

Bienvenue aux 1^{ères} Assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire, de Limoges, le 6 décembre 2016

Présentation de la journée

Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ



Nouvelle - Aquitaine



Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Une démarche innovante de mobilisation de l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire





Nouvelle - Aquitaine



Historique

Janvier-mai 2013 :

Participation du CREPAQ, via une représentation de FNE, aux travaux du **Pacte national contre le Gaspillage alimentaire** initié par **Guillaume GAROT**, Ministre délégué à l'agroalimentaire.

1^{er} Septembre 2013 :

Création du **RÉGAL Aquitaine** par le CREPAQ avec le soutien et l'encouragement de ses partenaires institutionnels et de FNE.

Janvier 2014 :

Premier forum ouvert régional du RÉGAL lançant la dynamique dans la région Aquitaine.

1^{er} Janvier 2016 :

Transformation du RÉGAL Aquitaine en **RÉGAL Aquitaine Limousin Poitou-Charentes** puis **RÉGAL Nouvelle Aquitaine**.

Depuis avril 2016 :

Participation aux travaux de la version numéro **2 du Pacte national contre le Gaspillage alimentaire**

1^{eres} Assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire

- **À Bordeaux**, le 14/06/2016 - avec comme invité d'honneur **Guillaume GAROT**,
- **À Poitiers**, le 09/11/2016
- **À Limoges**, le 06/12/2016





Nouvelle - Aquitaine



Programme

09h35 Ouverture des assises

09h55 Actualités régionales sur le gaspillage alimentaire

10h35 Présentation du fonctionnement du «speed-meeting»

10h50 Pause

11h00 **Speed meeting**: Rencontres interactives autour de retours d'expérience de porteurs de projets avec les participants des assises

12h15 Propositions par les participants de sujets à traiter pour les ateliers participatifs du forum ouvert de l'après-midi

« *Quelles coopérations créer, renforcer, développer entre acteurs de la chaîne alimentaire pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025 ?* »

13h00 **Buffet Zéro Gaspi**, concocté par Yassir YEBBA, Cuisinier et Anthropologue de l'alimentation

14h15 Début du **forum ouvert**, sous **forme d'ateliers participatifs**

16h30 Restitution des ateliers participatifs et conclusion



Ouverture des Assises

Nicolas THIERRY*, Vice-Président en charge de l'environnement et de la biodiversité de la Région Nouvelle-Aquitaine,
Michèle DEBAYLE, Directrice Régionale Déléguée de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine,
Patrick HERVIER, Référent gaspillage alimentaire, France Nature Environnement

Le gaspillage alimentaire: une des priorités du futur Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets de la Région Nouvelle-Aquitaine

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



Nouvelle - Aquitaine

Présentation des chiffres clés des dernières études de l'ADEME sur le gaspillage alimentaire en France

Michèle DEBAYLE, Directrice Régionale Déléguée,
ADEME Nouvelle-Aquitaine



Nouvelle - Aquitaine

Les moyens d'actions du mouvement FNE: du local au national

Patrick HERVIER, Référent gaspillage alimentaire,
France Nature Environnement



Nouvelle - Aquitaine

Actualités régionales sur le gaspillage alimentaire

Laurent JARRY, Chargée de mission, ADEME Nouvelle-Aquitaine,

Annick COMBROUZE, Chargée de mission alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Béatrice BRAC, Chargée de l'EEDD, DREAL Nouvelle-Aquitaine

Nathalie DEREDEMPT, Chargée de mission partenariat, DREAL Nouvelle-Aquitaine

Héloïse GABOREL, Chargée des mission Prévention des déchets, FNE

Brigitte BOUILLAGUET, Chargée de mission transversale « Circuits locaux »,
Région Nouvelle-Aquitaine

Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale déléguée
au gaspillage alimentaire, Région Nouvelle-Aquitaine



Nouvelle - Aquitaine

**Appels à projets
« Stop au gâchis »**

ADEME Nouvelle-Aquitaine

**Assises territoriales de lutte contre
le gaspillage alimentaire**

Limoges – 6 décembre 2016

JE SERAIS VERTE DE FINIR
À LA POUBELLE.



APPEL A PROJETS 2016

Stop au gâchis !

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE & RÉDUCTION DES
DECHETS ALIMENTAIRES

AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

casuffitlegachis.fr



R É G I O N
**AQUITAINE
LIMOUSIN
POITOU-CHARENTES**

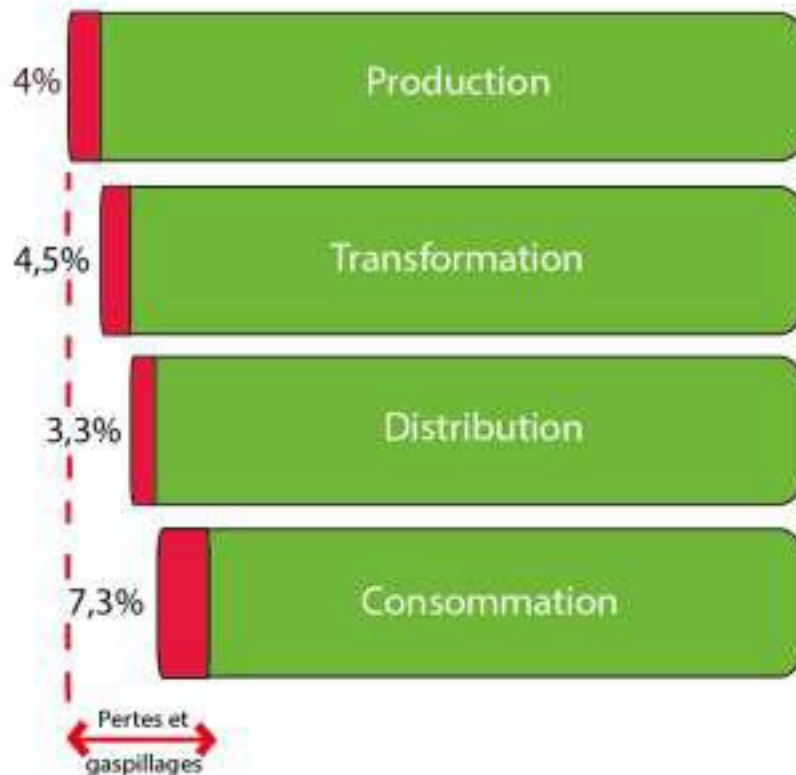
- Des enjeux importants (confirmés par les récentes études)



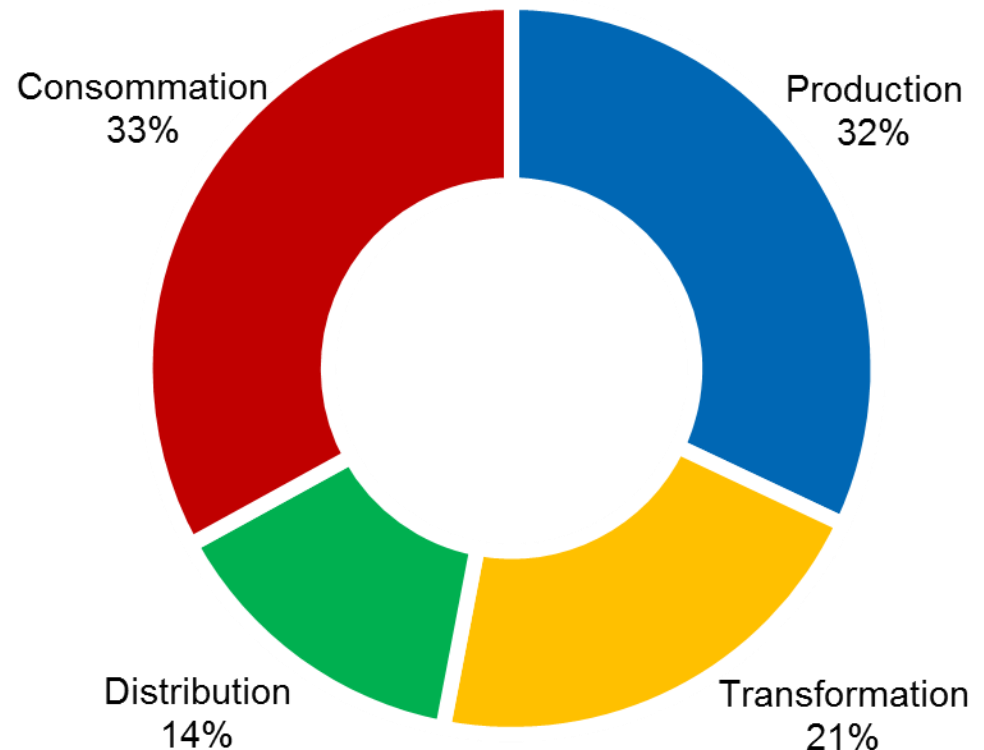
Rappel :
engagement de
la France à
réduire de
moitié
le gaspillage
alimentaire
d'ici à 2025

- ... Peu visible mais qui concernent tous les acteurs !

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



Répartition des pertes et gaspillages en poids



Appel à projets « Stop au gâchis ! »

Cibles :

tous les acteurs publics et privés concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs :

- actions **innovantes** et **reproductibles**,
- à **tous les niveaux** de la chaîne alimentaire
- actions **opérationnelles** (effet mesurable et mesuré)
- projets cohérents avec le territoire.

