



Gaspillage alimentaire en restauration collective, caractéristiques et retours d'expériences - Amiens

Une réunion organisée par l'ADEME.

Le 22/09/2016

Dix millions de tonnes de produits alimentaires, soit près de 16 milliards d'euros, sont perdues ou gaspillées chaque année en France.

Aucune étape de la chaîne alimentaire n'est épargnée par ces gaspillages : à la consommation (33% du total des pertes et gaspillages) mais aussi à la production (32%), à la transformation (21%) et à la distribution (14%).

La restauration collective au travers des restaurants scolaires, les restaurants, les entreprises, les établissements de santé, les crèches, etc...offre à tous ses convives des repas, qu'elle souhaite, équilibrés et à coûts réduits.

Lorsque les acteurs de restauration collective s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, ils répondent, à la fois, à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques, sanitaires et de gouvernance. Cette demi-journée du RET (Réseau d'Echanges Techniques pour le Développement Durable) permettra de faire un point sur le contexte réglementaire, puis à travers des témoignages d'acteurs régionaux d'identifier les bonnes pratiques initiées sur le terrain et apportera des réponses opérationnelles aux problématiques que rencontrent les structures en charge d'une restauration collective directe.

PROGRAMME

13h30 **Accueil**

14h **Etat des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective** | Evelyne JOURNAUX - ADEME

14h20 **Contexte réglementaire** | Emilie HENNEBOIS - DRAAF

14h35 **Lutte contre le gaspillage alimentaire au collègue** | Frédéric PICOT - Conseil départemental de la Somme

14h55 **L'expérience d'Artois Comm en milieu scolaire** | Elodie TISSOT - Artois Comm

15h15 Questions-réponses

15h50 Pause

16h **Les actions des Plans locaux de Prévention** | Laurent LEBLOND de la Communauté de Communes de Baie de Somme Sud (Gourmet bag) et Laurent COTTE de la Communauté de Communes des Pays

d'Oise et d'Halatte (périscolaire et personnel)

16h30 **Questions-réponses - Expression des besoins sur cette thématique**

17h **Conclusions et perspectives : Comment passer à l'action ?** | Agnès JACQUES - ADEME

Rafraichissements à l'Auberge de jeunesse d'Amiens

Adresse : Auberge de Jeunesse, 30 Square Friant les 4 chênes, 80 000 AMIENS

INSCRIPTIONS : INSCRIVEZ-VOUS en ligne avant le 20 septembre sur www.ret-ademe-picardie.fr

Découvrez d'autres contenus similaires

Le 07.04.2016

"Construire avec des bois locaux : caractéristiques et retours d'expériences" - Amiens

Le 22.09.2016

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Du 26 au 27.03.2020

Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"

Les systèmes alimentaires durables te...

Gaspillage alimentaire

Le 05.11.2015

Méthanisation, des retours d'expériences pour aller de l'avant !

Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, un triple...

Le gaspillage alimentaire, c'est nos oignons

MOOC sur le gaspillage alimentaire

Le 10.04.2018

Mardinale : Halte au gaspillage alimentaire !