Lutte contre le gaspillage alimentaire

Communaute de Communes Sèvre et Loire

Auteur :

1 Place Charles de Gaulle
Espace Antoine Guilbaud
44330 Vallet
Voir le site internet
Astrid Dhooge
preventiondechets@vignoble-nantais.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En moyenne, les Français jettent 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés. L'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire pourra se décliner sous différentes formes :
- communication spécifique (presse, journaux des collectivités…)
- animation d'ateliers
- réalisation d'un guide avec recettes pour accommoder les restes…

Ce type d'action pourra valablement être menée en parallèle de la mise en place de composteurs collectifs (cantines scolaires notamment, mais également habitat collectif), afin de sensibiliser à la fois à une meilleure gestion des déchets (mise en compostage), et également à la réduction à la source.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire la part de déchets fermentescibles dans les OMR.
- Promouvoir des conseils et astuces pour réduire le gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

MENAGE | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE
administrateur.optigede@ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Direction régionale toutes les régions