

CINQUIÈME ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2022

Livret des lauréats



Ces trophées ont pour objectifs :

- De distinguer et valoriser les initiatives exemplaires et/ou innovantes et/ou pilotes de lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou plus généralement de l'alimentation durable en Nouvelle-Aquitaine, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- De susciter une saine émulation pour l'ensemble des acteurs concernés.

AVEC LE SOUTIEN DE :

CATÉGORIE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

L'Usine à Gaz 4

CATÉGORIE ATELIERS DE CUISINE PARTICIPATIVE

Ouvre-Boîtes 6

CATÉGORIE RESTAURATION UNIVERSITAIRE - Trophée commun

CROUS Niort 8

CROUS Poitiers 10

CATÉGORIE VALORISATION DES INVENDUS ALIMENTAIRES

Collectif Caritatif d'Insertion de Billere (CCIB) 12

CATÉGORIE RESTAURATION COMMERCIALE

Vegeat 14

CATÉGORIE DÉMARCHE EXEMPLAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Collège - Les Fontaines de Monjous 16

PRIX COUP DE COEUR DU JURY

Le Cantinier 18

CATÉGORIE VALORISATION D'EXCÉDENTS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Mairie de Saint-Maixent L'École 20

PRIX COUP DE COEUR DU JURY

Mairie de Niort et Soli'Niort 22

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Les Râteleurs 24

MEMBRES DU JURY 26

CRITÈRES DE SÉLECTION 27

CATÉGORIE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Candidat n°2 : L'USINE À GAZ (Charente-Maritime)

Localisation : La Motte Aubert,
17700 SAINT SATURNIN DU BOIS

Site internet : <https://usine-a-gaz.fr/en-savoir-plus/>

Nom du projet : Revalorisation de fruits et légumes invendus bios, grâce à la lactofermentation

Type d'action : Revalorisation des invendus

Descriptif de l'action :

L'Usine à Gaz est issue d'une réflexion née au Mexique, lors d'un volontariat au cours duquel le fondateur a vécu sans électricité et donc sans frigo. La température ambiante, ne permettant pas de conserver longtemps les produits, les volontaires avaient décidé d'utiliser le processus de lactofermentation pour réaliser de la choucroute, des pickles, du kimchi, du vinaigre, de la bière, etc.



Une fois rentré en France et en partenariat avec CycloB, le fondateur a donc décidé de continuer dans cette voie et d'utiliser les fruits et légumes utilisés provenant des invendus d'un maraicher bio.

Les produits sont vendus sur les marchés, ces lieux étant propices aux échanges et à la sensibilisation du grand public sur ce mode de conservation, tout en valorisant la production locale et les circuits-courts.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

L'Usine à Gaz remet au goût du jour un mode de revalorisation des produits permettant de conserver davantage de nutriments qu'une stérilisation dans des bocaux.

Les produits sont également locaux et commercialisés en circuits courts dans 12 lieux de ventes dont 3 marchés. Les fruits et légumes utilisés dans les recettes proviennent quant à eux à 80% d'invendus récupérés auprès de maraîchers locaux.

De plus, la lactofermentation est un processus économe en énergie puisqu'il se fait à température ambiante. De même, les bocaux utilisés sont issus d'une démarche zéro déchet en accord avec le Cyclad. Ils proviennent en effet des déchetteries du Cyclad et ont été nettoyés, seuls leurs armatures métalliques ont été changées avant utilisation.



Enregistrer et-Martin

Une récompense pour ses recettes anti-gaspi

Florian Jules, qui s'est lancé dans la production de légumes lacto-fermentés, une méthode de conservation traditionnelle, a reçu le trophée anti gaspillage décerné par CycloB, le laboratoire d'innovations en économie circulaire.

Florian Jules a grandi à Tonnay-Charente. Il s'est installé dans une maison écologique et comme un certain nombre de jeunes de sa génération, il cherche des solutions pour vivre sans nuire à la nature et le vivant. Après ses années de facultés de linguistique à Bordeaux, il décide de voyager sur plusieurs continents pour découvrir d'autres horizons. Pendant six ans, il s'engage dans le volontariat. C'est durant cette période, lors d'un voyage au Mexique, que l'idée de se lancer dans la fermentation lui est venue.

Florian Jules, pouvez-vous nous en dire plus sur la genèse de votre projet ?

