

# **Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire**

## INTRODUCTION

En France, selon le Ministère de l'Ecologie du Développement Durable et de l'Energie, plus de sept millions de tonnes de déchets sont jetées tout au long de la chaîne alimentaire. Ce gâchis représente une perte de plus de 400 euros par an et par foyer. A l'échelle mondiale, des études de la Food and Agriculture Organization (FAO) ou l'institut de l'eau de Stockholm ont démontré que jusqu'à 50% de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette.

Consciente des enjeux à la fois éthiques, environnementaux et économiques que représente le gaspillage alimentaire, la Ville de Paris a mis en place depuis plusieurs années des actions pour lutter contre ce gâchis inacceptable. Malgré cela, la campagne de caractérisation des ordures ménagères menée en 2013 montre que la quantité de déchets alimentaires dans les ordures ménagères collectées à Paris reste globalement stable (46 kg/an/hab) avec une augmentation de la quantité de déchets alimentaires encore emballés (passage de 11 à 13,6 kg/hab/an). Un Parisien jette deux fois plus de produits alimentaires encore emballés que la moyenne des Français.

Il convient donc d'intensifier et de multiplier les actions menées par la Ville de Paris pour lutter contre les pertes tout au long de la chaîne, et contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, le présent document propose une vision globale et coordonnée d'un ensemble d'actions nécessaires pour permettre ce changement d'échelle. Il intègre d'une part des propositions qui sont le prolongement et l'amplification d'actions déjà engagées dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD), mais également des actions définies dans le cadre du Plan Alimentation Durable et qui répondent aussi à cet enjeu de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cela s'ajoute une série de mesures identifiées via le travail qui a été mené tout au long de l'année 2015 avec les acteurs métropolitains lors des Etats Généraux de l'Economie Circulaire du Grand Paris. Ces Etats Généraux ont abouti à la présentation en septembre 2015 d'un Livre Blanc qui rassemble une dizaine de propositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi qu'à un Pacte des collectivités du Grand Paris pour l'économie circulaire qui fait de la lutte contre ce gaspillage l'une de ses actions prioritaires. Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire est le point de convergence des initiatives des acteurs du monde étudiant parisien qui s'engagent dans l'économie circulaire, et l'un des éléments principaux de la Charte commune d'engagement signée conjointement en septembre 2015. Ce plan stratégique présente donc une vision intégrée d'un ensemble d'actions portées par la Ville, issues de la concertation avec des dizaines d'acteurs locaux et de l'administration, et qui convergent vers l'objectif d'une intensification de la réduction du gaspillage alimentaire à Paris.

Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, il est essentiel de s'attaquer à la fois à la réduction en amont, mais aussi d'identifier des mesures de redistribution des aliments encore consommables. La présente stratégie englobe ces deux aspects, en proposant, autant à la restauration privée qu'à celle de la collectivité, des actions d'identification, de diffusion et de formation aux bonnes pratiques; on y trouve également des actions visant à faciliter, optimiser et coordonner la redistribution des aliments, particulièrement à l'attention des plus démunis. De nombreux acteurs de l'innovation sociale, start-ups ou encore le monde numérique se mobilisent pour lutter contre le gaspillage alimentaire : cette activité peut également être source d'emplois, pour la plupart durables et solidaires. Le plan stratégique présenté intègre ainsi cette opportunité pour l'emploi et pour les changements de modes de production et de consommation.

Enfin, une attention particulière est apportée aux enjeux de sensibilisation des ménages. La prise de conscience constitue en effet un préalable indispensable à tout changement de comportement, or les Parisiens n'ont pas conscience qu'ils gaspillent autant. Le baromètre comportemental de 2013 mené sur 3 500 personnes indique que 97% des sondés estiment gaspiller peu ou pas, soit une augmentation de 5% par rapport au sondage de 2011, et 95% acheter les bonnes quantités nécessaires à leur consommation. Ce document stratégique identifie donc de nouvelles actions de sensibilisation à ajouter à celles qui sont déjà mises en œuvre pour intensifier la prise de conscience et diffuser des exemples de comportement vertueux. La mise en place progressive du tri des biodéchets, pour les gros producteurs à l'horizon 2016, puis pour l'ensemble des ménages et professionnels à l'horizon 2025, constitue d'ailleurs une véritable opportunité pour prendre conscience du gaspillage alimentaire.

Le présent document propose des orientations stratégiques pour mobiliser les acteurs de l'alimentation tout au long de la chaîne : producteurs, grandes enseignes, petits commerçants, restauration collective, associations d'aide alimentaire et ménages. Il est divisé en trois axes stratégiques prévoyant la mise en place progressive de treize actions concrètes sur la durée de la mandature.

## I. Le contexte

### Au niveau national :

Le gouvernement a annoncé en octobre 2012 vouloir diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Le Ministère de l'agriculture a lancé en juin 2013 **le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Ce pacte, fondé sur l'engagement des acteurs de la chaîne alimentaire, a été signé par la Mairie de Paris en juillet 2013.

