

Guide **des SOLUTIONS ANTI-GASPI & SOLIDAIRES**

*pour les commerçants
et restaurateurs*



Sommaire



© freepik

ÉDITO	p. 2
POURQUOI TRIER LES DECHETS ALIMENTAIRES ?	p. 3
RÉDUIRE AVANT DE TRIER ET VALORISER	p. 3
LES SOLUTIONS D'ACCOMPAGNEMENT ET GUIDES	p. 4
LE DON AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE	p. 5
LES APPLICATIONS ANTI-GASPI	p. 6
LE GOURMET BAG	p. 6
LES SOLUTIONS DE VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES	p. 7

Édito



Lionel GAY, président
de la Communauté
de Communes du
Massif du Sancy

Depuis le 1^{er} janvier 2024, il n'est plus possible de jeter des déchets alimentaires dans la poubelle des ordures « ménagères » pour les particuliers comme pour les professionnels. En effet, **la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une économie circulaire** prévoit que les collectivités déploient localement des solutions pour les ménages afin de collecter séparément les restes alimentaires pour les valoriser en compost ou en biogaz. Ces solutions s'adaptent aussi aux besoins des professionnels, elles vous sont décrites en page 7 de ce guide.

Cette loi renforce également la lutte contre le gaspillage alimentaire en réhaussant les objectifs. Ainsi, les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration commerciale doivent accroître leurs efforts afin de réduire le gaspillage alimentaire.

La Communauté de Communes du Massif du Sancy souhaite accompagner les professionnels dans ces évolutions et rejoindre, par là même, les enjeux inscrits dans son **Projet Alimentaire Territorial** :

- 1- **La diminution du gaspillage alimentaire** dans tous les secteurs concernés
- 2- **Une meilleure gestion des déchets alimentaires** avec une possibilité de revalorisation agricole et énergétique
- 3- **La solidarité alimentaire** dans un contexte de diminution globale des dons en termes de quantité et de qualité aux associations d'aide alimentaire, alors que le nombre de personnes nécessitant cette aide est en forte progression.

Ce guide ne se veut pas exhaustif mais propose aux professionnels une vue d'ensemble des solutions permettant de se conformer à la loi et de répondre aux enjeux mentionnés ci-dessus.

Au-delà des obligations réglementaires, la Communauté de Communes du Massif du Sancy, souhaite devenir un territoire exemplaire et soutenir les professionnels qui s'engagent sur ces sujets.

Pourquoi trier les déchets alimentaires ?

Les déchets alimentaires peuvent représenter une part importante des poubelles dans la restauration commerciale et la distribution alimentaire. Or les déchets alimentaires sont composés à 80 % d'eau, le reste étant organique. Ils sont donc complètement valorisables !

Leur élimination par enfouissement doit être au maximum évitée car cette technique génère des **nuisances environnementales** : production de gaz à effet de serre liés à la putréfaction des déchets et à leur transport. De plus, cette gestion inadaptée des déchets alimentaires ne permet pas de bénéficier des atouts de leur valorisation : **production de compost, production d'énergie et de digestat via la méthanisation**.

Catégorie de producteurs	Ratio estimatif de production de déchets alimentaires
Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et épiceries	11 kg/m ² /an
Boulangeries	264 kg/ETP/an
Restaurants commerciaux, d'entreprise et traiteurs Établissements touristiques (hôtels...)	0.14 kg/repas

Source : « Coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers », ADEME, juin 2022

Réduire avant de trier et valoriser

La réduction à la source des déchets alimentaires doit être au maximum recherchée par les professionnels avant la mise en place d'action de tri et de valorisation. Des actions peuvent être mises en œuvre à différentes étapes de la chaîne alimentaire.



CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	EXEMPLES D' ACTIONS ANTI-GASPI
Commerces alimentaires : GMS, épiceries, boulangeries-pâtisseries, etc...	• Vente de produits à date de consommation courte à prix réduits et sensibilisation des consommateurs aux notions de DDM (Date de Durabilité Minimale) et DLC (Date Limite de Consommation). • Partenariat de dons avec des associations d'aide alimentaire • Formation du personnel à la gestion des stocks • Création de recettes anti-gaspi • Mise en place de réductions en fin de journée et de paniers anti-gaspi
Restaurants commerciaux Établissements touristiques	• Formation du personnel et travail sur les recettes • Mise en place du « Gourmet bag »

Source : « Déchets des professionnels & établissements publics
Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ? » ADEME, mai 2022

Les solutions d'accompagnement et guides

Pour mettre en œuvre ces solutions de réductions des déchets alimentaires, vous pouvez être accompagnés par différents organismes.

