



**CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON**

Mardi 17 décembre 2019 / 8h30 – 12h30

Restauration collective : réduire les gaspillages

↳ Échanges d'expériences et retour sur la loi Egalim

Château de Montchat

Place du Château

69003 Lyon

La loi Agriculture et Alimentation adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018 – loi Egalim – comporte de nombreuses dispositions concernant la restauration collective. Certaines de ces dispositions ont trait au contenu des assiettes, d'autres fixent des objectifs de réduction du gaspillage et interdisent l'utilisation, en 2025, de contenants alimentaires en plastique. Les enjeux, dans ce domaine, sont en effet considérables.

Une part importante de la production agricole alimentaire consommable finit à la poubelle. Au niveau mondial, on estime qu'un tiers de la production d'aliments est perdu ou gaspillé chaque année, ce qui représente 1,3 milliard de tonnes d'aliments. En Europe, les pertes et gaspillages totalisent 39 % de la consommation. Si la plus grande part de ces pertes et gaspillages intervient tout au long de la chaîne de la production à la commercialisation des aliments, une part très importante – le tiers environ - relève de leur consommation, notamment dans la restauration collective.

En outre, les matières plastiques sont largement utilisées en restauration collective, que ce soit pour des raisons pratiques ou de coût. Les conséquences en sont à la fois environnementales - consommation de matières premières et production de déchets – mais également sanitaires. Une étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) démontrait, en 2015, que, "*même à froid, le risque de contamination [par des perturbateurs endocriniens] du contenu alimentaire par le contenant plastique existe et que la migration s'accroît lors du réchauffement*".

Les enjeux liés à l'alimentation durable et la restauration collective ont déjà été au cœur de plusieurs réunions du club développement durable.

Il s'agira cette fois-ci de se pencher sur la façon dont les communes peuvent réduire les gaspillages dans la restauration collective, scolaire notamment, dont elles ont la responsabilité – gaspillage alimentaire bien sûr, mais gaspillage liés aux contenants également. Les communes sont nombreuses à s'être déjà emparées de ces questions. Certaines ont d'ores et déjà mises en œuvre des actions pour y répondre. Leur témoignage permettra de décrypter la façon dont elles s'y sont prises, pour en dégager des enseignements utiles à tous et à toutes et faciliter l'atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim.

Cette réunion se prolongera au premier semestre 2020 par différents ateliers organisés dans le cadre du Réseau Ressources et Territoires (RRET). Ils associeront les techniciens membres du club développement durable, du réseau restauration collective et le réseau des diététiciennes du Grand Lyon pour approfondir les questions qui seront abordées ce 17 décembre.

Programme :

8h30	Accueil des participants – Café de bienvenue	
	Réduire les gaspillages : échanges et retours d'expériences Quatre ateliers permettront de décrypter les actions qu'ont menées différentes communes pour réduire les gaspillages ; tour d'horizon des facteurs de réussite mais aussi des écueils à éviter :	
	Salle 1	Salle 2
9h00	Gérer les approvisionnements pour ajuster les commandes <i>La lutte contre le gaspillage commence par un bon ajustement des commandes et des approvisionnements. Comment s'y prendre ?</i> Avec les retours d'expérience des Villes de Feyzin, Saint-Romain-au-Mont-d'Or et Caluire et Cuire	Adapter le contenu de l'assiette pour limiter les gaspillages <i>Comment faire pour ne rien laisser dans l'assiette ? De la préparation des repas à la sensibilisation des enfants et à la formation des accompagnants, des solutions existent pour limiter au maximum les restes...</i> Avec les retours d'expérience des Villes de Mions et Lons-le-Saunier
10h00	Choisir des contenants à faible impact environnemental <i>Limiter l'usage des contenants jetables et en plastique est une bonne manière de lutter contre le gaspillage et l'exposition aux perturbateurs endocriniens. Comment faire ? Quelles alternatives ?</i> Avec les retours d'expérience des Villes de Lyon et de Saint-Priest	Trier et valoriser efficacement les restes et les déchets <i>Un déchet bien recyclé n'est plus vraiment un déchet : comment optimiser le tri et trouver un moyen efficace de valoriser les déchets et restes alimentaires ?</i> Avec les retours d'expérience de Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Genis-les-Ollières et Collonges-au-Mont-D'Or
11h00	Lutter contre les gaspillages dans la restauration collective pour réduire notre empreinte environnementale et limiter les déchets → <i>Le Vice-Président de la Métropole de Lyon en charge du développement durable, de la biodiversité, de la trame verte et de la politique agricole</i> → <i>La Conseillère de la Métropole de Lyon en charge de la prévention des déchets et de l'économie circulaire</i>	
11h20	La loi Egalim : où en est-on ? Quelles conséquences pour les communes ? → <i>Elizabeth MANZON, Chef de projet alimentation, DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes</i>	
12h00	Cartographie des souhaits des communes Les participants seront invités à indiquer sur une carte les initiatives que leur commune pourrait souhaiter engager en matière de gaspillage alimentaire et plus globalement en matière restauration collective pour répondre aux enjeux de la Loi Egalim. L'objectif est double : <ul style="list-style-type: none">▶ mutualiser les réflexions, favoriser d'éventuels rapprochements et, pourquoi pas, des projets communs,▶ identifier les thèmes qui pourront être abordés dans le cadre des ateliers qui feront suite à cette réunion au premier semestre 2020.	
12h30	Poursuite des échanges autour d'un buffet	