



## Entreprises d'Auvergne-Rhône-Alpes, relevez le défi de l'anti-gaspi !



Lancé par les CCI d'Auvergne-Rhône-Alpes, soutenu par l'ADEME et la Région Auvergne-Rhône-Alpes et porté avec leurs partenaires, le Défi anti-gaspi invite les entreprises de la région à mettre en place de nouvelles démarches de prévention, de valorisation et de réduction de leurs déchets alimentaires. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 15 février 2020.

Près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées chaque année en France (150 kg/habitant et par an). Ce phénomène n'est toutefois pas une fatalité. Dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020, la France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

### **Le gaspillage source de surcoûts importants**

[Visualiser l'article](#)

Le gaspillage, la casse et les invendus alimentaires génèrent des surcoûts importants, en moyenne 4,4 % du chiffre d'affaires dans le secteur agroalimentaire. Dans la grande distribution, ce gaspillage pourrait être réduit de 300 000 t/an, ce qui représenterait une économie annuelle de 700 M€\*.

Du côté de la restauration collective, ce sont 17 % des aliments préparés et 14 % du coût des matières premières qui sont perdus, soit environ 540 000 tonnes par an d'aliments gaspillés\*. Si certaines entreprises ont déjà l'obligation réglementaire d'agir en recourant au don, toutes ont à gagner à se mobiliser largement, tant du point de vue économique que de celui des aspects sociaux et environnementaux, et ce d'autant plus que le sujet est fédérateur et fait généralement sens pour la plupart des collaborateurs.

### **Les entreprises régionales mises au défi !**

Pour accompagner les entreprises auvergnates et rhônalpines dans ce challenge, les CCI d'Auvergne-Rhône-Alpes et leurs partenaires, dont l'ADEME, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'ARIA, la Coopération Agricole, le [Cluster bio](#) et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, leur lancent un grand défi anti-gaspi.

Celui-ci est ouvert gratuitement aux industries agroalimentaires, coopératives, commerces alimentaires, Grandes et Moyennes Surfaces, ainsi qu'aux entreprises de restauration collective, et ce, quels que soient leur taille et leur niveau d'engagement dans la démarche. Chaque participant devra engager son entreprise et ses collaborateurs pour faire évoluer la gestion de ses pertes, en bénéficiant pendant huit mois d'un suivi et d'une valorisation de ses actions.

### **Le Défi Anti-gaspi, comment ça se passe ?**

Les entreprises mettent en oeuvre un plan de communication et un plan d'actions, avec un suivi en proximité par la CCI de leur territoire et/ou ses partenaires. Celui-ci peut comprendre, selon les besoins :

Des demi-journées de conseil (financées à 60 % par l'ADEME) ;

Le soutien des CCI à la mise en place de nouveaux processus pour gaspiller moins, donner plus, et faire des économies ;

Un accompagnement à l'intelligence collective ;

La mise à disposition d'un kit de communication ;

Des ateliers d'échanges de bonnes pratiques ;

Une mise en réseau avec des partenaires.

Le défi se déroule sur huit mois (février à octobre 2020), au cours desquels les candidats participeront à des ateliers d'échanges et d'expertises. Leur participation sera également valorisée sur le site internet du défi. En novembre, cinq lauréats seront mis à l'honneur lors de la cérémonie de clôture et seront récompensés par la réalisation d'une vidéo leur permettant de communiquer sur leur action.