Une nouvelle étape contre le gaspillage alimentaire 23 propositions

Atelier 10 visant à lutter contre le gaspillage alimentaire – Guillaume Garot





L'éducation nationale, actrice de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Créer un parcours éducatif à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire;
- L'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire obligatoires dans les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC);
- Former les enseignants : l'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les modules de formation ;
- Un défi national annuel « Zéro Gaspi ».

Organiser et soutenir la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les territoires

- Affecter une partie de la Taxe Générale sur les Activités Polluantes (TGAP) aux projets de lutte contre le gaspillage alimentaire;
- Un guichet unique pour les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Mieux faire connaître et soutenir les **Programmes Alimentaires Territoriaux (PAT)** ;
- Articuler les PAT et les Programmes Locaux de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA);
- Un diagnostic anti-gaspillage obligatoire dans la restauration collective;
- Anticiper pour ne pas gaspiller dans la restauration collective;
- Un bus « anti-gaspi » à l'échelle des régions, pour informer et sensibiliser.

Accompagner et amplifier l'engagement des professionnels dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Un label contre le gaspillage alimentaire ;
- Une offre de **formation territoriale** à destination des professionnels dans tous les secteurs concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Un référent local « lutte contre le gaspillage alimentaire » dans les chambres consulaires;
- Mesurer l'impact de la règle contractuelle des "1/3 2/3" relative au partage de la durée de vie des produits sur le gaspillage alimentaire ; Mise en responsabilité des organisations, des collectivités et des entreprises dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Lever les freins réglementaires pour prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire

- Donner plutôt que jeter : la restauration collective actrice de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Veiller à l'application de la loi « Garot » et à la loi sur la transition énergétique ;
- Etudier la possibilité d'élargissement de l'obligation de don aux autres acteurs ;
- Réactiver le GEM RECN et mettre à jour ses recommandations en y intégrant notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Faciliter le don ;
- Revoir la traduction française de la mention officielle pour la DDM: remplacer par « meilleur avant »;
- Confier au CNA un mandat sur les moyens de redonner du crédit à la DLC.