

# Plénière du 15 juin 2023

## Synthèse

### Objectifs de la journée

La plénière du cycle 2 s'est tenue au Tuba à Lyon le 15 juin 2023. Cette rencontre fut l'occasion de rappeler les enjeux liés aux déchets alimentaires, partager des retours d'expérience sur la thématique dédiée à l'axe 3 du cycle, « Éviter/prévenir la production de déchets alimentaires en amont, (quasiment) dès le champ », et enfin réfléchir en groupe aux actions que les communes peuvent mettre en place sur les trois axes de ce cycle.

### Introduction politique

**Isabelle Petiot, Vice-présidente de la Métropole de Lyon, en charge de la réduction et du traitement des déchets et de la propreté**

- Le **Schéma Directeur** voté par la Métropole fixe un objectif de réduction de 50% des déchets incinérés et de 25% des déchets au global ;
- La Métropole de Lyon porte **une forte ambition** sur le tri des déchets au sens large et le compostage de proximité en particulier, avec l'échéance réglementaire [de la loi AGECL] du 1er janvier 2024 qui impose aux collectivités de mettre en place une ou plusieurs solutions de tri à la source des biodéchets pour tous les habitants ;
- Elle continue de développer le **compostage de proximité** (22 000 composteurs individuels distribués en partenariat avec les communes) ;
- La mise en place de la **collecte des déchets alimentaires**, sans contrôle d'accès, est en cours de développement. Le bilan est aujourd'hui positif sur tous les points. D'autres métropoles se lancent, inspirées par le modèle lyonnais (Strasbourg, Nantes, Paris, Marseille...). La Métropole a choisi la valorisation par compostage via des plateformes plutôt que par la méthanisation, pour assurer un retour au sol de qualité. Le compost issu de ces plateformes traitant les déchets alimentaires de la Métropole est d'excellente qualité, il pourrait permettre d'abonder les terres agricoles autour du territoire métropolitain ;
- Deux enjeux clés permettront le succès de ce dispositif sur le long terme : une **harmonisation nationale** au niveau des couleurs des poubelles et la **sensibilisation des habitants** ;
- La gestion des déchets alimentaires est une première brique qui permet d'enclencher une dynamique plus large, jusqu'à la **réduction des déchets** au sens large.

### Déroulé de la rencontre

- ① Quiz introductif sur les déchets alimentaires
- ② Témoignages de Solaal AURA et BIO A PRO pour prévenir la production de déchets alimentaires en amont
- ③ Atelier de préfiguration d'un plan d'action sur les 3 axes du cycle Déchets alimentaires



## Quiz sur les déchets alimentaires

### Les chiffres et éléments clés sur les pertes et le gaspillage alimentaires (ADEME, 2016)

- Chaque année, **10 millions de tonnes** de produits alimentaires sont perdues d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, équivalant à 16 milliards d'euros de valeur commerciale théorique ;
- Le segment de la chaîne le plus en cause est celui de la consommation (**33%** des pertes et du gaspillage se font lors de la **consommation**, **32%** lors de la **production**, **21%** lors de la **transformation** et **14%** lors de la **distribution**) ;
- Les causes des pertes et du gaspillage sont diverses : **tri** (aspect, calibre, forme), **surproduction**, **portions non adaptées...** ;
- Les biodéchets représentent **1/3 du contenu de la poubelle** résiduelle des ménages en France (gisement de 6 millions de tonnes par an) ;
- Aujourd'hui, les professionnels sont obligés de **trier à la source leurs biodéchets** via une filière de valorisation adaptée dès qu'ils produisent plus de 5 tonnes de biodéchets par an. Tous les producteurs de déchets seront concernés au 1er janvier 2024.

Source : Etude ADEME, « [Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », 2016

### Les bonnes pratiques à adopter citées par les participants pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires en phase de production

*Suivre la saisonnalité*

*Valoriser les produits non calibrés*

*Optimiser les process*

*Modifier les méthodes de production*

*Développer le glanage*

*Développer la vente directe et les circuits courts*

*Réviser les normes afin de les rendre moins restrictives*

## Temps de questions/réponses avec Isabelle Petiot

**Incinérer les biodéchets encrassent les cheminées des fours, est-ce vrai ?** Les incinérateurs de la Métropole sont assez anciens. Le souci majeur est que brûler de l'eau est un non sens, or les déchets alimentaires contiennent beaucoup d'eau : cela prend plus de temps et d'énergie pour monter en température, il y a une problématique de PCI (pouvoir calorifique inférieur). Le fait de retirer les biodéchets de l'incinération importe pour le bon fonctionnement des fours. Cette problématique est avérée, il y a eu une accumulation de suie.

