



## RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

### La Région a adopté le plan régional de prévention et de gestion des déchets

Le 26 juin 2019, le Conseil régional a adopté le Plan régional de prévention et de gestion des déchets après plus de deux ans de concertation.

Le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets a pour objectif de développer un nouveau modèle économique vers une économie circulaire, économe en ressources en définissant les moyens de réduction des déchets, de recyclage de la matière organique et de traitement des déchets résiduels aux horizons 2025 et 2031.

Ce plan s'inscrit dans le cadre du Plan Climat régional « une COP d'avance » adopté en 2017 et qui trace pour la première fois à l'échelle d'une Région l'objectif d'une neutralité carbone à l'horizon 2050.

### Des objectifs ambitieux

Le plan régional de prévention et de gestion des déchets prend en compte les objectifs nationaux fixés par la Loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte du 17 août 2015 à savoir :

- Réduire de 10 % la production de Déchets Non Dangereux (ménages et activités économiques) en 2025 par rapport à 2015 (- 600 000 t)
- Développer le réemploi et augmenter de 10% la quantité des déchets faisant l'objet de prévention
- Valoriser 65 % des déchets non dangereux non inertes en 2025 (+1 200 000 t / 40% en 2015)
- Augmenter de 120 000 tonnes les quantités de déchets d'emballages ménagers triés et atteindre dès 2025 les moyennes nationales 2015 par typologie d'habitat (+55% par rapport à 2015)
- Trier à la source de plus de 450 000 tonnes de biodéchets (ménages et gros producteurs) dès 2025 (+340 000 t vs 2015)

Le plan respecte la hiérarchie des modes de traitement, c'est-à-dire privilégie la prévention, puis le recyclage, puis enfin la valorisation énergétique et en dernier lieu prévoit du stockage.

L'ensemble des projets et démarches d'économie circulaire qui se développent en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur contribue à la prévention et gestion efficace des ressources. **Un des axes stratégiques est la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire et le soutien au Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.**

La Région Provence Alpes côte d'Azur soutient depuis plusieurs années, aux côtés de l'ADEME et la DRAAF, de nombreux projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les porteurs de projets régionaux sont nombreux et parfois isolés, qu'il s'agisse d'entreprises, d'associations ou de collectivités. C'est pourquoi, la Région a souhaité participer avec l'ADEME et la DRAAF à la création de ce Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires afin de permettre la rencontre des acteurs, le travail collaboratif et la diffusion des projets et actions.

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est par ailleurs partenaire du projet européen ECOWASTE4FOOD. Ce projet INTERREG Europe est complémentaire au programme LIFE SMART WASTE. ECOWASTE4FOOD vise à promouvoir l'innovation au service de la réduction du gaspillage alimentaire et d'une croissance économe en ressources. Il entend accompagner les régions partenaires dans une démarche de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire. Le projet a démarré le 01/01/2017 et se terminera le 31/12/20.

### Les grands axes du plan d'actions régional (EcoWaste4food)

**Axe 1.** Structurer et animer le Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires . Une des missions spécifiques du réseau consistera notamment à capitaliser et diffuser les retours d'expériences et les bonnes pratiques (locales, nationales, européennes).

**Axe 2.** Lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire dans les lycées régionaux (LIFE Smart Waste). Une action sera menée auprès de lycées pilotes gros producteurs de biodéchets pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire (réalisation d'un diagnostic, mise en place d'actions, formation spécifique...)

**Axe 3.** Accompagner les collectivités. L'Agence Régionale Pour l'Environnement (ARPE) - ARB poursuivra l'animation du réseau « restauration durable » et l'accompagnement des collectivités sur ces pratiques.

**Axe 4.** Développer les actions de lutte contre les pertes et le gaspillage des entreprises de l'agroalimentaire. Une action spécifique sera menée afin de les accompagner dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire en collaboration avec le Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires (CRIIT IA) et le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) via la capitalisation des bonnes pratiques et leur diffusion. Un mémo-guide sera rédigé pour les sensibiliser à la réduction des pertes lors du développement de nouveaux produits.

**Axe 5.** Promouvoir le don auprès de tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Le renforcement de la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire en faveur du don aux associations agréées sera mené, notamment dans le cadre du futur Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires .