

PREMIERS TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2018



Ces trophées ont pour objectifs :

- de distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire 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 :



SUIVEZ LE REGAL
SUR LES RESEAUX
SOCIAUX
#ASSISESREGALNA

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



CATÉGORIE ASSOCIATION :

- Banque Alimentaire 87	4
- Échange Nord Sud	6
- Initiative Catering	8
- L'Auringleta	10
- Les Râteleurs	12
- Remplir les Ventres Pas les Poubelles	14
- VASI Jeunes	16

CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

- CYCLAB	18
- SICTOM Sud Gironde	20
- SYDED 87	22
- Ville de Bordeaux	24
- Ville de Fléac	26

CATÉGORIE ENTREPRISE :

- Cyfruileg	28
- Le Potager d'à Côté	30
- SAS Phénix	32

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

- Centre Hospitalier de Dax (UCR)	34
- Centre Hospitalier de Saintonge (UCR)	36
- EHPAD Latour du Pin	38

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE :

- École Elie Coudert	40
- Lycée Général et Technologique de la Venise Verte	42
- Lycée de Gelos	44
- Syndicat Intercommunal de la Restauration collective de Ruelle sur Touvre et l'Isle d'Espagnac	46
- Université de La Rochelle	48

CATÉGORIE RESTAURATION COMMERCIALE :

- Au Nouveau Monde	50
- La Table d'AS	52

MEMBRES DU JURY	54
-----------------	----

CRITÈRES DE SÉLECTION	55
-----------------------	----

CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°1 : Banque Alimentaire 87

Localisation : 9, rue Fernand Malinvaud, 87000, Limoges

Nom du projet : La transformation des produits de la Banque Alimentaire, à l'atelier technologique agro-alimentaire des Vaseix

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Transformation de surplus et don alimentaire



Descriptif de l'action :

Le circuit de transformation est né en avril 2016 de l'initiative du lycée agricole de Limoges, doté d'un laboratoire de transformation annexe utilisé occasionnellement par les élèves dans le cadre de leur formation, et loué le reste du temps. L'atelier s'approvisionne en invendus auprès de la Banque Alimentaire, les transforme à l'aide des bénévoles de la Banque, puis redistribue les produits transformés à l'entrepôt. Cette initiative était soutenue par une subvention de 40 000 € de la DRAAF qui couvrait les frais de fonctionnement du circuit. Le projet et les risques financiers associés étaient portés par le lycée technologique.

En avril 2017, avec l'obtention de nouvelles subventions (Région Nouvelle-Aquitaine, ADEME, Fondation Crédit Agricole et ARS), le projet passe aux mains de la Banque Alimentaire de Limoges qui a formé une personne, employée pendant les six mois précédant en service civique, pour gérer le projet.

Cette action est dans l'innovation du territoire : elle touche différents domaines : la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais pas que. En effet, elle permet l'apprentissage des métiers de l'agro-alimentaire aux jeunes venant participer aux journées de transformation (via les partenariats avec la Mission Locale et le CCAS) mais aussi de jeunes du lycée participant à nos ateliers transformations, mais aussi aux bénévoles, etc.

De plus, cette initiative a tous les avantages : elle permet de lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire en transformant les denrées les plus abîmées tout en élargissant la gamme de produits que la Banque Alimentaire à ses associations.



Type de plat cuisiné obtenu

Résultat quantitatif :

L'atelier produit environ 200 kg de produits finis chaque jour. Ainsi, ce sont 400 kg de produits fabriqués par semaine et acheminés soit à la Banque Alimentaire via camion frigorifique, soit directement auprès d'associations partenaires qui commandent nos produits toutes les semaines.

La Banque Alimentaire estime à 18 000 bénéficiaires de ses associations partenaires, sur tout le département de la Haute-Vienne, potentiellement bénéficiaires des produits fabriqués au CIBIAL, qui partent à différentes associations chaque semaine.

Exemple de transformation : la viande hachée surgelée



CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°2 : Échange Nord Sud

Localisation : 8, rue Raymond Valet, 33200, Blanquefort

Site internet : www.echangenordsud.org

Nom du projet : Les Confitures Solidaires

Domaine d'action : Transformation

Type d'action : Transformation d'invendus



Descriptif de l'action :

Le principe du projet des confitures solidaires, initialement mis en place au Sénégal, repose sur la récupération des fruits et légumes invendus d'une épicerie bio locale afin de lutter contre le gaspillage.

L'association trie, prépare les fruits et légumes avant de les transformer en confitures aux goûts divers dépendant de l'arrivage. Ainsi sont valorisés des fruits et légumes qui auraient fini à la poubelle. Vient ensuite le moment d'empoter, d'étiqueter et de stocker. Tout cela est réalisé avec l'aide des bénévoles (au nombre de 17) et des services civiques (12 depuis 2014) affectés à cette activité sur la durée de leur mission.

Les confitures sont alors vendues lors d'événements auxquels participent l'association comme par exemple : les ciné-brunch, la quinzaine européenne, la fête des Jardins... Ces événements ont permis de faire connaître les confitures et grâce au bouche à oreille, la vente se fait maintenant également au siège de l'association. Toutes ces ventes sont directes afin de privilégier le contact avec les personnes achetant les confitures. À travers ces ventes, la population est sensibilisée au problème du gaspillage et à la nécessité d'avoir une alimentation saine et bio.

Par ailleurs, cette vente est ouverte à tout le monde car un système de prix libre a été instauré pour les confitures. Seule une consigne de 1,50 € est exigée, le prix du pot est ensuite décidé par l'acheteur. Ainsi, les confitures solidaires répondent à la demande de toutes les bourses et les pots consignés une fois récupérés sont réutilisés pour la mise en pot de nouvelles confitures.

Résultat qualitatif :

Ce sont les bénévoles et la secrétaire générale qui ont commencé à confectionner les confitures. La création d'un stock a nécessité d'investir dans l'achat de bocaux, de couvercles et de produits alimentaires tel que le sucre. Cette activité a attiré de nouveaux bénévoles voulant participer activement à la confection voire à la vente des confitures. Depuis 2014, 16 services civique ont participé à différents niveaux au projet Confitures solidaires. Cette participation a permis à ces jeunes d'être sensibilisés au gaspillage alimentaire et par la suite en partie à travers eux de sensibiliser le grand public à cette problématique notamment par des animations et des événements.

La détermination et l'inventivité de l'équipe se retrouvent dans la création d'une cinquantaine de parfums, classiques ou très originaux ! De nouveaux parfums viennent régulièrement élargir la gamme.

Résultat quantitatif :

Années	Nombre de kilos de fruits et légumes récupérés	Nombre de pots produits	Nombre de pots vendus	Nombre de pots vides récupérés*
2015**	3728	2423	939	Non connu
2016	6796	5103	4291	2150
2017	6900	5533	4908	3703
2018***	8096	4540	1658	2216
TOTAL	25520	17599	10857	8069

* Ce chiffre correspond au total des pots vides récupérés auprès des clients et partenaires : il s'agit de nos pots consignés qui ont pu être remboursés ou échangés et des pots qui nous sont donnés.

** La récupération des fruits et légumes a démarré en avril 2015, le Marché des Délices a commencé à peser à partir de juillet 2015. Le Nombre de kilos de fruits et légumes récupérés pour 2015 correspond donc à la période juillet-décembre.

*** CHIFFRES ARRETES AU 31/7/18

Le nombre de kilos de fruits et légumes récupérés était établi à partir des pesées du Marché des délices sans tenir compte des refus de livraison que nous récupérons aussi.

CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°3 : Initiative Catering

Localisation : 13, rue New Rochelle, 17000, La Rochelle

Site internet : www.ic-cuisine.fr

Nom du projet : La transformation au service de la lutte anti-gaspi

Domaine d'action : Transformation

Type d'action : Transformation d'invendus



Descriptif de l'action :

Durant l'année 2017, l'association a mené une réflexion globale pour trouver et offrir des propositions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire. La première partie de ce travail a consisté à poursuivre l'étude de création d'une Conserverie ambulante. Ce travail a permis de nombreuses mises en lien et aboutit aujourd'hui à la mise en place d'un service de travail à façon en lien avec les producteurs locaux.