Je suis devenu volontaire pour me former, me spécialiser mais j'ignorais vers quoi me consacrer dans ces voyages. Au fil des rencontres, j'ai beaucoup appris et je me suis toujours intéressé à la cuisine, c'est un bon lieu d'échange. Enfin, j'étais déjà passionné. Le défi s'est posé au Mexique. Lorsque j'ai rencontré un subitoin fan de la fermentation, il m'a fait découvrir beaucoup de choses, entre les acidités et les goûts qui sont si différents. Nous discutons dans une maison qui n'avait pas l'électricité, donc pas de frigo. La température en été, souvent à 35°. Comment



Florian Jules, dans son laboratoire de production, l'Usine à Gaz, avec ses trophées anti gaspillage. © OF

avancés. J'ai fait goûter mes préparations à ma famille puis à mes amis. Les retours étaient très positifs, ce qui m'a encouragé à continuer. Puis j'ai eu l'occasion de proposer mes premiers produits à L'Accueillette de Mignot, à La Motte-Achard, près de Saint-Sauvant-du-Bois. Je venais une fois par semaine et les gens ont

Mes préparations sont faites à partir de légumes que je récupère ou que j'achète à bas prix. Je rachète les surplus ou les légumes abimés. Aujourd'hui, par exemple, je vais aller chercher à L'Accueillette de Mignot, à La Motte-Achard qui sont périboules, ainsi que des choux pour les choucroutes aux jardins de La Neuse

mes amis m'ont soutenu à différents niveaux. C'est que je gagnais, je l'investissais dans du matériel. Même si cela n'est simple, il est nécessaire : un coupe-légume, des bocaux, des bouteilles et des couvercles dans des spécificités. Je réalise aussi des bocaux pétillants.

devois bientôt nous réunir pour bénéficier du laboratoire agro-alimentaire afin d'optimiser les nouvelles recettes sous forme de travail partagé.

Olivier Pys

Florian Jules est primé le premier prix du trophée anti-gaspillage d'aliments. La lactofermentation est surtout connue dans la fabrication des produits à base de lait comme le lait fermenté, le yaourt ou le fromage. À base de viande comme le saucisson sec ou de poisson (Nac-cuit). Elle intervient aussi dans la préparation du vin, ou de la sauc-de-sau. D'autres parts, de nombreux fruits et légumes peuvent se conserver fermentés, le chou (la choucroute ou le kimchi), les

POUR EN SAVOIR PLUS

Longtemps utilisée pour préparer une grande variété d'aliments, la lactofermentation est surtout connue dans la fabrication des produits à base de lait comme le lait fermenté, le yaourt ou le fromage. À base de viande comme le saucisson sec ou de poisson (Nac-cuit). Elle intervient aussi dans la préparation du vin, ou de la sauc-de-sau. D'autres parts, de nombreux fruits et légumes peuvent se conserver fermentés, le chou (la choucroute ou le kimchi), les



CATÉGORIE ATELIERS DE CUISINE PARTICIPATIVE

Candidat n°7 : OUVRE-BOÎTES (Haute-Vienne)

Localisation : 2 rue d'Arsonval, 87800 NEXON

Site internet : www.ouvre-boites.org

Nom du projet : La Cantine, épluche si affinités

Type d'action : Revalorisation des invendus

la
cantine
épluche si affinités

Descriptif de l'action :

Ouvre-Boîtes est une association créée en 2020, et portée par une volonté collective de dépasser les évidences, de décaler nos regards, de se donner des horizons communs. Parmi les projets portés par l'association il y a celui nommé « La Cantine, épluche si affinités ».

Projet de solidarité territoriale alimentaire née pendant le confinement de mars-avril 2020, il vise avant tout à construire des intérêts partagés, autour de la transformation d'une alimentation locale, saine et de saison pour tous par la création d'une cuisine partagée et d'une conserverie végétale, à l'usage des particuliers et professionnels, fonctionnant à partir des invendus/surplus des magasins locaux, producteurs et jardins volontaires.

