



## Charte d'engagement réciproque de la restauration traditionnelle dans la lutte contre les gaspillages pour une Économie Circulaire

### PRÉAMBULE

Le RÉGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) Pays du Calais et le SEVADEC (Syndicat d'Élimination et de VALorisation des DÉchets du Calais) travaillent ensemble pour accompagner les acteurs économiques du territoire dans leurs changements de pratiques en faveur d'une Économie Circulaire.

Réduire la production de déchets, réduire le gaspillage alimentaire, optimiser les ressources, choisir des matériaux durables ou recyclés, intégrer l'humain au cœur de la démarche, toutes ces actions contribuent à améliorer durablement notre territoire.

Pour mener des actions efficaces, nous avons fait le pari, comme d'autres territoires, de mutualiser nos forces. Cette charte symbolise l'engagement réciproque des acteurs du Pays du Calais impliqués dans la lutte pour un environnement plus sain et plus durable.

Cette charte est signée, pour trois ans, par les partenaires soucieux de s'investir dans une démarche durable. Les partenaires acceptent d'informer le réseau sur les actions mises en place parmi la grille présentée en annexe de ce document. Il existe trois niveaux d'investissement « ANTIGASPI » : engagement / maîtrise / expertise. Le niveau de l'établissement engagé dans la démarche est évalué avant la signature puis fait l'objet d'une auto-évaluation chaque année (fiche de suivi).

### ENGAGEMENTS DU RÉGAL PAYS DU CALAIS

Le RÉGAL Pays du Calais est une communauté de travail permettant aux acteurs de la chaîne alimentaire de se rencontrer pour coopérer, s'informer et co-construire des outils de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

Le RÉGAL s'engage auprès de ses membres à :

- valoriser l'implication des acteurs engagés dans ses supports de communication : ré-édition de la brochure producteurs/restaurateurs via le Calaisis on y Prend Goût (LCOYPG), mise à jour du site internet LCOYPG\*,
- partager les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur les pages Facebook et sites internet dédiés du SyMPaC et du COYPG\* (réalisation de mini-interview et reportages),
- transmettre aux médias du territoire des communiqués de presse sur les actions menées par les acteurs engagés,



- valoriser les actions des acteurs engagés par la réalisation d'un guide pratique au format PDF consacré aux « bonnes pratiques » et mis à jour régulièrement, disponible en ligne,
- relayer au niveau national les actions innovantes mises en place (via les réseaux sociaux de l'ADEME, notamment).

## ENGAGEMENTS DU SEVADEC

Le SEVADEC s'engage auprès des membres à :

- répertorier les acteurs engagés dans son annuaire de l'économie circulaire du Pays du Calaisis en ligne afin d'être visibles par le grand public,
- proposer des solutions aux restaurateurs pour la collecte des huiles alimentaires,
- proposer un temps de sensibilisation à la valorisation des déchets (notamment les biodéchets),

## ENGAGEMENTS MUTUELS SEVADEC + RÉGAL

Le RÉGAL Pays du Calaisis et le SEVADEC s'engagent ensemble auprès des acteurs à :

- mettre à disposition des outils et supports de communication afin de valoriser leur implication dans la démarche,
- proposer un cadre de travail qui facilite la mise en place d'actions et de discussions par le biais d'un agenda de RDV et de rencontres,
- diffuser les informations sur la réglementation et les obligations en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets,
- proposer des groupes de travail pour intégrer pleinement les professionnels et experts dans la recherche de solutions,
- mettre en réseau les professionnels par secteur d'activité pour partager les expériences réussies et renforcer les actions,
- aider à la mise en place d'un partenariat entre les acteurs engagés et les associations de dons alimentaires,
- accompagner les acteurs qui souhaitent s'engager dans la démarche nationale en candidatant à la labellisation "ANTIGASPI",
- accompagner à la sensibilisation de l'équipe de l'établissement sur la question de la lutte contre les gaspillages (formations, ateliers, ...)
- faciliter la mise en réseau avec les structures d'aides financières et de conseils.