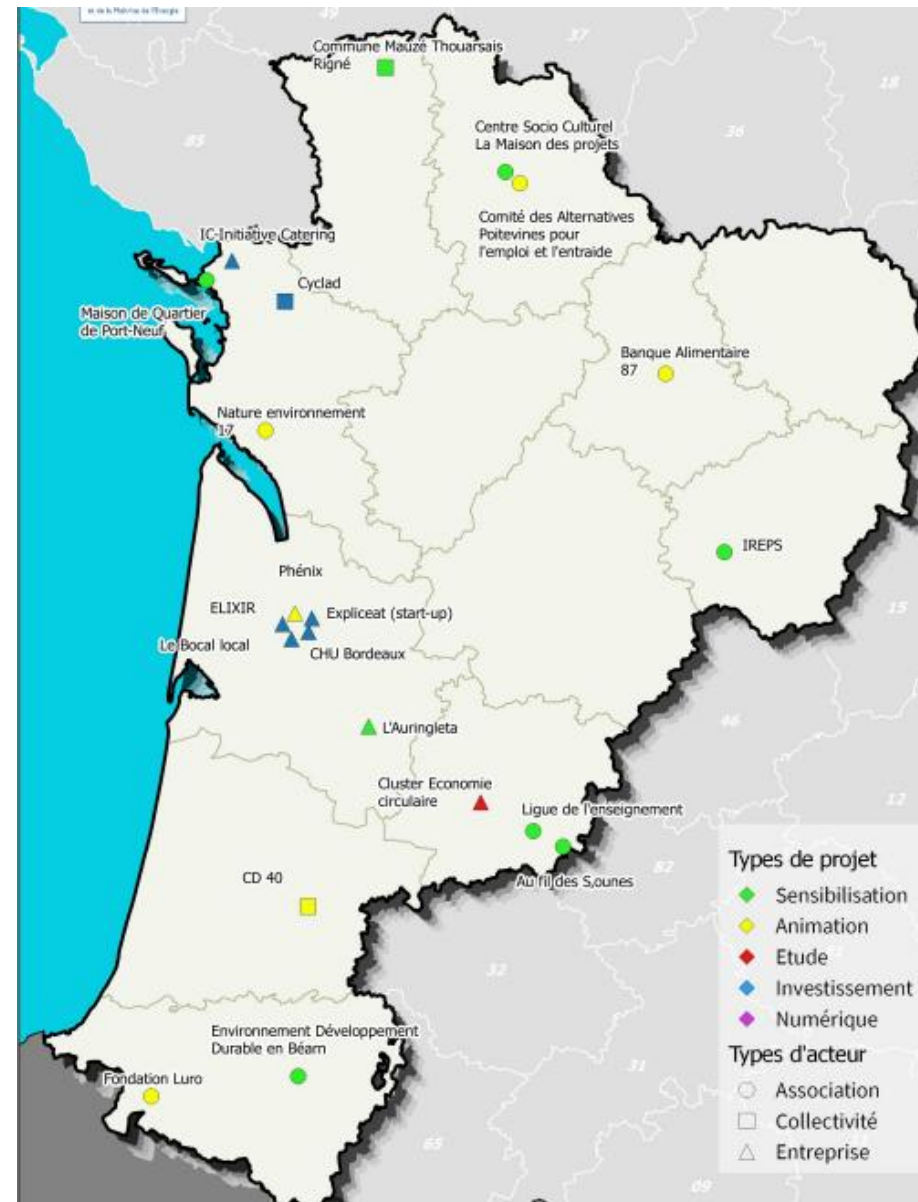
Résultats 2016 :

19 dossiers retenus :

- 5 entreprises,
- 9 associations,
- 5 collectivités

Nature des projets :

- 4 projets d'investissement
- 6 projets d'animation
- 9 projets de sensibilisation



Typologie des actions et des porteurs depuis 2014

Etape Consommation

- 1/3 ciblant la consommation des ménages
- 2/3 en rest. collective
- 1 action en rest. commerciale (5 restaurants)

Etape Production

Glanage, don direct

Association

Sensibilisation

Collectivités publiques

Diagnostic

Equipement

Entreprises

Animation

Autres établissements

Etape Distribution

- Déploiement et organisation du don
- Transformation d'invendus :
 Conserverie mobile, réseau de transformation

Etape Transformation

industries agroalimentaires

L'appel à projets PNA en quelques mots

Le MAAF et l'ADEME PARTENAIRES

Pour financer des **projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires** en cohérence avec les quatre priorités de la politique publique de l'alimentation :

- la justice sociale ;
- l'éducation alimentaire des jeunes ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.

L'accent sera plus particulièrement mis sur l'émergence et **la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT)**.

Calendrier prévisionnel de l'appel à projets 2016-2017

Lancement : septembre 2016

Clôture : 30 novembre 2016

Pré-sélection régionale par les DRAAF/DAAF : avant le 1er janvier 2017

Annnonce publique des résultats : lors du Salon International de l'Agriculture 2017



N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE: 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES AÏMÉS !
[www](http://www.wwf.fr)



Merci de votre attention



MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



CHAQUE POTER JETTE 30 À 35 KG DE NOURTURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENFIN ON SONT SES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !
www.alimentation.gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
Nouvelle-Aquitaine



agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr



Pour une politique politique de l'alimentation renouvelée

En s'appuyant :

- Sur la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13/10/2014
- Sur un nouveau programme pour l'alimentation (PNA)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Programme National pour l'Alimentation



Quatre axes prioritaires :

- La justice sociale
- L'éducation alimentaire de la jeunesse
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine



Lutte contre le gaspillage alimentaire : nombreux acteurs



- DREAL
- Education nationale
- DRAAF

- Collectivités territoriales
- (restauration collective, prévention des déchets)