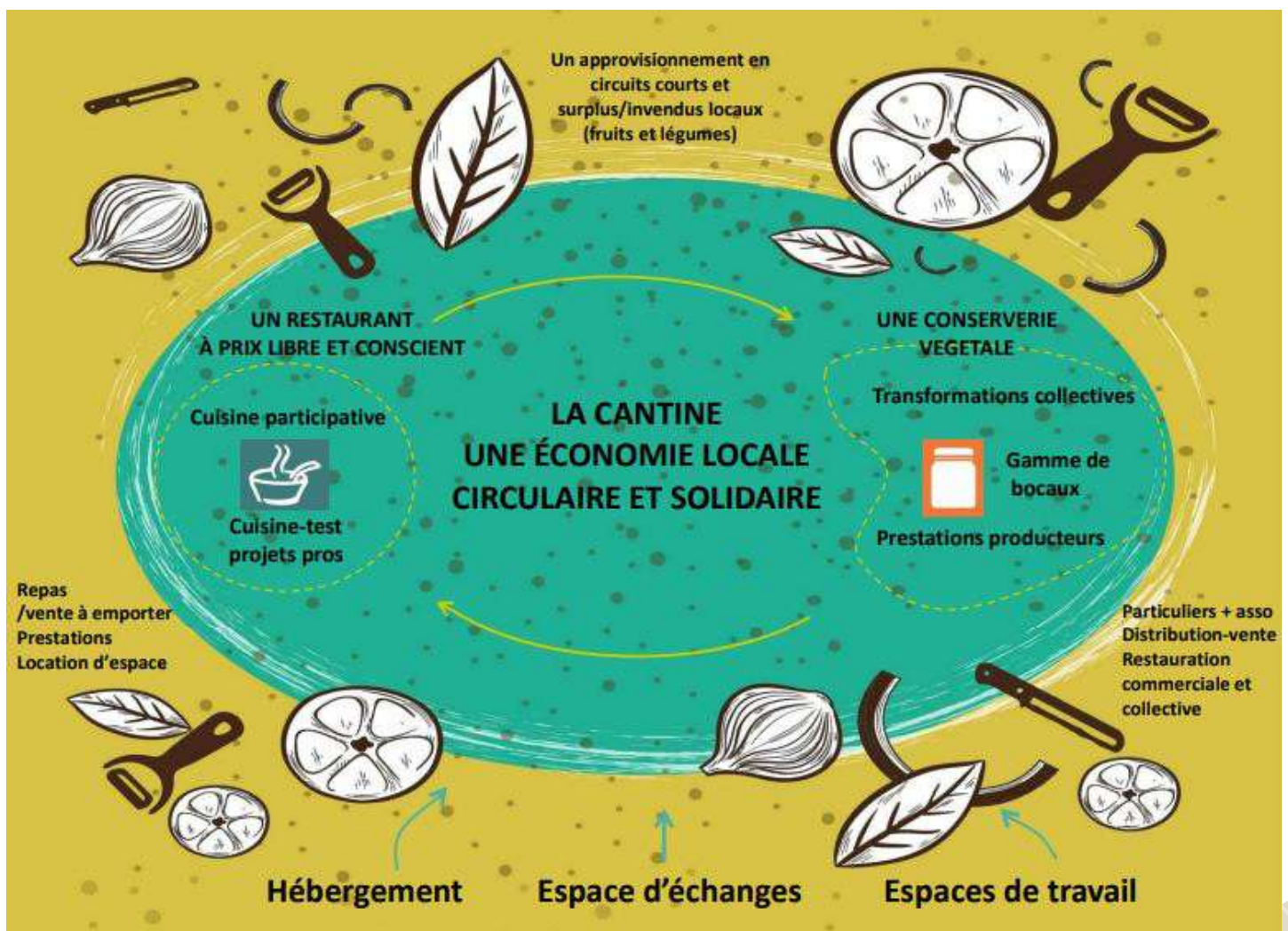
Le projet La Cantine se compose également d'un volet animations anti-gaspillage et zéro déchet alimentaire et surtout d'ateliers de cuisine participatifs, initiés dès 2020 avec des producteurs et magasins locaux et en 2021 avec des repas à prix libre.

Résultats :

En 2021, sur les denrées collectées en magasin, 73% ont été sauvées. En 2022, ce pourcentage est monté à 93%.

Entre 2020 et 2021, ce sont 155kg de fruits et légumes collectés qui ont pu être sauvés et transformés. Ce chiffre est passé à 198kg sur l'année 2022.

Cette même année, 18 ateliers de cuisine ont été réalisés permettant de restaurer plus de 170 convives.



CATÉGORIE RESTAURATION UNIVERSITAIRE

Candidat n°8 : CROUS DE POITIERS - ANTENNE DE NIORT (Deux-Sèvres)

Localisation : 10 Avenue de Wellinborough, 79000 NIORT

Site internet : www.crous-poitiers.fr

Nom du projet : Le restaurant universitaire fait la chasse au gaspillage

Type d'action : Démarche de réduction du gaspillage alimentaire



Descriptif de l'action :

L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire dans les assiettes des étudiants, de fournir des repas de meilleure qualité aux étudiants et de les sensibiliser à la thématique.

L'engagement du restaurant universitaire du Crous de Poitiers, à Niort, est parti d'un constat : 142g/assiette/convive sont gaspillés en moyenne, dans les restaurant universitaires, en France. À partir de cette moyenne, le coût du gaspillage alimentaire sur le site de Niort a été estimé à 1 400€ par semaine.

Dès lors, le site de Niort s'est engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable », avec une implication forte du chef de cuisine, Christophe Baraton, et de ses équipes.

Des pesées du gaspillage alimentaires sont régulièrement réalisées et permettent d'identifier des axes d'amélioration comme : la réutilisation d'épluchures de certains légumes pour des potages, des sirops de fruits pour les nappages, la réalisation de mousses au chocolat avec le jus de pois chiches, et des grammages plus adaptés en général.

En parallèle, des efforts ont été menés sur les plats végétariens proposés quotidiennement en self, avec une augmentation du taux de prise de ces plats à 20 %.

Le restaurant universitaire de Niort a également participé à la journée mondiale des légumineuses en février 2022, avec un menu élaboré à 100% à partir de légumes secs.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

Le gaspillage alimentaire par assiette et par jour est de 30g, contre 110g pour la moyenne nationale.

15 à 20% des plats sont végétariens, avec un taux de prise en self de 20%.

Le coût moyen des repas pour les étudiants est resté à 3,30€, sans augmentation, malgré le contexte actuel.



