

Economie Circulaire

La loi Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) de 2015 a confié aux Régions l'élaboration d'un plan régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD).

Le PRPGD est le document de référence et d'orientation, il :

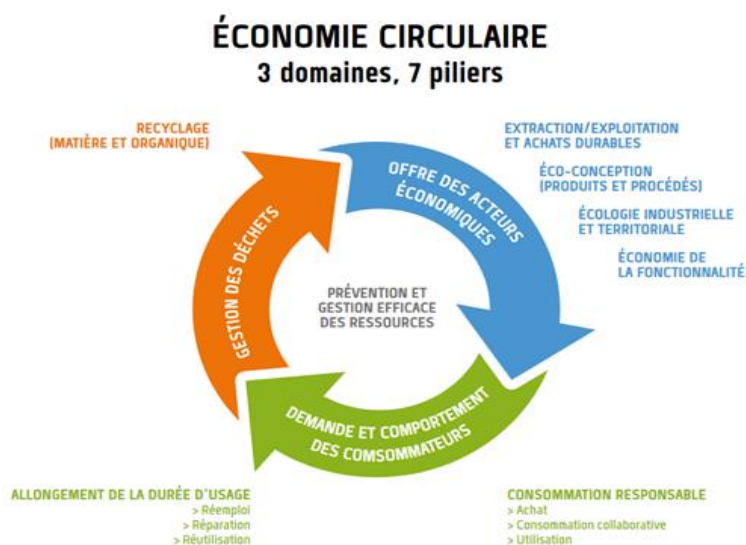
- fixe **les objectifs et les moyens** de réduction des déchets, de recyclage (matière et organique) et de traitement des déchets résiduels
- **coordonne à l'échelle régionale les actions des différents intervenants** pour une meilleure prévention et la gestion des déchets.

Le contenu du PRPGD :

- Etat des lieux et prospective à 6 et 12 ans sur l'évolution des quantités de déchets
- Déclinaison des objectifs nationaux de prévention, de recyclage et de valorisation
- Planification de la prévention et des moyens de traitement
- Planification spécifique pour les bio-déchets et les déchets du Bâtiment (les plus gros volumes de déchets)
- **Plan Régional en faveur de l'Economie Circulaire (PRAEC)**

L'économie circulaire nécessite de passer d'un système linéaire « Extraire, produire, consommer, jeter » à un système dont l'objectif est de refermer la boucle du cycle de vie d'un produit.

Il s'agit de redonner vie aux objets, de les réinjecter dans un processus de réutilisation. Le modèle circulaire « **rien ne se crée tout se transforme** » proposé par l'économie circulaire vise à développer de **nouvelles manières de produire et consommer** pour, d'une part, **limiter la consommation de ressources naturelles** et, d'autre part, **réintroduire la matière contenue dans les déchets dans les cycles de production**.



Au-delà de l'enjeu environnemental, ce secteur représente un **enjeu** en termes d'**activité économique et d'emploi** et un secteur de l'économie sociale et solidaire fortement moteur sur les logiques d'économie circulaire.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La concertation citoyenne de 2018 sur l'alimentation a précédé la création « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie », sur la période 2019 – 2023.

Ce Pacte régional contient 10 actions phares :

- Signer des contrats de transition agricole durable
- Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire
- Développer & soutenir de nouveaux réseaux de distribution de proximité
- Créer une Centrale régionale alimentaire de produits bio et de qualité
- Initier les jeunes au bien manger
- Valoriser et former les jeunes aux métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire et la restauration
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les emballages**
- Accompagner les initiatives citoyennes
- Favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères
- Accompagner la transition vers une meilleure prise en compte du bien-être animal

De plus, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) anime en Occitanie depuis 2010 le **Plan Régional de l'Alimentation (PRA)**, une déclinaison régionale de Programme National de l'Alimentation (PNA).

Les priorités de cette politique publique incitative sont :

- l'éducation des jeunes au bien manger ;
- une restauration collective de qualité ;
- l'accès des populations fragiles à une alimentation de qualité ;
- la valorisation du patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire ;
- une production et une consommation responsables et **la lutte contre le gaspillage alimentaire ;**
- l'élaboration de projets alimentaires de territoires.

Par ailleurs, le PRPGD, fixe un objectif de **réduction par deux du gaspillage alimentaire** d'ici 2025, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Il s'inscrit ainsi pleinement dans les objectifs et actions du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et la feuille de route nationale Economie Circulaire.

Le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. » (Définition retenue dans le Pacte national « anti-gaspi' » de 2013).

Il s'agit de revoir les pratiques à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, du calibrage des fruits et légumes dans le champ au surplus d'achat, oubliés dans le réfrigérateur et portions trop grosses dans nos maisons, nos restaurants ou nos cantines en passant par les produits abîmés dans le transport, ceux jetés à cause des ruptures de la chaîne du froid dans les entrepôts, les pertes pendant la préparation de plats cuisinés dans les usines et les produits rejetés selon les critères « esthétiques » et la course à la fraîcheur des produits dans les supermarchés.