

CONVENTION DE PARTENARIAT

Avec l'objectif commun de lutter contre le gaspillage alimentaire, Too Good To Go réunit des villes engagées dans un réseau appelé « **Le Réseau des Villes Anti-Gaspi** » .

Les villes sont le lieu où la majorité des gens vivent, travaillent, consomment, mangent.... et gaspillent ; elles génèrent jusqu'à 70 % des déchets alimentaires dans l'Union Européenne. Et ces déchets représentent un défi de taille pour notre société, notre économie et, surtout, notre planète. Les villes sont essentielles pour faire évoluer positivement les systèmes alimentaires et contribuer ainsi à la réalisation des objectifs de développement durable fixés par les Nations unies pour 2030.

Nous sommes très heureux d'accueillir la ville de **Essey-lès-Nancy** dans notre Réseau de Villes Anti-Gaspi. Le point de départ de cette initiative est la signature de cette convention de partenariat. Elle réaffirme l'engagement de votre ville et définit les lignes d'action que **Essey-lès-Nancy** entreprendra dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'initiative repose sur quatre piliers : **cibler la restauration collective, donner aux écoles les moyens d'agir, inspirer les commerçants locaux et sensibiliser les habitants**. Les villes partenaires s'engagent à mener au moins une action relevant d'un de ces piliers, mais sont encouragées à aller au-delà. Too Good To Go soutiendra les villes dans leurs efforts locaux en assurant une présence en ligne pour le réseau, en promouvant le lancement de l'initiative et, le cas échéant, en offrant un soutien pour la réalisation d'actions sur le terrain.

CIBLER LA RESTAURATION COLLECTIVE

1 *La restauration collective n'est pas épargnée par les problématiques de gaspillage alimentaire. En effet, ce sont en moyenne chaque année 120g jetés par repas et par convive, et ce, dans tous les secteurs et à tous les niveaux de la chaîne allant de la production à la consommation, en passant par le stockage et la distribution. Il s'agit donc de s'engager à tous les niveaux de cette chaîne ainsi que d'accompagner les actions concrètes par de la sensibilisation aussi bien auprès des convives que des professionnels.*

La ville de **Essey-lès-Nancy** s'engage à prendre au moins une des mesures suivantes :

- Mise en place d'outils de sensibilisation dans les cantines ;
- Co-élaboration d'outils de mesure du gaspillage alimentaire ;
- Mise en place de Too Good To Go en partenariat avec le service de restauration collective
- Réduction du nombre de composantes des menus ;
- Co-élaboration d'une campagne d'affichage destinée aux restaurants collectifs de la ville
- Distribution aux professionnels d'un guide de la cantine sans gaspillage ;
- Co-élaboration d'un guide à destination des convives "manger à la cantine sans gaspiller"
- Mise en place d'actions de sensibilisation à destination des professionnels

2 DONNER AUX ÉCOLES LES MOYENS D'AGIR

85% des Français considèrent que la sensibilisation au gaspillage alimentaire des plus jeunes à l'école pourrait permettre une réduction du gaspillage alimentaire dans les foyers et familles. C'est pour répondre à l'attente d'une grande majorité des Français que Too Good To Go a développé des outils pédagogiques en partenariat avec des acteurs associatifs, des experts pédagogiques et des acteurs de la restauration collective.

La ville de **Essey-lès-Nancy** s'engage à prendre ou à mettre en place au moins l'une des mesures suivantes :

- Mise en pratique des outils pédagogiques du programme *Mon École Anti-Gaspi*
- Mise en place d'outils de pesées : tables de tri, gâchimètre...
- Installation d'outils de sensibilisation (affichage, guide ...);
- Organisation d'ateliers recettes anti-gaspi ;
- Organisation de rencontres et échanges avec le personnel de cuisine ;
- Mise en place de concours/défis ;
- Signature d'une Charte d'engagement pour la cantine ;
- Animations péri-scolaires sur le thème de l'anti-gaspi.

3 INSPIRER LES COMMERÇANTS LOCAUX

La France a adopté en 2016 la Loi Garot, qui oblige les supermarchés de plus de 400 m² de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les petits commerces ne sont pas concernés par ce cadre légal et sont souvent peu informés des différentes solutions permettant de réduire leur casse. Too Good To Go souhaite accompagner les villes engagées dans notre réseau à mettre en place des actions pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

La ville de **Essey-lès-Nancy** s'engage à prendre ou à mettre en place au moins l'une des mesures suivantes :

- Élaboration et distribution d'un guide du magasin zéro gaspillage ;
- Mise en place d'actions de sensibilisation (webinaire, formations, ...);
- Interventions anti-gaspi lors d'évènements organisés par les commerçants ;
- Formation d'ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Création d'un label local "commerce sans gaspillage" ;
- Prise en charge par la mairie des frais d'inscription à notre solution anti-gaspi ;
- Développement d'outils de mesure du gaspillage à l'échelle des commerces ;
- Élaboration et diffusion d'une campagne de sensibilisation à l'échelle de la ville ...

4 SENSIBILISER LES HABITANTS

Plus de 50 % des déchets alimentaires sont produits par les ménages. L'éducation doit permettre de sensibiliser les citoyens et de leur fournir des connaissances et des conseils utiles afin d'éviter le gaspillage à la maison et de consommer de manière durable.

