

APPEL A CANDIDATURE 2015

VALODEA
Syndicat Mixte de Traitement
des Déchets Ardennais

2021
Environnement

SMICTOM
Auvillers-les-Forges



AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION



REGLEMENT

DOSSIER DE CANDIDATURE

Généralités

Définition _____	3
Contexte _____	3

Appel à candidature « Agir contre le gaspillage alimentaire dans la restauration »

Objectifs _____	4
Modalités d'accompagnement _____	4
Modalités de candidature _____	4
Modalités et critères de sélection _____	5
Communication-confidentialité _____	5
Contacts _____	6

Annexes

Dossier de candidature _____	7
Modèle de lettre d'engagement _____	8
Liste des communes de la 2C2A _____	9
Liste des communes du SMICTOM _____	10

Définition

Le gaspillage alimentaire correspond à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée.

Les enjeux du gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les 3 axes du développement durable : environnemental, économique et social.

Lutter contre le gaspillage alimentaire c'est :

- **Préserver l'environnement**

En évitant de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie et en évitant de générer des déchets et des gaz à effet de serre.

1/3 de la nourriture produite dans le monde est jetée (source : Food and Agriculture Organization - FAO). Ce gaspillage est présent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : le champ, le transport, l'usine, le lieu d'achat ou de consommation, la maison)

- **Réaliser des économies financières**

La nourriture jetée, c'est de l'argent inutilement dépensé.

- **Améliorer sa qualité de vie**

En privilégiant la qualité des produits plutôt que la quantité

En France, le gaspillage alimentaire représente :

→ 20 Kg de déchets alimentaires jetés par personne et par an, dont 7 Kg de d'aliments encore emballés (Source : ADEME)

→ 400 € par an pour un foyer de 4 personnes (Source : www.alimentation.gouv.fr)

Contexte

Dans le cadre de leur Plan Départemental et leurs Programmes Locaux de Prévention, VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges se sont engagés aux cotés de l'ADEME, à faciliter la mise en place d'actions de prévention visant à réduire la production de déchets et notamment le gaspillage alimentaire. Ainsi, de nombreuses actions sont menées sur le département pour sensibiliser les citoyens ardennais à la réduction du gaspillage alimentaire.

Toutefois, les ménages ne sont pas les seuls concernés par le gaspillage alimentaire. Les professionnels de la restauration génèrent en moyenne 230g de denrées alimentaires perdues par repas servi. Il est donc essentiel d'une part, de sensibiliser les professionnels à cette problématique et de les accompagner dans la mise en place d'actions permettant de réduire ce gaspillage.

Parallèlement à ce constat, la réglementation concernant les gros producteurs de biodéchets évolue et précise notamment qu'à partir du 1^{er} janvier 2016, tout producteur ou détenteur de 10 tonnes par an de biodéchets, doit en assurer le tri à la source en vue d'une valorisation organique (Art. R. 543-226 du code de l'environnement).

Objectifs

L'appel à projet « Agir contre le gaspillage dans la restauration » vise donc à accompagner les professionnels de la restauration traditionnelle et gastronomique dans la mise en place d'une action visant à réduire le gaspillage alimentaire et ainsi réduire leur production de biodéchets.

L'opération consiste donc à proposer aux clients des « Gourmet bag » à la fin de leur repas pour de leur permettre de terminer leur dégustation à la maison pour moins gaspiller !

Modalités d'accompagnement

L'accompagnement proposé par VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges consiste à suivre sur 6 mois l'évolution du gaspillage alimentaire au sein du restaurant en proposant des « Gourmet bag » aux clients qui n'ont pas terminé leur assiette. Ainsi, l'action se déroulera en 4 phases :

Phase 1 : Diagnostic

Faciliter l'élaboration d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire : estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées (en cuisine et en salle), estimation du nombre de plats non terminés (entrée + plat + dessert) et analyse des causes de ce gaspillage.

Phase 2 : Mise en place de l'opération « Gourmet bag »

Mise à disposition par VALODEA, la 2C2A, le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges des boîtes à emporter sur la durée restante de l'accompagnement (après le diagnostic). Mise à disposition par VALODEA, la 2C2A, le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges des supports de communication (autocollants menus, porte d'entrée, brochures d'information...) et installation selon les disponibilités du restaurant. Adopter un nouveau discours auprès du client et lui proposer systématiquement lorsque son assiette n'est pas terminée, de repartir avec le plat/ la bouteille (si elle n'est pas consignée). VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges, valoriseront l'engagement des restaurants au travers de leur communication (média, presse...).

