

ACTION 5.3 - Réduire le gaspillage alimentaire



DESCRIPTION

- 5.3.1 - Accompagner les établissements de restauration collective
- 5.3.2 - Informer et sensibiliser sur les dates de péremptions, les "moches", ateliers "mieux manger", "cuisine tes déchets" ...
- 5.3.3 - Promouvoir le bio, local et de saison
- 5.3.4 - Faciliter le don de produits à dates courtes
- 5.3.5 - Favoriser les bonnes pratiques des restaurateurs (gourmet bag, label, ...)

ACTIONS EN COURS: Un Défi Mieux Manger Moins jeter a eu lieu pendant 3 mois. Des ateliers ont été réalisés dans le cadre de ce défi et une communication spécifique. (action suspendue)

Le collègue Jean Mermoz à Barby a été accompagné pour réaliser ce défi.



Contribue à réduire les déchets de 1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspiillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits



COMMUNICATION ASSOCIEE

Création de supports de communication

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRES

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable
 Direction Communication
 Ménages, restauration collective, communes, Département, Région, association, commerçants



DEPENSES pour les 6 ans

128 400,00 €

- ❖ dont 97 800,00 € de dépenses pour la réalisation des actions en cours.



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)

281 heures



CALENDRIER

2025 à 2030

Voir les sous-actions



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 73 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Nombre d'ateliers réalisés / an par type d'acteurs (ménages, écoliers, professionnels, commerçants)	0	2
Nombre de restaurants, commerces ayant mis en place des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire	0	30

SOUS-ACTION 5.3.1 - Accompagner les établissements de restauration collective



DESCRIPTION

1. Réaliser un état des lieux des besoins d'accompagnement d'établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
2. Rédiger les documents nécessaires au cadrage d'un tel accompagnement
3. Mener les opérations de pesées et partager les résultats
4. Suivre la mise en oeuvre des solutions proposées par les établissements de restauration collective
5. Déployer à d'autres établissements de restauration collective, valoriser, faire connaître



Contribue à réduire les déchets de
1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits



COMMUNICATION ASSOCIEE

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRES

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable
 Restauration collective, communes, Département et Région



DEPENSES pour les 6 ans
5 400,00 €



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)
37 heures



CALENDRIER

2025	1 état des lieux et 2	2028	1 accompagner, 4 et 5
2026	1 accompagner, 3 et 4	2029	1 accompagner, 4 et 5
2027	1 accompagner, 4 et 5	2030	1 accompagner, 4 et 5 faire le bilan



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 16 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Mise à disposition de guides méthodologiques auprès des acteurs de la restauration collective visant à les accompagner dans la réalisation des diagnostics	0	4

SOUS-ACTION 5.3.2 - Informer et sensibiliser sur les dates de péremptions, les "moches", ateliers "mieux manger", "cuisine tes déchets" ...



DESCRIPTION

1. Poursuivre la promotion des animations et développer les modules de sensibilisation au gaspillage alimentaire existants pour les établissements scolaires et trouver de nouveaux partenaires pour des ateliers pratiques
2. Proposer de nouveaux ateliers de sensibilisation et imaginer des animations, stands, jeux, autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour le grand public
3. Proposer et animer des stands d'information, des jeux autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur les marchés, dans les quartiers prioritaires de la ville, ...
4. Travailler en partenariat avec les centres sociaux pour des ateliers de cuisine anti-gaspi au sein des quartiers

ACTIONS EN COURS: Un Défi Mieux Manger Moins jeter a eu lieu pendant 3 mois. Des ateliers ont été réalisés dans le cadre de ce défi et une communication spécifique. (action suspendue)
 Le collègue Jean Mermoz à Barby a été accompagné pour réaliser ce défi.