Depuis le début de l'année 2018, l'association travaille avec des producteurs distribuant dans une des boutiques « circuits-courts » de La Rochelle (Le Panier des Campagnes) pour tester la fabrication et la mise en vente de conserves réalisées à partir de leurs surplus et invendus. Cette année d'expérimentation a permis de mieux comprendre les rythmes et contraintes de travail de l'ensemble de la chaîne et de tester la commercialisation de nouveaux produits.

Il s'agit d'expérimenter la transformation « main dans la main » avec les producteurs pour développer des recettes à leur image et de vérifier que les produits trouvent leur place en boutique et correspondent à un besoin des consommateurs. Une étude financière sur l'année permettra de quantifier le coût de la transformation (main d'œuvre, matière première, conditionnement, équipement...) au regard des prix de vente en magasin.

Grâce à cette expérimentation, plusieurs producteurs ont mobilisé la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime pour mener une étude pour l'implantation d'une Conserverie sur La Rochelle. Initiative Catering est la pierre angulaire de ce groupe de travail. L'ADEME participe également au soutien de cette initiative.

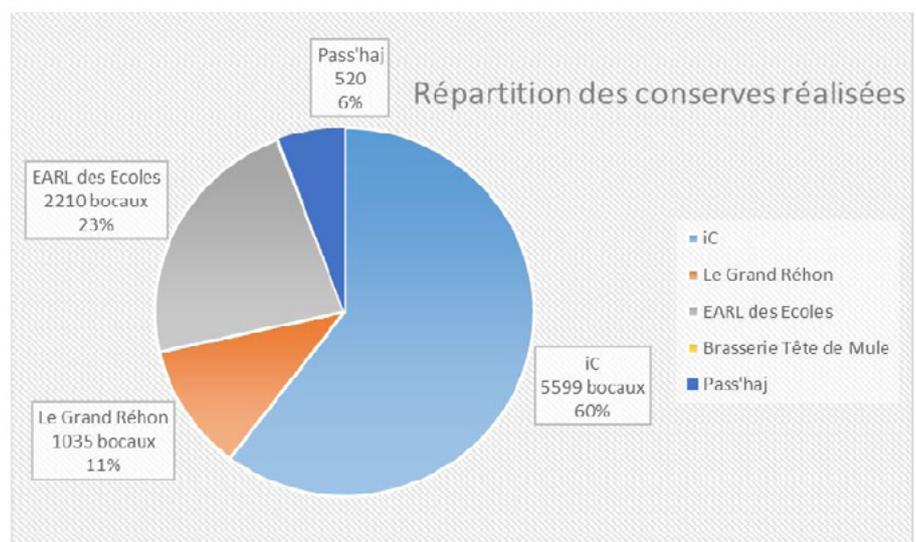
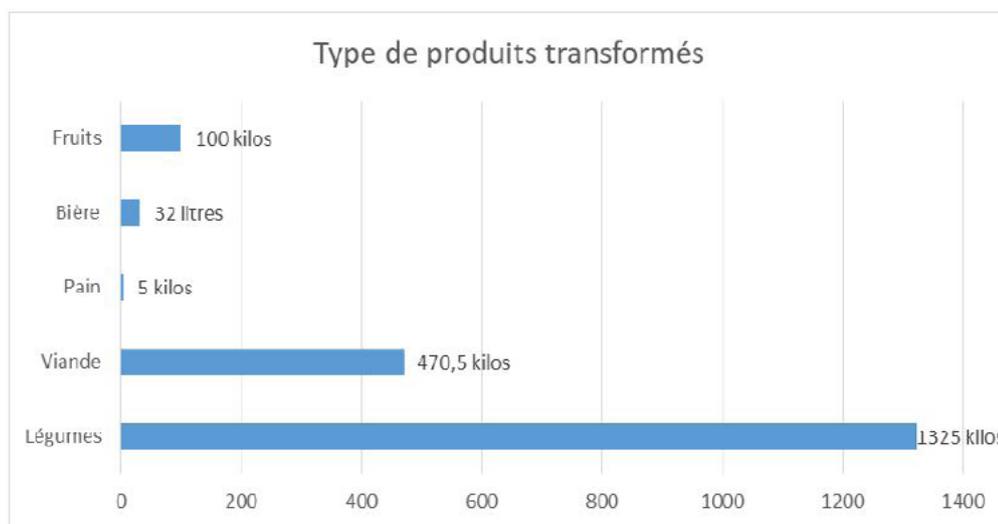
Résultat quantitatif :

Réponse à une vraie demande des producteurs locaux pour de tels outils.

