

COMPTE RENDU DES ASSISES TERRITORIALES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A BORDEAUX

Du 14 juin 2016 à l'immeuble Gironde du Conseil départemental



Nouvelle - Aquitaine

L'association CREPAQ a organisé, en partenariat avec l'ADEME, la Région Nouvelle Aquitaine, la DRAAF, la DREAL, le Département de la Gironde et FNE, les **1ères Assises Territoriales de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle Aquitaine**, dans le cadre de l'élargissement du **RÉGAL** (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) à la nouvelle région.

Afin de contribuer à cette nouvelle donne régionale, ces assises se sont déroulées symboliquement en 2016 en trois étapes : une première à Bordeaux le 14 juin (pour l'ex-région Aquitaine), la seconde à Poitiers le 9 novembre (pour l'ex-région Poitou-Charentes) et la troisième à Limoges le 6 décembre (pour l'ex-région Limousin).



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

Les Assises territoriales
de **Bordeaux** en chiffres



Une première en
Nouvelle-Aquitaine

117

Participants



4

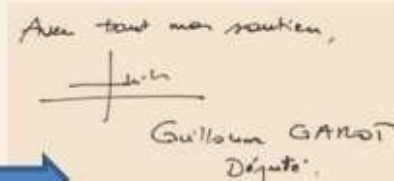


Intervenants

8 Porteurs
de projet



Lancement de la
charte



Signée par
Guillaume Garot

10



Pistes d'actions
proposées

Un taux

de



satisfaction

de

90%

0 kg
de déchet



Gaspillage alimentaire

PROGRAMME

Assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Gironde

Le mardi 14 juin 2016

- 12H30 - 14H00 **Accueil des participants autour d'un buffet**
« Zéro Déchet, Zéro Gaspi », signature de la Charte de coopération REGAL ALPC
- 14H00 - 14H30 **Introduction de la rencontre**
Jean-Luc GLEYZE, Président, Conseil Départemental de la Gironde
Alyssa DAOUD, Directrice, CREPAQ
Héloïse GABOREL, Chargée de mission gaspillage alimentaire, France Nature Environnement
- 14H30 - 15H00 **Loi sur le gaspillage alimentaire : enjeux et perspectives**
Guillaume GAROT, Député, ancien Ministre en charge de l'agroalimentaire, auteur du rapport « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », à l'origine de la loi relative au gaspillage alimentaire
- 15H00 - 15H30 **Échanges avec la salle**
- 15H30 - 15H45 **Présentation de l'étude ADEME « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »**, parue le 26 mai 2016, par Héloïse GABOREL
- 15H45 - 17H00 **Quelle mobilisation des acteurs sur les territoires?**
Guillaume GAROT, grand témoin
Nicolas THIERRY, Vice Président en charge de l'environnement et des déchets, Région ALPC
Un représentant de la Direction des Collèges, Département de la Gironde
Julie MINEZ, Coordinatrice territoires « Zéro Déchet, Zéro Gaspi », USSGETOM
Serge PEZZINO, Directeur, Elixir, Conserverie Solidaire
Jean François RUNEL BELLIARD, Président, Banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
Jacques LOUGE, Président d'honneur et créateur de l'ARDIA
Un représentant de la grande distribution
Sylvie MACHETEAU, Responsable SOLAAL (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) Région ALPC
- 17H00 - 17H15 **Échanges avec la salle**
- 17H15 - 17H30 **Conclusion**
Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ

À partir de 17H30, aura lieu le lancement de la charte de coopération du REGAL ALPC.
A cette occasion, le Conseil Départemental de la Gironde offre des rafraîchissements.

Contact

Association CREPAQ, 6 rue des Douves 33800 Bordeaux

05.35.54.26.97

assocrepaq@gmail.com



1 - Buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspi »

Les participants ont été accueillis autour d'un buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspi » offert par le CREPAQ et concocté par Cathy KOLIBRY. Tous ont apprécié la saveur et la qualité des mets proposés sans oublier les boissons délicieuses qui les accompagnaient. En parallèle, le CREPAQ dévoilait la Charte de Coopérateur du réseau REGAL Nouvelle-Aquitaine via un stand qui présentait le programme d'animation de ce réseau.