**Les élus de la Mairie de Francheville se questionnent, en vue de l'échéance du 1<sup>er</sup> janvier 2024, sur la gestion des déchets carnés, des restes de viande et poisson, les os et arêtes... En zone résidentielle, les habitants se précipitent avec joie sur les composteurs individuels. On sait que ces derniers ne doivent pas recevoir de restes de viande et poisson. Comment communiquer sur ce sujet auprès de la population, y compris auprès des cantines scolaires ?** En ce qui concerne les déchets des cantines scolaires, les communes sont compétentes pour en organiser le tri et leur gestion. La métropole dispose de retours d'expériences des collèges. Le dispositif métropolitain de compostage en établissement scolaire prévoit l'acceptation des déchets crus et cuits s'ils sont de nature végétales pour en faciliter la gestion. Il est constaté que dans les collèges qui dispose de composteurs, les déchets carnés sont généralement jetés dans les ordures ménagères. Il peut être pertinent d'organiser une solution de collecte spécifique (pour ces restes de viande et poisson), tout dépend de la taille des structures et des quantités générées. Dans tous les cas, les acteurs se multiplient sur le territoire, il y a des solutions. En ce qui concerne les dits déchets produits par les habitants, la commune sera concernée courant 2024 par le déploiement des bornes à compost dans les secteurs denses.

**Est-ce qu'une taxe sur les DMA sera mise en place ?** Non, il n'y en aura pas.

**Pour la Mairie de Pierre Bénite, avant c'était le service de collecte qui distribuait les composteurs en porte à porte, pourquoi avoir arrêté cette solution ?** Les distributions de composteurs individuels sont organisées de deux manières, en porte à porte ou via inscription. Le système n'a pas changé.

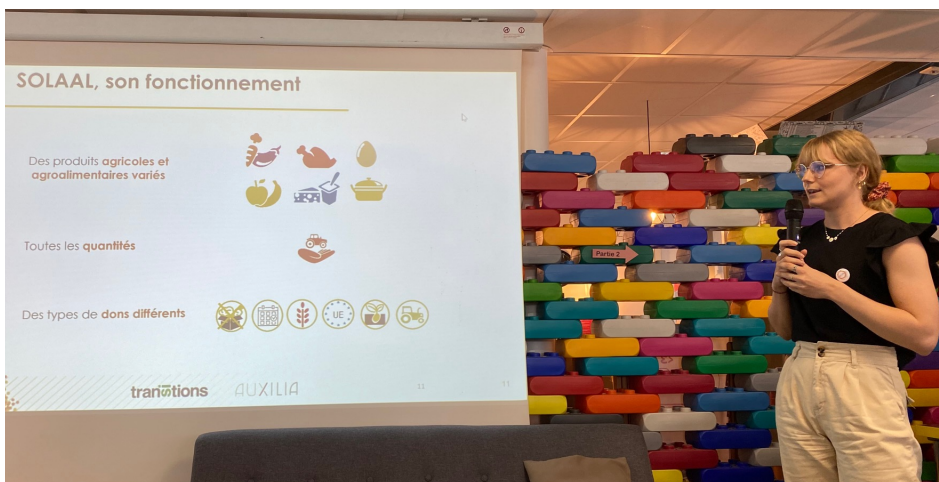
**Et si la commune a du mal à atteindre le seuil des 150 personnes ?** La Métropole de Lyon fonctionne par bassin de vie, un regroupement a donc été opéré entre Oullins et Pierre Bénite. Pierre Bénite peut se rapprocher d'Oullins pour atteindre les 150 ménages inscrits et émarger à la distribution de composteurs individuels. **Témoignage de Dardilly :** Sur les premières phases, la Ville s'est rapprochée des communes voisines et la distribution a été regroupée avec plusieurs communes pour atteindre 150 personnes. La commune de Dardilly a organisé des temps festifs à l'occasion de ces temps de distribution pour y ajouter de la convivialité et en savoir plus sur les attentes et pratiques des habitants en matière de compostage.