Résultat quantitatif :

33 journées de transformation ont été réalisées entre le 1er janvier et le 25 septembre 2018. 9 279 bocaux de différentes tailles ont été produits, permettant de transformer 1 902.5 kg de denrées « anti gaspi » (viande, légumes, fruits, pain, bière).

Lorsque l'on parle de denrées « anti-gaspi », on parle uniquement de la matière première issue de surplus (surproduction de légumes), d'invendus (viande surgelée) ou d'invendables (bière trop mousseuse).



CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°4 : L'Auringleta

Localisation : 33490, St Macaire

Site internet : www.auringleta.free.fr

Nom du projet : La Glaneuse

Domaine d'action : Sensibilisation, Transformation

Type d'action : Sensibilisation au gaspillage alimentaire et transformation d'invendus



Descriptif de l'action :

La finalité du projet de « La Glaneuse » est de sensibiliser le grand public à la question du gaspillage alimentaire et de réduire de manière significative le gaspillage chez les particuliers, les producteurs, et les supermarchés.

Ce projet poursuit et amplifie une action initiée au sein de l'Ussegdom devenue aujourd'hui SICTOM du Sud Gironde. En effet, l'Ussegdom s'était engagée dans la Campagne nationale contre le gaspillage alimentaire, campagne relayée par le département de la Gironde.

En 2015 et à l'initiative du CREPAQ, des contacts ont eu lieu entre l'Auringleta, l'AVL et Croq'recettes pour un projet de « Tiers lieu culinaire ». Celui-ci n'a pas abouti sous la forme envisagée mais la réflexion collective a permis d'envisager le projet de La Glaneuse.

La pérennité du projet se poursuivra sur les années futures en continuant de développer les partenariats, d'améliorer le projet pédagogique, les animations, en entretenant l'outil « La glaneuse ». Dès 2019, l'association aimerait participer au développement des circuits courts entre producteurs et consommateurs, réfléchir sur des contreparties pour les producteurs pour que tous les acteurs de la chaîne de production des aliments s'y retrouvent.



Résultat qualitatif :

L'association privilégie une approche qualitative de ses ateliers. Ainsi ce n'est pas la quantité de gaspillage alimentaire en moins qui est significative mais plutôt la reproductibilité des ateliers par les participants chez eux, la sensibilisation qu'ils ont reçu afin de les amener vers un changement de comportement.

Résultat quantitatif :

L'Auringleta a élaboré des contenus pédagogiques adaptés qui ont été validés par l'Usgetom et réalisés en 2014, 2015 et 2016. En tout, ce sont 38 interventions qui ont eu lieu pour un total de 76 heures et touchant 631 personnes.

Il y a eu 409 bénéficiaires / 124 kg de légumes glanés en 2017. Aujourd'hui, le projet a sensibilisé 286 personnes pour un poids total de 32,71 kg qui n'ont pas été gaspillés.



CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°5 : Les Râteleurs

Localisation : 44, rue Alsace Lorraine, 33220 Sainte-Foy-la-Grande

Site internet : www.lesrateleurs.org

Nom du projet : Tiers lieu nourricier, centre d'éducation populaire à l'alimentation durable

Domaine d'action : Sensibilisation / Formation

Type d'action : Sensibilisation au gaspillage alimentaire et formation au bien vivre alimentaire



Descriptif de l'action :

L'association « Les râteleurs » a été créée par un groupe de personnes engagées. Ses membres sont des professionnels (paysagistes, jardiniers, agronomes, agent de développement, ...) qui soutiennent depuis longtemps les actions d'autoproduction (jardins partagés, jardins familiaux...) mais aussi sur les opérations visant à améliorer l'autonomie alimentaire (notamment pour les personnes vulnérables).