2 - Ouverture des Assises



Dorothee DESPAGNE-GATTI, Co-Directrice du CREPAQ a présenté les temps forts de la journée et a remercié le Conseil départemental de la Gironde de l'accueil des assises dans ses locaux.

Alyssa DAOUD, Directrice du CREPAQ a rappelé l'historique de l'implication du CREPAQ dans la lutte contre le Gaspillage alimentaire, ainsi que la genèse du Réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine que le CREPAQ a créé en septembre 2013 avec le soutien et l'encouragement de ses partenaires institutionnels.



**Intervention d'Alain RENARD, vice-président du Conseil général de la Gironde
Chargé de la préservation de l'environnement, de la gestion des risques et des ressources.**



Alain RENARD a débuté son intervention en rappelant les enjeux éthiques, économiques, écologiques, de santé et sociaux du gaspillage alimentaire. Il a insisté également sur le fait qu'une Loi relative au gaspillage alimentaire a été votée à l'unanimité en ce début d'année 2016.

Il a indiqué que si nous sommes à la fois tous victimes et coupables du gaspillage alimentaire, des actions simples nous permettent de lutter contre lui, comme une consommation juste, l'éducation, la sensibilisation.

Il a terminé son introduction en présentant les actions mises en place par le Département pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en citant notamment celles réalisées dans les collèges.

**Intervention de Sylvain KRUMMENACHER,
Chargé de mission à l'ADEME Nouvelle Aquitaine**



Sylvain KRUMMENACHER a mis en exergue que ces Assises interviennent dans une actualité riche sur le gaspillage alimentaire pour l'ADEME.

En effet, l'ADEME a pris plusieurs initiatives sur cette thématique :

- lancement d'une campagne de communication nationale « ça suffit le gâchis »,
- publication d'une étude intitulée « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »,
- Lancement ainsi niveau régional d'un appel à projet ouvert à tous les acteurs (publics et privés) qui souhaitent agir contre le gaspillage alimentaire.

Il a indiqué que l'ADEME accompagnera au mieux la bonne dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire qui existe déjà en Gironde, tout en faisant en sorte qu'elle se propage sur l'ensemble de la région Nouvelle-Aquitaine.

**Intervention d'Héloïse GABOREL,
Chargée de mission France Nature Environnement**

Héloïse GABOREL a présenté l'association France Nature Environnement (FNE) qui fédère 3000 associations de protection de l'environnement.



Elle indique qu'il y a 60 associations de FNE qui travaillent sur le gaspillage alimentaire, dont notamment le CREPAQ, qui est un élément moteur sur cette thématique au sein de la fédération.

Héloïse GABOREL a mis l'accent sur la forte interdépendance des acteurs le long de la chaîne alimentaire. Aussi, il est nécessaire de disposer d'outils comme le réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine pour faire que les différents acteurs se rencontrent, travaillent ensemble et puissent faire émerger des projets.

Le fait que des démarches qui s'inspirent de ce réseau naissent un peu partout en France est donc une bonne chose, qu'il faut soutenir, et que FNE accompagne.

3 - Loi sur le gaspillage alimentaire : Enjeux et perspectives

Guillaume GAROT, invité d'honneur, qui est à l'origine du Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire et de la Loi relative au gaspillage alimentaire du 11 février 2016, est venu lui-même présenter cette dernière.

Ainsi, il a rappelé les trois principaux points détaillés dans cette Loi :

- **La hiérarchisation des actions contre le gaspillage,**
- **La responsabilité d'un acteur particulier : la grande distribution,**
- **La dimension éducative.**



Guillaume GAROT, souligne que « rien ne sera possible sans la mobilisation territoriale » et que notre région est « une des régions de France la plus avancée en terme de mobilisation locale contre le gaspillage et c'est une dimension essentielle pour faire reculer le gaspillage ». **Il félicite le CREPAQ pour la création et l'animation de ce RÉGAL avec ses partenaires institutionnels, précisant que cette initiative correspond tout à fait à l'esprit qu'il a voulu donné au Pacte national.**

Il insiste également sur le fait que « **l'éducation** » est une dimension indispensable pour pouvoir agir directement au niveau des consommateurs, ainsi qu'au niveau local. « *Le défi pour chacun est de changer le prisme: la lutte contre le gaspillage doit devenir un objectif pour chaque acteur, pour tout le monde* » ... « *Savoir inventer notre modèle, notre équilibre, produire et consommer autrement est un choix de société qui se fait aujourd'hui.* »

Les échanges entre Guillaume GAROT avec la salle rappellent que l'alimentation, à travers les différentes valeurs et habitudes qu'elle met en exergue, est un enjeu social. Ainsi, s'appuyer sur les sciences sociales permettrait de comprendre et influencer sur les problématiques alimentaires d'aujourd'hui, comme le gaspillage

4 - Présentation de l'étude ADEME

« Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »

Héloïse GABOREL chargée de mission à FNE a bien voulu présenter la nouvelle étude « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » réalisée par l'ADEME, parue en mai 2016.