**Mairie de Saint-Genis-Laval : Avez-vous une solution pour le tri des déchets dans les QPV ?** Pour le déploiement des bornes à compost, on a essayé de voir s'il y avait des différences sur le geste de tri. On a engagé un travail de fond avec les bailleurs, on n'a pas constaté de différences majeures. Et surtout, on a constaté que le point d'apport volontaire permettait de sauver ou d'équilibrer le geste de tri plus faible qui peut caractériser certains quartiers/secteurs géographiques. Pour la suite, il s'agira d'amener la population par effet d'entraînement à collecter ses déchets. C'est une pratique à généraliser, souvent à l'échelle départementale.



## Présentation de SOLAAL (Lola Schweitzer, coordinatrice de l'antenne AURA)

- L'association, créée en 2013, **organise le don alimentaire entre les filières agricoles et les associations d'aide alimentaire** (en priorité les associations nationales habilitées) ;
- L'objectif : les **mettre en relation**, avoir un **rôle d'intermédiaire**. L'association ne s'occupe pas de la logistique, mais de la coordination ;
- L'antenne AURA a vu le jour il y a un an et demi ;
- Le service est totalement **gratuit**, pour les agriculteurs comme pour les associations ;
- L'association est capable de gérer toutes les quantités (de dons) ;
- SOLAAL travaille principalement avec des **produits agricoles**, mais s'ouvre progressivement à **l'industrie agroalimentaire** ;
- **Différents types de dons se distinguent** :
  - *Refus d'agréage (liés à la qualité attendue des produits par les acheteurs) ;*
  - *Retrait communautaire ;*
  - *Glanage (convention avec les lycées agricoles pour organiser les séances) ;*
  - *Invendus classiques, produits non calibrés ;*
  - *Abandons de recette (viande) ;*
  - *Dons sur les salons et foires agricoles ;*
- Les dons sont distribués au niveau départemental pour la plupart, et certains au niveau national (cf. endives, noix, etc.). Les 20 associations sur le territoire de la Métropole avec lesquelles SOLAAL travaille peuvent également bénéficier des dons des départements voisins ;
- Les **causes d'invendus** principales en agriculture sont:
  - Les **aléas climatiques** ;
  - Les **fluctuations de marché** ;
  - La **variation dans les modes de consommation** ;
  - Les **refus d'agréage** ;
- SOLAAL est très présent dans les groupes de travail des PAT, plutôt départementaux. L'association peut organiser des glanages solidaires, des visites d'exploitations ou d'associations, intervenir auprès des scolaires... ;
- Le modèle économique de SOLAAL repose sur des subventions de la Région, de la DRAAF, du milieu agricole et de celui de la solidarité, les cotisations des membres et du mécénat d'entreprises.



**Contact : Lola Schweitzer**  
Coordinatrice SOLAAL Aura  
07 57 10 44 50  
aura@solaal.org

## Présentation de Bio A Pro (Julia Girard)

- Société coopérative d'intérêt collectif, créée à Brignais dans les Monts du Lyonnais en 2009 ;
- Objectif : **mutualiser la logistique des producteurs locaux, alimenter la restauration collective en bio et local** (100% de bio et 80% de local) et participer à la transformation du système alimentaire du Rhône et de la Loire ;
- Principaux clients: la **restauration collective** (80%) mais aussi la **restauration commerciale** (20%), notamment en juillet et août car c'est une période avec beaucoup de récoltes durant laquelle beaucoup de restaurants collectifs sont fermés ;
- Sur le sujet de la prévention des déchets alimentaires, la coopérative a décidé, dans la mesure du possible, de:
  - **Ne pas calibrer les fruits et légumes**. C'est un sujet complexe car cela demande d'adapter les **cahiers des charges** des collectivités, par exemple ;
  - Pour la viande, Bio A Pro travaille sur **l'équilibre matière** et encourage à adapter les menus (en préférant, par exemple, du sauté de poulet à des filets de poulet), pour utiliser tous les morceaux de viande, ou à faire appel aux solutions de surgélation, quand cela fait sens ;
  - Pour les produits laitiers, la coopérative ne stocke que des yaourts nature et produit les autres parfums sur commande.
- C'est **une politique des petits pas qui est à mener**, car toute la filière est aujourd'hui en difficulté. Il est primordial de prendre en compte les contraintes et enjeux de chaque typologie d'acteurs ;
- Un enjeu fort, sur lequel il faudrait travailler collectivement, est celui des **débouchés pour les agriculteurs durant la période estivale**. Il faut cheminer ensemble, coopérer entre collectivités, acteurs de la production, de la restauration et agriculteurs, pour trouver des solutions adaptées qui respectent les nombreuses contraintes. Par exemple, aujourd'hui la coopérative ne développe pas d'ateliers de transformation ou de conserveries sur le territoire, car le coût et donc les prix de vente ne seraient pas du tout compétitifs par rapport à ceux de l'industrie agro-alimentaire.



