

## LE COTENTIN AGIT POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Edouard MABIRE, V-P en charge de la Collecte et de la Valorisation des Déchets et Philippe BAUDIN, Conseiller délégué en charge de la collecte des déchets vous présentent les actions proposées par le Cotentin à l'occasion de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

### **Le gaspillage alimentaire, un enjeu national**

10 millions de tonnes d'aliments consommables partent à la poubelle chaque année en France. Ce triste chiffre a au moins le mérite d'alerter sur l'enjeu majeur que représente le gaspillage alimentaire : enjeu environnemental (matière, eau, énergie) et économique. Notamment en première ligne les restaurateurs, qui travaillent de grandes quantités de produits.

Avec 157 grammes de denrées alimentaires jetés par personne et par repas, le gaspillage en restauration serait même cinq fois plus élevé qu'à domicile.

### **Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, demandez votre « boîte anti-gaspi » !**

Les restes d'un plat, la fin d'une bouteille de vin, un dessert à peine entamé. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, les restaurateurs ont l'obligation de proposer à leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables pour qu'ils puissent emporter leurs restes à l'issue du repas.

### **Les freins identifiés**

De nombreux Français n'osent pas demander à emporter leurs restes de peur de passer pour une personne impolie. Un problème majoritairement culturel car outre-Atlantique, cette pratique est monnaie courante.

La pédagogie reste à amorcer pour la partie professionnelle où l'inquiétude porte sur la mise en cause du restaurateur en cas de problème liés à la conservation des produits après les avoir vendus. Cependant, la responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas garant des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée. C'est au client de respecter les règles de conservation (transport, température, délai de consommation, etc.).

Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas emporter les produits dits « sensibles » : tartares, préparations contenant des œufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise «maison»...).

Aussi, les ambassadeurs du tri et de la prévention seront donc présents sur les marchés et déchèteries afin de sensibiliser les usagers sur l'utilisation de la « boîte anti-gaspi » !

**Les rendez-vous à venir :**

- 16 octobre : **marché de Saint-Vaast**
- 18 octobre : **déchèterie de Martinvast**
- 19 octobre : **Centre commercial de Digosville**
- 20 octobre : **déchèterie du Ham**
- 21 octobre: **marché de Cherbourg**
- 22 octobre: **marché de Valognes**
- 25 octobre : **marché de Bricquebec en Cotentin**
- 26 octobre : **marché de Portbail**
- 27 octobre: **marché de Saint-Pierre-église**
- 29 octobre: **marché de Les pieux**
- 4 novembre : **Super U de Beaumont-Hague**
- 5 novembre : **déchèterie de Rauville la Place**