



**PARIS OUEST
LA DÉFENSE**

Charte d'engagement contre le gaspillage alimentaire sur le territoire de Paris Ouest La Défense

Cible : Grande, moyenne et petite surface (GMS)

Chaque année en France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de nourriture jetées, soit 20% de la production, ce qui représente 150 kg d'aliments par personne et par an. Le coût financier pour la filière Alimentation est estimée à 16 Md€ en plus de l'impact environnemental néfaste combinant des émissions de gaz à effet de serre et des prélèvements inutiles de ressources.

Les **acteurs de la distribution** sont concernés puisque leurs activités génèrent une partie de ce gaspillage alimentaire selon les estimations d'EUROSTAT de 2023.

La loi AGECL (anti-gaspillage pour une économie circulaire) fixe l'objectif de réduire de 50% d'ici 2025 (année de référence 2015) le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective et des distributeurs et d'ici 2030 pour les consommateurs, producteurs, transformateurs et restaurations commerciales.

La Région Île-de-France, autorité planificatrice pour la réduction des déchets, fixe un objectif régional ambitieux dans son Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) : diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013.

L'Etablissement Public Territorial Paris Ouest La Défense, à travers les documents stratégiques que sont le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) et le Plan climat-air-énergie territorial (PCAET), a également défini des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour atteindre ces objectifs, **les villes du territoire et Paris Ouest La Défense agissent pour limiter les pertes et le gaspillage et favoriser la lutte contre la précarité alimentaire**. La présente charte vise à mobiliser et engager les commerces de bouche dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, les représentants des magasins alimentaires installés sur le territoire de Paris Ouest La Défense s'engagent en partenariat avec l'Etablissement Public Territorial, représentée par Monsieur Eric BERDOATI, Président de Paris Ouest La Défense, à mener les actions suivantes :

1. Développement du don alimentaire

- Mettre en place des conventions de don avec des associations ou d'autres dispositifs solidaires pour les invendus consommables.
 - Veiller à la qualité des dons (produits frais non abîmés ni périmés, équilibre nutritionnel).

2. Stratégies de vente et de commercialisation

- Mettre en vente des articles avec des défauts visuels/esthétiques ou des produits déclassés pour favoriser leur vente.
- Faire des promotions sur les denrées périssables et/ou à dates courtes (exemple : via des applications anti-gaspillage).
- Au regard de la réglementation en vigueur, favoriser la vente des produits dont l'emballage est abîmé ou dont la DDM (Date de Durabilité Minimale) est dépassée.
- Proposer des systèmes de vente en vrac et à la coupe.

3. Gestion des Dates de Consommation

- Mettre en place des espaces « anti-gaspi » facilement identifiables et accessibles aux clients.
- Améliorer la gestion des produits avec des DLC (Date Limite de Consommation) et des DDM, afin de réduire les pertes.
 - Veiller à la rotation régulière des produits, en privilégiant la vente des produits avec la date de consommation la plus proche.

4. Sensibilisation et Formation

- Assurer une formation continue du personnel à la démarche anti-gaspi.
- Sensibiliser le personnel de manière trimestrielle sur les résultats obtenus via les actions mises en place dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser la clientèle à la lutte contre le gaspillage alimentaire (ex : informations sur les dates de consommation).
- Communiquer sur les bonnes pratiques du supermarché et les résultats obtenus.

5. Agir à toutes les étapes (achats, production, stockage)

- Rechercher et mettre en place des solutions de réduction du gaspillage alimentaire avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens). Exemple : intégrer des produits « moches » et éviter le suremballage.
- Utiliser des modèles de prévision des ventes pour éviter les surstocks.
- Améliorer les conditions de stockage pour éviter la dégradation des denrées.
- Selon la capacité du supermarché, limiter et valoriser les chutes de produits (épluchures, découpes de viandes et poissons, etc.) durant la préparation.

6. Mesure et Suivi des Pertes

- Mettre en place des dispositifs de mesure pour quantifier les pertes et les dons alimentaires.
- Suivre des indicateurs de réduction des pertes et des dons réalisés.

- Établir un plan d'action pour réduire les gisements identifiés (fruits et légumes abîmés, produits frais).

7. Tri et Valorisation des Biodéchets

- Trier à la source et valoriser les biodéchets qui ne peuvent être évités (compost, méthanisation).

Fait à

.....