Le **Programme national de prévention des déchets 2014-2020**, qui se fixe comme objectif global une réduction de 7 % de la production de déchets ménagers et assimilés (DMA) par habitant, propose 13 axes de travail, dont un dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le **député Guillaume Garot** a remis au gouvernement en avril 2015 son **rapport de mission** ayant pour objectif d'identifier les difficultés qui persistent tout au long de la chaîne alimentaire et de proposer des adaptations du cadre législatif et réglementaire.

La **loi relative à la transition Énergétique** pour une croissance verte du 17 août 2015 impose à l'Etat et aux collectivités territoriales de mettre en place avant le 1<sup>er</sup> septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Enfin, le 27 août 2015, les distributeurs du secteur alimentaire se sont engagés volontairement, par la voie d'une convention signée avec la ministre de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie, à mettre en place des actions de prévention du gaspillage alimentaire et d'utilisation des invendus. Ils s'engagent, notamment, à :

- s'interdire la destruction des invendus consommables
- s'interdire les actes délibérés rendant des invendus non consommables
- s'interdire les obstacles conventionnels au don des denrées de marque de distributeur aux associations habilitées
- généraliser à toutes les enseignes de plus de 400 m<sup>2</sup> les conventions de dons des denrées alimentaires à une association habilitée.

### Au niveau régional :

Le Conseil régional d'Île-de-France a approuvé en juin 2011 un **plan d'action régional pour agir en faveur de la réduction des déchets (PREDIF)** pour les années 2010-2014. Cette stratégie d'intervention cible en particulier le développement d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le nouveau PREDIF est en cours de réalisation par la Région.

### Au niveau municipal :

Le Conseil de Paris a voté en février 2012, **le Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD)** qui couvre les années 2012 à 2015 et qui s'est fixé comme objectif de réduire de 7%

la quantité de tonnage par habitant entre 2009 et 2015, et de réduire la nocivité des déchets. Pour cela, la Ville est aidée par l'Ademe, la Région Ile de France et le SYCTOM. Plusieurs actions du plan concernent la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le nouveau PLPD est en cours de réalisation par la Ville de Paris.

En juillet 2013, la Ville de Paris devient la première collectivité signataire du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui fixe l'objectif de diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

Le **Plan alimentation durable 2015-2020**, voté au conseil de Paris de juin 2015, projette d'atteindre 50% d'alimentation durable en 2020 dans les restaurants collectifs de la Ville. Il se décline en 18 actions, qui portent notamment sur le renforcement de la stratégie d'achat et sur la structuration d'une filière bio de proximité.

De mars à septembre 2015, la Ville de Paris a organisé les **Etats généraux du Grand Paris de l'économie circulaire**, le Livre Blanc issu de cette consultation, contient une dizaine d'actions relatives à la réduction du gaspillage alimentaire. La réduction de ce gaspillage est aussi l'une des priorités du Pacte des collectivités du Grand Paris pour l'économie circulaire également issu des Etats Généraux.

## **II. Le Plan**

### **Axe 1 - Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration de la collectivité**

- **Action 1** : Engager les restaurants de la collectivité parisienne dans la mise en œuvre de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Action 2** : Développer une offre globale de formation sur l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire, à destination des personnels de cuisine et des animateurs des écoles
- **Action 3** : Aider au développement de filières durables de proximité à destination de la restauration collective
- **Action 4** : Accompagner les acteurs de la restauration de la collectivité parisienne dans les opérations de don alimentaire

### **Axe 2 - Impliquer les commerces et les marchés alimentaires parisiens**

- **Action 5** : Inciter les commerces alimentaires à améliorer la vente des produits en fin de vie
- **Action 6** : Favoriser l'ouverture de magasins en vrac, sans emballage jetable, zéro déchet
- **Action 7** : Diffuser des fiches de bonnes pratiques pour la restauration privée
- **Action 8** : Généraliser les dispositifs de récupération-transformation-don des fruits et légumes frais et autres invendus alimentaires sur les marchés alimentaires parisiens
- **Action 9** : Soutenir le développement de dispositifs pour la collecte, la transformation et la redistribution des invendus alimentaires

### **Axe 3 – Sensibiliser les citoyens**

- **Action 10** : Soutenir et participer à l'organisation d'actions locales de sensibilisation
- **Action 11** : Concevoir et diffuser des outils de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire

### **et de manière transversale**

- **Action 12** : Participer à l'animation d'un réseau d'acteurs sur le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Action 13** : Mesure l'évolution du gaspillage alimentaire à Paris