Cette étude pallie un manque et fournit des éléments et des chiffres clefs sur les pertes et gaspillages alimentaires, tout au long de la chaîne alimentaire. Ces chiffres peuvent différer de ceux utilisés actuellement car cette étude se base sur une nouvelle définition du gaspillage alimentaire.

Voici trois chiffres importants que l'on peut retrouver dans l'étude :

- **10 million de tonnes** : c'est la quantité d'aliments perdus et gaspillés chaque année en France, soit 150 kg par habitant et par an. Cette perte est rapportée à l'ensemble de la chaîne et non pas qu'aux consommateurs,
- **16 milliards d'euros** : c'est la valeur économique des pertes et gaspillages chaque année, ce qui représente 36% du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française,
- **15,3 millions de tonnes de CO2** : et l'empreinte carbone que cela représente, soit 5 fois les émissions liées aux trafics intérieurs aériens.

A la lumière de ces nouvelles données, Héloïse fait remarquer qu'un des premiers problèmes du gaspillage alimentaire est la banalisation des petites pertes, comme par exemple les aliments que l'on oublie dans le frigo ou les restes que l'on jette à la maison.

Un autre problème majeur est la surproduction systématisée, qui entraîne des pertes au niveau de la production et de la transformation. Aussi, il est bon de se mobiliser contre toutes les habitudes du quotidien devenues invisibles qui génèrent des pertes et gaspillages alimentaires.

Pistes d'actions avancées :

- Acquérir plus d'éléments de connaissance sur les mécanismes qui génèrent du gaspillage alimentaire. Pour le moment, les études s'appuient sur des estimations, des revues bibliographiques, des entretiens avec des acteurs (qualitatif et quantitatif), et que des échantillons restreints. Il est donc difficile de généraliser les constats,
- Utiliser les produits générés par la surproduction et réutiliser les produits restants issus de la transformation pour créer de nouvelles recettes,
- Avoir des rayons moins importants dans la grande distribution,
- Créer des menus « grande faim » et « petite faim » dans la restauration collective,
- Améliorer la connaissance des informations relatives à la conservation des aliments.

5 - Table ronde : Quelle mobilisation des acteurs sur le territoire ?



Table ronde animée par Alyssa DAOUD

Nicolas THIERRY, Vice-Président, Région Nouvelle Aquitaine Chargé de l'environnement et de la biodiversité

L'action de la Région concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées. Depuis 2014 la Région organise des réunions de travail avec différents acteurs (chefs d'établissement, chefs de cuisine, personnels de la région, ...) pour réfléchir et trouver des solutions ensemble.

A ce jour, la Nouvelle Aquitaine comporte dix-huit lycées pilotes mettant en œuvre des fiches actions précises. De plus, des formations sont mises en place à destination des personnels de cuisine.

L'objectif est d'étendre ces pratiques à tous les lycées de la région.

Actions à poursuivre :

- Travailler sur les cahiers des charges des marchés publics alimentaires
- Amplifier la dynamique à l'ensemble des lycées
- Poursuivre la sensibilisation des lycéens.

**Jacques LOUGE, Président d'honneur de l'ARDIA
(Association Régionale pour le Développement des Industries Alimentaires d'Aquitaine)**

Jacques LOUGE a évoqué les processus industriels qui permettent de limiter le gaspillage. L'économie circulaire est une piste intéressante. Cette pratique reste à travailler car, étant nouvelle, elle demande beaucoup de mutualisations et de mise en réseau.

Pistes d'actions proposées : l'éducation et la sensibilisation sont les meilleurs moyens de partager une culture anti-gaspillage. La semaine du goût est, par l'exemple, l'occasion de parler de la façon dont on consomme, d'économie et de gestion des restes.