CATÉGORIE RESTAURATION UNIVERSITAIRE

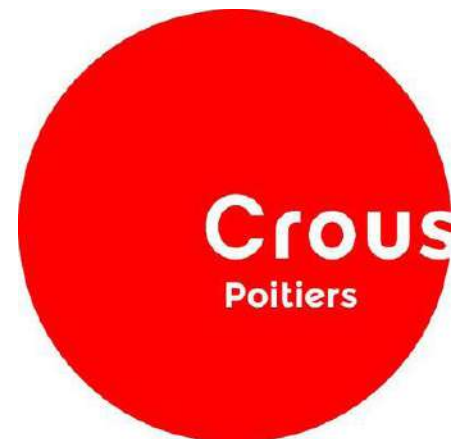
Candidat n°9 : CROUS DE POITIERS - ANTENNE DE POITIERS (Vienne)

Localisation : 86000 POITIERS

Site internet : www.crous-poitiers.fr

Nom du projet : Mise en place d'une offre de restauration plus végétalisée et réduction du gaspillage alimentaire

Type d'action : Alimentation durable



Descriptif de l'action :



Les sites des restaurants universitaires du Crous de Poitiers, à Poitiers, ont engagé dès 2007, une collaboration avec la municipalité, sur la diversification des sources de protéines au sein de leur service de restauration, en s'appuyant sur la réflexion déjà engagée par les restaurants scolaires de la ville. La nouvelle municipalité ambitionne même de passer à deux repas végétariens par semaine.

Les restaurants universitaires de Poitiers ont participé en 2022 à la journée mondiale des légumineuses. D'autres journées à thèmes en collaboration avec Sea Shepherd, L-214, Greenpeace, etc, sont actuellement à l'étude.

Côté gaspillage alimentaire, ayant mené un audit d'évaluation à ce sujet en 2021, de nombreux changements ont été opérés sur ces sites, comme la suppression des éléments de décoration, la réduction du grammage du pain, l'intégration des déchets de la légumerie dans des recettes.

Un menu « zéro déchet » est d'ailleurs en cours de réflexion.

Résultats qualitatifs et quantitatif :

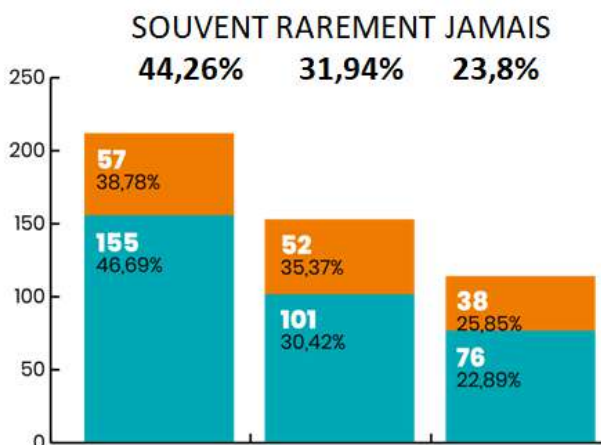
Un groupe de travail sur des recettes végétariennes a été constitué dès 2018, avec comme résultats la création de nouvelles recettes et la planification de formations pour les cuisiniers.

Depuis septembre 2018 également, une prestation végétarienne est mise en place sur tous les pôles : burger, croque-monsieur, paninis, salade composée, sandwich, pizza, pâtes.

Les résultats de ces engagements ont pu être mesurés directement dans les selfs, puisqu'en 2022, 45% des repas choisis par les étudiants étaient végétariens, contre 10% en 2018.



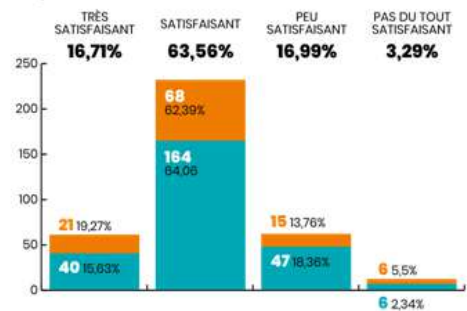
Q4. CONSOMMEZ-VOUS LES PLATS VÉGÉTARIENS DU CROUS ?



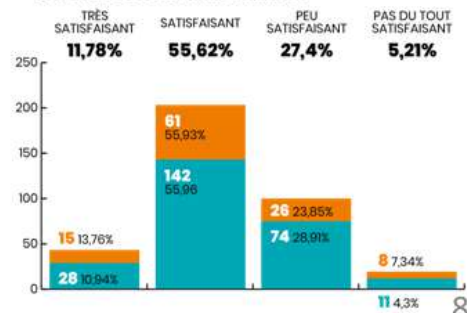
76,20%
 CONSOMMENT
 DES PLATS
 VÉGÉTARIENS



QUE PENSEZ-VOUS DE LEUR SAVEUR ?



QUE PENSEZ-VOUS DE LEUR PRESENTATION ?



CATÉGORIE VALORISATION DES INVENDUS ALIMENTAIRES

Candidat n° 13 : COLLECTIF CARITATIF D'INSERTION DE BILLERE (CCIB) (Pyrénées-Atlantiques)

Localisation : 4 rue du Puymorens,
64140 BILLERE

Nom du projet : Valorisation des reliquats alimentaires via des ateliers de transformation sur la prévention du gaspillage alimentaire et la prévention nutritionnelle

Type d'action : Revalorisation des invendus /
Dons alimentaires



Descriptif de l'action :

Créé en 2005, le CCIB a pour objectif de soutenir, assister et venir en aide aux familles en situation de grande précarité de la commune. Chaque mercredi et jeudi une épicerie sociale et solidaire est mise en place.