## Axe 1 - Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration de la collectivité

<b>Action 1 : Engager les restaurants de la collectivité parisienne dans la mise en œuvre de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	<p>L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants de la collectivité en formalisant l'engagement des gestionnaires dans une charte et en engageant des actions concrètes.</p> <p>Cet engagement volontaire viendrait en complément des obligations qui incombent par ailleurs aux gestionnaires dans le cadre de leur relation avec la Ville de Paris.</p>
<b>Historique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La DPE a mené un recensement des fiches de bonnes pratiques bibliographiques.</li><li>- La DPE a accompagné cinq caisses des écoles volontaires pour l'expérimentation d'actions de mesure et de réduction du gaspillage alimentaire. Les retours d'expérience ont été formalisés dans 21 fiches de bonnes pratiques.</li><li>- Le restaurant ASPP de l'Hôtel de Ville, avec le soutien de la DPE et de la DRH, a réalisé une mesure du gaspillage alimentaire et a mis en place plusieurs actions pour le réduire, en parallèle de la mise en place du tri des biodéchets. Cette démarche s'est poursuivie dans trois autres restaurants de l'ASPP (Diderot-Mazas, Square Lesage, et Avenue de France) lors de la mise en place du tri des biodéchets.</li></ul>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Editer un catalogue de fiches de bonnes pratiques de lutte contre gaspillage alimentaire (DPE). La liste des fiches est disponible en annexe 1.</li><li>2) Elaborer une charte à destination des restaurants scolaires sur la base de l'expérimentation menée dans les caisses des écoles. Un groupe de travail mené par la DASCO avec les caisses des écoles et le SG déterminera les conditions d'engagement de la charte. La charte sera ensuite présentée aux différents présidents des caisses des écoles avant finalisation.</li><li>3) Elaborer une charte à destination des autres restaurants administratifs. Le catalogue des fiches de bonnes pratiques sera présenté aux directions chargées de coordonner les établissements de</li></ol>

	<p>restauration. Chaque direction organisera un groupe de travail avec les responsables des restaurants pour déterminer les conditions d'engagements de la charte. La charte sera ensuite présentée aux différents présidents/responsables pour finalisation.</p> <p>4) Signer la charte</p> <p>5) Organiser le pilotage et le suivi. Chaque direction suivra la mise en œuvre des actions menées par les gestionnaires de restaurants. Un bilan de l'avancement sera réalisé une fois par an.</p>
<p><b>Calendrier</b></p>	<p>- Elaboration du catalogue des bonnes pratiques au premier trimestre 2016.</p> <p>- Elaboration et signature des chartes durant l'année 2016.</p> <p>La mise en place du tri des déchets de cuisine et de table (biodéchets) pourrait être concomitante avec l'élaboration et la signature de la charte. En effet, le tri des biodéchets jetés permet d'évaluer le potentiel de réduction, et de donc de donner du sens à l'engagement.</p>
<p><b>Propositions complémentaires</b></p>	<p>La diffusion des fiches de bonnes pratiques et l'accompagnement des restaurants est une action également inscrite au Plan d'Alimentation Durable (action 8) et pourra s'appuyer sur les actions prévues dans l'axe 3 de ce plan « Echanger, communiquer et former ». Elle prévoit l'hébergement des fiches de bonnes pratiques sur l'espace collaboratif dédié, et intègre un reporting associé (deux indicateurs).</p> <p>Cette action figurera également dans le futur Programme Local de Prévention des déchets 2016-2020.</p>



<b>Action 2 : Développer une offre globale de formation sur l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire, à destination des personnels de cuisine et des animateurs des écoles</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Former le personnel des cuisines de la restauration collective parisienne à la prévention du gaspillage alimentaire, en intégrant cette thématique aux formations sur l'alimentation durable dispensées via la <i>Ferme de Paris</i>, pôle ressource de l'agence d'écologie urbaine (Direction des espaces verts et de l'environnement).</li> <li>- Former les animateurs de la pause méridienne dans les écoles à accompagner les enfants dans la prévention du gaspillage, en intégrant cette thématique au module alimentation durable qui sera dispensé lors de la formation d'accueil des animateurs.</li> </ul>
<b>Historique</b>	Cette action est menée dans le cadre du plan alimentation durable 2015-2020 (pilote par la DEVE).
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>L'action comporte 2 volets.</p> <p>1) Une offre de formation pratique sur l'alimentation durable pour le personnel de cuisine.</p> <p>Les formations dispensées par la <i>Ferme de Paris</i> intégreront la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>L'offre de formation proposée sera déclinée en plusieurs modules en fonction des spécificités des différents acteurs (gestion directe ou délégation de service public, denrées brutes ou denrées transformées, liaison chaude ou froide...).</p> <p>Un test pratique sur un site pilote sera réalisé avant déploiement.</p> <p>L'offre sera proposée aux entités de restauration collective parisienne pour une formation des personnels impliqués directement dans la cuisson ou la présentation des repas.</p> <p>2) L'intégration à la formation d'accueil des animateurs de la pause méridienne, d'un module dédié à l'alimentation durable.</p> <p>Ce module sur l'alimentation durable intégrera le sujet du gaspillage alimentaire.</p>

	La création du module s'appuiera sur une revue précise des formations destinées aux animateurs. Les nouveaux recrutements de titulaires offrent l'opportunité de la mise en œuvre d'une telle formation qui bénéficiera, en outre, aux temps périscolaires, les animateurs de la pause méridienne étant de plus en plus souvent les accompagnateurs des temps d'aménagement des rythmes éducatifs.
<b>Calendrier</b>	Déploiement à compter de fin 2016
<b>Propositions complémentaires</b>	

