

#alimentaire

#gaspillage

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Structure : REGAL



Alimentation

Associations

Déchet

France

Pour dynamiser la lutte contre le gaspillage alimentaire, plusieurs territoires français ont créé des Réseaux pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL). Soutenus par l'ADEME, leurs coordinateurs mettent en lien des acteurs du territoire, diffusent des bonnes pratiques et contribuent à la réalisation d'actions concrètes.

Coopérer pour réduire le gaspillage sur tout le territoire

En 2023, en France 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits, soit quelque 129 kg par personne et environ 40 % des produits jetés sont encore comestibles. C'est face à ce constat alarmant que les RÉGAL ont été créés.

Les coordinateurs de RÉGAL accompagnent les acteurs locaux dans la mise en place de projets tels que la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective, le

développement de doggy bag dans les restaurants, ou encore la création de conserveries. » De plus, ils permettent de mieux connaître la situation du gaspillage alimentaire au niveau local en menant des études régionales. Ces réseaux forment une dynamique de coopération sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation des ménages et hors foyer, en passant par la transformation et la distribution.

le Régal décerne, chaque année, le "Trophée AntiGaspi".

Liens

<https://infos.ademe.fr/agriculture-alimentation/2025/regal-des-reseaux-regionaux-au-service-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

Galerie d'images

