

Axe 4 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Action 4.1 Engager des actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour le grand public

Catégorie d'évitement	Biodéchets alimentaires	
Contexte	<p>La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de 2016 oblige les supermarchés de plus de 400 m² à céder gratuitement leurs invendus alimentaires à une association caritative. Toutefois, il n'est pas toujours évident pour ces structures de gérer certains dons des grandes surfaces, notamment les produits frais avec une DLC courte, ou encore les fruits et légumes en grandes quantités. Ceux-ci finissent alors à la poubelle, engendrant un surcoût pour la gestion de leurs déchets et un gaspillage important. L'un des axes de travail pourrait donc être la sensibilisation des bénéficiaires qui ne savent pas toujours comment cuisiner ou consommer ces produits.</p> <p>De plus lors des ateliers de concertation, l'Épicerie Sociale a proposé la mise en place de frigos solidaires. Ce dispositif permet, en plus de réduire le gaspillage alimentaire, de favoriser l'engagement des habitants en leur donnant les moyens d'agir. Enfin Epernay Agglo Champagne souhaite accompagner la création d'association(s) dédiée(s) à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire.</p>	
Objectifs	Qualitatifs	Quantitatifs
	<p>Impliquer les structures de l'aide alimentaire dans la lutte contre le gaspillage</p> <p>Améliorer les pratiques de consommation des bénéficiaires</p> <p>Créer de nouvelles formes de solidarité locale</p>	<p>Animer 15 ateliers de cuisine « anti-gaspi » en 3 ans</p> <p>Installer un frigo solidaire</p>
Descriptif de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les structures d'aides alimentaires concernées par cette problématique - Monter des partenariats avec des cuisiniers professionnels, des restaurateurs du territoire pour animer des ateliers de cuisine anti-gaspi - Créer, suite aux ateliers, des fiches de recettes simples à réaliser - Sensibiliser les bénéficiaires - Monter un partenariat avec un magasin de distribution alimentaire ou un restaurateur pour expérimenter un garde-manger et frigo solidaire. - Accompagner techniquement et financièrement la mise en œuvre du dispositif - Permettre à une ou plusieurs associations de récupérer les invendus à la fin des marchés dans le cadre d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire préalablement défini avec la collectivité, l'objectif étant d'initier sur le territoire la création d'une association à l'instar de « Disco soupe » ou « les bon restes ». 	
Publics cibles	Bénéficiaires des structures d'aide alimentaire et habitants du territoire	
Pilote de l'action	Direction Prévention et Gestion des Déchets	
Partenaires et relais	Acteurs	Rôles
	<p>Structures d'aide alimentaire</p> <p>Chefs cuisiniers</p> <p>Epernay Agglo Champagne</p> <p>Commerçants, restaurateurs, Habitants</p> <p>Collectifs d'habitants, associations, gestionnaires des marchés</p>	<p>Communiquer sur les ateliers auprès des bénéficiaires</p> <p>Organiser la logistique des ateliers avec les Chefs</p> <p>Proposer des recettes de cuisine simple à réaliser et pédagogiques</p> <p>Sensibiliser au gaspillage alimentaire</p> <p>Accompagner dans l'expérimentation d'un frigo solidaire</p> <p>Déposer les invendus.</p> <p>Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité pour l'ensemble des autres dons alimentaires réalisés par les habitants.</p> <p>Récupérer les invendus sur les marchés pour lutter contre le gaspillage alimentaire</p> <p>Mettre en place des actions de sensibilisation à destination du grand public</p>
Indicateurs	Réalisation	Résultat
	<p>Elaboration de fiches de recettes faciles à réaliser</p> <p>Installation et suivi d'un frigo solidaire</p> <p>Création d'une association dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire</p>	<p>Nombre d'ateliers proposés</p> <p>Nombre de participants aux ateliers</p> <p>Nombre de fiches recettes diffusées</p> <p>Estimation des tonnages détournés</p>
Budget	16 500 euros	