- Associations
- Consommateurs
 - Solidaires
 - Environnement

- Ademe
- Structures en charge de la prévention des déchets

Professionnels de l'alimentaire

- Filière agricole
- Distribution
- Restauration collective et commerciale
- Agroalimentaire





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire

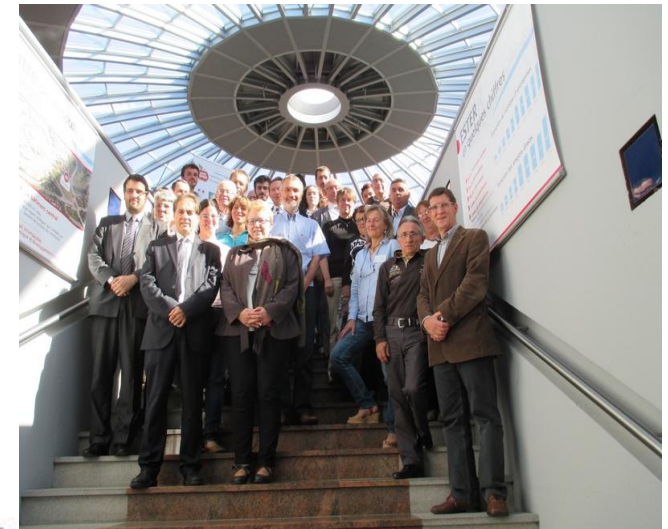
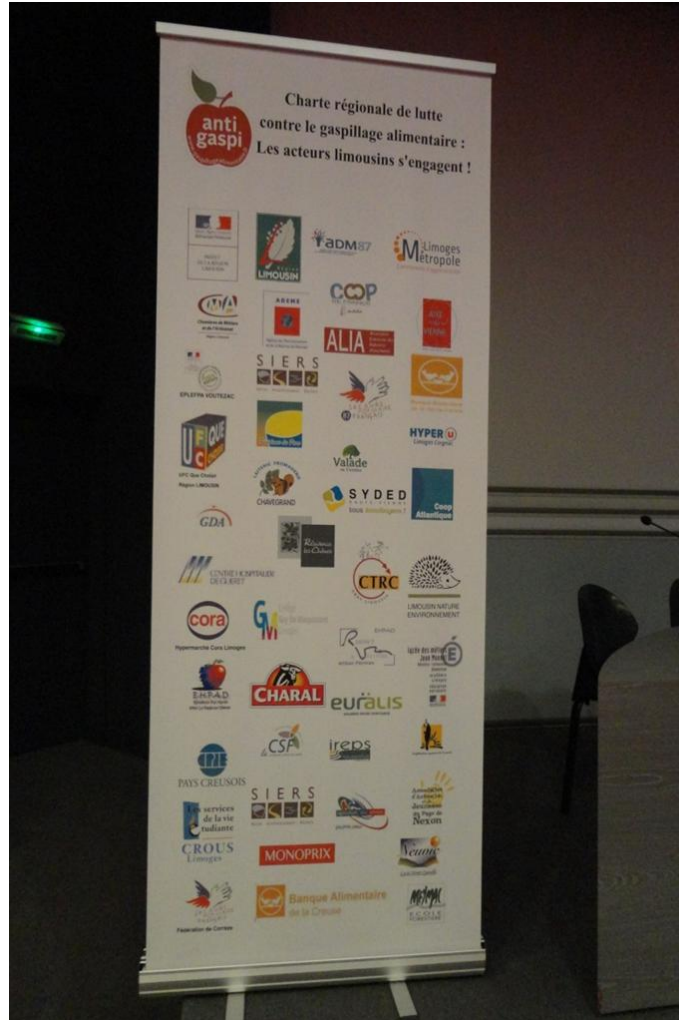
- **Adaptée au Limousin**
- **Pour consacrer l'engagement citoyen des signataires**
- **Pour donner une cohérence territoriale**
- **Pour fédérer et mettre en valeur les multiples initiatives**
- **Pour favoriser l'implication de**
- **nouveaux acteurs**





Signature de le charte le 14 octobre 2014

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Engagements des signataires : 3 axes forts

- Information du grand public, l'éducation des jeunes et la formation des professionnels
- Promotion de don alimentaire
- Réduction des déchets notamment par la mise en place de bonnes pratiques.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Exemples d'engagements DRAAF :

- susciter et accompagner des projets exemplaires (subventions)
- mettre à disposition des acteurs des outils
- sensibiliser ses personnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Lutte contre le gaspillage alimentaire : accompagner les initiatives

Jeunes



- **Gaspi'Circus** (Centre de ressources des accueils de loisirs 87)
- **Conseil Régional - Lycées**
- **SYDED 87/Evolis23/CPIE 23**
- **Conseil Départemental 19**
- **IREPS** (Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé) / **CPIE 19**
- **Communes** (restaurants scolaires)
- **Etablissements scolaires / CROUS**





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lutte contre le gaspillage alimentaire : nombreuses initiatives



Populations défavorisées

- Action EPLEFPA Limoges
Nord-Haute Vienne / BA 87
- Information des bénéficiaires
(ateliers cuisine) – BA 87 /
Secours Populaire Français /
Epiceries sociales et solidaires
/ CCAS Guéret
- Pomiculteurs solidaires (COOP
de France)



Lutte contre le gaspillage alimentaire : nombreuses initiatives



Professionnels

- CNFPT / IREPS
- UMIH (diffusion guide)
- Association Limousine des Industries Agroalimentaires
- Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat
- Hypermarchés (produits date courte, colis fruits légumes, dons associations....)