**Contact : Julia Girard**  
Directrice Adjointe Bio A Pro  
04 78 82 05 96  
[julia.girard@bioapro.com](mailto:julia.girard@bioapro.com)



## Restitution des ateliers

Les participants ont été répartis en groupes de travail afin de d'échanger et d'approfondir leurs actions sur l'axe de leur choix du cycle « Déchets alimentaires ». Ils étaient invités à :

- Faire un autodiagnostic de leurs actions sur la thématique traitée,
- Identifier les actions à mettre en place et celles à faire évoluer pour renforcer leur impact sur l'axe de travail,
- Imaginer un évènement leur permettant de mettre en avant ces actions.

Les support d'ateliers sont disponibles en annexe de cette synthèse.

FESTIVAL DU  
COMPOST

PRINTEMPS 2024

ENTRÉE  
GRATUITE

TOUS  
au  
COMPOST!

ANIMATIONS | STANDS | FORMATIONS

PLACE DE LA MAIRIE



LA COMMUNE VOUS  
PROPOSE UNE  
SEMAINE POUR  
RÉDUIRE LE  
GASPILLAGE DANS  
LES RESTAURANTS  
COLLECTIFS

NOUS POUVONS  
TOUTES ET TOUS  
AGIR

FESTIVAL  
JOURNÉE  
DES  
SOLS

ENTRÉE  
GRATUITE

5&6  
DECEMBRE  
2023



ANIMATIONS | STANDS | CONCERTS | CONFÉRENCES

Place de la mairie

Modèle d'affiche adapté sur la base de la communication du département de l'Anjou Maine et Loire



## Restitution Axe 1 : Valoriser les déchets alimentaires par le compostage de proximité et par la collecte

### Quelques solutions déjà mises en place issues des autodiagnostic

- Les **composteurs de quartier** paraissent a priori plus simples à mettre en œuvre que les **composteurs en pied d'immeuble**, notamment pour des questions d'acceptabilité ;
- Les surplus de compost peuvent aller en **jardins partagés** ;
- Dans les copropriétés, le **broyat peut être fourni par les entreprises d'entretien des espaces verts** (lors de tailles notamment) ;
- Le **besoin des acteurs économiques** doit être étudié, car certains font plutôt appel à des prestataires pour gérer leurs (bio)déchets (Les Alchimistes, par exemple).

### Actions à lancer ou à développer par les communes

- Grâce aux financements de la Métropole, il est possible de développer les solutions de compost adaptées à son territoire : **composteurs dans les écoles, de quartier, de pied d'immeuble, distribution de composteurs individuels...** ;
- Engager un **travail de fond avec les acteurs aujourd'hui peu ciblés**, notamment les bailleurs sociaux (et plus largement les habitants d'habitats collectifs), ou encore les petits commerces ;
- Relayer les **formations de maîtres composteurs** ;
- Travailler davantage avec les **associations locales** maîtrisant bien les enjeux liés au compostage.

### Types d'animations plébiscitées pour mettre en avant les actions de la commune, et ainsi sensibiliser au compostage

- **Visites** de plateformes de compostage ou composteurs de quartier ;
- **Fête à l'école**, avec distribution de compost mûr (inspiré par Francheville) ;
- Partage **des retours d'expérience** d'usagers de composteurs individuels, et ateliers sur le cycle du compost permettant de démystifier la pratique, couplés à une distribution de composteurs ;
- **Evènement ludique en extérieur**, tel qu'une course, visant un public familial et l'habitat collectif.

