

**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**

<b>2025</b>	1 état des lieux et 2	<b>2028</b>	1 accompagner, 4 et 5
<b>2026</b>	1 accompagner, 3 et 4	<b>2029</b>	1 accompagner, 4 et 5
<b>2027</b>	1 accompagner, 4 et 5	<b>2030</b>	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%
Gaspi 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**

<b>2025</b>	1 promotion animation et 2	<b>2028</b>	1, 2, 3 et 4
<b>2026</b>	1 développer les modules, 2 et 3	<b>2029</b>	1, 2, 3 et 4
<b>2027</b>	1, 2 et 4	<b>2030</b>	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**



**PARTENAIRES**

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**

<b>2025</b>	1	<b>2028</b>	1, 3 et 4
<b>2026</b>	2	<b>2029</b>	1, 3 et 4
<b>2027</b>	1, 3 et 4 imaginer	<b>2030</b>	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**

	<b>ETAT INITIAL</b>	<b>OBJECTIF 2030</b>
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**

<b>2025</b>	1 et 2	<b>2028</b>	1 et 2
<b>2026</b>	1 et 2	<b>2029</b>	1 et 2
<b>2027</b>	1 et 2	<b>2030</b>	1 et 2



**IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE** Contribue à éviter 73 TeqCO2/an.



**INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION**

	<b>ETAT INITIAL</b>	<b>OBJECTIF 2030</b>
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**

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



**IMPACT ENVIRONNEMENTAL EVITE** Contribue à éviter 23 TeqCO2/an.



**INDICATEURS DE SUIVI DE L'ACTION**

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