..... Le

Nom représentant GMS

Nom représentant de la
commune

Nom représentant de l'EPT
Paris Ouest La Défense

Signature / tampon



**PARIS OUEST
LA DÉFENSE**

Charte d'engagement contre le gaspillage alimentaire sur le territoire de Paris Ouest La Défense

Cible : Restauration collective (établissement scolaire, restaurant administratif, restaurant d'entreprise, établissement médical, hôpital, etc.)

Chaque année en France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de nourriture jetées, soit 20% de la production, ce qui représente 150 kg d'aliments par personne et par an. Le coût financier pour la filière Alimentation est estimée à 16 Md€ en plus de l'impact environnemental néfaste combinant des émissions de gaz à effet de serre et des prélèvements inutiles de ressources. Les **acteurs de la restauration collective** sont concernés puisque leurs activités génèrent une partie de ce gaspillage alimentaire selon les estimations d'EUROSTAT de 2023.

Depuis 2018, la loi EGALIM introduit pour la restauration collective :

- L'obligation d'une démarche et d'un diagnostic du gaspillage alimentaire avant le 22/10/2020,
- L'interdiction de dénaturer les denrées encore consommables à compter du 01/01/2020,
- L'obligation de **partenariat de don** (avec convention) pour la restauration collective publique et privée qui prépare plus de 3000 repas/jour au 21/10/2019.

La Région Île-de-France, autorité planificatrice pour la réduction des déchets, fixe un objectif régional ambitieux dans son Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) : **diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013.**

L'Établissement Public Territorial Paris Ouest La Défense, à travers les documents stratégiques que sont le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) et le Plan climat-air-énergie territorial (PCAET), a également défini des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour atteindre ces objectifs, **les villes du territoire et Paris Ouest La Défense agissent pour limiter les pertes et le gaspillage et favoriser la lutte contre la précarité alimentaire.** La présente charte vise à mobiliser et engager les services de restauration collective dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, les services de restauration collective du territoire de Paris Ouest La Défense s'engagent en partenariat avec l'Établissement Public Territorial, représenté par Monsieur Éric BERDOATI, Président de Paris Ouest La Défense, à mener les actions suivantes :

1. Formation et Sensibilisation

- Former en continu le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et aux bonnes pratiques à adopter.
- Diffuser les bonnes pratiques et les résultats au personnel (afficher les chiffres clés et objectifs dans les bureaux, les cuisines, les espaces de stockage).
- Sensibiliser les publics aux enjeux du gaspillage alimentaire (information sur les impacts du gaspillage, quantités gaspillées).

2. Actions à toutes les étapes (achat, production des repas et service)

- Assouplir les cahiers des charges avec les fournisseurs pour élargir la gamme de produits commandés (exemple : réduire les critères d'exigence sur la qualité esthétique des produits).
- Insérer des clauses et objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les contrats avec les prestataires de restauration.
- Rechercher et mettre en place des solutions de réduction du gaspillage alimentaire avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens). Exemple : intégrer des produits déclasser et éviter le suremballage.
- Modifier les procédés pour réduire les pertes durant la préparation des repas et valoriser les coproduits (exemple : recettes à partir d'épluchures comestibles).
- Gérer et prévoir les quantités de nourriture à préparer en fonction du nombre de convives.
- Proposer des assiettes de différentes tailles (en fonction de la faim) et encourager le service autonome des convives (exemple : bar à salade, denrées en vrac).

3. Relation avec les Convives

- Améliorer la qualité gustative des repas proposés.
- Faire découvrir des nouveaux goûts et nouvelles saveurs aux convives et éduquer au « bien manger » (recettes originales, communication ciblée, etc.).
- Travailler avec des produits de qualité et non transformés (frais, bios, labellisés, locaux).
- Communiquer sur les bienfaits d'une alimentation durable.
- Instaurer des moments d'échange entre acteurs (cuisiniers, convives, producteurs...) pour identifier les leviers de réduction du gaspillage et suivre la satisfaction des convives (exemples : enquêtes de satisfaction régulières, co-élaboration des menus).

4. Valorisation des Invendus

- Mettre en place des solutions pour éviter de jeter les repas non servis (exemples : remise en service d'un jour à l'autre, dons, vente à prix réduit dans un réfrigérateur connecté).
- Signer une convention de don avec des associations habilitées et la mettre en œuvre, tout en veillant à la qualité du don (ex : Chaînon manquant).

5. Mesure et Suivi des Pertes

- Mettre en place des actions de mesure pour quantifier les pertes et les dons alimentaires.
 - Suivre des indicateurs de réduction des pertes et des dons réalisés.
- Établir un plan d'action et le mettre en œuvre pour réduire les gisements identifiés (fruits et légumes abîmés, produits frais).