### Enjeux et points de vigilance identifiés

- Les actions visant la promotion du compost doivent être couplées à de la **sensibilisation au gaspillage alimentaire** ;
- La question des **marchés forains** doit être approfondie. Installer des composteurs sur les marchés est une action à étudier ;
- Les **composteurs et bornes de collecte** doivent être complémentaires et non en concurrence.

# Restitution Axe 2 : Lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine

## Quelques solutions déjà mises en place par les communes, issues des autodiagnostic

- **Commandes réduites et adaptées**, notamment en fonction des aliments sélectionnés ;
- Fruits de la semaine non consommés servis le vendredi ;
- Double chauffe des bacs en inox ;
- **Compostage** des déchets alimentaires (à ajouter à la fiche de poste des agents concernés) et dons à des associations ;
- **Transformation des fruits et légumes non consommés** (soupes, compotes) ;
- **Implication des enfants** dans l'élaboration des menus (sondages ou ambassadeurs) ;
- Donner aux enfants le **choix de la quantité** servie (possibilité de seulement goûter) ;
- **Actions de sensibilisation** (pesées, mise en évidence du pain et de l'eau gaspillés, ateliers sur des recettes antigaspi...)
- **Partenariats** avec des acteurs maîtrisant ces thématiques (Récup et Gamelles, Les Alchimistes, Les Restos du Cœur, des producteurs locaux...)

## Actions à lancer ou à développer par les communes

- Test de l'assiette unique avec un « **salade bar** » ;
- Menus à 4 composantes au lieu de 5 ;
- Mise en place de "**mises en bouche**" pour découvrir et diversifier les aliments sans générer trop de potentiels déchets ;
- **Suivi et mesure des efforts en matière de réduction** des déchets alimentaires dans les écoles sur l'année.

## Types d'animations plébiscitées pour mettre en avant les actions de la commune, et ainsi sensibiliser au compostage

- **Animations ciblant les agents** et non les enfants : formation à la double chauffe des bacs inox, travail pour expliquer ce que les enfants ont dans leur assiette ;
- **Animations ciblant le grand public** pour présenter, par exemple sur le marché forain, les actions menées dans les cantines, autour des recettes antigaspi inventées par des élèves/jeunes « marmitons » notamment.

## Enjeux et points de vigilance identifiés

- La sélection des aliments doit aussi permettre de **proposer des repas équilibrés**, la **découverte de nouveaux aliments** qui ne sont pas toujours ceux qui ont le plus de succès ;
- Le **service à table** complique la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Le tri de la Métropole et le tri des Alchimistes est différent ;
- **Les familles veulent de la diversité** sans gaspillage alimentaire (sentiment d'injonctions contradictoires des agents) ;
- La **pesée du gaspillage** est une bonne initiative mais elle peut s'avérer complexe à mettre en œuvre ;
- Les **freins réglementaires** limitent le développement des dons aux associations et d'autres actions antigaspi ;
- **Trouver des fournisseurs** respectant des cahiers des charges exigeants peut s'avérer complexe ;
- **La formation des agents** et l'intégration de ces enjeux à leur **fiche de poste** sont primordiales.



## Restitution Axe 3 : Prévenir la production de déchets alimentaires en amont, dès le champ

*Le groupe travaillant sur l'axe 3 s'est concentré sur l'organisation d'un événement festif convivial ayant pour objectif de rapprocher les habitants et les habitantes du champ et de faire connaître l'agriculture locale.*

La « **Journée des sols** » est un mini-festival, qui se déroule sur 2 jours, un vendredi avec pour objectif de toucher les scolaires et un samedi pour s'adresser davantage aux familles.

**Rillieux a été choisie comme ville porteuse** de cet événement pour un ensemble de raisons : mixité sociale, implantation de cuisines centrales, écosystème d'acteurs en lien avec la thématique, tissu agricole local, etc. Le programme imaginé ci-dessous est « idéal » et nécessitera une adaptation au contexte local pour rendre réalisable et reproductible l'évènement. D'après nos estimations, l'organisation d'un tel événement nécessite près de 6 mois de préparation. En complément des activités proposées, le festival serait animé par des bénévoles et serait le lieu idéal pour sensibiliser le grand public par la distribution de flyers reprenant les règles de tri ou encore un calendrier des fruits et légumes de saison.