<b>Action 3 : Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limiter les pertes et donc le gaspillage lié aux temps de transport, via un appui au développement de filières d'alimentation de proximité pouvant approvisionner la restauration collective.</li> <li>- Permettre une meilleure connaissance réciproque entre l'offre d'alimentation des acteurs de proximité et les spécificités de la demande de la restauration collective parisienne. Cette meilleure connaissance réciproque permettra, à terme, aux acteurs de la production et de la transformation, d'adapter leur offre aux spécificités de cette restauration (produits transformés, ovoproduits, conditionnements spécifiques, normes sanitaires, livraisons ...) – limitant ainsi le gaspillage - et aux filières locales d'alimentation durable de se structurer.</li> </ul>
<b>Historique</b>	Cette action est menée par la Ville de Paris dans le cadre du plan alimentation durable 2015-2020.
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>Cette action comporte cinq sous-actions, items du plan alimentation durable :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mieux identifier l'origine des denrées. Il s'agit d'accroître le niveau d'exigence quant au respect de l'environnement et de faciliter la réponse des producteurs locaux aux appels d'offres, en définissant une trame de fiche technique sur laquelle figurent les informations pertinentes dont les acheteurs ont besoin pour analyser les offres et connaître l'origine des denrées.</li> <li>2) Etudier et mettre en œuvre une interface organisée entre l'offre et la demande pour permettre aux acteurs de l'offre de proximité de mieux connaître les spécificités et volumes de la demande de la restauration collective parisienne et permettre aux acheteurs de mieux connaître l'offre disponible.</li> <li>3) Développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris et augmenter l'offre globale d'alimentation biologique de proximité.</li> <li>4) Etudier l'intérêt et la faisabilité de l'adhésion à la coop Bio Ile-de-France. L'objectif de cette sous-action est de contribuer au développement d'outils de transformation en Ile-de-France et</li> </ol>

	<p>d'accroître l'offre de légumes de proximité, en conditionnement adapté, disponible pour la restauration collective parisienne.</p> <p>5) Participer à la constitution d'une filière de proximité « ovoproduits bio et poules élevées en plein-air ».</p>
<b>Calendrier</b>	<p>2016 : Engagement des phases d'étude des actions (hors n°3 déjà engagée).</p> <p>fin 2016-début 2017 : Premières mises en œuvre.</p> <p>Déploiement jusqu'en 2020.</p>
<b>Propositions complémentaires</b>	

<b>Action 4 : Accompagner les acteurs de la restauration de la collectivité parisienne dans les opérations de don alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	Favoriser le don alimentaire par les restaurants de la collectivité parisienne, en leur donnant les outils leur permettant de conduire ce type d'opération dans le respect des règles en vigueur.
<b>Historique</b>	Concernant la restauration scolaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique élaborées par le bureau de la restauration scolaire en février 2015 et diffusées aux responsables des caisses des écoles.</li> <li>- Recensement des pratiques (août 2015).</li> </ul>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir une base documentaire commune à tous les acteurs, intégrant les aspects juridiques et techniques du don par la restauration, et valorisant le fait que les invendus/non consommés constituent des ressources alimentaires.</li> <li>- Mettre en place un comité de pilotage réunissant l'ensemble des acteurs municipaux (caisses des écoles, collèges à restauration autonome, ASPP, DASES, CASVP, DRH), instance d'information et d'échange de bonnes pratiques sur le sujet.</li> <li>- Désigner deux caisses des écoles pilotes pour le lancement d'opérations de don, en s'inspirant des expérimentations déjà en cours en Ile-de-France et permettant une montée en puissance et une généralisation du dispositif.</li> <li>- Evaluer chaque opération au sein du comité de pilotage précité.</li> </ul>
<b>Calendrier</b>	Mise en place du comité de pilotage au premier trimestre 2016. Fréquence du comité de pilotage : semestrielle.  Lancement des opérations pilotes: courant 2016.
<b>Propositions complémentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'appuyer sur le guide DRAAF Rhône-Alpes sur la pratique du don alimentaire par la restauration collective</li> <li>- Etablir le lien avec l'étude juridique et technique sur « comment favoriser les dons de produits alimentaires » qui sera lancée en 2016 par le SYCTOM.</li> </ul>