Axe 4 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Action 4.2 Accompagner les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Catégorie d'évitement	Biodéchets alimentaires	
Contexte	<p>La Loi de Transition Energétique pour la Croissance Verte, puis La loi EGalim, obligent la restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire en restauration collective représente en moyenne 130g de biodéchets par repas, dont une grande majorité est consommable. Engager des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réduire les pertes alimentaires et financières, mais aussi d'améliorer le comportement alimentaire des convives et bien souvent la qualité des repas proposés (biologique, circuits courts...).</p> <p>Les objectifs attendus de cette opération sont multiples. Il s'agit de sensibiliser les enfants, les parents et le personnel de la cantine sur l'ampleur du phénomène et de ses conséquences, et de mettre en place en parallèle des actions concrètes permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements.</p>	
Objectifs	Qualitatifs	Quantitatifs
	Responsabiliser les cantines scolaires Sensibiliser différents publics cibles (enfants, parents) Créer une dynamique locale exemplaire et partagée	Accompagner 1 collège ou lycée test et 1 école élémentaire test Organiser 1 journée de partages d'expériences
Descriptif de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner 2 établissements volontaires (un collège ou un lycée et une école élémentaire) pour engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire - Impliquer l'ensemble de l'établissement dans cette démarche (élèves, parents, Chef cuisinier, personnel de cantine, équipe administrative et pédagogique, agents d'entretien) - Construire un programme d'accompagnement de ces établissements (campagnes de pesée, communication, formation des agents, proposer deux rations différentes pour l'entrée : ration petite faim et ration grande faim, etc.) - Suivre l'évolution des données au cours d'une année scolaire, établir un bilan de l'action - Elargir ces actions aux autres établissements scolaires à travers la réalisation d'un guide de bonnes pratiques - Partager ce guide à toutes les structures publics ou privés du territoire qui ont un service de restauration collective. - Organiser une rencontre avec les établissements pilotes et les autres établissements scolaires du territoire pour partager les expériences et les bonnes pratiques. 	
Publics cibles	Les convives, les agents de restauration	
Pilote de l'action	Direction Prévention et Gestion des Déchets	
Partenaires et relais	Acteurs	Rôles
	Direction de l'éducation Affaires scolaires	Communication auprès des établissements sur l'accompagnement possible Sélection des établissements
	Etablissements scolaires pilotes API restauration	Participation au projet (Sensibilisation des convives, partage des bonnes pratiques, portage et animation des projets)
	Département Région DRAAF PAT	Aide au financement des opérations de sensibilisation Essaier ces actions sur les autres territoires du PAT
Indicateurs	Réalisation	Résultat
	Nombre de réunions préparatoires et de suivi Réalisation d'un guide de bonnes pratiques	% moyen de réduction du gaspillage Estimation des économies financières par établissement test Nombre de personnes sensibilisées (personnel de l'établissement, élèves, parents) Niveau d'appréciation des actions anti-gaspi
Budget	9 000 euros	

Axe 4 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Action 4.3 Accompagner les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration commerciale

Catégorie d'évitement	Biodéchets alimentaires	
Contexte	<p>La lutte contre le gaspillage alimentaire dans un restaurant commercial s'engage à toutes les étapes du process : de l'acte d'achat à l'avis du client en passant par le stockage, la cuisine, le service. Tous les types de restauration sont concernés : restaurants traditionnels, thématiques, gastronomiques...</p> <p>D'après l'étude ADEME de mai 2016 relative aux pertes et gaspillages alimentaires en France, le gaspillage alimentaire est 4 fois plus élevé en restauration collective et commerciale qu'au foyer. En ce qui concerne la restauration traditionnelle, les pertes s'élèvent en moyenne à 230 g, soit un coût matières moyen de 0.5 € par convive. Autant de matière achetée par les restaurateurs et non consommée. Autant d'euros consacrés à l'achat de produits, préparés et mis à la poubelle...</p> <p>Face à ce constat, Epernay Agglo Champagne souhaite accompagner les restaurateurs volontaires dans la réduction du gaspillage alimentaire et des autres déchets issus de la préparation.</p>	
Objectifs	Qualitatifs	Quantitatifs
	Impliquer les restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire Sensibiliser les convives hors de chez eux	Mobiliser a minima 2 restaurants sur 6 mois pour l'opération test de réduction du gaspillage Communiquer sur le Gourmet Bag auprès de tous les restaurateurs
Descriptif de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Mener des études pour estimer l'origine du gaspillage (étape de production ou de consommation) - Concerter les restaurateurs du territoire sur les problématiques liées au gaspillage alimentaire - Identifier des restaurateurs volontaires pour participer à une opération test de réduction du gaspillage alimentaire - Construire un programme d'accompagnement de ces établissements (campagnes de pesée, communication, formation des salariés, proposer 2 tailles de menus, etc.) - Evaluer l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ces établissements - Communiquer les résultats aux restaurateurs du territoire lors d'un temps de partage des expériences - Etudier les modalités d'accompagnement sur l'utilisation du Gourmet Bag désormais obligatoire - Promouvoir l'utilisation du Gourmet Bag 	
Publics cibles	Restaurateurs - habitants	
Pilote de l'action	Direction Prévention et Gestion des Déchets	
Partenaires et relais	Acteurs	Rôles
	Direction développement économique Chambres consulaires Fédérations et syndicats de la restauration	Relais d'information auprès des professionnels Identifier des établissements exemplaires Mobiliser et accompagner des professionnels
	Epernay Agglo Champagne Restaurateurs	Accompagner les restaurateurs dans cette opération test de réduction du gaspillage Etudier les modalités d'accompagnement sur l'utilisation du Gourmet Bag Promouvoir le Gourmet Bag
	Direction de la communication Commune	Communiquer auprès des habitants sur l'utilisation du Gourmet Bag
Indicateurs	Réalisation	Résultat
	Nombre de réunions préparatoires et de suivi Nombre d'initiatives de communication auprès des habitants	Nombre de restaurants ayant participé à l'opération test Nombre de restaurants faisant la promotion du Gourmet Bag Nombre de Gourmet Bag distribués aux clients Estimation des tonnages évités
Budget	9 000 euros	