### PROGRAMMATION DÉTAILLÉE

JOUR 1 – VENDREDI		Public cible : Scolaires
TYPE D'ACTIVITE	INTERVENANTS	
Visite d'une ferme pédagogique	Bergerie Urbaine	
Quizz sur le compost	Les Alchimistes	
Atelier Land Art « La fresque du sol »	Bénévoles	
Récolte de légumes	Le jardin des semailles	
Atelier cuisine participative	La légumerie	
Apéro avec les enfants et les parents	Bénévoles	
JOUR 2 – SAMEDI		Public cible : Grand public
TYPE D'ACTIVITE	INTERVENANTS	
Exposition « Qu'est-ce qu'un sol sain ? »	Artistes et photographes	
Atelier « Les bonnes pratiques au jardin »	Les Alchimistes	
Inauguration d'une plateforme de compostage	Mairie de Rillieux	
Repas multiculturel à partir de paniers de producteurs locaux	Singa	
Conférence « C'est quoi être cuisinier en cuisine centrale ? »	Cuisine centrale de Rillieux	
Le village « Du champ à l'assiette »	AMAP, SOLAAL, Agriculteurs, épiceries solidaires, ...	

# **ANNEXES – SUPPORTS ATELIERS**



Photo : Francheville



Photo : Sathonay - Camp



Photo : Métropole de Lyon

## AUTO-DIAGNOSTIC COMMUNAL

### Valoriser les déchets alimentaires par le compostage de proximité et par la collecte

Le compostage est une solution permettant le **retour au sol des déchets alimentaires**. Le Schéma Directeur Déchets de la Métropole de Lyon fixe un objectif de **60% des déchets valorisés** grâce à la valorisation matière et organique. Les dispositifs de composts sont nombreux, et sont souvent complémentaires : compostage individuel, compostage partagé, compostage en établissements, collecte... L'enjeu est donc de pérenniser les actions existantes, et en développer des nouvelles pour massifier le compostage.

#### Comment construire un maillage de solutions de compostage adapté à son territoire?

Pour commencer, nous vous proposons de prendre 15 minutes pour réaliser un autodiagnostic de votre commune.

**Nom de la commune :**

**Population :**

**Actions existantes :**

OUI NO

Composteurs partagés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Composteurs individuels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Composteurs en établissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bornes de collecte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre(s) (préciser) :		

**Comment évalueriez-vous vos actions pour développer le compostage des déchets alimentaires sur une échelle de 0 à 5 ?**



## Comment construire un maillage de solutions de compostage adapté à son territoire?

Travaillez seul sur vos réponses 15mn, puis partagez-les à vos voisins.

Quels types de producteurs de biodéchets **compostables** accueille mon territoire (habitat individuel et collectif, écoles, ephad, restaurants d'entreprises, commerces, restaurants...)?



Quels dispositifs de compost existent aujourd'hui sur ma commune ? Comment fonctionnent-ils? Quel est le niveau d'appropriation par les habitants? Lesquels devraient être renforcés et pérennisés?



Quels acteurs pourraient être intéressés par l'utilisation du compost mûr? Quels producteurs de compost ne pourront pas l'utiliser eux-mêmes ?



Quels producteurs de biodéchets ne bénéficient pas des dispositifs de compost existants (acteurs économiques, par exemple)?



Quelles nouvelles actions ma commune pourrait-elle porter? Quelles actions pourraient être mises en commun avec des communes voisines?



Sur quel(s) dispositif(s) métropolitain(s) et financements ma commune va-t-elle pouvoir s'appuyer pour déployer le programme d'actions?



Citez 3 associations/ acteurs agissant sur le **compostage des déchets alimentaires** sur votre territoire, et que vous pourriez contacter pour mettre en place de nouvelles actions ou en renforcer d'autres



Quels sont les résultats que vous visez ? Vous pouvez fixer des objectifs qualitatifs comme quantitatifs



A l'issue de la mise en place de ces actions, comment évaluez-vous vos actions développer le compostage sur une échelle de 0 à 5 ?



Vous serez satisfait.e quand...