## Axe 2 : Impliquer les commerces et les marchés alimentaires parisiens

<b>Action 5 : Inciter les commerces alimentaires à améliorer la vente des produits en fin de vie</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réduire le nombre de produits gaspillés dans les commerces alimentaires car arrivés à leur date limite de consommation sans avoir été achetés.</li><li>- Combiner lutte contre le gaspillage alimentaire et pouvoir d'achat.</li><li>- Permettre le développement de partenariats innovants entre les commerces alimentaires et des porteurs de nouvelles solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire.</li></ul>
<b>Historique</b>	
<b>Descriptif</b>	<p>La Ville organisera la mobilisation et la concertation des acteurs de la distribution et des commerces alimentaires pour partager avec eux les ambitions de la présente démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, recueillir leurs attentes et leurs propositions.</p> <p>A l'occasion de cette mobilisation, des start-up pourront présenter leurs solutions innovantes pour :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- que le client identifie mieux, au sein d'un commerce, les produits qui arrivent à leur date limite de consommation ;</li><li>- que les clients soient informés, via des solutions numériques, des prix réduits pratiqués par les commerces (ex : applications smartphone etc...).</li></ul> <p>La Ville encouragera et soutiendra le recours à ces solutions innovantes et les expérimentations qui seront menées dans les magasins volontaires. Elle organisera notamment une opération de communication pour remettre la distinction « Le gaspi c'est fini » aux commerces pionniers qui auront mis en place des dispositifs pour favoriser la vente des produits en fin de vie.</p>
<b>Calendrier</b>	<p>Avant fin 2015 : organisation d'un premier évènement de mobilisation des acteurs de la distribution et des commerces alimentaires.</p> <p>2016 : Premières remises de la distinction « Le gaspi c'est fini » aux commerces pionniers</p>

<b>Propositions complémentaires</b>	S'appuyer sur les outils numériques du programme Costo (Connected Stores) de la SEMAEST
-------------------------------------	---

<b>Action 6 : Favoriser l'ouverture de magasins en vrac, sans emballage jetable, zéro déchet</b>	
<b>Objectifs</b>	<p>Permettre aux consommateurs d'acheter la juste quantité d'aliments dont ils ont besoin, via l'ouverture d'épiceries en vrac dans Paris.</p> <p>Un objectif connexe lié plus généralement à la réduction des déchets est la diminution des emballages jetables (qui constituent 1/3 des poubelles des Parisiens).</p>
<b>Historique</b>	<p>Aujourd'hui il n'existe pas d'épicerie proposant 100% de vente en vrac sur le territoire parisien.</p> <p>L'association ZéroWasteFrance a mené en 2012 l'opération « Mon commerçant m'emballé durablement » dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement, qui vise à développer l'utilisation d'emballages réutilisables et la réintroduction de la consigne dans le commerce alimentaire de proximité.</p>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>Cette action se décline en deux volets.</p> <p>Il s'agit d'une part de favoriser l'installation d'épiceries en vrac dans Paris, en apportant notamment une aide aux porteurs de projets dans la recherche de locaux (en travaillant avec la SEMAEST). La Ville participera également aux rencontres du réseau français des acteurs du vrac, afin d'identifier les leviers d'action de la collectivité parisienne qui pourraient concourir au développement de la filière vrac.</p> <p>Il s'agit d'autre part de soutenir et relayer les actions de sensibilisation portées par les associations, notamment l'opération « Mon commerçant m'emballé durablement » de Zéro Waste France, qui sera relancée début 2016 partout en France. La Ville de Paris la relayera spécifiquement sur son territoire.</p>
<b>Calendrier</b>	Premier semestre 2016 : Ouvrir au moins une première épicerie vrac dans Paris



<b>Action 7 : Diffuser des fiches de bonnes pratiques pour la restauration privée</b>	
<b>Objectifs</b>	<p>L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants privés parisiens (restauration rapide et traditionnelle), en les mobilisant sur l'opportunité à leur niveau (gains économiques, exemplarité...), en les conseillant sur les actions qui peuvent être menées et en les informant des outils à leur disposition. Ces éléments seront formalisés dans des fiches de bonnes pratiques.</p> <p>Cette action vise à diffuser le plus efficacement possible ces fiches, pour permettre leur utilisation effective par les restaurateurs concernés.</p>
<b>Historique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La DPE a subventionné le SYNHORCAT pour son étude menée auprès de 80 restaurants parisiens, concernant la mise en place de la collecte des biodéchets et d'actions de réduction du gaspillage alimentaire. Des bonnes pratiques ont ainsi pu être expérimentées.</li> <li>- La DPE a accompagné plusieurs restaurants parisiens pour la réalisation d'un diagnostic déchet et la mise en place d'un plan d'actions. Les retours d'expériences, en particulier sur la réduction du gaspillage alimentaire, pourront alimenter des fiches de bonnes pratiques.</li> </ul>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>1) <u>Finaliser les fiches de bonnes pratiques</u> : sur la base des différents retours d'expérience, des fiches sont en cours d'élaboration ; elles décrivent concrètement les étapes de mise en œuvre d'une action et les moyens associés. Lorsque cela est possible, les retours d'expérience d'un ou plusieurs partenaires sont mis en avant, avec en particulier des conseils pratiques et les résultats obtenus.</p> <p>2) <u>Mobiliser les partenaires et relais</u> : des réunions seront organisées avec les différents partenaires envisagés, afin de leur présenter les fiches, d'étudier les initiatives convergentes, et de définir leur mode de diffusion (cf. propositions complémentaires).</p> <p>3) <u>Diffuser les fiches</u> auprès des restaurants via les partenaires relais.</p>
<b>Calendrier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalisation des fiches de bonnes pratiques au T2 2016 ;</li> <li>- échange avec les partenaires et relais aux T2 2016 ;</li> <li>- diffusion à partir du T2 2016.</li> </ul>