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lutte contre le gaspillage alimentaire : accompagner des initiatives



Grand public

- Confédération sociale des familles, CTCR-Uroc Limousin, Que Choisir région Limousin

- Limoges Métropole, Evolis23





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lutte contre le gaspillage alimentaire : de nombreuses initiatives

- Pain pour l'emploi 87 (Aixe sur Vienne) : chantier d'insertion
- EHPAD (Etablissements hébergeant des personnes âgées dépendantes) Couzeix – Feytiat – Le Palais sur Vienne - Panazol

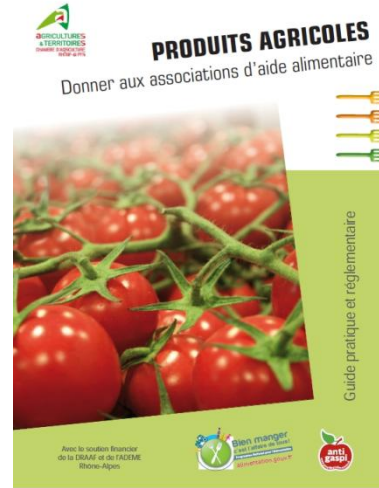
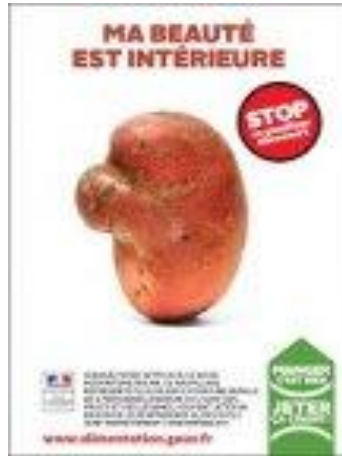




Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Des outils, des guides, des visuels



<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Lutte-contre-le-gaspillage>





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Des outils, des guides, des visuels



CARTOGRAPHIE INTERACTIVE
DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE



<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Carte-interactive-des-associations>



SITE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

alim'agri

Don alimentaire : un modèle de convention entre distributeurs et associations d'aide alimentaire

<http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr



Quels projets à venir ?

Béatrice BRAC, Chargée de l'EEDD &
Nathalie DEREDEMPT, Chargée de mission partenariat,
DREAL Nouvelle-Aquitaine



Nouvelle - Aquitaine



Panorama des actions « anti-gaspi » des associations de France Nature Environnement

Assises de lutte contre le gaspillage alimentaire du RÉGAL Nouvelle Aquitaine

Mardi 6 décembre 2016 - Limoges



Quelles sont les typologies d'actions menées par les associations de FNE sur le gaspillage alimentaire ?



Typologie des actions territoriales « anti-gaspi » des associations de France Nature Environnement

1. Actions de sensibilisation

Gâchis-mètre de pain, Disco Soupe, déambulation théâtrale en magasin, café-débat, le parcours de l'alimentation dans des écoles, etc.

2. Création d'outils pédagogiques

Expositions, infographies, livrets, flyers, jeux pour enfants et adultes, malles pédagogiques, etc.

3. Ateliers d'échange et d'apprentissage de savoir-faire

Préparation d'un repas avec des fonds de placards et du frigo ou avec des fanes, fabrication de conserves, information sur la lecture des DLC et DDM, etc.



Typologie des actions territoriales « anti-gaspi » des associations de France Nature Environnement

4. Aide à l'appropriation de bonnes pratiques individuelles et professionnelles

Opérations témoins, accompagnement d'établissements scolaires, formations à destination du grand public, des institutionnels ou des professionnels, etc.

5. Développement de dynamiques territoriales multi-acteurs

Réseaux pour éviter le gaspillage alimentaire, rencontres territoriales, réseaux de glanage, etc.

6. Contribution à l'élaboration, l'animation et au suivi des politiques « anti-gaspi »

Programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA), territoires « zéro déchet, zéro gaspillage » (TZDZG), plans régionaux de prévention et de gestion des déchets (PRPGD), etc.



Typologie des actions territoriales « anti-gaspi » des associations de France Nature Environnement

- Une **soixantaine d'associations** du mouvement FNE mènent des actions régulières sur la thématique du gaspillage alimentaire
- Des actions qui prennent des **formes multiples** et qui ciblent des **publics variés**
- Une **complémentarité des échelles d'intervention** entre le national et le local
- De nombreux **outils et ressources à partager**
- Une **reconnaissance du rôle clé des APNE** par les acteurs institutionnels et les entreprises, malgré de fortes disparités selon les territoires





Quelles sont les associations du mouvement FNE actives sur cette thématique dans le territoire limousin ?





