Charte « Antigaspi » du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture pour des événements publics

Contexte

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le **Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture** (ci-après « le Ministère ») a lancé en 2016 la campagne de sensibilisation « Ensemble contre le gaspillage alimentaire ! » (ci-après « Campagne Antigaspi »). Depuis lors, bon nombre d'actions ont vu le jour sous la bannière « Antigaspi ».

L'objectif est de permettre aux organisateurs d'utiliser le logo Antigaspi « Event » du Ministère à l'occasion d'événements publics, lors desquels des denrées alimentaires sont proposées au public dans le respect des conditions de lutte contre le gaspillage alimentaire définies dans la présente charte.

Définition : on entend par « gaspillage alimentaire » toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Objectif

Aider les organisateurs d'événements publics à prendre des mesures ciblées contre le gaspillage alimentaire en mettant à leur disposition des lignes directrices, et ainsi promouvoir la campagne nationale « Ensemble contre le gaspillage alimentaire » décrite sur le site antigaspi.lu.

Conditions générales

1. L'organisateur introduit préalablement une demande via le formulaire « Demande d'utilisation du logo Antigaspi », qu'il peut remplir en ligne sur le site antigaspi.lu.
2. Le droit d'utilisation du logo Antigaspi « Event » est accordé par le Ministère pour un événement précis.
3. Dans le cas d'un événement impliquant plusieurs acteurs, il revient à l'organisateur principal de veiller à ce que les mesures « Antigaspi » obligatoires soient respectées par tous.
4. Toute utilisation du logo n'est permise qu'à partir de la réception de l'avis favorable du Ministère.
5. En cas de refus d'utilisation du logo Antigaspi « Event » à la suite d'une demande, le Ministère s'engage à formuler par écrit le motif du refus. L'organisateur peut, s'il le souhaite, modifier les mesures envisagées de manière à se conformer davantage aux exigences de la présente charte, et procéder ensuite à une nouvelle demande.
6. Pour arborer le logo Antigaspi « Event », l'événement doit satisfaire aux neuf mesures obligatoires, sous réserve du respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène.
7. L'aspect du logo ne peut être modifié par l'organisateur de l'événement, à l'exception des dimensions qui peuvent être adaptées aux différents supports visuels.

Les mesures Antigaspi

Les critères obligatoires à remplir pour obtenir le logo Antigaspi « Event » sont les suivants :

- Fournir des informations sur ces mesures Antigaspi aux personnes actives dans la restauration lors de l'événement, et leur expliquer comment les respecter. L'objectif est de sensibiliser les collaborateurs à la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, ceux-ci pourront à leur tour informer les consommateurs à propos des mesures.
- Se baser sur la commande et l'expérience de l'année précédente lors de l'achat de denrées alimentaires. Ensuite, après l'événement, dresser un bilan détaillé pour déterminer si des denrées n'ont pas été commandées en excès.
- Dans la mesure du possible, et pour permettre une éventuelle utilisation des restes, chaque aliment sera transformé/préparé le moins possible jusqu'au dernier moment. Quelques exemples :
  - ne pas laver ni couper directement la totalité des légumes crus et salades ;
  - ne pas mélanger à l'avance la totalité des légumes crus ou salades avec la vinaigrette ;
  - ne pas couper tous les petits pains en une fois, mais plutôt au fur et à mesure de leur consommation ;
  - ne pas préparer trop de grillades ou de frites ;
  - n'entamer toujours qu'un seul pot de sauce par saveur.