Phase 3 : Enquête de satisfaction

Dès la mise en place de l'opération « Gourmet bag », une enquête de satisfaction très rapide sera proposée aux clients à la fin du service afin d'évaluer l'impact de cette démarche sur la clientèle.

Phase 4 : Bilan

Estimation de la quantité de denrées alimentaires détournées grâce aux « Gourmets bag » distribués. Mesure de l'impact sur la quantité de déchets produite et sur la clientèle (fidélisation, image). Recherche d'autres pistes d'actions pour aller plus loin (réduire le gaspillage en cuisine, composter ce qui peut l'être...).

Modalités de candidature

Seuls les restaurants proposant une cuisine traditionnelle ou gastronomique, situés sur le département des Ardennes (08) peuvent candidater.

Le restaurant doit être inscrit auprès de la Chambre des Commerces et de l'Industrie (CCI).

Pour candidater, il faut remettre un dossier de candidature complet **au plus tard le 16 novembre 2016**, cachet de la poste faisant foi à l'adresse suivante :

VALODEA

Appel à candidature « Lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration »

13 rue Camille Didier

08000 Charleville-Mézières

Ou par mail : prevention@valodea.fr

Le dossier devra comprendre :

- Le dossier de candidature
- Une lettre d'engagement

En annexe, figurent le modèle de dossier de candidature et un modèle de lettre d'engagement. Ces éléments sont également disponibles en téléchargement sur notre site Internet : www.valodea.fr

Modalités et critères de sélection

15 candidatures seront sélectionnées.

Les candidats seront sélectionnés en fonction de leur situation géographique. Ainsi seront sélectionnés :

- **5 restaurants situés sur le territoire de la 2C2A** (cf. annexe 3, liste des communes de la 2C2A) qui seront accompagnés par la 2C2A.
- **5 restaurants situés sur le territoire du SMICTOM d'Auvillers-les-Forges** (cf. annexe 4, liste des communes du SMICTOM) qui seront accompagnés par le SMICTOM.
- **5 restaurants situés sur le département et hors des territoires de la 2C2A et du SMICTOM d'Auvillers-les-Forges** qui seront accompagnés par VALODEA.

Les candidats seront évalués selon les critères suivants :

- Clarté, précision et intérêt du dossier de candidature
- Potentiel de réduction de la production d'ordures ménagères

Dans le but de départager les meilleurs candidats en cas d'égalité, un tirage au sort parmi les dossiers ex aequo sera effectué.

La sélection des candidats se déroulera le 17 novembre 2015 dans les locaux de VALODEA. En cas de besoin, VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges pourront entrer en contact avec les candidats afin d'éclaircir des points particuliers.

Communication – confidentialité

Dans le cadre de cet appel à candidature, VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges s'engagent à ne diffuser aucune information confidentielle autre que celles nécessaires à l'accompagnement du projet.

Pour que VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges puisse assurer un travail de promotion autour de cet appel à candidature et de ses résultats ; chaque candidat accepte de fournir tous les éléments permettant de valoriser le projet et les résultats obtenus. Chaque lauréat s'engage à participer à tout évènement de communication relatif à l'appel à candidature.

Contacts

Pour toute information technique :

VALODEA

Service Prévention

Virginie DRUART, chargée de mission prévention

Tel. 03 24 55 65 23 – virginie.druart@valodea.fr

2C2A

Service Prévention

Justine CHARDIN, chargée de mission prévention

Tel. 03 24 30 55 71 – justine.chardin@2c2a.com

SMICTOM d'Auvillers-les-Forges

Service Prévention

Julie PARISEL, chargée de mission prévention

Tel.03 24 42 00 36 – jparisel.smictom@gmail.com

APPEL À CANDIDATURE



AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION



Dossier de candidature

A remettre au plus tard le 16 novembre 2015

Nom de l'enseigne : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

N° de téléphone : _____

Mail : _____

N° SIRET : _____

Horaires d'ouverture : _____

Congés/fermeture annuelle (en nombre de jour) : _____

Nombre moyen de repas servis par semaine : _____

Nombre de bacs (et volumes), présentés à la collecte des ordures ménagères (hors collecte sélective), par semaine : _____

Proposez-vous déjà à vos clients de repartir avec les restes ? OUI NON

Si oui, comment le proposez-vous ? _____

Contacts :

Responsable de l'enseigne

Nom : _____ Prénom : _____

Numéro de téléphone : _____

Mail : _____

Interlocuteur en charge du projet (si différent du responsable)