Limousin Nature Environnement (Limoges)

Modules de formations et animations (approche globale sur l'alimentation durable)

Contact : Jean-Jacques Rabache - maison.nature.lne@wanadoo.fr

Corrèze Environnement (Tulle)

Projections-débats, expositions, prêt d'outils pédagogiques, animations (repas zéro déchet, Disco Soupes, etc.), stands sur les marchés, accompagnement d'établissements scolaires...

Contact : Cathy Mazerm - correzeenvironnement@free.fr



Quelles sont les formes d'accompagnement proposées par notre fédération nationale aux associations du mouvement FNE ?



Formes d'accompagnement proposées par la fédération nationale aux associations du mouvement

1. **Echanges d'informations et de bonnes pratiques** (rencontres et ateliers thématiques, listes de diffusion, etc.)
2. **Mobilisation et accompagnement sur des évènements clés** (Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, festival Alimenterre, Semaine européenne de la réduction des déchets, etc.)
3. **Soutien technique dans la mise en place de projets territoriaux portés par les associations**
4. **Collaboration associative sur des projets portés par la fédération**



Annexe : liste des outils et publications de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire



Outils et publications de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire

Outils pédagogiques

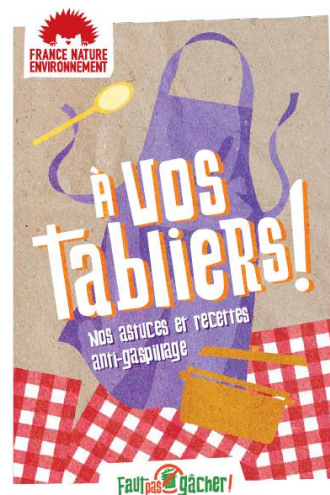
Gobelet doseur ([patron à télécharger](#))

Infographies

- [Aidons le climat, arrêtons de gaspiller](#)
- [Pour éviter le gaspillage alimentaire et préserver le climat](#)
- [Le gaspillage alimentaire : un scandale éthique, environnemental et économique](#)
- [Changeons nos habitudes](#)

Livrets/flyers

- [À vos tabliers !](#)
- [Pain, n'en perdons plus une miette !](#)



Outils et publications de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire

Fiches actions méthodologiques

- [« Accompagnement d'un établissement scolaire dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire »](#) (CREPAQ)
- [« Construction en classe d'un Pacte contre le gaspillage alimentaire »](#) (CREPAQ)
- [« Mobiliser les étudiants dans un projet de réduction du gaspillage alimentaire d'un restaurant universitaire »](#) (CREPAQ)
- [« Accompagnement d'un EHPAD dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire »](#) (CREPAQ et Verlin Vers l'Autre)
- [« Eco-Rest'o : opération témoin en restauration commerciale »](#) (Alsace Nature et CREPAN)
- [« Foyers témoins pour connaître et réduire le gaspillage alimentaire »](#) (SEPANT)
- [« Opération témoin de glanage dans les champs »](#) (CANE et CREPAN)
- [« Café-débat gaspillage alimentaire et compostage »](#) (Effet de serre toi-même !)
- [« Disco Soupe »](#) (CREPAQ)
- [« Gâchis-mètre de pain »](#) (CREPAN)



Outils et publications de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire

Enquêtes, synthèses et dossiers

- [« Dossier thématique : du gaspillage alimentaire à tous les étages »](#) (version actualisée en 2016)
- [« Foire aux questions du gaspillage alimentaire »](#) (version actualisée en 2016)
- [« Les pratiques de glanage territorial et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire »](#)
- [« Réaliser une opération de glanage dans les champs : quels blocages, quelles solutions ? »](#)
- [« Circuits courts et de proximité : des modes de commercialisation moins générateurs de gaspillage alimentaire ? »](#)
- [« Collectivités territoriales : pourquoi vous engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire »](#)
- [« Résultats des caractérisations du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères et assimilées »](#)

Vidéos

- [« Opération Faut pas gâcher ! au lycée Stendhal de Milan »](#)
- [« Webdoc de l'opération coaching-frigo »](#)



FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

Héloïse Gaborel, chargée de mission prévention des déchets

heloise.gaborel@fne.asso.fr

01 44 08 64 17



BILAN

PROGRAMME RESTO-CO

Lycées-CFA

Qualité-proximité-gaspi-déchets

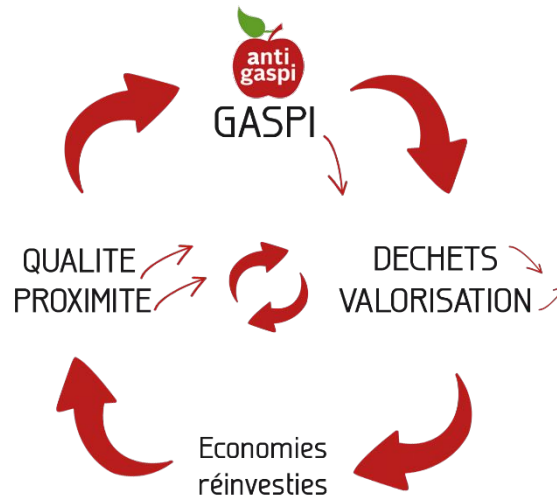
LIMOUSIN

2014-2016

Un projet expérimental



Approche globale de la qualité
et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
dans la restauration collective des lycées (et cfa)
du Limousin