## ENGAGEMENTS DES ACTEURS PARTENAIRES

L'acteur soussigné s'engage à :

- participer aux réunions et ateliers proposés par le RÉGAL et/ou le SEVADEC (au minimum une fois par an),
- être actif dans la réduction du gaspillage alimentaire et/ou de la sortie du tout jetable et/ou dans la stratégie d'achats de produits ou de services durables,
- partager des informations et retours d'expériences sur les actions antigaspi en faveur d'une économie circulaire,
- être actif dans la mise en place de bonnes pratiques « antigaspi »,



- être ambassadeur « antigaspi » et porter le message auprès de ses clients et collaborateurs,
- informer ses clients sur les actions et l'engagement de son établissement (affichage, engagement visible sur les réseaux sociaux et/ou le site internet).

L'acteur **engagé dans la lutte contre les gaspillages pour une économie circulaire** reçoit un kit de communication qu'il peut utiliser librement pour communiquer sur son engagement (stickers pour l'affichage en vitrine, affiches, charte cosignée à afficher, outils divers.)

Nom de la structure : .....

(Logo à envoyer au format jpeg ou png à [regal@pays-du-calaisis.fr](mailto:regal@pays-du-calaisis.fr))

Nom et prénom du représentant de la structure : .....

Adresse de la structure : .....

Mail : ..... Téléphone : .....

**La présente charte est signée pour une durée de 3 ans et peut être reconduite. Par la signature de la charte le partenaire adhère au Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire du Pays du Calais.**

En date du :

Signatures précédées de la mention "Lu et accepté"

L'acteur partenaire

Le RÉGAL

Le SEVADEC



# ANNEXE 1

En rejoignant le PACTE ANTIGASPI, je souhaite :

<input type="checkbox"/>	Valoriser les actions vertueuses mises en place dans mon établissement.
<input type="checkbox"/>	Me tenir informé de l'actualité (réglementation, événements, financements, etc).
<input type="checkbox"/>	Participer à des synergies ou à la recherche de synergies (les déchets des uns sont la matière première des autres).
<input type="checkbox"/>	Rencontrer les acteurs <b>du même secteur que le mien</b> , sensibilisés à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
<input type="checkbox"/>	Rencontrer les acteurs <b>d'autres secteurs que le mien</b> , sensibilisés à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
<input type="checkbox"/>	Participer à des ateliers et groupes de travail dans le but de contribuer aux échanges et actions pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire.
<input type="checkbox"/>	Partager les apprentissages et expériences.
<input type="checkbox"/>	Partager les bonnes pratiques professionnelles.

# ANNEXE 2

Ce que je fais déjà et ce sur quoi je veux agir.

J'agis déjà sur :	Je veux agir sur :	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le don alimentaire
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le don de matériel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le calibrage des assiettes (portions adaptées à la faim des clients)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La valorisation des restes (épluchures pour bouillon, parure de poisson pour fumet, pain pour pudding et chapelure, etc)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La gestion des stocks (surveillance D.L.C., D.D.M., feuille de marché après inventaire des stocks)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La provenance des produits (Local, SIQO)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mise en avant des produits locaux
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L'utilisation de Gourmet Bag durables, éco-conçus ou réutilisables
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La valorisation des excédents et/ou des invendus par l'utilisation d'applications dédiées à la vente à bas prix (Too good to go, Phenix) ou autre : .....
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La valorisation des biodéchets
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La sensibilisation et la formation du personnel aux bonnes pratiques
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La réalisation d'un diagnostic de mes pertes et de mon gaspillage alimentaire

## ANNEXE 3 : Grille d'actions ANTIGASPI « Restauration traditionnelle »

Fonctionnement : pour chaque action effective dans l'établissement, la rubrique "critères obligatoires" donne 1 point, le niveau ★ donne 2 points, le niveau ★★ donne 3 points, le niveau ★★★ donne 5 points, les bonus offrent 5 points chacun.