  En l'occurrence, les « **restes** » désignent la part d'aliments invendus/non préparés qui n'a pas été proposée à la vente en self-service. Les aliments préemballés y font exception. Il va de soi que ces restes ne peuvent pas être avariés.
- Se procurer un maximum de denrées de provenance régionale, et opter également pour des fruits et légumes imparfaits. Les achats peuvent se faire directement auprès de commerçants et producteurs régionaux, ou les commandes de produits régionaux auprès de grossistes ou supermarchés.
- Dans la mesure du possible, proposer des petites et grandes portions, p. ex. de petites et grandes assiettes en cas de buffet, de petites et grandes portions de frites, de pâtes, etc. Le terme « portion enfant » ne peut être utilisé pour désigner les petites portions. Proposer les grillades avec ou sans pain, si possible.
- Vendre les aliments qui ne seront plus consommables le lendemain à prix réduit une heure avant la fin de l'événement. Sont par exemple concernés les grillades et les frites dont la chaîne du froid a été interrompue et/ou sorties de leur emballage d'origine, ou les aliments précuits/préparés tels que les frites, les grillades, les baguettes et les petits pains, les salades, etc.
- À la fin de l'événement, les invendus ainsi que les restes doivent pouvoir être emportés par les organisateurs, les bénévoles ou le personnel présent, dans la mesure où ces denrées sont encore consommables. À noter qu'après congélation à domicile, les denrées alimentaires ne pourront en aucun cas être réutilisées pour d'autres événements publics !

  Il importe que ces denrées ne servent pas comme nourriture pour animaux, mais qu'elles soient réutilisées en tant qu'aliments.
- Outre des poubelles pour déchets non recyclables, mettre à la disposition des convives un conteneur à déchets organiques. Les stands de vente doivent également être munis de poubelles pour déchets organiques.
- Accrocher à divers endroits l'affiche « Dëst ass een Antigaspi-Event » (Ceci est un événement Antigaspi), fournie par le Ministère de l'Agriculture.

Critères facultatifs supplémentaires auxquels l'organisateur peut souscrire pour lutter activement contre le gaspillage alimentaire :

- En cas de menu complet (p. ex. entrée, plat principal et dessert), proposer aussi chaque plat individuellement.
- En cas de service à l'assiette, proposer des portions modérées avec possibilité d'une seconde portion.
- En cas de buffet, informer les convives (p. ex. via une affiche) qu'ils auront la possibilité de se servir une seconde fois. Cela leur évitera de se servir plus copieusement que ce qu'ils seraient à même de consommer réellement.
- Offrir aux clients la possibilité d'emporter leurs restes à la maison. Bannir à cet effet les barquettes, etc. en plastique jetable et utiliser obligatoirement des contenants réutilisables, tels que l'Ecobox®. À noter que conformément aux bonnes pratiques d'hygiène, il est interdit de ramener en cuisine les restes laissés dans les assiettes pour les transvaser dans des contenants amenés par les clients eux-mêmes.
- En cas d'événement avec repas optionnel, mettre en place un système de réservation pour le repas. Ainsi, la commande pourra s'effectuer davantage en fonction des besoins réels.
- Si les boissons ne sont pas vendues au verre, mais dans des bouteilles consignées, proposer différents formats de bouteille.

Obligations en matière de sécurité alimentaire

Les bonnes pratiques d'hygiène, dont le respect continu de la chaîne du froid, doivent être appliquées. Pour toute information à ce sujet, l'organisateur est invité à consulter le site internet https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Hygiene-alimentaire.html.

Mécanisme de contrôle

Tout organisateur qui ne respecte pas la présente charte peut se voir retirer l'autorisation d'utiliser le logo Antigaspi « Event ». L'organisateur s'engage dans ce cas à s'abstenir immédiatement de toute communication contenant le logo Antigaspi « Event » ou mentionnant une collaboration dans le cadre de la campagne Antigaspi. L'organisateur ne pourra prétendre à aucune indemnisation en cas de suspension ou de révocation du droit d'utiliser le logo Antigaspi « Event ».

Le Ministère se réserve le droit d'effectuer des contrôles sur place pendant l'événement pour déterminer si les mesures obligatoires sont mises en œuvre, ce sans que l'organisateur en soit informé au préalable. En cas de non-respect des mesures obligatoires, l'organisateur se verra retirer le logo Antigaspi « Event ».