Les denrées non distribuées le jeudi soir sont retravaillées dans des ateliers culinaires anti-gaspi et d'éducation nutritionnelle deux vendredis par mois, pour être ensuite redistribuées gratuitement aux bénéficiaires.

Critères à respecter : utilisation de produits non distribués en raison de leur état, de leur DLC ou DDM, à réintégrer dans des recettes faciles et rapides à réaliser et à reproduire, dans une cuisine «familiale».

Le petit plus des ateliers ? Les bénéficiaires récupèrent désormais des produits qu'ils n'auraient pas pris avant, car ils savent comment les valoriser.

S'il y a trop de surplus, des dons sont réalisés avec l'association LAMARODE, qui s'occupe de personnes sans domicile fixe.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

- Grâce à ses actions, le CCIB a réussi à sauver
- 2 à 3,5 tonnes d'aliments depuis automne 2019 :
 - 1,5 tonnes grâce aux ateliers ;
 - 1 à 2 tonnes grâce au don.



Cela a ainsi permis de soutenir 450 personnes et de réunir 40 bénévoles / adhérents. Ces derniers récupèrent aujourd'hui des denrées autrefois « rejetées » (DLC ou DDM dépassées, état non conforme, etc.), car ils ont désormais appris à les cuisiner / les valoriser.

À noter que 95% des produits travaillés sont des fruits et légumes, la viande ne représentant que 5%.



En plus des ateliers de sensibilisation et des dons alimentaires, le CCIB propose des dons de vêtements, de livres, d'affaires de maison et anime des ateliers de réparation de vêtements. Ils organisent par ailleurs un vide grenier deux fois par an.

CATÉGORIE RESTAURATION COMMERCIALE

Candidat n° 15 : VEGEAT (Charente-Maritime)

Localisation : 28 Route de la Croix, 17100 SAINT-VAZE

Site internet : <https://www.ateliervegeat.com/>

Nom du projet : Démarche alimentation durable

Type d'action : Alimentation durable / Sensibilisation



Descriptif de l'action :

Créé le 9 mars 2019, VEGEAT est un traiteur végétalien et bio, qui propose des ateliers de cuisine végétaliens et biologiques, en cuisinant local et de saison, dans une démarche de vaisselle zéro déchet.



Résultats qualitatifs et quantitatifs :

VEGEAT propose à la fois un service de traiteur et des ateliers de cuisine végétale, locale, de saison et anti-gaspi pour sensibiliser le public (adultes, enfants, entreprises), aux bienfaits d'une alimentation durable et zéro déchet sur la santé et l'environnement.

VEGEAT s'engage dans une démarche zéro déchet de l'approvisionnement jusqu'au service : la chef s'approvisionne localement en vrac et sert les plats végétaux en bocaux consignés.



Lors des ateliers, VEGEAT accompagne le public à la préparation de recettes anti-gaspi comme des bouillons d'épluchures de légumes, des tartes aux fanes de légumes, des croquettes de fanes et d'épluchures, etc. La chef sensibilise également à la cuisine végétale en présentant les protéines végétales et autres substituts à la protéine animale.

Elle propose ainsi 13 thèmes d'ateliers cuisine sur l'anti-gaspi, les protéines végétales, plats végétaliens, batch cooking, etc.

Aujourd'hui, VEGEAT anime environ 4 ateliers/mois selon la demande.

Par ailleurs, objectif zéro gaspi oblige : les plats de la veille refroidis sont retravaillés et resservis le lendemain. En cas de déchet, VEGEAT se tourne vers le compostage.

Enfin, VEGEAT propose des formations de cuisine végétale et anti-gaspi aux candidats de Pôle Emploi et de la Mission Locale.

CATÉGORIE DÉMARCHE EXEMPLAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Candidat n° 17 : COLLÈGE LES FONTAINES DE MONJOUS (Gironde)

Localisation : 7 rue des Fontaines de Monjous,
33170 GRADIGNAN

Site internet : <http://college-fontaines-monjous-gradignan.fr/>

Collège Fontaines de
Monjous



Nom du projet : Démarche alimentation durable

Type d'action : Récupération d'invendus/surplus
et valorisation alimentaire

Descriptif de l'action :

