

Appel à candidatures. Réduction des déchets alimentaires en restauration

Poitiers, le 23/12/2015

Cher(e)s Adhérents, Cher(e)s Collègues

De nouveaux enjeux s'offrent aux restaurateurs concernant la thématique des déchets alimentaires : que ce soit en amont en diminuant les pertes ou en aval en valorisant les biodéchets, il existe de véritables opportunités et les **gains économiques et environnementaux seront nombreux**. L'évolution réglementaire va également dans ce sens puisque la Loi Grenelle 2 dite « **tri et valorisation des biodéchets** » entrera en vigueur en 2016 pour les établissements produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires/an.

C'est dans ce contexte que le GNI 86 souhaite proposer à ses membres un service « Diagnostic-Biodéchets » pour identifier et réduire les déchets alimentaires. Pour mener à bien cette action, nous nous sommes rapprochés d'un chef de projet externe qui bénéficie d'une expertise dans ce domaine. Un projet pilote a été rédigé pour pouvoir accompagner 5 restaurateurs volontaires lors d'une action collective autour de trois temps forts :

- ✓ la mise en place du tri à la source dans les établissements pour réaliser des pesées ;
- ✓ l'analyse quantitative et qualitative de la composition des gisements ;
- ✓ la rédaction et le pilotage d'un plan d'actions personnalisé

Le coût initial pour ce type d'action (**2 980 euros par établissement**) sera largement financé par nos partenaires institutionnels puisque nous avons été sélectionnés dans le cadre d'un appel à projets organisé par l'ADEME et la DRAAF en septembre dernier. Grâce à cette aide financière, la contribution finale pour chaque participant **sera de (seulement) 150 euros**.

Si cette opération est une opportunité pour vous d'obtenir un diagnostic personnalisé de votre situation, sachez que ce programme s'inscrit dans une démarche d'innovation et d'exemplarité au niveau national. Le tri à la source des déchets alimentaires va se généraliser dans les années à venir et peu de restaurants l'ont adopté pour l'instant. Les informations que nous allons apporter à travers nos retours d'expérience seront utiles à l'ensemble de la profession.

C'est pourquoi **nous lançons officiellement un appel à candidatures pour participer à cette opération**. Le nombre de places étant limité (5 restaurateurs attendus), les premiers à se manifester seront automatiquement sélectionnés. Vous trouverez en pièce jointe un document de présentation du projet ainsi que les coordonnées des personnes responsables. Nous restons bien évidemment à votre disposition pour tout complément d'informations.

Alain Boutin

Président GNI Poitou-Charentes