**Sylvie MACHETEAU, Agricultrice, Représentante SOLAAL
(SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires)**

Sylvie MACHETEAU indique qu'il existe encore plusieurs freins au don alimentaire. Elle précise que certains peuvent être complexes à appréhender, comme la distance et la méconnaissance des associations caritatives, et que d'autres peuvent être complexes à modifier, comme le fait que les agriculteurs ne pensent pas encore au don de leur surproduction. Aussi, bien que certains agriculteurs travaillent déjà avec des associations de dons alimentaires, il serait intéressant de favoriser et généraliser cette pratique.

Piste d'actions proposées :

- Faire mieux connaître le principe du glanage auprès des producteurs afin de le développer

**Olivier GUENNOU,
Coach Anti Démarque, représentant Carrefour France**

Carrefour est engagé sur la redistribution des aliments en date limite de péremption : 53% d'aliments sont donnés aux associations et les 47% restants - dit « non-éligibles » - ne peuvent pas être donnés. D'après Olivier GUENNOU, le don permet à la fois de lutter contre le gaspillage alimentaire et de réaliser des économies. Il s'agit donc d'un moyen que pourrait utiliser l'ensemble de la grande distribution.

Pistes d'actions proposées :

- Encourager/Engager l'ensemble de la grande distribution à faire des dons,
- Sensibiliser et informer l'ensemble de la grande distribution sur les bonnes pratiques des uns et des autres (don et autres action de lutte contre le gaspillage alimentaire), via par exemple, la création d'une plateforme d'échange commune.

**Jean Marc DEPUYDT,
Conseiller technique en nutrition des collèges, Conseil Département de la Gironde**

L'action du département concerne les collèges. La démarche anti-gaspillage alimentaire se base sur une dynamique ascendante (faire remonter les idées du terrain où il y a la connaissance pratique), tout en favorisant le partage des connaissances entre les différents acteurs (services de restauration scolaire, chefs d'établissements, instances départementales, associations d'anti-gaspillage, ...).

Le Département effectue également de la sensibilisation, en adaptant son discours aux différents interlocuteurs (convives, équipe de cuisine, ...), suite aux connaissances remontées du terrain.

Pistes d'actions engagées :

- Mettre en place une « charte de qualité » (puisque l'amélioration de la qualité tend à réduire le gaspillage alimentaire),
- Impliquer, sensibiliser et accompagner les professionnels du milieu scolaire dans la dynamique anti-gaspillage.

**Julie MINEZ,
Coordinatrice territoires « Zéro Déchets, Zéro Gaspi, USSGETOM**

La démarche « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » est un projet qui engage tout le territoire. C'est un projet politique basé sur des dynamiques de type économie circulaire, qui a comme but de réduire le plus possible les déchets et de mettre en synergie l'ensemble des acteurs. Concernant la spécificité du gaspillage alimentaire, Mme MINEZ insiste sur le fait qu'il est nécessaire de voir la thématique du gaspillage non seulement à la fin de la chaîne mais dès la production.

Pistes d'actions engagées :

- Travailler avec les hôpitaux : un projet pilote dans un hôpital est en cours,
- Mettre en place des actions sur les marchés : un projet pilote sur le marché de Langon a été initié pour favoriser le don d'invendus des producteurs et transformer des fruits et légumes un peu gâtés ou moches.

**Jean François RUNEL BELLIARD,
Président de la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde**

M. RUNNEL BELLIARD explique le rôle de la banque alimentaire. Il met en avant les nombreux partenariats qui existent entre la banque alimentaire et une multitude d'acteurs variés (associations, grandes surfaces, ...), ainsi que les efforts qui sont faits pour favoriser les dons de ces structures vers la banque alimentaire.

Piste d'action engagée :

- Poursuivre l'utilisation de la cuisine mobile et solidaire, qui permet d'apprendre à cuisiner les produits de la banque alimentaire tout en créant du lien social avec les bénéficiaires.

**Serge PEZZINO,
Directeur d'Elixir, Conserverie Solidaire**

Elixir est un projet né au sein des groupes de travail impulsés par le réseau Régali Nouvelle Aquitaine en 2014, et est en cours de finalisation. Ce projet de Conserverie Solidaire vise à lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant des fruits et légumes invendus. Elle est une activité complémentaire des associations d'aide alimentaire. Elixir propose en plus un volet social, en générant des emplois aidés.