Contribue à réduire les déchets de 1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits



COMMUNICATION ASSOCIEE

Création de supports de communication

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRES

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable
 Direction Communication
 Ménages, restauration collective, association, commerçants



DEPENSES pour les 6 ans

108 000,00 €

- ❖ dont 97 800,00 € de dépenses pour la réalisation des actions en cours



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)

60 heures



CALENDRIER

2025	1 promotion animation et 2	2028	1, 2, 3 et 4
2026	1 développer les modules, 2 et 3	2029	1, 2, 3 et 4
2027	1, 2 et 4	2030	1, 2, 3 et 4 faire le bilan



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 73 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Nombre d'ateliers réalisés / an par type d'acteurs (ménages, écoliers, professionnels, commerçants)	0	2

SOUS-ACTION 5.3.3 - Promouvoir le bio, local et de saison



DESCRIPTION

1. Promouvoir l'annuaire des acteurs locaux de la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des acteurs de la restauration collective
2. Sensibiliser les acteurs de la restauration collective à la consommation locale, et les inciter à mettre en place des pratiques vertueuses
3. Créer et mettre en place une campagne de communication à destination du grand public
4. Imaginer et mettre en oeuvre des animations, stands, jeux (type escape game) autour de la promotion de la consommation locale et de saison



Contribue à réduire les déchets de 1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspiillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits en démocratisant l'accès aux produits locaux et bio.



COMMUNICATION ASSOCIEE

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRE

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable, Direction Communication Ménages, restauration collective, association, commerçants



DEPENSES pour les 6 ans
3 600,00 €



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)
26 heures



CALENDRIER

2025	1	2028	1, 3 et 4
2026	2	2029	1, 3 et 4
2027	1, 3 et 4 imaginer	2030	1, 3 et 4



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 73 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Nombre d'acteurs labélisés par niveau de progression (1, 2 ou 3)	à recenser	30% des acteurs

SOUS-ACTION 5.3.4 - Faciliter le don de produits à dates courtes



DESCRIPTION

1. Faciliter l'accès aux plateformes de dons.
2. Communiquer sur l'existence de plateformes de dons.



Contribue à réduire les déchets de
1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspiillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits



COMMUNICATION ASSOCIEE

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRES

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable
 Ménages, restauration collective, association de sensibilisation à l'alimentation durable, éco-citoyenneté, associations environnementales et des consommateurs, les commerçants-artisans, les restaurateurs et leurs associations



DEPENSES pour les 6 ans
1 200,00 €



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)
8 heures



CALENDRIER

2025	1 et 2	2028	1 et 2
2026	1 et 2	2029	1 et 2
2027	1 et 2	2030	1 et 2



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 73 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Nombre de GMS volontaires	0	10% des GMS

SOUS-ACTION 5.3.5 - Favoriser les bonnes pratiques des restaurateurs (gourmet bag, label, ...)



DESCRIPTION

1. Organiser des temps d'échange avec les associations de commerçants de la restauration ou les métiers de bouche
2. Recenser les bonnes pratiques des restaurateurs et les diffuser
3. Elaborer un plan d'actions et déployer les actions pour les inciter à adopter des pratiques d'évitement du gaspillage alimentaire
4. Valoriser les actions et envisager une labellisation des restaurateurs s'engageant dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire



Contribue à réduire les déchets de
1 800 tonnes par an

IMPACT GENERAL

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Ratio des putrescibles compostables dans les OMR	83,4 kg/hab./an	-16%
Gaspiillage alimentaire dans les établissements de restauration collective	Estimation par des pesées lors de l'état des lieux	-51%



OBJECTIFS

Diminuer les déchets alimentaires produits



COMMUNICATION ASSOCIEE

PUBLICS CIBLES



PARTENAIRES

Acteurs de sensibilisation à l'alimentation durable
 Ménages, restauration collective, association, commerçants



DEPENSES pour les 6 ans
 10 200,00 €



MOYENS HUMAINS annuels (nouveaux)
 151 heures



CALENDRIER

2025	1, 2 et 3 élaborer un plan d'actions	2028	
2026	3 déployer les actions	2029	
2027	3 déployer les actions et 4	2030	



IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE Contribue à éviter 23 TeqCO2/an.



INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION

	ETAT INITIAL	OBJECTIF 2030
Quantité d'inendus alimentaires donnée par les distributeurs aux associations habilitées pour l'aide alimentaire	à recenser	100%