6. Tri et Valorisation des Déchets Alimentaires

- Trier à la source et valoriser les biodéchets (compost, méthanisation).

Fait à

.....

..... Le

Nom représentant
restauration collective

Nom représentant de la
commune

Nom représentant de l'EPT
Paris Ouest La Défense

Signature / tampon

Conseil de Territoire du 24 juin 2025

Projet d'acte

Délibération n° 13 : Approbation de trois modèles de charte contre le gaspillage alimentaire (commerces de bouche, GMS, restauration collective)

Affaire présentée par : Véronique JACQUELINE

La loi AGECE (anti-gaspillage pour une économie circulaire) fixe l'objectif de réduire de 50% d'ici 2025 (par rapport à 2015) le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective et des distributeurs et d'ici 2030 pour les consommateurs, producteurs, transformateurs et restaurations commerciales.

La Région Île-de-France, autorité planificatrice pour la réduction des déchets, fixe également un objectif régional ambitieux dans son Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD).

L'objectif de diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013 concerne l'ensemble de la chaîne alimentaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un projet porté par le territoire de Paris Ouest La Défense à travers deux projets de territoire : le Programme Local de Prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) adopté le 28 mars 2023 à travers son action D1 qui vise à mobiliser tous les publics dont les commerçants contre le gaspillage alimentaire, ainsi que le Plan climat-air-énergie territorial (PCAET) adopté le 25 juin 2019 à travers ses actions « conso 1 & 2 » visant à optimiser la prévention des déchets sur le territoire.

Dans ce cadre, l'EPT Paris Ouest La Défense et les communes du territoire ont créé 3 modèles de chartes d'engagement contre le gaspillage alimentaire :

1. Charte à destination des grandes, moyennes et petites surfaces (GMS).
2. Charte à destination des acteurs de la restauration collective (établissement scolaire, restaurant administratif, restaurant d'entreprise, établissement médical, hôpital...).
3. Charte à destination des commerces de bouche (boucherie, charcuterie, poissonnerie, boulangerie, pâtisserie, fromagerie, crèmerie, épicerie...).

Chacune des chartes propose des actions anti-gaspillage à mettre en place pour les acteurs ciblés. L'objectif est de faire adhérer les signataires aux chartes afin de les sensibiliser aux bonnes pratiques, réduire le gaspillage alimentaire, créer un réseau d'acteurs engagés et mutualiser les actions.

Actuellement, plusieurs villes du territoire de Paris Ouest La Défense ont déjà mis en place des chartes d'engagement envers certaines cibles (Courbevoie, La Garenne-Colombes, Levallois-Perret, Puteaux, Rueil-Malmaison). Ces chartes communales demeurent effectives et ne sont pas remises en cause par la mise en œuvre de ces trois modèles de chartes initiés par le territoire.

Il est proposé au conseil de territoire d'approuver les trois modèles de charte de l'EPT Paris Ouest La Défense, utilisables sur toutes les communes du territoire.

Vu la loi du 17 août 2015 portant sur la transition énergétique pour la croissance verte,

Vu la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire,

Vu le code général des collectivités territoriales et notamment son article L. 5219-5,

Vu le code de l'environnement et notamment son article L. 541-15-4,

Vu la délibération n°5 (53/2019) du conseil de territoire du 25 juin 2019 adoptant le Plan climat-air-énergie territorial (PCAET)

Vu la délibération n°4 (15/2023) du conseil de territoire du 28 mars 2023 adoptant le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) de l'établissement public territorial Paris Ouest La Défense

Vu la délibération n°6 (6/2025) du conseil de territoire du 12 février 2025 adoptant le lancement d'un travail commun sur l'élaboration de chartes anti-gaspillage alimentaire

Vu l'avis favorable de la commission développement durable du 11 juin 2025,

Après en avoir délibéré, le conseil de territoire,

APPROUVE les trois modèles de charte d'engagement contre le gaspillage alimentaire de l'EPT Paris Ouest La Défense.

AUTORISE le président ou le vice-président délégué à signer ces chartes.

DIT que dans un délai de deux mois à compter de sa transmission en préfecture, de sa publication et/ou de sa notification, cette délibération peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès du territoire Paris Ouest La Défense ou d'un recours contentieux dans un délai de deux mois devant le tribunal administratif de Cergy-Pontoise.