<p><b>Propositions complémentaires</b></p>	<p><b>Remarque</b></p> <p>La mobilisation des professionnels sur la réduction de leurs déchets en général est une des composantes du PLPD. La stratégie globale envisagée à cette fin est de :</p> <p>1) passer préférentiellement par des relais (têtes de réseaux) pour diffuser les fiches de bonnes pratiques ;</p> <p>2) pour mobiliser ces relais ou les professionnels, créer des synergies et mener des démarches communes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en interne entre Directions, sur les moyens de la mobilisation de ce public (notamment avec la DEVE et la DDEEES) ;</li> <li>- en externe avec des partenaires institutionnels travaillant également auprès de ce public sur la prévention des déchets (Région, ADEME).</li> </ul> <p><b>Proposition complémentaire</b></p> <p>Mener des actions incitatives auprès des têtes de réseaux pour qu'ils relaient la diffusion des fiches (ex : convention d'aide financière).</p>
--	--

<b>Action 8 : Généraliser les dispositifs de récupération-transformation-don des fruits et légumes et autres invendus alimentaires sur les marchés alimentaires parisiens</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduire le gaspillage alimentaire sur les marchés alimentaires parisiens.</li> <li>- Conjuguer lutte contre le gaspillage alimentaire et aide alimentaire.</li> </ul>
<b>Historique</b>	<p>La Ville de Paris a accompagné dès 2013 l'association la Tente des Glaneurs pour la mise en place, chaque dimanche, sur le marché de Joinville (19<sup>ème</sup>), de la collecte des fruits et des légumes encore consommables auprès des exposants et leur distribution aux personnes qui glanaient sur les marchés. En 2014, 35 tonnes de produits ont été récoltées et 25 tonnes ont été redistribuées à une soixantaine de bénéficiaires. Les 10 tonnes restantes n'étant pas consommables ont été envoyés dans un centre de compostage.</p>
<b>Descriptif</b>	<p>Dans le cadre de la nouvelle délégation de service public pour la gestion des marchés alimentaire parisiens (2015-2019), les délégataires seront tenus de développer des partenariats avec des associations locales pour mettre en place des opérations de récupération des invendus en vue de leur distribution aux personnes en difficulté.</p> <p>Les marchés prioritaires, qui devront être couverts dès 2016, seront, outre celui de Joinville, ceux qui se tiennent le dimanche : ils présentent la plus grande quantité d'invendus encore consommables (car il n'y a pas de marché le lundi). L'objectif est de couvrir, à terme, l'ensemble des marchés où une telle initiative est envisageable.</p> <p>Les partenariats avec des associations de redistribution locales seront privilégiés.</p> <p>Un comité de suivi régulier sera organisé avec les délégataires pour suivre l'avancée de la mise en place du dispositif, et aider au montage de partenariat avec les associations.</p>
<b>Calendrier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dès fin 2015 : signature des nouveaux contrats de DSP, incluant les objectifs de redistribution des invendus</li> <li>- En 2016 : objectif de couvrir les marchés prioritaires</li> <li>- D'ici 2019 (fin de la DSP) : objectif de couvrir tous les marchés où l'initiative est possible.</li> </ul>

<b>Propositions complémentaires</b>	A noter par ailleurs que ces efforts d de redistribution des invendus seront également appliqués sur de grands évènements voire l'euro 2016 ou les JO 2024
-------------------------------------	--

<b>Action 9 : Soutenir le développement de dispositifs pour la collecte et la redistribution des invendus alimentaires</b>	
<b>Objectifs</b>	Faciliter la redistribution des invendus des commerces alimentaires, en particulier auprès personnes en difficultés.
<b>Historique</b>	L'ANSA <sup>1</sup> a réalisé, avec le soutien de la Ville de Paris, une cartographie des acteurs parisiens de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce travail a été suivi de plusieurs rencontres, entre avril et juin 2015, d'un groupe de travail sur ce sujet, dont les propositions ont été relayées dans le Livre Blanc de l'économie circulaire du Grand Paris. Ces réflexions ont permis d'identifier comme prioritaire la question de la logistique pour la collecte et l'acheminement les dons vers les structures bénéficiaires.
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>La ville de Paris soutiendra et accompagnera l'émergence de solutions innovantes pour la transformation, le stockage et la redistribution de surplus alimentaires.</p> <p>Seront soutenues en particuliers les initiatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilisant des modes de transport innovants adaptés aux caractéristiques du tissu urbain (triporteurs, food truck etc...) ;</li> <li>- s'appuyant sur une mutualisation de moyens entre structures, qu'il s'agisse d'outils informatiques, de main d'œuvre, d'outils de transport ou de locaux, destinés à favoriser les conditions de collecte et de stockage des surplus, à améliorer la diffusion de l'information et à permettre une meilleure organisation de la redistribution sur le territoire ;</li> <li>- s'appuyant sur une utilisation innovante de lieux préexistants.</li> </ul> <p>Afin de faire émerger ces propositions innovantes, la ville continuera à participer à l'animation d'un réseau d'acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire (voir action 12).</p> <p>D'autre part, l'organisation d'une concertation spécifique avec les enseignes de la grande distribution et les commerces alimentaires permettra de mieux connaître leurs attentes.</p>

