

ATELIER 8 : AGIR AVEC LE SECTEUR AGRICOLE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Listons ensemble les pratiques anti-gaspi des agriculteurs:

ex : don

Transformation en soupe par une entreprise extérieure / Transformation en tout type de produit permettant de conserver + longtemps (et éventuellement de générer des revenus complémentaires)

paniers des invendus

Circuit court

Glanage (après récolte ou mise à disposition de parcelle)

Outils logistiques mutualisés (transfo/transport)

Compost (fruit et légumes) don pour les éleveurs pour nourrir le bétail

Legumeries

Travail avec les restaurations collectives (pour valoriser les légumes non calibrés par exemple)

Dons aux animaux

éviter le gaspillage => anticiper les besoins (notamment via pré-commande et partenariats sur long terme) et adapter la production en phase (en quantité, diversité...)

Listons ensemble les actions que vous menez pour les y encourager :

ex : formation

partenariat producteurs-associations

mise en relation

Plateforme pour retrouver les producteurs locaux

Mise à disposition de locaux de stockage par les acteurs du territoire (privés/publics)

création d'une conserverie mutualisée

accompagnement des producteurs (transfo, revente, dons..)

lien avec les associations