

## LES FICHES ACTIONS - Axe 7 : Diminuer le gaspillage alimentaire

### Axe 7-A / Accompagner la restauration collective scolaire, la restauration collective, les artisans et grandes et moyennes surfaces



#### Calendrier de réalisation

2021. Groupe de travail non réuni à ce jour, donc fiche-action non finalisée.



#### Objectifs

- Mise en place d'actions tout au long de la chaîne de production pour une réduction significative du gaspillage alimentaire



#### Public

- Tous les professionnels de la restauration collective, les restaurateurs, les artisans et les grandes et moyennes surfaces



#### Indicateurs de suivi

##### Type d'indicateurs

##### Activité

Évaluation des résultats obtenus avec les établissements témoins : kg détournés, nombre d'animations réalisées, changements de pratiques engagés



#### Étapes clefs de l'action

- Créer une démarche d'accompagnement reproductible avec plusieurs établissements témoins, assurer sa mise en œuvre et sa diffusion
- Travailler sur la réduction à la source : don et transformation pour l'alimentation humaine, don en alimentation animale, etc.



#### Porteurs

- Services déchets des collectivités
- Les fédérations professionnelles
- Les partenaires institutionnels : conseil départemental, conseil régional, l'ADEME

## LES FICHES ACTIONS - Axe 7 : Diminuer le gaspillage alimentaire

### Axe 7-B / Créer des outils de sensibilisation adaptés



#### Calendrier de réalisation

2022. Groupe de travail non réuni à ce jour, donc fiche-action non finalisée.



#### Objectifs

- Donner aux usagers les moyens d'un changement de pratiques durables
- Adapter la communication à :
  - o Tous les publics : famille, étudiant, retraité, etc.
  - o Tous les lieux de consommation : magasin, restaurant, domicile, etc.
  - o Tous les gaspillages : péremption, stockage, trop-cuisiné, etc.



#### Public

- Les habitants du territoire en qualité de clients et d'usagers



#### Indicateurs de suivi

##### Type d'indicateurs

Activités	Nombre de personnes participant à la réflexion
	Nombre d'outils diffusés
	Nombre d'animations réalisées
Impact	Évaluation des changements de pratiques



#### Étapes clefs de l'action

- Réflexion sur les outils à développer au sein d'un groupe de travail «usagers» : livrets de recettes, ateliers cuisine, actions « coup de poing », affichage sur les lieux de restauration, outils pédagogiques auprès des élèves en restauration collective, généralisation du « gourmet bag », etc.



#### Porteurs

- Services déchets des collectivités

## LES FICHES ACTIONS - Axe 7 : Diminuer le gaspillage alimentaire

### Axe 7-C / Accompagner les associations d'aides alimentaires



#### Calendrier de réalisation

2022. Groupe de travail non réuni à ce jour, donc fiche-action non finalisée.



#### Objectifs

- Rediriger les invendus et le « reste au champs » vers les associations d'aides alimentaires habilitées
- Accompagner les bénéficiaires des associations pour la lutte contre le gaspillage alimentaire



#### Public

- Les associations d'aides alimentaires habilitées et leurs bénéficiaires



#### Indicateurs de suivi

##### Type d'indicateurs

Activités	Nombre d'associations accompagnées
	Nombre d'actions engagées et de participants à ces actions
Impact	Tonnages détournés



#### Étapes clés de l'action

- Faire connaître les actions des associations d'aides alimentaires et les accompagner dans le développement de leurs activités : don, redistribution
- Expérimenter le glanage



#### Porteurs

- Services déchets des collectivités
- Partenaires : ADESS (Pôle de développement de l'économie sociale et solidaire), SOLAAL (association reconnue d'intérêt général facilitant le lien entre les donateurs des filières agricoles et les associations d'aide alimentaire), chambre d'agriculture, etc.