L'accompagnement par les Chambres consulaires et le VALTOM

La **Chambre du Commerce et de l'Industrie** et la **Chambre des Métiers et de l'Artisanat** s'associent au **VALTOM** (Syndicat pour la valorisation et le traitement des déchets ménagers et assimilés) afin de proposer aux professionnels du Puy-de-Dôme une solution d'accompagnement pour **mieux gérer les déchets et s'engager dans l'économie circulaire**. Afin de connaître les offres d'accompagnement proposées, n'hésitez pas à contacter votre chambre consulaire :

La CCI du Puy-de-Dôme

Arnaud PETIT

☎ 04.73.43.43.08 / 06.58.24.30.17

✉ arnaud.petit@puy-de-dome.cci.fr

La CMA du Puy-de-Dôme

Richard ANDRE

☎ 04.73.31.52.31

✉ richard.andre@cma-auvergnernhonealpes.fr

Les guides de l'ADEME (Agence de la transition écologique)

L'ADEME a édité plusieurs guides à destination des professionnels disponibles sur internet :

« Gestion des biodéchets
issus des activités
économiques »



« Réduire le gaspillage
alimentaire dans l'artisanat
des métiers de bouche »



Les guides de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)



« Vaincre le gaspillage, améliorer
son impact environnemental
et la performance de son entreprise
(pour les hôteliers)

« Vaincre le gaspillage,
améliorer la performance
de son restaurant »

Guides disponibles sur : umih.fr

Le don aux associations d'aide alimentaire

Quels produits pouvez-vous donner ?

Tous les produits alimentaires frais, surgelés ou secs, à l'exception des boissons alcoolisées (> 1,2°) et de certains produits à risque, peuvent être donnés. L'étiquette doit être en français ou traduite pour les mentions obligatoires : dénomination, composition, allergènes, DLC/DDM compréhensibles.

Les dates de péremption

Les produits selon leur composition ont une **date de durabilité minimale** (DDM) ou une **date limite de consommation** (DLC) :

- **La Date de Durabilité Minimale** (DDM) est indiquée sur l'emballage par la mention « A consommer de préférence avant le... ». Au-delà de cette date le produit n'est pas dangereux pour la santé mais peut avoir perdu certaines propriétés gustatives ou nutritives.

Il faut discuter avec l'association qui recevra ce type de produit afin de fixer la durée maximale de dépassement (exemple : DDM dépassée mais inférieure à 3 mois).

- **La Date Limite de Consommation** (DLC) est indiquée sur l'emballage par la mention « A consommer jusqu'au... ». Les produits ne sont pas consommables au-delà de cette date.

Vous pouvez donner des produits à DLC courtes à des associations qui les acceptent parce qu'elles sont équipées, réactives et rapidement en contact avec les bénéficiaires finaux ; d'autres ne peuvent valoriser que des produits dont la DLC est plus éloignée.

Les produits à risque

Certains produits sont à « risque » car ils nécessitent déjà des précautions particulières en dehors du don :

- Les pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
- Les coquillages, crustacés et huîtres ;
- Les produits de poissonneries (hors surgelés) ;
- Les viandes non préemballées ;
- Les abats préemballés ou non ;
- Les farces et produits farcis préemballés ou non.

Dans la plupart des cas, par précaution, les entreprises et les associations n'échangent pas ce genre de produits.

La traçabilité

La question de votre responsabilité en cas d'**intoxication alimentaire** est cruciale pour vous et peut représenter un frein à la pratique du don. Elle est pourtant la même que dans le circuit classique suivi par les produits dans votre entreprise.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que **sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise** : respect des températures de stockage, DLC, conditions d'hygiène du don, etc. ; au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. Elle ne peut être engagée pour ce qui concerne la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport dès récupération du don, stockage et réutilisation).

Il est donc très important de bien clarifier le fonctionnement du don entre votre entreprise et l'association d'aide alimentaire à travers une **convention de partenariat**.

Les ressources et outils sur le sujet

Entreprises du secteur alimentaire : guide pratique et réglementaire pour donner aux associations d'aide alimentaire (DRAAF Rhône-Alpes 2015).

De nombreuses autres ressources sur le site-internet de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt Auvergne Rhône Alpes :  <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/> (rubrique Programme National pour l'Alimentation).

Le don aux associations d'aide alimentaire

Les contacts des associations qui distribuent une aide alimentaire sur le territoire

Les contacts des associations qui distribuent une aide alimentaire sur le territoire :



Le secours populaire
2, chemin de ronde, BESSE
☎ 06 30 39 41 08



Les restos du cœur
64, rue du Dr Château, La Bourboule
☎ 04 73 81 09 78
✉ ad63.labourboule@restosducoeur.org

Les applications anti-gaspi



Nous conseillons l'utilisation de ces applications par les professionnels dans le cas où les invendus sont peu importants afin de ne pas diminuer le don aux associations d'aide alimentaire, ou difficilement gérables par ces dernières. Il s'agit, par exemple, des petits invendus de viennoiseries ou de produits de traiteurs.....

Les applications à **but non lucratif** sont à privilégier lorsqu'elles sont disponibles sur le territoire.

Le Gourmet bag



Le doggy bag à la française !

Depuis le 1^{er} juillet 2021, les restaurateurs sont dans l'obligation de proposer à leurs clients des contenants pour pouvoir emporter les restes, appelés «doggy bags» ou «gourmet bags».

