

AGIR AVEC LE SECTEUR AGRICOLE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Les listings suivant sont le fruit de l'atelier participatif du 13/11/20, intitulé « Agir avec le secteur agricole pour réduire le gaspillage alimentaire ».

Vous souhaitez les étoffer ? **Écrivez à contact@regal-normandie.fr**

Liste des pratiques anti gaspi des agriculteurs :

- ⇒ 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) et don alimentaire (SOLAAL)
- ⇒ Outils logistiques mutualisés (transfo/transport)
- ⇒ Légumeries
- ⇒ Travail avec les restaurations collectives (pour valoriser les légumes non calibrés par exemple)
- ⇒ Éviter le gaspillage => anticiper les besoins (notamment via précommande et partenariats sur long terme) et adapter la production en phase (en quantité, diversité...)

Leviers :

- ⇒ Partenariat producteurs-associations : exemple de Sauvages sur un plateau
- ⇒ 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...)

Liens vers : [REPLAY](#) // [Présentation](#)
// [Cartographie ateliers transformation normands](#)