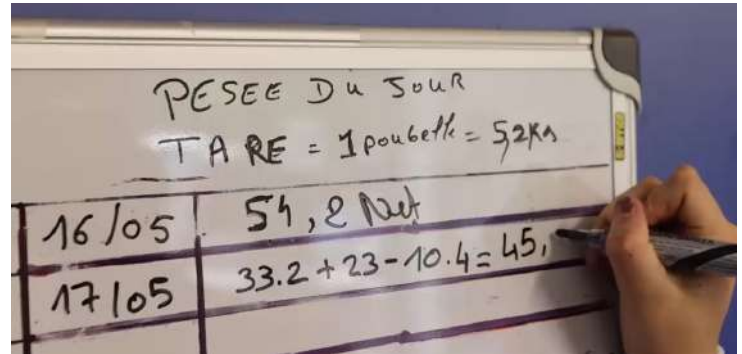
Le chef de cuisine du collège des Fontaines de Monjous a bien compris le principe du cercle vertueux qui consiste à lutter contre le gaspillage alimentaire pour dégager des économies réinvesties dans des produits de qualité. Ainsi, les plats de la veille non présentés sont refroidis et retravaillés pour le lendemain, le service est adapté à la faim des élèves, les restes alimentaires sont pesés quotidiennement pour adapter



les menus, des partenariats sont passés avec des commerçants pour récupérer des denrées qui sont normalement jetées (pain, lactosérum...), les viandes sont cuites à basse température... Le chef achète donc de plus en plus de produits locaux mais aussi complets (céréales, sucres). Enfin le collège participe activement à l'éducation au goût des élèves en leur faisant régulièrement découvrir de nouveaux produits et en communiquant constamment avec eux pour créer du lien.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

En 4 ans, le collège est passé d'une moyenne de 165 à 90g/élève/repas. Ces résultats incluent les biodéchets non comestibles (os, épluchures...), ce qui n'est pas le cas de la moyenne nationale (ADEME) pour les collèges qui est de 120g/élève.



PESEE Du Jour
TARE = 1 pougette = 52kg

16/05	54,2 Net
17/05	$33.2 + 23 - 10.4 = 45,$

En ce qui concerne l'approvisionnement en 2022, 89,4% des produits sont durables dont 78% de produits bio et 40% provenant de la Nouvelle-Aquitaine.

Éveil au goût (offre ingrédients découvertes), produits locaux (miel).

Cuisson en vapeur douce des légumes.



PRIX COUP DE COEUR DU JURY

Candidat n° 16 : LE CANTINIER (Deux-Sèvres)

Localisation : 36 rue Malabry, 79300 BRESSUIRE

Site internet : Tik Tok : @lecantinier / Instagram : @le.cantinier

Nom du projet : Sensibilisation des élèves à travers les réseaux sociaux

Type d'action : Démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de sensibilisation auprès des élèves.



Descriptif de l'action :

Guillaume Delsaux, alias Le Cantinier, est chef de cuisine au restaurant scolaire du lycée Maurice Genevoix à Bressuire. Appréciant particulièrement le montage vidéo et le théâtre, il décide de créer un compte TikTok en septembre 2021 dans lequel il fait découvrir à ses abonnés les coulisses de la restauration scolaire.

À travers ces vidéos, le chef valorise les équipes de cuisine et le travail fourni, sensibilise les élèves au gaspillage alimentaire, met en valeur les produits utilisés. Il souhaite ainsi montrer qu'il est tout à fait possible de proposer une cuisine de qualité en restauration collective. Ces vidéos d'une minute maximum sont réalisées sur le temps personnel du chef, pendant ses pauses ou chez lui.

3 à 5 pesées des restes alimentaires sont également réalisées dans l'année, sur des semaines complètes. Cela permet d'obtenir un suivi régulier du niveau de gaspillage. Ponctuellement, le chef réalise également des pesées sur une entrée, un plat, ou un dessert spécifique.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

Grâce aux actions menées dans le restaurant scolaire, le gaspillage alimentaire a diminué de 47% en 3 ans ! Il est passé de 75g/élèves/repas à seulement 40g.

Le Cantinier sensibilise un grand nombre de personnes quotidiennement. En effet, victime de son succès, il ne compte pas moins de 470 000 abonnés sur TikTok, et 80 000 sur Instagram (créé en janvier 2022 uniquement).



CATÉGORIE VALORISATION D'EXCÉDENTS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Candidat n° 18 : MAIRIE DE SAINT-MAIXENT L'ÉCOLE (Deux-Sèvres)

Localisation : Place Léon Guyonnet,
79403 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

Site internet : www.saint-maixent-lecole.fr

Nom du projet : Mise en place d'un frigo partagé

Type d'action : Accessibilité alimentaire



Descriptif de l'action :

La ville a souhaité prolonger son engagement dans la diminution du gaspillage alimentaire (gestion des stocks, adaptation des portions servies, ...) et dans la réduction de l'utilisation de plastique (fin des barquettes plastiques, ...), en installant un frigo partagé permettant de lutter à la fois contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire.



Résultats quantitatifs et qualitatifs :

Le frigo partagé est approvisionné par la cuisine centrale de Saint-Maixent l'École (1 030 repas par jour) à partir des excédents de production non servis dans les écoles. Les plats non servis sont reconditionnés dans des bocaux puis déposés dans le frigo partagé. Tout le monde peut venir récupérer les denrées dans le frigo et les habitants sont invités à venir déposer les bocaux vides afin qu'ils puissent à nouveau être utilisés par la cuisine centrale et ainsi limiter la génération de déchets.