La marque «**Gourmet Bag**» est mise à disposition par le service public afin de participer à la prévention du gaspillage alimentaire en restauration commerciale. En France, pour chaque repas en restauration commerciale, 125 g d'aliments parfaitement consommables sont jetés à la poubelle.

Les enjeux du **gourmet bag** sont de sensibiliser à la prévention du gaspillage, aussi bien les professionnels que le grand public.

«90 % des personnes interrogées sont favorables à la promotion du Gourmet Bag mais elles sont nombreuses à ne pas oser le demander. D'où la nécessité d'une communication spécifique au sein des restaurants.»

Retrouvez plus d'informations et des outils de communication sur ✉ <http://gourmetbag.fr/>

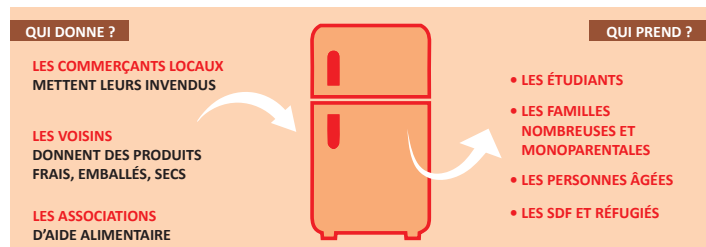


Les frigos solidaires



Sur le modèle d'expériences similaires observées à Londres ou à Berlin, Dounia Mebtoul a eu l'idée de créer son tout premier frigo solidaire à Montmartre en 2017, dans le restaurant qu'elle avait ouvert avec sa mère, « La Cantine du 18 ». Il en existe maintenant 130 partout en France.

Le principe est simple : l'association installe des réfrigérateurs sur la devanture d'un commerce, d'un restaurant, ou au sein d'une université. Le « Frigo solidaire » est accessible aux commerçants et aux habitants du quartier qui peuvent poser leurs denrées non consommées.



Contact ✉ hello@lesfrigossolidaires.com
Retrouvez les frigos solidaires sur facebook



Les partenaires, qu'ils soient commerçants, associations ou particuliers, s'engagent à surveiller les denrées mises dans le frigo, à entretenir celui-ci et à le rentrer en dehors des horaires d'ouverture (le meuble est sur roulettes).

Les solutions de valorisation des déchets alimentaires

Lorsque les produits alimentaires ne sont plus consommables (DLC dépassée, produits trop abîmés...), il reste encore la valorisation de ces derniers via **le compostage**. Le compostage permet la décomposition des matières organiques par les organismes du sol en présence d'oxygène et d'eau. Ce processus conduit, après quelques mois de maturation, à un produit comparable à un amendement de **bonne qualité appelé compost**. Ce compost peut être utilisé dans les jardins privés, les espaces verts des collectivités et en agriculture.

Les syndicats de collecte du territoire proposent différentes solutions de tri et de valorisation pour les professionnels selon le territoire qui vous concerne :

✦ **Le SMCTOM Haute-Dordogne** va expérimenter la collecte séparée des biodéchets selon deux modalités :

- **En porte à porte** : uniquement pour les établissements professionnels
- **En point d'apport volontaire** : pour certains établissements professionnels et pour la totalité des particuliers des centres bourgs y compris pour les résidents non permanents.

Les déchets alimentaires ainsi collectés seront ensuite transformés en compost sur une plateforme dédiée.

✦ **Le SICTOM des Couzes** propose aux professionnels :

- De composter leurs déchets dans des composteurs individuels (capacité à définir selon les quantités produites)
- D'apporter leurs déchets alimentaires sur des points de compostage collectif (Les communes de Chambon-sur-lac, Chastreix et Murol disposent déjà d'un site)



Exemple d'un point d'apport volontaire (Grand Lyon)



Exemple de composteur collectif

Pour en savoir plus, vous pouvez vous renseigner directement auprès des syndicats de collecte :

SICTOM des Couzes ✉ sictomdescouzes.prevention@orange.fr ☎ 04 73 96 77 75

SMCTOM Haute-Dordogne ✉ smctom.hautedordogne@wanadoo.fr ☎ 04 73 21 88 46

Ces syndicats sont à l'écoute des professionnels afin de trouver les meilleures solutions pour répondre aux objectifs de la loi et aux besoins de ces usagers.



Le **Projet Alimentaire Territorial du Massif** du Sancy œuvre pour un système alimentaire et agricole local plus résilient.

Il s'articule autour de cinq grands thèmes :

- L'approvisionnement en produits locaux et durables
- La sensibilisation et la formation aux enjeux d'alimentation durable et de biodiversité
- La solidarité alimentaire
- Les actions de développement agricole (*transmission, installation, diversification*)
- La protection de l'environnement (*adaptation aux problématiques énergétiques et climatiques, gestion de la ressource en eau, réduction et gestion des déchets liés au système alimentaire*)

Retrouvez toutes les ressources du projet sur le site-internet de la **Communauté de Communes du Massif du Sancy** et les actualités sur sa page **facebook**

Guide élaboré en partenariat avec