Échanges avec la salle

Suite aux différentes interventions des acteurs de la table ronde, un temps d'échange avec la salle a permis de demander aux intervenants de la table ronde des précisions, aussi bien sur le contexte que sur des points techniques et juridiques, ou encore sur des temps clés des démarches venant d'être développées,



6 – Conclusion

Alain RENARD, a fait une synthèse de ce qui a été dit au cours de cette journée. Il débute par énoncer certains problèmes actuels que l'on peut rencontrer le long de la chaîne alimentaire, en précisant les possibilités d'actions qui ont été mises en avant au cours des échanges, ainsi que les moyens à renforcer ou à mettre en œuvre pour y arriver. Il conclue en insistant sur le fait que chaque acteur, en fonction de ses compétences et de ses moyens, peut agir dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et que si les acteurs mettent leurs forces en commun, leurs possibilités d'actions n'en seront que démultipliées.

Dominique NICOLAS, en tant que Président de l'association CREPAQ, clôture ces premières Assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire à Bordeaux. Il se félicite du nombre important de participants à ces assises et de la diversité des acteurs présents.

Il revient sur l'historique du réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine en remerciant les soutiens qui ont permis sa création en 2013 et son développement, notamment les soutiens des élus et des chargés de missions du Conseil départemental de la Gironde, de l'ADEME, de la Région Aquitaine, de la DREAL et de la DRAAF.

Enfin, il brosse le nouveau défi qui attend le CREPAQ et ses partenaires pour étendre la dynamique du RÉGAL à la région Nouvelle Aquitaine en 2016. Il informe de la tenue d'assises similaires à Poitiers et à Limoges en fin d'année, en espérant que la mobilisation de l'intelligence collective sera un gage de réussite dans cette démarche.

Il remercie chaleureusement tous les participants et leur donne rendez-vous prochainement dans le cadre des différentes activités du programme d'animation du RÉGAL Nouvelle Aquitaine

7 - ANNEXES

- Revue de presse sur les Assises
- Charte du Coopérateur du RÉGAL Nouvelle Aquitaine signée par Guillaume GAROT
- Liste des participants

Revue de presse

Interview TV7 :

<https://www.youtube.com/watch?v=2vATxLm97nQ>

Conseil Départemental de la GIRONDE : [http://www.gironde.fr/upload/docs/application/pdf/2016-06/14.06.2016 - assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire.pdf](http://www.gironde.fr/upload/docs/application/pdf/2016-06/14.06.2016_-_assises_territoriales_de_lutte_contre_le_gaspillage_alimentaire.pdf)

Journal Sud Ouest :

<http://www.sudouest.fr/2016/06/15/un-bordelais-va-lancer-une-conserverie-solidaire-et-creer-27-emplois-en-insertion-2401414-705.php>

Site du réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine :

<http://www.reseau-regal-aquitaine.org/assises-territoriales>

Réseaux sociaux :

Guillaume Garot

<https://twitter.com/guillamegarot/status/742736914126671872>

Explicéat

<https://twitter.com/explicéat/status/742099124514885632>

Collectif La crème

<https://twitter.com/CoopLaCreme/status/742741693473165312>

FNE

<https://twitter.com/FNEasso/status/742721874589802496>

Phénix

<https://twitter.com/phenixfr/status/742617936930738176>

Charte de coopérateur du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Préambule

Le gaspillage alimentaire constitue un non-sens économique et social, un immense gâchis financier et environnemental et contribue à porter atteinte au droit fondamental de chaque être humain à se nourrir dans la dignité, notamment par la garantie de la disponibilité et de l'accessibilité aux ressources alimentaires.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire proposé le 14 juin 2013 par le gouvernement a pour objectif de diviser par deux, d'ici 2025, le gaspillage alimentaire en France, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

La loi de transition énergétique d'août 2015 et la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016, inscrivent désormais dans le code civil, le code de l'environnement, le code des collectivités territoriales et le code du commerce des dispositions contribuant à atteindre cet objectif.

Principes fondamentaux du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire, a été créé par le CREPAQ en septembre 2013, avec le soutien de ses partenaires institutionnels, afin de décliner territorialement la dynamique du Pacte national ainsi que désormais les dispositions des lois précitées.

