projet social de territoire ».
- Conservatoire d'espaces naturels d'Auvergne : « Des fruits des champs dans nos assiettes ».



QUAND ?

Calendrier du projet :

- **Septembre 2019 :**
 - lancements des accompagnements restauration collective
 - lancement du groupe 1 restaurants commerciaux
- **Octobre 2019 :**
 - lancement de l'appel à projets « MIAM »
- **Décembre 2019 :**
 - lancement du groupe 2 restaurants commerciaux
 - lancement du programme d'animations « cuisine zéro déchet zéro gaspi »
- **Février 2020 :**
 - lancement du groupe 3 restaurants commerciaux
- **Août 2020 :**
 - journée de formation restauration collective
- **Octobre 2020 :**
 - journée de valorisation restauration commerciale
- **Décembre 2020 :**
 - bilan du programme



COMBIEN ?

Budget prévisionnel de l'accompagnement LGA pour 2020 : 154 225 € (aide ADEME de 50%)

21 établissements de restauration collective en cours d'accompagnement

18 restaurants commerciaux en cours d'accompagnement

80 restaurateurs ont bénéficié du Gourmet Bag en 2019

18 journées de sensibilisation prévues :
4 réalisées en 2019 pour 180 personnes touchées

2 projets innovants soutenus et en cours d'étude.



POUR RÉSUMER

10 millions de tonnes d'aliments gaspillés chaque année en France et l'objectif de réduction de ce gaspillage de 50% d'ici 2025 instauré par le Pacte national de LGA.

Un programme global 2019 - 2020 comprenant :

- l'accompagnement de 21 établissements de restauration collective dans une démarche LGA
- l'accompagnement de 18 restaurants commerciaux dans une démarche LGA
- la distribution de kits « Gourmet Bag » aux restaurateurs volontaires
- la sensibilisation du grand public à travers 18 journées d'animation « cuisine zdg »
- le soutien à deux projets innovants sur le territoire.