

Paris le 18 juin 2013

Les sociétés de restauration collective signent le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Jacques Roux, Président du Syndicat National de la Restauration Collective, dont les adhérents servent chaque jour plus de 3 millions de repas, a signé le 14 juin 2013 le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le SNRC poursuit ainsi son engagement aux côtés de Monsieur Guillaume Garot, Ministre délégué à l'Agroalimentaire.

Actifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) sont engagés activement dans la lutte contre le gaspillage depuis plusieurs années. Leurs expériences menées sur le terrain montrent combien l'implication de tous les acteurs est essentielle (notamment en restauration scolaire, celle des parents, du corps enseignant, en plus de l'établissement lui-même et du personnel).

Fort de ces bonnes pratiques, le SNRC s'est vu confier la présidence du groupe « Restauration Collective » au sein du comité de pilotage du plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire mis en place en novembre dernier par le Ministre. Le SNRC a également participé aux 6 autres groupes : « Evaluation et définition d'indicateurs », « Moyens techniques et logistiques », « Relations entre les partenaires », etc.

Engagées pour le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Les sociétés de restauration collective adhérentes du SNRC se sont engagées à mener des actions concrètes qui contribueront à réduire le gaspillage :

- mener des actions de sensibilisation auprès des clients, convives, des collaborateurs et des fournisseurs ;
- favoriser la diffusion de bonnes pratiques et ainsi permettre la prévention et l'amélioration des pratiques professionnelles.

Cette démarche innovante vient soutenir l'ambition du Ministère, partagée par le syndicat, de diminuer de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici à 2025. Dans cet esprit, le SNRC salue la démarche du Ministre qui incite notamment les donneurs d'ordre à bien appréhender le nombre de convives à servir.

A propos du SNRC

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective servent plus de 3 millions de repas chaque jour dans plus de 12 000 restaurants en France. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession dans les domaines social, nutritionnel, hygiène et sécurité... dans le cadre d'une gestion concédée. Il assure la représentation de la profession et développe des relations suivies avec les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation. www.snrc.fr