

CHARTRE D'ENGAGEMENT ANTI GASPI

Je soussigné, agissant pour le compte de la société, je m'engage notamment à :

Le gaspillage alimentaire détruit notre planète, porte atteinte à notre porte-monnaie et constitue une anomalie dans un pays où 14% de la population vit en dessous du seuil de pauvreté et a des difficultés pour accéder à une nourriture de qualité.

Selon le rapport Garot, les pertes alimentaires consommables des industries agroalimentaires, du secteur du commerce et de la distribution ou encore de la restauration collective et commerciale sont estimées à 2 380 000 tonnes annuelles, dont 1 150 000 tonnes pour le seul secteur de la restauration.

Conscients de ces enjeux, les restaurateurs parisiens témoignent ici leur engagement plein et entier à la lutte contre le gaspillage alimentaire. En tant qu'ambassadeurs de la gastronomie française et grâce au rayonnement international de leur savoir-faire, les chef-fes parisien-nes pourront montrer au monde entier que Paris se situe à la pointe de ce combat.

La Charte d'engagement des chefs parisiens en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire a un triple objectif : créer des synergies au sein de la profession pour que chacun puisse prendre part à cette lutte et adaptent ses pratiques ; participer à la sensibilisation du grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire et contribuer à réduire l'impact économique que ce dernier constitue pour les restaurateurs.

La Charte se décline en quatre axes contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire de la fourche à la fourchette :

1. Le choix des matières premières : l'achat responsable

Les chefs s'engagent à privilégier :

- le recours aux circuits-courts, en choisissant des fournisseurs locaux,
- les produits de saison,
- les poissons, crustacés et mollusques non menacés par la surpêche ou issus d'élevages biologiques
- les viandes non menacées par l'extinction de leur espèce
- Les produits labellisés made in France.

Ils favorisent les produits sans emballage ou dont l'emballage est recyclable ou consigné.

2. La préparation en cuisine

Les chefs s'engagent à travailler l'ensemble des produits pour ne rien gaspiller notamment en adaptant leurs portions, les recettes et leurs pratiques.

Impliquer et former leurs équipes aux bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

3. Les retours d'assiettes : trouver une issue à tout produit qui n'aurait pas été consommé

Proposer à sa clientèle des boîtes anti-gaspi permettant de transporter les denrées pour une consommation ultérieure.

Proposer de donner à des associations les denrées non consommées encore consommables.

Mettre en place une collecte séparée des bio-déchets en vue de leur valorisation par méthanisation énergétique ou retour au sol par compostage.

4. L'échange de pratiques anti-gaspi

Les chefs s'engagent à diffuser leur savoir-faire et leurs nouvelles fiches techniques favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment à travers la formation au sein des restaurants collectifs ou centres d'apprentissage.

Ils s'engagent à faire la promotion de cette charte auprès des autres restaurateurs parisiens.

Les restaurateurs participeront également à leur auto-évaluation dans la mise en œuvre de la charte un an après sa signature avec le concours de la Ville de Paris.

La personne en charge de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement, est nommée référent.

Nom du référent :

Contact téléphonique :

Contact mél :

Signature :