



## AVANTAGES

- Un panel d'actions progressif de la réduction du gaspillage alimentaire à la valorisation de vos biodéchets.
- Une réponse aux objectifs de la loi EGALIM et de la loi économie circulaire.
- Un gain économique, une réduction de votre empreinte environnementale et une avancée éthique.
- Une diminution de votre production d'ordures ménagères assimilées et l'anticipation du tri à la source des biodéchets.



## ALIMENTATION

### TOUS UNIS contre LE GASPILLAGE

Réduire LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE de votre restaurant collectif, c'est pouvoir INTRODUIRE PLUS de produits de proximité et de qualité.

L'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets vous permet d'avancer à la carte et progressivement.

- 1 On se lance**  
Constitution d'une équipe projet active et motivée.
- 2 On mesure**  
Pesées du gaspillage et diagnostic des pratiques.
- 3 On se questionne**  
Définition d'un objectif de réduction et d'un plan d'actions personnalisé établi avec votre équipe projet, placée au cœur de l'action.
- 4 On agit**  
Mise en place des actions par votre équipe projet, accompagnée par votre conseiller.
- 5 On sensibilise**  
Implication et sensibilisation du convive par des animations à la carte.
- 6 On poursuit**  
Validation des résultats par de nouvelles pesées, bilan des actions résiduelles et nouvelles actions en perspective.

**Diminuez le gaspillage alimentaire, valorisez vos biodéchets, entrez dans l'économie circulaire.**

**Un challenge environnemental, économique et éthique.**



### BÉNÉFICES ÉCONOMIQUES

Adapter vos achats de matières premières en fonction de vos besoins réels. Réduire les quantités d'ordures ménagères assimilées et potentiellement le coût des déchets.



### EXPERTISE

Conseil, mobilisation et animation des acteurs du terrain. Sensibilisation et mise en réseau...



### INTÉRÊTS HUMAINS

Valoriser le travail de votre équipe de restauration. Inciter votre prestataire à agir. Changer le regard des convives sur l'alimentation et sur votre restaurant. Développer la sensibilité à l'économie.



### RÉFÉRENCES

118 établissements accompagnés en Pays de la Loire (écoles primaires, collèges, lycées, EHPAD...) 5 chargé(e)s de mission ressources sur le gaspillage alimentaire, kits d'exposition et d'animation régionaux...



### BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX

Diminuer l'empreinte environnementale de la restauration. Réinvestir les économies réalisées dans des produits alimentaires plus durables, de proximité et de qualité. Retour à la terre de vos biodéchets.



### CHIFFRES CLÉS

258 tonnes de gaspillage alimentaire recensées sur nos accompagnements. 750 000 à 800 000 euros à économiser et réinjecter potentiellement dans l'alimentation de proximité et de qualité.

## Ils nous font confiance :



Parmi la centaine de restaurants collectifs accompagnés : Centre hospitalier Lys Hyrôme (49), Collège Ambroise Paré (72), Croq'loisirs (44), EHPAD Ma maison (49), Rest'co de Nueil le Dolent (85).

## Votre interlocuteur

[www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr](http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr)



Chambre d'agriculture des Pays de la Loire  
Service énergie et économie circulaire

9 rue André-Brouard  
CS 70510  
49105 ANGERS Cedex 02

☎ 02 53 46 60 12

✉ [economie-circulaire@pl.chambagri.fr](mailto:economie-circulaire@pl.chambagri.fr)

Modalités, tarifs et conditions de vente sur demande.