Les préoccupations environnementales et sociales sont entrées en synergie et le projet du tiers lieu nourricier répond à cette double problématique. L'association a décidé de monter le tiers lieu nourricier sur la ville de Sainte-Foy-la-Grande et d'en faire un laboratoire grandeur nature du concept.

Les habitants sont au cœur du projet. L'association veille à leur implication à tous les niveaux. La participation est volontaire.

Les objectifs généraux : Faire autrement une société alimentaire. Le Tiers lieu nourricier se définit comme des services, des outils et des lieux, tout à la fois pour pratiquer une cuisine nourricière et durable sur le territoire. Il est fait par et pour des individus, des groupes ou des structures qui en sont les usagers.

Les objectifs opérationnels : Ouvrir des cuisines équipées aux habitants et améliorer l'offre alimentaire ; Initier une démarche participative autour de l'organisation ; Mettre en relation les habitants avec les petits producteurs qui n'ont pas de débouché pour leurs surplus saisonniers.

Résultat qualitatif :

Le projet évolue avec les participants, les habitants mais aussi les partenaires 3 comités opérationnels ont tissé des liens avec la MDSI, le Département Gironde, la PASS du CH de Ste Foy, l'épicerie sociale La croûte de pain... Le collège ouvre sa cuisine à l'association durant quelques jours durant les vacances. Une avancée : depuis le mois de mai 2018 l'association peut faire des ateliers certains lundis en période scolaire.

Une nouvelle étape a été passée en proposant des formations à 4 habitants pour devenir des Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire. Six jours de formation pour acquérir les fondamentaux du jardinage, de la cuisine nourricière et du savoir transmettre. Depuis ces habitantes sont devenues des animatrices et génèrent de nouvelles activités sur les thématiques de l'alimentation et du jardinage auprès de différents publics.

Un groupement d'approvisionnement (achat et glanage) est en train de s'organiser, l'association est en contact avec des producteurs locaux, mais aussi avec VRAC Bordeaux (Vers un Réseau d'Achat en Commun) et des bailleurs sociaux comme Mésolia. Il y a actuellement une réflexion avec certains partenaires pour aller plus loin avec un projet de Maison de l'alimentation sur Sainte-Foy-la-Grande.

Résultat quantitatif :

Public prévu initialement	Public réellement touché
<p>Nombre prévu : 200</p> <p>La plupart de nos actions ont été dans l'espace public : une cinquantaine de personnes ont participé lors des cuisines de rue, 10 en moyenne</p>	<p>Nombre touché :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'initiative du projet : 6 - Pendant la conception du projet : 15 - Pendant le déroulement de l'action : 150 - Une cinquantaine est venue régulièrement. - Sur l'évaluation du projet : A ce jour, le projet est encore en cours d'évaluation.
<p>Caractéristiques principales</p> <p>(catég. socio-professionnelles, âge, etc... à détailler)</p>	<p>Tous les publics : des enfants, des jeunes, des adultes, des personnes âgées. Des personnes de toutes conditions socio-professionnelles.</p> <p>La seule condition pour participer est l'intérêt la curiosité, et l'envie de faire avec les autres.</p>

CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°6 : Remplir les Ventres Pas les Poubelles

Localisation : 24 bis, Avenue du Commandant Lisiak,
17690, Angoulins-sur-Mer

Nom du projet : Action ponctuelle : « Le banquet des
500 »

Domaine d'action : Sensibilisation / Transformation

Type d'action : Sensibilisation au gaspillage alimentaire
et transformation d'invendus



Descriptif de l'action :

Cette action, qui a eu lieu le 1er octobre 2017, consiste en la réalisation d'un banquet prévu pour 500 personnes préparé à partir d'invendus (fruits, légumes et pain) destinés à la poubelle.

