Contexte légal de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Siplarc a mis en place des partenariats avec des associations locales pour récupérer les excédents de production et des ateliers de sensibilisation auprès des enfants.

Trois associations partenaires collectent et valorisent les excédents de production du Siplarc pour proposer des repas de qualité aux personnes démunies : les Restos du Coeur de Seine Saint-Denis, Excellents Excédents et l'Epicerie solidaire La Petite Ruche.

Une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Loi Grenelle 2 de 2010

Les producteurs de déchets alimentaires de plus de 10 tonnes par an ont l’obligation, depuis 2016, de trier et de procéder à une valorisation biologique de ces déchets.

Loi de la transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015

D’ici 2025, l’ensemble des déchets alimentaires (ceux des ménages et des non ménages) devront disposer d’une solution de proximité de tri à la source de ces déchets, dans le but d’assurer leur valorisation (compost, bio méthane).

Loi n°2016-138 du 11 février 2016, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations.

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- La prévention du gaspillage alimentaire ;
- L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

Ordonnance du 21 octobre 2019, extension des dispositions de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire aux secteurs de la restauration collective et l'agroalimentaire

Les opérateurs de la restauration collective, privée et publique, qui produisent plus de 3000 repas par jour devront proposer une convention aux associations habilitées d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables et non vendues.

Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (LAGEC) du 10 février 2020

Cette loi avance la date de la généralisation du tri à la source des bio-déchets (déchets alimentaires et déchets verts) au 31 décembre 2023. Obligation pour les producteurs de déchets alimentaires, de plus de 5 tonnes par an, la mise en place du tri à la source des déchets alimentaires à compter de 2023.

Infos pratiques

L'association Excellents Excédents collecte et valorise les excédents de production de la restauration collective, recompose des repas complets et équilibrés à destination des convives des centres d'hébergement d'urgence et des cantines solidaires de Seine Saint-Denis.

Pour **l'association Restos du coeur de Seine Saint-Denis**, l'aide alimentaire est un volet fondamental de l'aide à la personne et représente le premier pas vers la réinsertion pour les personnes accueillies. Les excédents collectés au Siplarc sont destinés à la Maraude 93, et apportent des repas aux sans abris du département.

Les conventions signées avec le Siplarc font partie de la lutte contre la précarité alimentaire.

Liens utiles
Plus d'infos sur le gaspillage alimentaire
Site des restos du coeur de Seine Saint-Denis
Site de Excellent Excédents