# FESTIVAL DU COMPOST

PRINTEMPS 2024

ENTRÉE  
GRATUITE



ANIMATIONS | STANDS | FORMATIONS

PLACE DE LA MAIRIE

Depuis plusieurs années, l'association Réseau Compost Citoyen organise annuellement l'évènement « Tous au compost » au printemps. Dans ce cadre, les collectivités peuvent proposer des temps d'animation sur la thématique du compost. Ainsi, nous vous proposons de travailler d'abord individuellement (15 minutes) puis collectivement sur l'organisation d'un temps festif s'intégrant dans le cadre de « Tous au compost », sur deux jours, au printemps 2024, à l'échelle d'une ou plusieurs communes.

**Quelles initiatives et actions liées au compostage identifiées lors de la phase précédente pourriez-vous présenter lors de cette semaine ?**



**Quel est votre public cible principal et votre public secondaire? Comment les attirez-vous? (habitants, commerçants, entreprises...)**



**Quels (types d')acteurs allez-vous contacter pour intervenir ou vous soutenir lors de la semaine d'évènements ? Décrivez les partenariats sur lesquels vous vous appuyez/ que vous pourriez développer.**



**Quels financements solliciter pour mettre en œuvre cette semaine d'évènements?**



**Quels moyens pourriez-vous identifier pour pérenniser cette semaine ?**



**Par quels canaux d'information et de diffusion passez-vous pour faire connaître l'évènement ?**



**Quel retroplanning envisagez-vous pour déployer votre plan d'action de lutte contre le gaspillage des déchets au-delà de la semaine d'évènements qui sera le support de valorisation de toutes vos actions réalisées en amont et en aval de celle-ci? Ajoutez les différentes phases et actions à déployer (définition des besoins, identification des actions, identification des financements, recherche de partenaires, test des actions, essaimage, etc.)**



Tous au compost







DU 16 AU 20  
OCTOBRE 2023

OBJECTIF  
LE GASPI  
C'EST  
FINI!

LA COMMUNE VOUS  
PROPOSE UNE  
SEMAINE POUR  
RÉDUIRE LE  
GASPILLAGE DANS  
LES RESTAURANTS  
COLLECTIFS

NOUS POUVONS  
TOUTES ET TOUS  
AGIR





DDM archives – Ville de Toulouse



Ville de Tulle



Xavier Remongin / agriculture.gouv.fr

## AUTO-DIAGNOSTIC COMMUNAL

« Lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine »

Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le **gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France** pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020).

La restauration collective est un levier pour agir et plusieurs dispositions législatives ont été prises pour atteindre l'objectif fixé par la [loi n° 2020-105 du 10 février 2020](#) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite AGEC) de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans ce secteur d'ici 2025**.

**Comment l'approvisionnement et le fonctionnement de la restauration collective peuvent être des leviers de réduction des déchets?**

Pour commencer, nous vous proposons de prendre 15 minutes pour réaliser un autodiagnostic de votre commune

**Nom de la commune :**

**Nombre de groupes scolaires :**

**Actions déployées**

- Sensibilisation des agents  OUI  NO
- Commandes adaptées (menus et grammage)
- Pesée des déchets par les élèves
- Réservation de repas
- Autre(s) (préciser) :

**Comment évalueriez-vous vos actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur une échelle de 0 à 5**





## AUTO-DIAGNOSTIC COMMUNAL

### Prévenir la production de déchets alimentaires en amont, dès le champ

Contrairement à une idée largement répandue, le gaspillage et les pertes alimentaires ne sont pas concentrés sur la phase de consommation, 32% se situent à l'étape de production.

Lorsqu'on évoque la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires au champ, les premières initiatives qui viennent à l'esprit sont la suppression du calibrage et la production en flux tendus (sans stockage).

**Y a-t-il d'autres actions, que peuvent mettre en place ou soutenir les communes, pour limiter les pertes alimentaires sur les lieux de production ?**

Pour commencer, nous vous proposons de prendre 15 minutes pour réaliser un autodiagnostic de votre commune.

