



# DÉCHETS

## 5 - GASPILLAGE ALIMENTAIRE



*Je réduis mes déchets alimentaires.*



### Diminuer le gaspillage alimentaire



Prévenir le gaspillage alimentaire répond à un double enjeu :  
**environnemental** et **économique**.

Produire, transformer, conserver, emballer et transporter entraînent des coûts et des dépenses énergétiques évitables pour un produit qui ne sera jamais consommé.

**150 KG**  
PAR AN / PERSONNE

En France, le **gaspillage alimentaire** représente 150kg par an et par personne.

(source ADEME réseaucompost.org)



## Pistes d'actions

### 1- Dans mon restaurant :

- je réalise le diagnostic et l'accompagnement proposé : pesée des retours d'assiettes et des restes, observations des lieux de pratiques.
- je propose aux clients de partir avec leur reste de repas et j'informe le client sur cette possibilité.
- je réalise des recettes anti-gaspillage.

### 2- Dans mon commerce :

- je valorise les produits en date limite de consommation courte en les étiquetant avec des réductions incitatives.



## Outils et accompagnements proposés

Retrouvez toutes les informations sur le site **Vercors Ecobiz**



## Que dit la réglementation ?

Consultez la bibliothèque virtuelle sur le site **Vercors Ecobiz**