Thématique	Actions	Obligatoire	Niveau ★	Niveau ★★	Niveau ★★★	BONUS
Agir contre le gaspillage alimentaire	Plan d'approvisionnement t / politique d'achat		Avant de passer commande, l'établissement fait un inventaire des stocks.	L'établissement adapte son menu en fonction des produits disponibles (plat du jour).	L'établissement inclut des produits hors calibre ou en date courte à ses commandes.	
	Politique antigaspi dès la préparation	Tri des biodéchets.	Utilisation, en premier lieu, des ingrédients/aliments dont la D.L.C. est la plus courte.	Suppression des surplus sans rapport avec le plat (feuille de salade, quartier de tomate,...)	Les épluchures, parures de poisson, os, pain sec, sont utilisés dans les recettes.	BONUS : Les desserts sont conditionnés dans des pots transportables, réutilisables (ex : pots à confiture).
	Calibrage des assiettes			L'établissement propose, sur son menu, de réduire l'accompagnement à la demande du client, en fonction de sa faim.	Les contenants sont adaptés à la faim du client (petite, moyenne ou grande assiette). Cette information est lisible sur le menu.	
	Limiter le gaspillage d'eau		L'établissement ne met pas systématiquement de carafe d'eau à table.	Le remplissage de la carafe d'eau, ou la taille de la carafe, est adapté au nombre de convives.	Les carafes portent un message de sensibilisation. " Une carafe commandée ne devrait pas finir dans l'évier! Ensemble, faisons attention à l'eau!"	
	Politique autour du pain		Le pain n'est pas mis systématiquement à table.	Le panier de pain est calibré en fonction du nombre de convives.	Le pain est servi "à la personne".	
	Sensibilisation de l'équipe Service		L'équipe a reçu une formation sur les pratiques "antigaspi"		L'équipe a participé à plusieurs formations et	

	<b>Gourmet bag et wine bag</b>	Le client repart avec un Gourmet Bag s'il en fait la demande.	(voir liste des partenaires)	L'équipe "Service" propose systématiquement le Gourmet bag au client dont les restes assiettes sont suffisants.	ateliers sur la lutte antigaspi.	BONUS : l'établissement est engagé dans le dispositif Gourmet Bag durable.
	<b>Politique sur les produits emballés individuellement</b>	Le restaurateur ne propose pas de "douceurs" emballées individuellement avec le café.	Le restaurateur propose systématiquement le Gourmet bag au client dont les restes assiettes sont suffisants.	Le restaurateur propose des "douceurs" avec le café qui ne génèrent pas de déchets (fait maison).		
	<b>Gestion des excédents</b>	Les excédents de cuisine sont donnés au personnel.	Les excédents sont proposés à la vente via des applications ou un système antigaspi (Too good to go, Phenix, casiers réfrigérés, ...)	Les excédents sont donnés (associations d'aide alimentaire).		
	<b>Politique de l'établissement</b>	L'établissement a fait un diagnostic de son gaspillage (au moins 1 semaine de pesée).	L'établissement a mis en place des mesures correctives, et effectue une semaine de pesée au moins 1 fois/ an.	L'établissement suit son gaspillage alimentaire (pesées régulières) et a déjà enregistré une diminution de ses déchets alimentaires.	BONUS : l'établissement est engagé dans la démarche du label national "ANTIGASPI".	BONUS : l'établissement est engagé dans la démarche locale PACTE ANTIGASPI du Pays du Calais (Charte d'engagement RÉGAL/SEVADEC)
<b>Favoriser l'économie et</b>	<b>Le choix des produits à la carte</b>	Le restaurateur propose ¼ de ses plats à base de produits locaux.	Le restaurateur propose entre 25 et 50% de plats	Le restaurateur travaille majoritairement avec des produits locaux (+ 50%).		



les partenariats locaux	Les huiles de cuisine	L'établissement fait traiter ses huiles alimentaires.	L'établissement fait appel à un prestataire local pour traiter ses huiles.	à base de produits locaux.	
	Le don de matériel				L'établissement est inscrit sur "lepetitcoin.org" (don et réception de matériel neuf et d'occasion)
Sortir du tout jetable	Serviettes et nappes		L'établissement utilise des serviettes et nappes jetables en matière recyclée.		L'établissement utilise des nappes et des serviettes lavables.
	Nombre de critères remplis par colonne	/3	/11	/10	/14
Coefficient multiplicateur	1	2	3	5	5
TOTAL : Nbr de critères * coef	/3	/22	/30	/70	/20
<b>RÉSULTAT EN NOMBRE D'ÉTOILES</b>					

Nombre de critères obligatoire : 3 (soit 3 points) - Nombre de critères niveau ★ : 11 (soit 22 points) - Nombre de critères niveau ★★ : 10 (soit 30 points) - Nombre de critères niveau ★★★ : 14 (soit 70 points) - Nombre de critères BONUS : 4 (soit 20 points)

De 10 à 25 points : ★

De 26 à 79 points : ★★

A partir de 80 points : ★★★

Ce niveau sera valorisé dans les supports de communication : classement par niveau, recherche par niveau, stickers affichant le niveau de l'établissement. L'intégration dans la démarche PACTE ANTIGASPI est à valoriser dans vos candidatures de financement (ex : LEADER).