**Nom de la commune :**

**Population :**

**Type d'agriculture**

	OUI	NON
Maraichage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arboriculture ou Horticulture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elevage (bovin, caprin,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pêche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre(s) (préciser) :		

**Pouvez-vous citer 3 acteurs du paysage agricole présents sur votre commune (ex: transformateur, grossiste...)?**



**Mettez-vous à disposition des locaux ou espaces de vente pour les producteurs ?**



**Etes-vous sollicités directement par des producteurs ? Si oui, pour quels motifs ?**



**A votre connaissance, les agriculteurs de votre territoire font-ils face à des situations de surproduction ? Ces surproductions ont-elles saisonnières ? Liées à des événements climatiques ?**



**Quels sont les outils d'observation du gaspillage alimentaire dont vous disposez ?**



**Menez-vous des actions en lien avec la prévention des déchets alimentaires au champ, sur votre territoire ?**



**Citez 3 associations agissant sur la prévention des déchets alimentaires en amont sur votre territoire**



**Avez-vous déjà organisé des rencontres entre les acteurs agricoles et les habitants de votre commune ? Si oui, dans quel format ?**



**Comment évalueriez-vous votre autonomie alimentaire sur une échelle de 0 à 5 ?**



**Vous souhaitez connaître votre potentiel nourricier ? Rendez-vous par ici !**



CRATER



PARCEL

**Comment l'approvisionnement et le fonctionnement de la restauration collective peuvent être des leviers de réduction des déchets?** Travaillez seul sur vos réponses 15mn, puis partagez-les à vos voisins.

Quels sont les outils de mesure du gaspillage alimentaire dont vous disposez dans la restauration collective ?

Quelles nouvelles actions allez-vous lancer pour amplifier la réduction des déchets alimentaires en termes d'approvisionnement et de fonctionnement?

Quelles actions existantes allez-vous renforcer pour amplifier la réduction des déchets alimentaires en termes d'approvisionnement et de fonctionnement ?

Quels sont les freins à lever pour la mise en œuvre des ces actions/solutions pour l'approvisionnement et de fonctionnement?

Quels acteurs allez-vous contacter pour mettre en place vos nouvelles actions ou les renforcer ?

Sur quel(s) dispositif(s) métropolitain(s) et financements ma commune va-t-elle pouvoir s'appuyer pour déployer le programme d'actions?

Pourriez-vous envisager avec une commune voisine sur l'une de ces actions? Si oui laquelle?

Quels sont les résultats que vous visez ? Vous pouvez fixer des objectifs qualitatifs comme quantitatifs

A l'issue de la mise en place de ces actions, comment évaluez-vous vos actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur une échelle de 0 à 5 ?



Vous serez satisfait.e quand...

FESTIVAL

# JOURNÉE DES SOLS

ENTRÉE  
GRATUITE

5 & 6  
DECEMBRE  
2023



ANIMATIONS | STANDS | CONCERTS | CONFÉRENCES

Place de la mairie

En décembre 2013, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté la résolution A/RES/68/232 proclamant le 5 décembre « Journée mondiale des sols » à compter de 2014. Ainsi, nous vous proposons de travailler d'abord individuellement (15 minutes) puis collectivement sur l'organisation d'un temps festif « la fête du sol », sur deux jours, à l'échelle d'une ou plusieurs communes.

**Quel est votre public cible ?**

Comment l'attirez-vous, quelles sont ses motivations, attentes et réticences ?



**Quelles initiatives de prévention du gaspillage alimentaire au champ menez-vous ou souhaitez-vous mener, et présenter/faire connaître lors de l'évènement ?**



**A quelles attentes voulez-vous répondre ?** A quels enjeux et besoins ? Quels sont les objectifs/finalités de cet évènement ?



**Quels (types d')acteurs allez-vous contacter pour intervenir lors de l'évènement ? Pour prendre en charge/participer à quels volets de la programmation ?** Décrivez les partenariats sur lesquels vous vous appuyez/ que vous pourriez développer



**De quelles compétences disposez-vous en interne pour organiser cet évènement ?**

Quelles sont les compétences complémentaires que vous pourriez rechercher ?



**Quels sont les effets (sur le plan social, économique, environnemental...) attendus ?** Quels sont les freins à lever ?



**Quels financements solliciter pour mettre en œuvre cet évènement et, au-delà, les actions qui seront présentées ?**

Quels moyens pour le reproduire/pérenniser (si réussi/satisfaisant) ?



**Quelle est votre stratégie de communication ?** Par quels canaux d'information et de diffusion passez-vous pour faire connaître l'évènement ?



**Quelles (autres) actions en termes de prévention des déchets alimentaires sur les lieux de production menez-vous ou soutenez-vous, qui ne seront pas présentées lors de l'évènement ?**



