



# CHARTRE D'ENGAGEMENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LEVALLOIS

## À DESTINATION DES COMMERÇANTS ET DES RESTAURATEURS

Aujourd'hui en France, près de **10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année**, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cela correspond à **150kg par personne**, et **18 % de la production alimentaire**, mais aussi à des conséquences dommageables pour notre environnement telles que des prélèvements inutiles de ressources naturelles et des émissions de gaz à effet de serre évitables.

L'étude de l'ADEME sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que 35% de ces pertes et gaspillages se situent au niveau des phases de transformation et distribution.

Par la présente charte, les représentants des commerces et distributeurs alimentaires, ainsi que les restaurateurs installés sur le territoire communal s'engagent, en partenariat avec la Ville à mener diverses actions en faveur de la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire, mais également à favoriser la valorisation des déchets.

### **10 engagements pour la lutte contre le gaspillage alimentaire**

#### **Gaspillage alimentaire**

1. Développer le **don alimentaire** des invendus consommables **en faveur de personnes en situation de précarité** par le biais d'associations ou d'autres dispositifs solidaires.
2. **Appliquer une stratégie** de lutte contre le gaspillage **avec les fournisseurs** (mise en vente d'articles avec des défauts visuels, partenariat avec des producteurs de « légumes moches », diminution du nombre de références, éviter le suremballage, etc.).
3. Faire des **promotions sur les denrées à dates courtes**, par exemple via une **application anti-gaspillage**.
4. Mener des **actions de sensibilisation** à la lutte contre le gaspillage alimentaire (opération fruits et légumes moches, informations des clients sur la différence entre Date Limite de Consommation et Date Limite d'Utilisation Optimale, etc.).
5. Favoriser une **cuisine responsable, sans gaspillage** (portions adaptées, recettes anti-gaspillage, etc.).
6. **Proposer aux clients d'emporter les restes de repas** non consommés sur place (« doggy bag ») dans les restaurants.
7. Rechercher des solutions innovantes afin **d'anticiper les ventes** et d'optimiser la **gestion des commandes et des stocks**.

### **Réduction des déchets**

- 8.** Envisager la **vente en vrac ou à l'unité** afin d'adapter les quantités achetées et réduire les emballages.
- 9.** Expérimenter des dispositifs de **consignes d'emballage** pour réemploi, et **accepter les contenants personnels propres**.
- 10.** Lorsque c'est possible, agir pour la **valorisation des biodéchets** (compostage, méthanisation).

Je, soussigné \_\_\_\_\_, responsable de la société \_\_\_\_\_, m'engage à respecter la charte contre le gaspillage alimentaire à Levallois.

À Levallois, le

