



La loi du 11 février 2016, dite loi Garot, renforce l'engagement des pouvoirs publics à réduire de moitié les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025.

L'ordonnance, prise en application de la **loi #EGalim du 30 octobre 2018** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, a pour objet d'étendre les dispositions de la loi du 11 février 2016 aux secteurs de la restauration collective privées et l'agroalimentaire.

L'ordonnance impose ainsi à tous les opérateurs de la restauration collective la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable. L'interdiction de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation est étendue à tous les acteurs de la restauration collective. Au-delà de 3 000 repas par jour, une convention doit être proposée aux associations habilitées d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables et non vendues. Enfin le fait de rendre public les engagements pris en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire est rendu obligatoire à compter du 1^{er} janvier 2020.

Ces nouvelles dispositions ont pour objectif de responsabiliser l'ensemble des acteurs de la restauration collective. La Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2019 en est la continuité.

De nombreux adhérents AGORES n'ont pas attendu cette ordonnance pour mener la chasse au gaspillage alimentaire et sont déjà très investis dans leurs unités de restauration.



Ainsi la **collectivité de FLEAC en Charente**, avec une prestation de 560 repas par jour à destination des deux restaurants scolaires et de l'EHPAD, travaille sur le sujet depuis plus de deux ans. Avec une proportion de denrées biologiques supérieure à 50%, les grammages de gaspillage sont faibles : 58g par plateau pour les scolaires alors que la moyenne nationale est à 120g. L'attribution du **1^{er} prix du trophée Régal (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire) Nouvelle Aquitaine** en 2018 récompensait déjà les

engagements de la collectivité. Un suivi quotidien des grammages et des retours de satisfaction permet toujours de conserver ce bon niveau d'engagement.

La **collectivité de Blainville sur Orne** fait partie de la soixantaine d'établissements engagés dans le « **défi assiette vide** » organisé par le **REGAL Normandie**. Blainville sur Orne a

d'ailleurs **gagné ce défi en 2017**. Une semaine de pesées avec de la sensibilisation sur le gaspillage alimentaire est organisée en mai puis en octobre de chaque année dans les restaurants scolaires. Avec un menu végétarien servi par semaine et un poids moyen de gaspillage de 23 g par plateau pour 450 repas servis par jour aux maternelles et primaires, cette collectivité se place ainsi parmi les très bons élèves.