Le CREPAQ, l'animateur de ce réseau, et ses partenaires font le pari que l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire au sein du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine est susceptible de parvenir à une valeur ajoutée et à des résultats qui n'auraient pas pu être obtenus par chacun d'eux individuellement ou par la simple addition des actions et des compétences de ces acteurs. Aussi se rencontrer, échanger, communiquer, collaborer, interagir, co-construire, coproduire, mutualiser, agir en synergie, en un mot **coopérer**, constituent l'essence même de ce réseau.

Engagements

Le présent signataire de la charte reconnaît qu'il est de la responsabilité de tous et de chacun, que l'on soit producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, restaurateurs, personnels de cuisine, professionnels des métiers de bouche, gestionnaires d'approvisionnement, associations, collectivités publiques ou privées,... de s'engager résolument dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il adhère pleinement aux principes fondamentaux du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et acquiert de facto **le statut de coopérateur au sein du réseau**. Il prend ainsi l'engagement volontariste de s'impliquer, à son échelle, suivant ses compétences et moyens logistiques, techniques, économiques et financiers dans de telles démarches et d'en faire une évaluation régulière.

Le coopérateur est libre de déterminer lui-même son niveau d'engagement, la durée de celui-ci, ses modalités pratiques, le type d'actions à mener (par catégorie d'acteurs) et ses relations de coopération avec le CREPAQ et les autres acteurs du réseau (cf : annexe 1 à la présente charte).

Le coopérateur s'engage à respecter l'éthique du Réseau et ne pas dévoyer ou détourner le sens et les objectifs de celui-ci.

Fait à

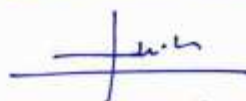
, le

Le coopérateur (Logo, Signature, nom et fonction)

Bordeaux

14 juin 2016.

Avec tout mon soutien,



Ancien Ministre délégué à l'Agroalimentaire
Initiateur du Pacte National
Rapporteur de la loi relative au gaspillage alimentaire
Président du Conseil National de l'Alimentation

Guillaume GAROT
Député.

LISTE DES PARTICIPANTS

NOM	Prénom	Organisme
ARPIN	Florence	Conseil Départemental de la Gironde
AVILA	Susana	Collectif La Crème
BAGILET	Christophe	Restaurant de La Poste de Bordeaux et SIREC
BANDIERA	Sandra	La Passerelle
BARBARIN	Alicia	CPIE Médoc
BARCOS	Christian	
BERGUIN	Noémie	Unis-Cité
BERTIN	Manuel	Directeur des Affaires scolaires - Mairie de Villenave d'Ornon
BICREL	Laura	Bordeaux Métropole
BIREAU	Caroline	CREPAQ
BOINAIS BOURGOIN	Laureline	Terra Alter
BOUTHEAU	Marie-Christine	Région Nouvelle Aquitaine
BORRIGLIONE	Emilie	Naturopathe spécialisé nutrition nutrithérapie
BOSREDON	Justine	CD33
BOUCARD	Cécile	Particulier
BROSSIER	Charles	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
CAMBAR	Pierre	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
CARITEZ	Marianne	Chambre de Métiers et de l'Artisanat Gironde
CASTAGNET	Marie-Laure	Assemblée Nationale
CHASSAGNOU	David	BORDEAUX METROPOLE
CHEVAUCHERIE	Martine	Mairie
COTRAIT	Roxane	La Passerelle
DAOUD	Alyssa	CREPAQ
DARTIGUE	Stéphanie	Le Bocal Local
DAVID	Laurine	AREMACS Sud-Ouest
DEPUYDT	Jean-Marc	Département Gironde
DÉSIRÉ	Valentin	Mairie du Porge
DESPAGNE GATTI	Dorothée	CREPAQ
DEVEAUD	Constance	Animation des territoires - DEEDD Bordeaux Métropole
DUBUC	Vincent	CREPAQ
DUMORA	Isabelle	La Communauté d'agglomération du Libournais
FAGES	Roxane	DRAAF LRMP
FAUCON	Sandrine	Mairie du Bouscat
FAVENNEC	Edith	Particulier
FESTAL	Élodie	Particulier
FRACCHETTI	Julia	CREPAQ
GABOREL	Héloïse	FNE
GAJOTTO	Elsa	SMICVAL
GARCIN	Emmanuelle	Syndicat traitement de déchets
GAROT	Guillaume	Assemblée Nationale
GARRIGUE	Hervé	Centre hospitalier de Dax UCR

