

## **ACTION 4 :**

### **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, dans les restaurants et les écoles**



#### **VISION GLOBALE**

**PILOTE :** Communauté de Communes de la Castagniccia-Casinca

**CIBLES :** Restaurateurs, écoles, restauration collective

#### **OBJECTIFS REGLEMENTAIRES :**

- La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte introduit une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour la restauration collective publique ;
- La loi Egalim a rendu obligatoire les conventions de dons à une association d'aide alimentaire pour les opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour) ;
- La loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire) a fixé un objectif national réglementaire de réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2030. Un label national « anti-gaspillage alimentaire » peut être accordé à toute personne contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire ;



#### **REALISATIONS CONCRETES**

##### **Dans les restaurants**

- Communiquer auprès des restaurateurs sur la pratique du doggy bag ;
- Sensibiliser les restaurateurs à l'utilisation d'applications de lutte contre le gaspillage alimentaire : TooGoodToGo, Phénix... (proposé à ses utilisateurs d'acheter à bas prix les invendus des restaurants et magasins partenaires) ;
- Créer un partenariat avec une association qui puisse récupérer les denrées non consommées auprès des professionnels de l'alimentation et les redistribuer à un réseau d'associations pour une consommation le jour-même ;

##### **Dans les services de restauration scolaire et collective**

- Organiser des pesées : définir les modalités des pesées (type de déchets mis à part, fréquence de pesées...) et proposer un outil de suivi installé à la vue de tous ;
- Rencontrer les services de restauration scolaire et collective de chaque ville pour suivre les bonnes pratiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (assiettes petite faim/grande faim, qualité des menus, accompagnement, don alimentaire...);
- Organiser 1 réunion par an avec ces services pour partager les bonnes pratiques ;
- Profiter de cette action pour accompagner les écoles au développement du compostage partagé (action 6) ;



#### **PARTENAIRES POTENTIELS**

	<p style="text-align: center;"><b>Administrations</b></p> <p>Communauté de Communes Castagniccia-Casinca</p> <p>Communes</p> <p>Région et département (collèges, lycées)</p> <p>Chambre d'agriculture</p> <p>CCI/CMA</p>	<p style="text-align: center;"><b>Structures</b></p> <p>Services de restauration scolaire des villes</p> <p>Restaurants d'entreprises</p> <p>Restaurants des villes</p>
	<p style="text-align: center;"><b>CALENDRIER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2025-2030</b></p> <p>Chaque année, la CC Castagniccia-Casinca rencontre les services de restauration scolaire et collective de chaque ville pour dresser un bilan des actions conduites : organiser une réunion collective pour les écoles et une autre pour la restauration collective pour mutualiser les bonnes pratiques</p> <p style="text-align: center;">Rencontrer 10 restaurants par an pour les sensibiliser/accompagner</p>	
	<p><b>MOYENS</b></p> <p>Moyens humains 0,15 ETP par an<sup>1</sup></p> <p>Boite à outils</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guide ADEME alimentation durable : <a href="https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7617-tout-comprendre-une-alimentation-plus-durable-9791029724114.html">https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7617-tout-comprendre-une-alimentation-plus-durable-9791029724114.html</a></li> <li>▪ Guide ADEME - Actions anti-gaspi dans la restauration collective : <a href="https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6025-reduire-le-gaspillage-alimentaire-des-buffets-en-restaurations-collective-commerciale-et-hotellerie.html">https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6025-reduire-le-gaspillage-alimentaire-des-buffets-en-restaurations-collective-commerciale-et-hotellerie.html</a></li> </ul>	 <p><b>INDICATEURS DE SUIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recensement des actions réalisées par les écoles contre le gaspillage alimentaire</li> <li>▪ Recensement des actions réalisées par la restauration collective contre le gaspillage alimentaire</li> <li>▪ Nombre de pesées réalisées</li> <li>▪ Nombre de restaurants qui s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces moyens représentent un exemple, tel que mis en place dans l'Agglomération Creil Sud Oise pour une action similaire. Ils sont à adapter aux moyens de la collectivité.