Qui a réuni **13 lycées et un CFA** sur 2 années scolaires
2014-2015 et 2015-2016

Publics cibles

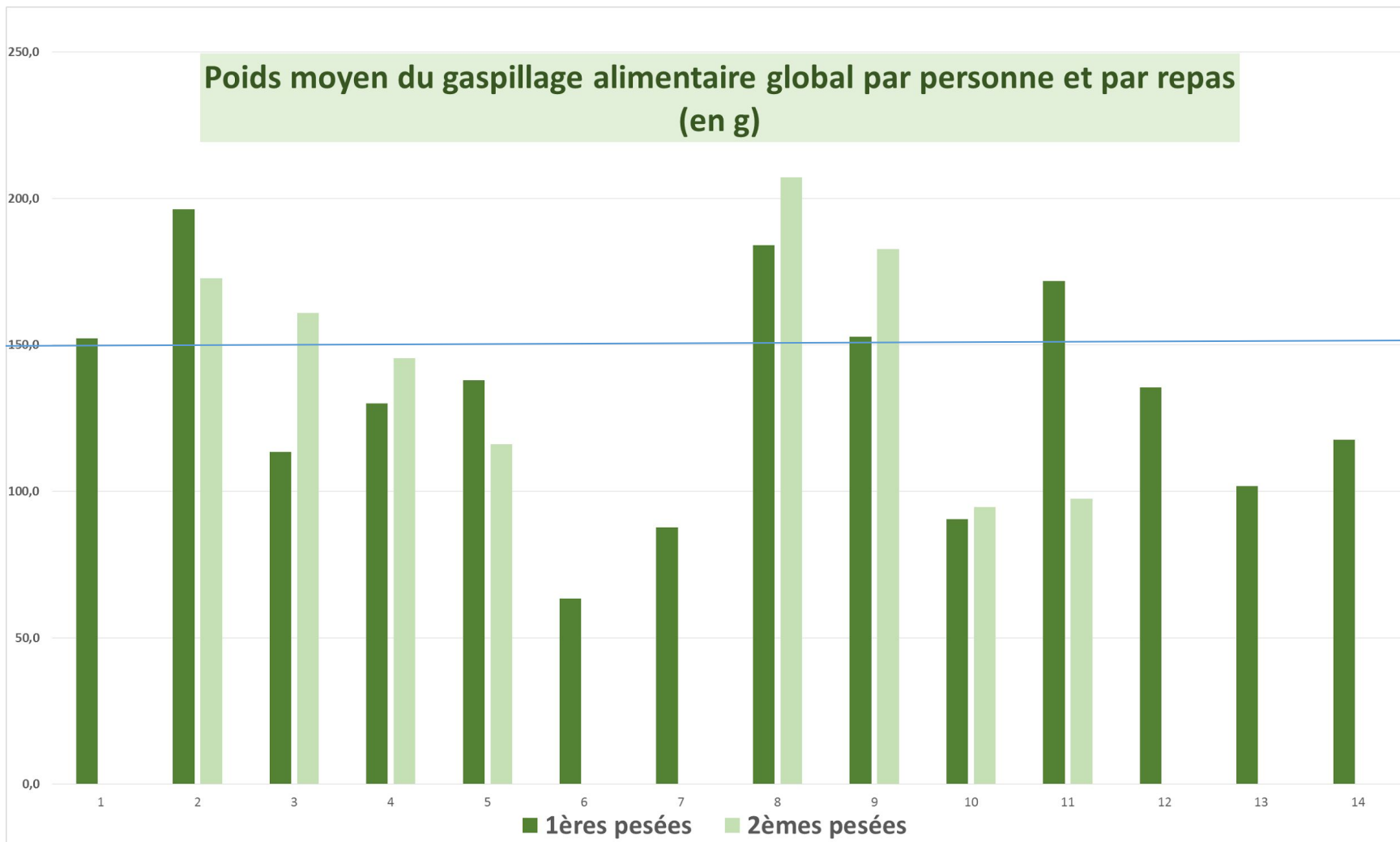
Les acteurs des lycées concernés par la restauration-collective:

- ✓ Agents REGION: cuisine, service, plonge, techniciens
- ✓ Agents ETAT: chefs d'établissement, gestionnaires, CPE, IDE...
- ✓ Les rationnaires et leurs familles

Jne approche globale avec une entrée « Gaspi et déchets »

- La pesées des biodéchets:
avant (les 14 Ets) et après action (8 Ets)
- Le calcul du gaspillage alimentaire
Objectif: tous <150g/plateau
- Un engagement des établissements
sur une méthodo avec choix de
grands thèmes d'action (signé par 9 Ets)

Une entrée « Gaspi et déchets »



Plus de 40 actions différentes

Par « les 14 » et par d'autres!