Depuis l'installation du frigo le 3 janvier 2022, 1 646 bocaux (d'environ 500g) ont été déposés, ce qui a permis d'éviter de jeter à la poubelle les plats non servis de la cuisine centrale. Les paniers ont été vus 134 031 fois, c'est-à-dire le nombre de fois où un consommateur a cliqué sur l'offre et 1 843 personnes ayant enregistré ces paniers en favoris.

Saint-Maixent : un frigo partagé en libre accès pour lutter contre le gaspillage

Publié le 18/01/2022 à 06:25 | Mis à jour le 18/01/2022 à 10:56



Les élus du territoire du Haut Val de Sèvre ont inauguré le frigo partagé, situé rue du Général-Leclerc, près de l'école Wilson. Il est rempli chaque jour, après le repas de la cantine.

© Photo NR

PRIX COUP DE COEUR DU JURY

Candidat n°20 : MAIRIE DE NIORT ET SOLI'NIORT (Deux-Sèvres)

Localisation : 1 place Martin Bastard, Niort (Mairie)

52 rue Sainte-Catherine (Soli'Niort)

Site internet : www.vivre-a-niort.com

www.soliniort.fr

Nom du projet : Les CA'BAG, des bocaux pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Type d'action : Réduction du gaspillage alimentaire par le don et solidarité alimentaire



SOLI'NIORT

ÉCOLE JEAN-JAURÈS | Par Magali Tardé

LA CUISINE LOCALE EN BOCAL

À Champclairot, le Cabas solidaire propose, à prix modique, des bocaux de plats cuisinés par le restaurant scolaire de l'école Jean-Jaurès. Ce partenariat avec la Ville de Niort permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en permettant aux populations les plus fragiles d'accéder à une nourriture saine et savoureuse.



Descriptif de l'action :

La ville de Niort a entamé depuis plusieurs années une démarche générale de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires dont elle assure la gestion : rédaction des marchés, conception des menus, commandes, établissement des portions, sensibilisation, formation, etc.

Désireuse de valoriser les repas non servis à la fin du service du restaurant scolaire de l'école Jean Jaurès (situé dans le quartier de Champclairot), la mairie de Niort a réalisé un partenariat avec l'association Soli'Niort, à travers son épicerie sociale le Cabas Solidaire et le CCAS de la ville. Les Ca'Bag, contraction de Cabas solidaire et de Doggy Bag, sont nés et existent désormais depuis novembre 2021.

Ce projet a également été mené en collaboration avec des services civiques d'Unis-Cité : nom du projet, communication, affichage en magasin.

Ainsi, lorsqu'un minimum de 5 bocaux de 750ml peut

être constitué à partir des non-servis par les cuisinières, le responsable du restaurant contacte l'association et les bénévoles de Soli'Niort viennent les récupérer. Distribués gratuitement par le restaurant scolaire, les bocaux, préalablement étiquetés, sont placés dans une armoire réfrigérée du Cabas Solidaire et revendus à un prix symbolique aux clients de l'épicerie.

Résultats quantitatifs et qualitatifs :

Par cette action, qui vient couronner toutes les actions de réduction du gaspillage alimentaire mises en place au préalable, les quantités données étant auparavant trop faibles pour le don aux associations d'aide alimentaire, les équipes de cuisine sont valorisées, sans charge de travail supplémentaire et les enfants fiers de participer à cette action de solidarité.

Les habitants du quartier et les clients du Cabas Solidaire ont ainsi accès à des plats de qualité, préparés avec soin par l'équipe de restauration et découvrent de nouvelles recettes et de nouveaux produits.

Les élus, mais aussi les parents et les élèves, ont été sensibilisés aux enjeux et au projet.



Entre novembre 2021 et juin 2022, 140 bocaux (de 750ml), soit environ 100kg d'excédents ont été distribués (6 bocaux/semaine en moyenne).

Les Ca'Bag sont ensuite revendus par le Cabas Solidaire à un prix maximum d'1€ (végétariens) ou d'1€50 (si viande/poisson), voire à partir de 40cts pour les bénéficiaires d'aide sociale.

La souplesse du dispositif a permis, lors de la canicule en juin 2022, de revaloriser 7kg d'excédents, alors que de nombreux enfants étaient restés chez eux. D'autres structures sont désormais intéressées par le projet (cuisine centrale de l'hôpital de Niort, restaurants scolaires à proximité de l'épicerie, etc.).

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Candidat n°6 : LES RÂTELEURS (Gironde)

Localisation : 90 Rue Waldeck Rousseau,
33220 SAINTE- FOY-LA-GRANDE

Site : www.facebook.com/lesrateleurs

Nom du projet : Action anti-gaspi et santé : Des cuisines de rue pour sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire dans le Pays Foyen

Type d'action : Accessibilité alimentaire



Descriptif de l'action :

Les Râteleurs est une association d'éducation populaire au bien vivre alimentaire agissant dans le Pays Foyen.

Lauréat en 2019 grâce à la création d'un tiers lieu-nourricier mobilisant des équipements publics sous-utilisés, tels que les cuisines des collectivités, pour réaliser des ateliers de cuisine avec des habitants, ils candidatent de nouveau pour une nouvelle action : les cuisines de rue !

