

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

Compte-rendu de la journée

« Journée d'information sur la lutte contre
le gaspillage alimentaire »

Dans le cadre de la 3^{ème} journée d'information sur le gaspillage
alimentaire organisée par la Région Nouvelle-Aquitaine
et le Rectorat

Mont-de-Marsan - mercredi 16 octobre 2019



Nouvelle - Aquitaine

Avec le soutien de :



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Lieu : Halles de Nahuques, Mont-de-Marsan

Dates / Horaires : mercredi 16 octobre, 10h00-16h30

Type de public : Eco-délégués, chefs et agents de la restauration collective lycéenne, autres personnels des lycées impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (professeurs, CPE, etc.), lycéens, VSC

Nombres de personnes sensibilisées : 21 (sur la journée)

Animateurs du CREPAQ: Rémi CLEMENT, Batiste DUCOUT, Laura FURNE.

Nos interlocuteurs de la Région Nouvelle-Aquitaine :

Jean-Louis NEMBRINI/ Soraya AMMOUCHE

Intervention de Jean-Louis NEMBRINI, Vice président de la Région Nouvelle-Aquitaine en charge de l'éducation et des lycées :

Il félicite l'action et l'engagement des jeunes. Il sollicite l'engagement du personnel éducatif dans toutes ses composantes.

Il rappelle que la Région Nouvelle-Aquitaine se mobilise fortement sur le thème de l'écologie et de la transition écologique notamment avec la séance plénière du 12 juillet dernier entièrement destinée à ce thème (NéoTerra).

Pour lui il est important de réapprendre à bien manger et cela passe par un travail d'éducation (élèves, enseignants, personnel administratif, cuisiniers). Il faut aussi travailler avec le monde associatif.

Enfin il souligne qu'il faut avoir confiance en l'avenir.

Intervention de Soraya AMMOUCHE, Conseillère régionale missionnée pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées :

Il est important d'associer les élèves au processus. Il faut mettre en place une restauration durable. Elle rappelle que c'est un partenariat unique entre la Région Nouvelle-Aquitaine et les lycéens, entraîné par l'engagement des élèves et une dynamique académique.

Les lycées ayant présenté leurs actions :

- Lycée **Pays de Soule** (40),
- Lycée **Aizpurdi** (64),
- Lycée **Gabriel Haure-Placé** (64).

La table ronde (Ecocène, Du Flocon à la Vague, Au fil des Séounes, CREPAQ) :

Le matin, le CREPAQ s'est présenté à l'auditoire durant la table ronde, au même titre que les autres associations présentes. Le but de cette table ronde était de présenter sa structure mais aussi de présenter des projets « phares » tels que le RÉGAL NA, l'accompagnement des VSC, les Frigos Zéro Gaspi etc.

- **Ecocène :**

Il faut responsabiliser le consommateur et optimiser la consommation. Le consommateur a du pouvoir, il faut lui redonner.

L'association propose de l'accompagnement de projets notamment avec le dispositif « éco-école » : sensibilisation en milieu scolaire, labelliser les écoles éco-responsables.

Mise en place de formations dans le cadre du projet CCJE (Changement Climatique : les Jeunes s'Engagent) accompagner les lycéens et les sensibiliser à leur impact carbone individuel.

- **Flocon à la vague (WaterFamily) :**

Sensibilisation à la consommation et à la protection de l'eau. Rappel du cycle de l'eau, que nos déchets (surtout chimiques) se retrouvent dans les océans et reviennent à nos robinets d'eau potable. Explications de ce qu'est la notion d'eau virtuelle, avec l'exemple de la consommation moyenne d'un kilo de bœuf qui représente 15 000 litres d'eau. On consommerait 4 150 litres d'eau par jour et par personne dont 3 000 pour l'alimentation.

- **Au fil des Séounes :**

Association basée dans le Lot-et-Garonne qui œuvre à l'éducation à l'environnement, au développement durable. Ils ont pour thématiques principales la biodiversité, les mobilités douces, mais aussi la consommation responsable. Ils proposent de faire des animations dans les écoles, raccourcir les circuits de consommateurs, intégrer l'écologie dans son quotidien (habitat, énergie,...). Ils ont réalisé un banquet gratuit sur la voie publique pour 400 personnes grâce au glanage, en partenariat avec les Biocoop.



Ensuite, l'après-midi, le CREPAQ a animé deux fois un atelier : « Mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Les ateliers se sont déroulés après le repas durant toute l'après-midi.

Déroulement des ateliers :

Pour commencer, le CREPAQ a rappelé les 3 étapes essentielles à la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : diagnostic, mise en place d'un plan d'actions, suivi et amélioration. Il a aussi été souligné que plus il y a de personnes impliquées, plus le plan de lutte sera efficace. Ainsi, le but est de créer un projet d'établissement.

Ensuite, à l'aide des participants, nous avons détaillé chaque étape du projet, à savoir, comment faire un diagnostic qualitatif et quantitatifs, quelles actions mettre en place, comment suivre et pérenniser le projet.

Le CREPAQ a présenté quelques outils existants pouvant accompagner les acteurs dans la mise en place de leur plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (notamment le kit de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine).

Enfin, quelques personnes ont demandé des informations supplémentaires, le CREPAQ leur répondra (centre ressources).

Les participants aux ateliers étaient majoritairement des écodélégués, accompagnés de leur référent et/ou du chef cuisinier.

