



Charte citoyenne du réseau 14e anti-gaspi

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

En France, ce sont environ 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année. Dans certains cas, ces aliments sont jetés sans être consommés et encore emballés.

Au sein des ménages, ce gaspillage représente en moyenne 30 kg par personne et par an, dont 7 kg de produits encore emballés. Gaspiller de la nourriture coûte cher : environ 160 euros par personne et par an.

Ce gaspillage entraîne l'émission d'environ 15 millions de tonnes équivalent CO₂, gaz à effet de serre responsable des dérèglements climatiques. C'est 5 fois plus que le trafic interne aérien français.

Le gaspillage alimentaire représente un défi moral quand 1 Français sur 7 est en situation de pauvreté et éprouve des difficultés à accéder à une alimentation de qualité.

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés par le gaspillage alimentaire et tous peuvent agir à leur échelle pour limiter ce gaspillage.

Dans un environnement urbain tel qu'à Paris, consommateurs, restaurateurs et commerçants représentent donc des leviers importants de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

C'est pourquoi la mairie du 14^{ème} arrondissement s'engage dans une démarche de réduction des déchets et de respect de l'environnement avec la mise en place du réseau 14e anti-gaspi.

Créé en 2018, celui-ci a pour objectif de sensibiliser et fédérer l'ensemble des acteurs locaux pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce sont déjà plus de 500 citoyen.n.e.s et plus de 50 commerçant.e.s qui ont adhéré à la démarche. En parallèle, des ateliers ont eu lieu et continueront dans les écoles de l'arrondissement. Ils ont déjà permis de sensibiliser plus de 500 écolier.e.s à la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis la création de ce réseau.

La mairie du 14^{ème} souhaite donc agrandir ce réseau et développer au mieux cette dynamique positive avec l'engagement des commerçant.e.s et des citoyen.ne.s.

Engagements :

Je soussigné.e....., je m'engage à adhérer au réseau 14e

anti-gaspi et je m'engage notamment à :

AVEC LES RESTES

- Congeler l'excédent de plats cuisinés pour allonger leur durée de vie.
- Cuisiner et accommoder les restes, de nombreuses recettes existent.
- S'essayer au compostage des déchets alimentaires, des collectifs existent près de chez moi.

AVANT LES COURSES

- Dresser l'inventaire du réfrigérateur et des placards.
- Élaborer des menus en fonction de ce qu'il me reste.
- Faire une liste de courses adaptée aux besoins réels de mon foyer.

PENDANT LES COURSES

- Déjouer le piège des promotions dans les rayons afin d'éviter d'acheter des produits inutiles ou non nécessaires.
- Privilégier les produits frais dont la date limite de consommation (DLC) est la plus éloignée.
- Privilégier les produits en vrac ou à la découpe qui réduisent la consommation d'emballages.
- Apporter ses contenants propres et réutilisables auprès de certains commerçants.
- Ne pas avoir peur des fruits et légumes « moches » ou mal calibrés, car ils possèdent les mêmes qualités nutritives et gustatives que les autres.

AU QUOTIDIEN

- Ranger les aliments en fonction des zones de température du réfrigérateur et effectuer la rotation des produits, en plaçant devant ceux à consommer le plus rapidement.
- Faire la distinction entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM).
- Adapter les quantités cuisinées au nombre de convives, pour éviter les restes.
- Au restaurant, ne pas hésiter à demander une boîte à emporter, si l'assiette n'est pas terminée.
- Valoriser la gestion de nos biodéchets avec le compostage (lombricomposteurs, compostes de quartier...).

Signé le, à Paris

J'accepte de recevoir la lettre d'informations « Réseau 14 Anti-gaspi ».

Le signataire :

Les élu.e.s :

Pour plus d'informations sur le réseau : le14durable@paris.fr

Charte élaborée avec le concours d'AHTARAME & Graine de Quatorzien