Les cuisines de rue consistent à inviter une fois par mois les bénéficiaires de l'aide alimentaire inscrits aux Restos du Cœur et à cuisiner ensemble les colis distribués. Lors de ces ateliers, des produits frais issus du circuit court et de dons (légumes et fruits abimés ou déclassés) viennent également agrémenter les colis alimentaires.

Une attention particulière est posée sur le lieu des cuisines de rue. En effet, ces ateliers de cuisine ont lieu dans des espaces dits « socialement et économiquement dégradés », ou dans des espaces de structures d'accueil des publics en situation de vulnérabilité.

La raison de ce choix d'implantation ? Apporter une réponse au fait que l'aide alimentaire est souvent vécue comme une violence pour beaucoup de bénéficiaires, et contrer ce sentiment par le partage d'un moment de convivialité !

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

Ces cuisines de rue donnent ensuite lieu à une distribution de bocaux confectionnés à partir des colis distribués et des produits frais issus de circuits courts et de dons de légumes et fruits abimés ou déclassés.

De plus, pour redonner de la dignité aux personnes accueillies, les Râteleurs ont opté pour une modification de leurs habitudes, en leur demandant de donner à leur tour quelque chose, que ce soit une recette, un coup de main, ou des bocaux vides par exemple.

Sur la même longueur d'ondes, les Râteleurs appliquent le principe de don-contre don. Chaque personne accueillie prend deux bocaux (soupe, compotes, salade céréalières....) : un pour soi et un pour son voisin. Cela a permis de remettre la personne dans une chaîne de solidarité humaine et de gagner en estime de soi « je suis » et « j'ai » (être et avoir).

Ces ateliers sont également menés en partenariat avec un diététicien/nutritionniste afin d'allier cuisine nourricière simple, peu coûteuse et accessible à tous et éducation, santé et environnement.



REPORTAGE

PAYS FOYEN

Pas de résilience alimentaire sans les plus fragiles

Cela fait 19 ans que le réseau SaluTerre-Les Râteleurs énergétise ce territoire de Gironde qu'est le Pays Foyen. Son pari : construire une terre nourricière dans cette intercommunalité en grande pauvreté, rongée par des vignobles de qualité moyennée. Et le faire avec et pour les plus précaires. Reportage sur une approche inspirante.

Un ballet de phares s'étire, sur la départementale, entre Sainte-Foy-la-Grande et le centre commercial Leclerc du Grand Pineuilh, à 5 minutes. Ce vaisseau lumineux éblouit dans la nuit le long des vignes. Ouvert en 2012, l'hypermarché de 15 000 m² se prolonge par une galerie de onze commerces, alimentaires, de jardinage, parapharmaceutique, bancaire, d'habillement, « culturels », etc., et d'une zone dédiée à la voiture. La ville consumériste hors la ville. « *Leclerc nous a tués!* » soupire Marc Sarahoui, adjoint à la mairie de Sainte-Foy et vice-président de la communauté de communes du Pays Foyen, qui déplore la fermeture des commerces en cœur de bourg. La désertion a commencé, en vérité, avant 2012 ; Leclerc a plutôt apporté le coup de grâce à cette magnifique bastide fondée au XIII^e siècle.

99

Depuis le démarrage de l'action, ce sont donc 10 ateliers de cuisine qui se sont déroulés, pour un total de 300 bénéficiaires, chaque atelier rassemblant environ 30 personnes. Cela a abouti à la confection de 200 bocaux de soupe et à la cuisine de 300 kg de légumes.

Le jury des Trophées :

Dès la première édition, un jury des Trophées a été créé spécifiquement par le CREPAQ à cet effet et présidé par celui-ci. Le jury a pour mission, chaque année, d'examiner les candidatures et de désigner les lauréats.

Il est composé de ses partenaires institutionnels du Comité de suivi du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Pour l'année 2022, le jury était composé de :

- Région Nouvelle-Aquitaine
- Département de la Gironde
- ADEME Nouvelle-Aquitaine,
- DRAAF Nouvelle-Aquitaine,
- CREPAQ

Critères de sélection

Le jury a utilisé les critères de sélection suivants comme outils d'évaluation des initiatives :

Critères principaux :

- Méthodologie de projet
- Résultats qualitatifs et quantitatifs obtenus
- Reproductibilité de l'initiative pour l'essaimage
- Contribution à l'économie circulaire et à l'alimentation durable
- Equité territoriale entre les acteurs des 3 ex régions

Critères transversaux :

- Caractère original, exemplaire et innovant de l'initiative
- Aspects sociétal, humain, social, environnemental, financier et économique
- Partenariats mobilisés
- Aspects pédagogiques
- Originalité de la présentation du dossier
- Respect de la hiérarchisation des actions de la lutte contre le gaspillage alimentaire

AVEC LE SOUTIEN DE :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



CREPAQ
6 rue des Douves
33 800 Bordeaux
05.35.54.26.97
contact@crepaq.org