GASTAUD	Virginie	USSGETOM
GAYRAUD	Julien	CREPAQ
GESLAIN	Pascale	REGATE
GONZALEZ	Lucie	Commune du Porge
GRAL	Claire	Elixir SGM
GRECH	Corinne	Région Nouvelle Aquitaine
GUENNOU	Olivier	CARREFOUR
GUILLARD BOUNSAYTHIP	Florence	Lycée Max Linder
GUINET	Olivier	Lycée agricole
HOFER	Thierry	Terre d'ADELES / Jeunesse Habitat Solidaire
HOSTEIN	Laure	Éco-acteurs en Médoc
IDIARTEGARAY	Philippe	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
IGOUAZI	Fabian	Etudiant
JAY	Céline	Bordeaux Métropole
JOURJON	Marine	Unis-Cité
JULIEN	Fabrice	Etudiant
KRUMMENACHER	Sylvain	ADEME
LABELLE	Benjamin	Manger Bio Sud-ouest
LAMOURE	Lenka	UMIHRA / FRAHPA / UNAT
LAVAL	Apolline	CREPAQ
LE DUOT	Camille	EHPAD Château Gardères
LEAO	Ranna	Etudiante
LECOUTURIER	Nadège	CREPAQ
LEGA	Dominique	AGORES
LÉONARD	Clara	Conseil Départemental Gironde
LERIVRAIN	Hélène	Zepros Resto
LEYZOUR	Alexandra	Terra Alter
LORTHIOY	Émeline	CREPAQ
LOUGE	Jacques	CESER
MACHETEAU	Sylvie	SOLAAL
MADRANGES	Elise	SoPhenix
MAZURIE	Jean-Christophe	Région Nouvelle Aquitaine
MEJEAN	Laurène	Unis-Cité
MELLIN	Coline	Particulier
METTE VIALATTE	Séverine	Agence TANDEM Production
MINEZ	Julie	USSGETOM
MONTEAU	Astrid	Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques
MOUTON-BARRÈRE	Michel	ESPE d'Aquitaine/Université de Bordeaux. Master pro DD
NDECKE	Armand	Centre d'Évangélisation et vie
NICOLAS	Dominique	CREPAQ
NICOLAS	Thierry	Région ALPC
PAPIN	Céline	Bordeaux Métropole
PAQUET	Clémentine	Mairie d'Artigues près Bordeaux
PARQUIER	Brianne	CREPAQ

PEJEAN	Louise	Unis-Cité
PELÉ	Sophie	Mairie de Gradignan
PETIT	Frédéric	Les détritivores // ELIXIR
PEYRAT	Julien	
PEZZINO	Serge	ELIXIR
PREVOST	François-Régis	ALTERANGLE
PRIETO	Laura	Unis-Cité
ROBERT	Julien	Ekolo[geek]
RADIGUE	Catherine	Conseil départemental de la Gironde
RENARD	Sophie	Particulier
RUBIN	Anne	Etudiant
RUBIO	Alexandre	Département Gironde
RUNEL BELLIARD	Jef	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
SALAÛN	Laurent	Département de la Gironde
SARRAZIN	Mickael	Bordeaux Métropole
TALON	Caroline	Ville de Gradignan
TAMISIER	Sophie	Personnel d'éducation
TERTRAIS	Julien	Disco Soupe Bordeaux
TESSERAU	Audrey	SOLAAL
THIOT	Emilie	Régie de Quartier Habiter Bacalan
THOMAS	Joël	Les Restaurants du Cœur de la Gironde
TREZEGUET	Nicolas	Restaurant associatif
TRIGANT	Luc	Région Nouvelle Aquitaine
TRIGANT	Nathalie	Région Nouvelle Aquitaine
TSALAVOUTAS	Estelle	Centre social Bordeaux Nord
TUDAL	Gwenaëlle	Département Gironde
UTEAU	Franck	Département Gironde
VAXIVIERE	Aurélie	CCAS Lormont
VITRY	Laurent	Département de la Gironde
WALLET	Franck	Porteur de projet
YAUNER	Léa	Terre d'ADELES
YEBBA	Yassir	Territoires alimentaires