

COP21 : Paris s'engage à réduire moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025

Antoinette Guhl, adjointe à la Maire, soumettra au prochain Conseil de Paris un plan stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui comporte notamment cinq grandes mesures innovantes.

Chaque année en France, plus de sept millions de tonnes de déchets sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire. Ce gâchis représente une perte de plus de 400 euros par an et par foyer. En 2012, la FAO a estimé à plus d'un tiers la nourriture gaspillée dans le monde. Les différentes études estiment à entre 20 et 30 kg de nourriture gaspillée en France par an et par habitant.

Consciente des enjeux, la Ville de Paris a mis en place depuis plusieurs années des actions pour lutter contre le gâchis. Elle a notamment été la première collectivité territoriale à signer le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, en juillet 2013.

Malgré ces efforts, la part des déchets alimentaires dans les poubelles des ménages augmentent, et un Parisien jette en moyenne 13,8kg de déchets alimentaires encore emballés par an, soit deux fois plus que la moyenne des Français. Dans la restauration collective parisienne, on constate qu'un tiers des repas n'est pas consommé.

Antoinette Guhl, adjointe à la Maire en charge de l'économie circulaire, de l'innovation sociale et de l'économie sociale et solidaire, proposera donc au prochain Conseil de Paris de renforcer les actions de la Ville dans ce domaine, en adoptant un plan stratégique dédié à ce sujet.

« Le gaspillage est une aberration sociale, économique et environnementale. Grâce à ces nouvelles mesures, nous nous fixons l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à Paris d'ici 2025 », annonce l'adjointe.

Ce document comporte notamment cinq grandes mesures innovantes, qui touchent les particuliers, les établissements publics et les restaurateurs :

1. Création d'une Charte des cantines scolaires contre le gaspillage alimentaire et amélioration de l'organisation, en se fondant sur les bonnes pratiques identifiées dans les arrondissements ;

2. Développement du don des repas non consommés dans les restaurants collectifs municipaux à des associations caritatives ;
3. Création d'un label « *Le gaspi c'est fini* », qui sera attribué aux commerçants qui luttent contre le gaspillage alimentaire pour valoriser leur engagement ;
4. Généralisation de la récupération et de la redistribution des invendus alimentaires sur les marchés découverts parisiens, suite à l'expérimentation concluante menée sur le marché Joinville (19e) ;
5. Dès le premier semestre de 2016, la Ville lancera des épiceries 100% vrac pérennes, sur le même principe que la boutique éphémère Biocoop.

« A trois semaines maintenant du lancement de la COP21, il faut rappeler que le gaspillage alimentaire, s'il était un pays, serait le troisième émetteur mondial de gaz à effet de serre après la Chine et les Etats-Unis. Avec ce plan, nous réaffirmons notre volonté de lutter contre tous les gaspillages pour construire une société durable », conclut l'édile.

Contact presse : Mathilde Pieraut – 01 42 76 49 61 – presse@paris.fr