<sup>1</sup> Agence Nouvelle des Solidarités Actives

<b>Calendrier</b>	
<b>Propositions complémentaires</b>	

### Axe 3 – Sensibiliser les citoyens

<b>Action 10 : Soutenir et participer à l'organisation d'actions locales de sensibilisation</b>	
<b>Objectifs</b>	Sensibiliser les citoyens aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire via l'organisation d'actions locales visant à améliorer leur prise de conscience, et à leur donner les clefs pour agir.
<b>Historique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Des animations locales ont lieu tout au long de l'année sur le territoire auprès du grand public et des enfants, pour les sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et informer sur les gestes à adopter pour le réduire. Ces animations sont réalisées par les services de la Ville (DPE, DEVE, DASCO) et des associations d'éducation à l'environnement soutenues par la Ville de Paris dans le cadre de l'appel à projet du PLPD 2012-2015 lancé chaque année par la DPE.</li><li>- Des cours de cuisine sur la thématique de la cuisine des restes ou sans déchet sont organisés depuis 2012 sur les marchés alimentaires parisiens avec la Fédération Française de Cuisine Amateur (FFCA).</li><li>- Une enseigne de la Grande distribution s'est engagée en 2013, à organiser, en partenariat avec la Ville de Paris, des animations sur la prévention des déchets dans ses magasins.</li></ul>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Amplifier les animations locales sur le territoire auprès du grand public et des enfants.</li><li>2) Dans le cadre de la nouvelle délégation de service public des marchés alimentaires, poursuivre les cours de cuisine sur les marchés alimentaires avec une sensibilisation et une information sur le gaspillage alimentaire et la cuisine des restes/sans restes.</li><li>3) Améliorer la mobilisation des agents de la Ville de Paris pour l'organisation d'actions dans le cadre de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 octobre). Entre autres, pourront être mobilisés : les animateurs de la DASCO, les agents de la DPE, de la DEVE et les différents services de la Ville (DASCO, Caisses des Ecoles, ASPP, DRH...).</li></ol>

	<p>4) Intégrer le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes éducatifs scolaires.</p> <p>5) Lancer un concours « Famille 0 gaspi »</p>
<b>Calendrier</b>	<p>Le soutien aux actions de sensibilisation se fera tout au long de l'année, avec une intensité particulière lors de la journée nationale du 16 octobre.</p>



<b>Action 11 : Concevoir et diffuser des outils de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	Diffuser des bonnes pratiques et des exemples de gestes à adopter afin de diminuer le gaspillage alimentaire dans les foyers parisiens.
<b>Historique</b>	<p>Dans le cadre du PLPD, différents supports d'information et de conseils pour réduire le gaspillage alimentaire ont été créés et diffusés : brève de poubelle, fiche argumentaire sur le gaspillage alimentaire, fiche sur la conservation des aliments, fiche de recettes sans restes/des restes, carnet d'achat malin... Des objets promotionnels ont été définis, achetés et diffusés pour aider au passage à l'acte : « magnets frigo » sur les règles de conservation, pinces pour fermer les sacs fraîcheur...</p> <p>Ces supports et objets promotionnels ont été retenus à partir du résultat du sondage d'opinion auprès de 3 500 Parisiens, des retours d'expérience des foyers témoins et des échanges menés avec d'autres collectivités.</p>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>1) Diffuser des supports et objets promotionnels visant à conseiller les habitants sur le gaspillage alimentaire (objets promotionnels, fiches conseils...) dans le cadre des animations locales.</p> <p>2) Réaliser un kit de communication numérique sur les cinq règles pour lutter chez soi contre le gaspillage alimentaire. Le kit sera spécifiquement adapté aux comportements des Parisiens suite aux résultats du sondage comportemental réalisé dans le cadre du PLPD, attendus fin 2015. Ces 5 règles seront largement diffusées via :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un partage sur les réseaux sociaux (Twitter, Facebook) ;</li> <li>- une mise en ligne sur Paris.fr ;</li> <li>- une diffusion sur IntraParis.</li> </ul> <p>Des relais au sein des professionnels (ex : Grandes enseignes), des habitants (ex : conseils de quartiers) et des différents services de la Ville en contact avec les habitants seront mobilisés pour diffuser ce kit.</p> <p>3) La Distinction « Le Gaspi c'est fini ». Cette distinction (qui prend la forme d'un logo) permettra de</p>

	<p>valoriser les initiatives pionnières en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle pourra être décernée à tout acteur du territoire mettant en place des solutions innovantes pour réduire le gaspillage dans son activité. La remise de cette distinction donnera lieu à une communication de la Ville auprès du public.</p> <p>4) Charte des événements éco-responsables. Cet outil développé par la Ville de Paris incite les organisateurs d'évènement du territoire à notamment pratiquer le don des produits comestibles restants (non déconditionnés, sans rupture de la chaîne du froid) à des associations pour redistribution.</p>
<b>Calendrier</b>	