La ville de **Essey-lès-Nancy** s'engage à prendre ou à mettre en place au moins l'une des mesures suivantes :

- Élaboration et diffusion d'une campagne de sensibilisation à l'échelle de la ville ;
- Formation d'ambassadeurs de l'anti-gaspi ;
- Élaboration et distribution de guides anti-gaspillage ;
- Création et diffusion de fiches pratiques (ex : recettes locales et anti-gaspi) ;
- Création et diffusion de contenus digitaux pour les réseaux sociaux ;
- Création et diffusion de contenus digitaux pour les sites de la ville ;
- Mise en place de frigos ou de placards partagés ...

La coopération entre la ville de Essey-lès-Nancy et Too Good To Go prendra effet à la date de la signature. Les actions promises doivent être mises en œuvre dès le lancement de l'initiative, au cours des deux prochaines années.

La ville de

Too Good To Go

Date : ___ / ___ / 20__

PARTNERSHIP AGREEMENT

With the common objective of fighting food waste, Too Good To Go brings together cities committed to a network called "The Anti-Gaspi Cities Network".

Cities are the place where most people live, work, consume, eat... and waste; they generate up to 70% of food waste in the European Union. And this waste represents a major challenge for our society, our economy and, most importantly, our planet. Cities are key to positively changing food systems and thus contributing to the achievement of the United Nations 2030 Sustainable Development Goals.

We are very pleased to welcome the city of Essey-lès-Nancy to our Cities Against Food Waste network. The starting point of this initiative is the signature of this partnership agreement. It reaffirms your city's commitment and defines the lines of action that Essey-lès-Nancy will undertake in the fight against food waste.

The initiative is based on four pillars: **targeting collective catering, empowering schools, inspiring local merchants** and **raising awareness in households**. Partner cities commit to at least one action under one of these pillars, but are encouraged to go beyond. Too Good To Go will support cities in their local efforts by providing an online presence for the network, promoting the launch of the initiative and, wherever appropriate, providing support for on-the-ground actions.

1 TARGETING CATERING

Catering is not spared from the problems of food waste. In fact, on average 120g are thrown away each year per meal and per guest, in all sectors and at all levels of the chain, from production to consumption, including storage and distribution. It is therefore necessary to commit to all levels of this chain and to accompany concrete actions by raising awareness among both diners and professionals.

The city of **Essey-lès-Nancy** is committed to taking at least one of the following measures

- Setting up awareness tools in the canteens;
- Co-development of tools to measure food waste;
- Implementation of Too Good To Go in partnership with the food service
- Reducing the number of menu components;
- Co-development of a poster campaign for the city's collective restaurants;
- Distribution of a guide to waste-free canteens;
- Co-development of a guide, "eating in the canteen without wasting".
- Implementation of awareness-raising actions for professionals.

2 GIVING SCHOOLS THE MEANS TO ACT

85% of French people consider that raising awareness of food waste among the youngest children in school could help reduce food waste in homes and families. To meet the expectations of a large majority of French people, Too Good To Go has developed educational tools in partnership with associations, educational experts and catering companies.

The city of **Essey-lès-Nancy** is committed to taking or implementing at least one of the following measures

- Putting into practice the educational tools of the *Mon École Anti-Gaspi* program;
- Implementation of weighing tools: sorting tables, waste meter...
- Installation of awareness-raising tools (posters, guides, etc.);
- Organization of anti-food-waste recipe workshops;
- Organization of meetings and exchanges with kitchen staff;
- Setting up competitions/challenges;
- Signature of a Charter of commitment for the canteen;
- Extracurricular activities on the theme of anti-waste ...

3 INSPIRING LOCAL BUSINESSES

In 2016, France adopted the Garot Law, which requires supermarkets over 400 m² to implement actions to fight food waste. Small businesses are not concerned by this legal framework and are often uninformed about the different solutions to reduce their scrap. Too Good To Go wishes to accompany the cities involved in our network to set up actions to make them aware of food waste.

The city of **Essey-lès-Nancy** is committed to taking or implementing at least one of the following actions:

- Development and distribution of a Zero Waste Store Guide;
- Implementation of awareness-raising activities (webinars, training, etc.);
- Anti-waste interventions during events organized by retailers;
- Training of ambassadors in the fight against food waste;
- Creation of a local label "*commerce sans gaspillage*";

- Payment registration fees for our anti-waste solution by the city-hall;
- Development of tools to measure waste at the business level;
- Development and dissemination of a city-wide awareness campaign...

4 RAISING AWARENESS AMONG HOUSEHOLDS

Over 50% of food waste is generated by households. Education must raise awareness and provide citizens with knowledge and useful tips to avoid waste at home and consume sustainably.

The City of **Essey-lès-Nancy** commits to taking or implementing at least one of the following actions:

- Development and dissemination of a citywide awareness campaign;
- Training of anti-waste ambassadors;
- Development and distribution of anti-waste guides;
- Creation and distribution of practical information sheets (e.g. local and anti-waste recipes);
- Creation and distribution of digital content for social networks;
- Creation and distribution of digital content for the city's websites;
- Setting up shared fridges or cupboards...

The cooperation between the city of **Essey-lès-Nancy** and Too Good To Go will take effect on the date of signature. The promised actions must be implemented from the launch of the initiative, over the next two years.

City of Essey-lès-Nancy

Too Good To Go

Date : ___ / ___ / 20__