Nom : _____ Prénom : _____

Numéro de téléphone : _____

Mail : _____



Environnement



VALODEA

Appel à Projet « Agir contre le gaspillage alimentaire dans la restauration »
13 rue Camille Didier
08000 Charleville-Mézières

A,
Le,

Objet : Lettre d'engagement et attestation sur l'honneur

Madame, Monsieur,

Suite à l'appel à candidature « Agir contre le gaspillage alimentaire dans la restauration », lancé par VALODEA, la 2C2A et le SMICTOM d'Auvillers-les-Forges, nous confirmons notre intention de mettre en place l'opération « Gourmet bag » au sein de notre établissement :

Enseigne : _____

Adresse : _____

CP : _____ **Ville :** _____

Nous nous engageons par la présente à :

- ➔ ne pas commencer l'exécution du projet avant la date de démarrage (au plus tôt le 23 novembre 2015).
- ➔ ne pas abandonner le projet au cours des 6 mois d'accompagnement.
- ➔ relever les indicateurs nécessaires au suivi et à l'évaluation de ce projet.
- ➔ n'utiliser, tout au long de l'accompagnement, que les outils mis à disposition par VALODEA (boîtes et supports de communication).
- ➔ mettre en avant notre démarche et permettre à notre partenaire de valoriser notre engagement

Par ailleurs, nous déclarons par la présente que notre établissement n'est pas en redressement judiciaire, sauf à disposer d'un plan de continuation et est en règle concernant sa situation fiscale et sociale (URSAFF, impôts).

Nous certifions également que les renseignements fournis dans le dossier sont exacts.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Cachet, nom et signature du responsable :

Annexe 3 : Liste des communes de la 2C2A

Alleux (les)	Grivy-loisy	Sommauthe
Apremont-Sur-Aire	Harricourt	Sommerance
Ardeuil-montfauxelles	Hauvine	Sugny
Aure	Imecourt	Sy
Authes	Lancon	Tailly
Autruche	Landres-et-saint-georges	Tannay
Autry	Leffincourt	Termes
Ballay	Liry	Terron-sur-aisne
Bar-les-buzancy	Longwe	Thenorgues
Bayonville	Louvergny	Toges
Beffu-le-morthomme	Machault	Tourcelles-chaumont
Belleville et chatillon-sur-bar	Manre	Vandy
Belval bois des dames	Marcq	Vaux-en-dieulet
Berliere (la)	Mars-sous-bourcq	Vaux-les-mouron
Bouconville	Marvaux-vieux	Verpel
Boult-aux-bois	Mont-saint-martin	Verrieres
Bourcq	Mont-saint-rémy	Vouziers
Brecy-brieres	Montcheutin	Vrizy
Brieulles-sur-bar	Montgon	
Briquenay	Monthois	
Buzancy	Mouron	
Cauroy	Noirval	
Challerange	Nouart	
Champigneulle	Oches	
Chardeny	Olizy-primat	
Chatel-chehery	Pauvres	
Chesne (le)	Petites armoises (les)	
Chevieres	Quatre-champs	
Conde-les-autry	Quilly	
Contreuve	Saint-clément-à-arnes	
Cornay	Saint-etienne-à-arnes	
Croix-aux-bois (la)	Saint-juvin	
Dricourt	Saint-morel	
Exermont	Saint-pierre-à-arnes	
Falaise	Saint-pierremont	
Fleville	Sainte-marie	
Fosse	Sauville	
Germont	Savigny-sur-aisne	
Grandes armoises (les)	Sechault	
Grandham	Semide	
Grandpre	Senuc	

Annexe 4 : Liste des communes du SMICTOM d'Auvillers-les-Forges

Antheny	L'echelle
Aouste	Lepron-les-vallees
Aubigny-les-pothees	Les mazures
Auge	Liat
Auvillers-les-forges	Logny-bogny
Blanchefosse-et-bay	Marby
Blombay	Marlemont
Bossus-les-rumigny	Maubert-fontaine
Brognon	Murtin bogny
Cernion	Neuville-les-this
Champlin	Neuville-lez-beaulieu
Le chatelet-sur-sormonne	Prez-la-cerleau
Chilly	Regniowez
Estrebay	Remilly-les-pothees
Etalle	Rimogne
Eteignieres	Rouvroy-sur-audry
Flaignes-havys	Rumigny
Fligny	Sevigny-la-foret
Girondelle	Signy le petit
Hannappes	Sormonne
La feree	Tarzy
La neuville-aux-joutes	This
Laval morency	Tremblois-les-rocroi
Le frety	Vaux villaine