- Tables de tri par les élèves
- Positionnement/limitation du pain
- Valorisation des déchets (compostage, élevages de chiens, ...)
- Communication/sensibilisation (affiches, animations par org. de collecte ou CPIE...)
- Produits locaux, avec affichage
- Formation
- ...

Des actions collectives

Pour « les 14 » et pour d'autres!

● Un cycle de formation

● Deux séminaires

● 2015: « J'agis contre le gaspi et je valorise les bio-déchets »

67 participants au total venant notamment de 24 lycées (dont 10 expérimentateurs) et le CFA expérimentateur

● 2016: « Moins de biodéchets dans les poubelles - Plus de qualité et de proximité dans les assiettes »

54 participants au total venant notamment de 17 lycées (dont 7 expérimentateurs)

QUELQUES CONCLUSIONS

Volet: Lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets :

- Un important **facteur de sensibilisation** des établissements, bien au-delà des participants.
- Une **dynamique à conforter** :
 - Echanges
 - Formations multi-acteurs
 - Accompagnement (moyens humains)
 - Forte volonté politique partagée et affichée :
Région-Rectorat-DRAAF
- Des **partenariats à développer** pour démultiplier les capacités d'accompagnement (organismes de collecte des déchets, CPIE...)

QUELQUES CONCLUSIONS











Volet: Approvisionnement local et de qualité :

- Disposer d'un logiciel régional pour enregistrer et analyser les données
- Favoriser le développement et l'organisation par bassin de la production agricole destinée à la restauration collective
- Généraliser l'organisation des lycées en groupements d'achats en lien avec ces bassins de production.

Un cycle de formation

- Elaboré en collaboration Région
(DRH+Education)-DRAAF
- Une combinaison
 - 4 Modules CM 
 - 3 Modules
(marché CENA; cofinancement DRAAF)
- Une coordination-fil conducteur (CENA)

Programme: 7 sessions + bilan

MODULES	Date	Organisme de formation	Cadre
Construction d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective	18/09/2015		
La gestion des déchets en cuisine	25/09/2015		
Pour vous un bon restaurant scolaire c'est quoi ? (Enjeux)	6/11/2015		
Plan de maîtrise nutritionnelle ; structurer la qualité de l'offre	15 et 16/02/2016		
Saveurs et cuisine ; valoriser sa cuisine.	7 et 8/06/2016		
Savoirs de base sur l'alimentation ; savoir accompagner les lycéens	30/09/2016		
Savoir-faire et faire savoir ; savoir parler de sa cuisine	20/10/2016		
Bilan	Juin 2017		

Participation

<u>Participants</u>	<u>Etablissements</u>	<u>Fonctions</u>
58 personnes	26 établissements	9 gestionnaires
44 Région		32 cuisiniers et chefs de cuisine
2 CFA		3 magasiniers
12 Etat		6 agents polyvalents de restauration
		4 techniciens
		1 CPE
		2 IDE
		1 Dir. Centres techniques

Résultats

- **Des retours très favorables**
- **Une participation qui est passée de 10 à plus de 20 personnes / session**
- **Un groupe de travail en réseau de chefs de cuisine sur le thème : « cuissons basses températures »**
Dernière réunion: conjointe avec groupe charentais (01/12)

Projets-propositions

↘ Maintenir la dynamique qui s'est créée

● Animer 1 Réunion par Département

Objectifs: Recueillir les besoins en formation, encourager le travail en réseau, accompagner le changement...

● Proposer 1 Conférence



« le lycéen, ce mangeur »

- Formation ouverte à tous les lycées Nv-Aq
- Complément de la dernière session (« Communiquer ») en centrant sur le lycéen
- Partenariat DRAAF envisagé

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine
association d'éducation populaire pour la transition écologique

Actualités régionales sur le gaspillage alimentaire

Place aux questions !



Nouvelle - Aquitaine



Présentation du fonctionnement du speed-meeting



Nouvelle - Aquitaine

Liste des porteurs de projet

Thématique	Projet	NOM STRUCTURE	PRENOM	NOM
Glanage	Pressoir – Glanage de pommes chez les particuliers et vente locale des jus produits pour financer les projets développés pour les jeunes	Vasi Jeunes & MRJC Limousin	Gabriel	MICHAUD (MRJC Limousin)
Sensibilisation grand public	De la théorie à la pratique: Quels outils de sensibilisation du grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire ?	Confédération syndicale des familles Haute-Vienne	Solange	DUCHEZ
Sensibilisation scolaire	Élaboration d'une méthodologie d'accompagnement d'établissement scolaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	CPIE Creusois & Evolis23	Jody & Nathalie	BERTON & PAILLER
Sensibilisation scolaire	Gaspi'circus : sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire à travers des créations artistiques	Communauté de communes des Monts de Chalus	Marylou	KRAUS
Transformation	Transformation des dons par le lycée partenaire pour faire de nouveaux produits et prolonger la DLC	Banque Alimentaire Haute-Vienne	Mireille	BRECHET
Transformation	Projet 1001 miettes : revalorisation du pain	Explic'eat	Franck	WALLET