

Appel à projets pour la réduction du gaspillage alimentaire



Dans le cadre de sa politique en matière de prévention et de gestion des déchets, la province Sud et l'ADEME lancent un appel à projets pour accompagner le changement des comportements et favoriser le développement d'actions de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Cet appel à projets vise à soutenir des actions exemplaires et innovantes, fédératrices, reproductibles et pérennes.

À l'échelle de la Nouvelle-Calédonie le gaspillage alimentaire n'est pas chiffré. Des actions de sensibilisation développées en 2016 dans plusieurs établissements scolaires par la province Sud, et une étude réalisée par l'ADEME NC en 2017 en grande et moyenne surface (GMS) ont néanmoins permis d'apporter quelques évaluations. Ainsi, le gaspillage alimentaire serait de l'ordre de 15% sur les repas servis en cantine scolaire et représenterait 1% du chiffre d'affaires des GMS.

De même, c'est plus de 30% de la production de fruits et légumes en province Sud qui peuvent être considérés comme perdus tout au long de la chaîne, de la production à la distribution.

Le gaspillage alimentaire induit des consommations de matières premières et d'énergies qui pourraient être évitées, ainsi que des dépenses qui pourraient être réduites. La réduction du gaspillage alimentaire constitue non seulement un enjeu environnemental mais aussi économique et social.

Pour tout savoir sur cet avis d'appel d'offre : <https://www.province-sud.nc/demarches/appel-a-projets-:-reduction-du-gaspillage-alimentaire>

A qui cela s'adresse ?

- Associations
- Collectivités
- Entreprises
- Établissements de santé
- Établissements de restauration collective et commerciale
- Représentants des professionnels (fédérations, syndicats)

Quels sont les objectifs ?

Les opérations attendues auront pour but de :

- Prévenir et sensibiliser les acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire et plus largement de la surconsommation ;
- Réduire les pertes et gaspillages lors de la production de denrées alimentaires ;
- Réduire les pertes et gaspillages lors de la transformation, de la préparation, du stockage et du transport des denrées ;
- Réduire les pertes et gaspillages lors de la distribution ou de la commercialisation ;
- Réduire le gaspillage alimentaire des clients/consommateurs ;
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations.

Quels sont les champs d'actions concernés ?

- La production primaire (agriculture, sylviculture et pêche)
- Le transport
- Les industries agro-alimentaires
- La distribution
- Les marchés (nationaux et locaux)
- La restauration collective et commerciale
- Les ménages

Les projets présentés devront être en cohérence avec les autres appels à projets en cours menés par l'ADEME et la province Sud, et notamment l'appel à projets sur les alternatives aux produits plastiques à usage unique.

Les dossiers de candidature complets devront être déposés auprès de l'ADEME et de la province Sud par courrier électronique ou par voie postale aux adresses ci-dessous :

Direction de l'Environnement de la province Sud (DENV)

denv.contact@province-sud.nc
6 route des artifices



BP L1
98849 Nouméa Cedex

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME)

environnement.caledonie@ademe.fr

9 rue de la République

BP C5, 98849 Nouméa cedex

Chaque dossier envoyé par mail fera l'objet d'un accusé de réception précisant la bonne réception du dossier.

Les dossiers doivent être complets à la date de clôture de l'AAP.

Dates limites de dépôt des dossiers suivantes : 28 juin et 30 août 2019.

Pour plus de renseignements
Ludvina Hmeun, directrice du service communication de la province Sud,
Tél. 20 31 07.