## Et de manière transversale

<b>Action 12 : Participer à l'animation d'un réseau d'acteurs sur le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Permettre des échanges réguliers entre la ville et les acteurs du territoire.</li><li>- Permettre l'émergence de solutions innovantes et d'actions communes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.</li></ul>
<b>Historique (précédentes actions en lien menées par la ville)</b>	L'ANSA <sup>2</sup> a réalisé, avec le soutien de la Ville de Paris, une cartographie des acteurs parisiens de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce travail a été suivi de plusieurs rencontres, entre avril et juin 2015, d'un groupe de travail sur ce sujet, dont les propositions ont été relayées dans le Livre Blanc de l'économie circulaire du Grand Paris.
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<p>La ville de Paris participera à l'organisation de rencontres régulières avec les acteurs du territoire.</p> <p>Seront invitées en premier lieu les personnes ayant participé aux ateliers sur l'alimentation dans le cadre des Etats-Généraux de l'économie circulaire. Ces rencontres pourront être thématiques et contribueront à faire émerger des solutions pour contribuer à la mise en œuvre des actions du présent plan.</p> <p>Ces rencontres permettront aux acteurs de mieux se connaître les uns les autres, et d'identifier les actions communes qu'ils pourraient mener ensemble.</p>
<b>Calendrier</b>	
<b>Propositions complémentaires</b>	La cartographie « Ville de Paris - Gaspillage alimentaire », réalisée par l'ANSA en avril 2015, pouvant servir de base à cette action, est disponible en annexe 2.

<sup>2</sup> Agence Nouvelle des Solidarités Actives

<b>Action 13 : Evaluer le gaspillage alimentaire à Paris</b>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Affiner la connaissance du gaspillage chez chacun des acteurs de la chaîne alimentaire pour mieux appréhender les enjeux sur le territoire parisien.</li> <li>- Mieux prioriser les actions à mettre en place, et pouvoir mesurer leur mise en œuvre dans le temps.</li> <li>- Disposer de données précises sur lesquels sensibiliser les Parisiens.</li> </ul>
<b>Historique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La DPE a piloté tous les deux ans une campagne de caractérisation des ordures ménagères, accompagnée d'un sondage d'opinions auprès de 3 500 Parisiens dans le cadre du PLPD 2012-2015 (2011, 2013, 2015). Cette étude permet de connaître l'adéquation ou non entre les déclarations des Parisiens et leur passage à l'acte sur l'ensemble des déchets produits et plus spécifiquement sur les produits alimentaires. La campagne de caractérisation ne permet toutefois pas de quantifier spécifiquement les déchets alimentaires issus d'un type de producteur (ménages, commerces, restaurations) car la collecte des déchets des différents producteurs est réalisée dans la même benne.</li> <li>- Des expérimentations de collecte participative de données via des « foyers témoins » ont été menées en 2008 et plus récemment de 2012 à 2015 dans plusieurs foyers de quatre immeubles inscrits à l'opération « immeubles engagés », qui prévoyait un accompagnement individuel des foyers volontaires et un accompagnement à la mise en œuvre d'actions collectives.</li> <li>- La DPE a réalisé avec la DASCO et cinq caisses des écoles volontaires, deux campagnes de mesure du gaspillage alimentaire dans 10 cantines scolaires. Cette campagne a révélé que 35% des quantités préparées étaient initialement jetées et suite à la mise en œuvre de quelques bonnes pratiques, le gaspillage est descendu à en moyenne 29% (le plus bas observé était de 21% environ). Les études menées en France et en Belgique situent le gaspillage alimentaire entre 25% et 30% dans la restauration scolaire et entre 15% et 20% quand les responsables d'établissement s'engagent dans des actions volontaristes de lutte contre le</li> </ul>

	<p>gaspillage alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une campagne de caractérisation des quantités de déchets alimentaires jetées par les différents producteurs (maraîchers, primeurs, fleuristes...) sur sept marchés alimentaires parisiens a été réalisée en 2013 par le SYCTOM en lien avec la Mairie de Paris. Elle a révélé que 25% des déchets provenant des marchés sont des produits alimentaires dont 7% sont encore consommables et 18% ne le sont plus.</li> </ul>
<b>Descriptif de la mise en œuvre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Améliorer la connaissance sur les comportements des Parisiens pour les faire évoluer, via les sondages d'opinion, également utiles dans le cadre du PLP.</li> <li>- Suivre l'évolution globale du gaspillage alimentaire via les campagnes de caractérisation menées dans le cadre du futur PLP.</li> <li>- Suivre l'évolution du gaspillage de la restauration de la collectivité via le protocole « Paris Exemple ».</li> </ul> <p>Cette action pourra être complétée via des mesures spécifiques par type de producteur, avec l'appui d'un prestataire extérieur pour définir une méthodologie de mesure et recueillir la donnée.</p> <p>Ces mesures permettront entre autres de venir compléter les fiches de la présente stratégie d'action en proposant des objectifs quantifiables et mesurables pour chacune des actions.</p>
<b>Calendrier</b>	
<b>Propositions complémentaires</b>	