Le « banquet des 500 » a été un événement inédit à La Rochelle et même dans le département, voire dans la région. Il a permis de rassembler des personnes de tous horizons et de tous âges autour des thématiques du gaspillage alimentaire et des alternatives de consommation. La médiatisation de l'événement a également contribué à toucher un public encore plus large.

Le montage financier de l'événement et les différentes aides ont permis à l'association d'avoir un budget à l'équilibre. La participation financière à « prix libre » des personnes présentes le jour du banquet, a permis de financer les dépenses non couvertes par les aides reçues au préalable pour l'achat des denrées non périssables notamment. Ce qui fait de cet événement un projet reproductible dans le temps (l'association envisage de le reconduire lors de l'année 2019) et dans l'espace (il peut être reproduit sur d'autres territoires).



Résultat qualitatif :

Ce genre de projet participe à l'économie circulaire et à l'alimentation durable puisque cela sensibilise le grand public aux méthodes de réduction du gaspillage alimentaire dans leur vie quotidienne (idées de recettes, conseils de gestion des achats alimentaires...). Le volet pédagogique de ce type d'événement est donc très appréciable.

Enfin, ce banquet a été l'occasion de partager des moments festifs que ce soit lors de sa préparation ou de son déroulement. Fédérant les énergies dans un contexte inter-générationnel et de mixité sociale, cet événement a été pour l'association, comme pour le public participant, un moment fort humainement.

Résultat quantitatif :

300 personnes ont pu venir déguster un repas préparé le samedi après-midi dans la bonne humeur par 70 bénévoles de tous horizons et de tous âges.

Au total, ce sont près de 1 000 kg de denrées qui ont été récupérées pour préparer le repas et la bière au pain.



CATÉGORIE ASSOCIATION :

Candidat n°7 : VASI Jeunes

Localisation : La Foret-Belleville, 23250, Vidaillat

Site internet : www.vasijeunes.fr

Nom du projet : Transformation de pommes non consommées en jus : « Pomme donnée vaut mieux que pomme pourrie ! »

Domaine d'action : Transformation

Type d'action : Transformation de surplus

VASI Jeunes



Descriptif de l'action :

L'idée de ce projet est de revaloriser les pommes non traitées du territoire en les transformant en jus, le fait d'aller ramasser chez les particuliers permet à l'association d'expliquer sa démarche ainsi que l'envie de ne pas perdre cette ressource naturelle propre à la Creuse et de participer ainsi à la dynamique du territoire.

Le marc de pommes qui reste à la fin de chaque pressée est distribué aux animaux des fermes en lien avec VASI Jeunes. Ainsi, rien ne se perd. En général, les gens qui viennent chaque année, ramènent leurs bouteilles préalablement lavées pour les réutiliser. Ainsi, l'association ne gaspille pas les bouteilles en verre qui peuvent très bien être réutilisées.

L'idée est venue d'une équipe du MRJC il y a plus de 30 ans. Ils avaient observé qu'en Limousin, il y avait énormément de vergers ou de pommiers laissés à l'abandon, faute de temps, d'envie ou tout simplement par manque d'idée de transformation. Ainsi, fort de leur conviction, ils ont proposé aux personnes de ramasser leurs pommes pour ainsi faire du jus en échange de quelques bouteilles.

Au vu du succès rencontré, chaque automne, des pommes sont pressées par l'association elle-même ou avec des particuliers. Jus qui, vendu tout au long de l'année, est une des principales sources de revenus de l'association.

Certaines sont plus fructueuses que d'autres. Les pommes sont centrales dans la vie de l'association. Mais il se peut qu'il y ait moins de pommes certaines années... Pour y remédier, l'association sillonne la Creuse et les départements alentours d'un bout à l'autre pour trouver des pommes, faire du jus et ainsi continuer à faire vivre l'association et le lieu.

Résultat qualitatif :

Par la création de lien avec les habitants et les acteurs locaux, dans le cadre de leur démarche, l'association participe à son niveau à la dynamique du territoire et à la valorisation de cette ressource naturelle propre à la Creuse.

La fête de la Pomme a lieu tous les ans et permet durant un week-end à des gens de tous horizons de se rencontrer, discuter, faire du jus, partager un repas de produits locaux et une belle soirée festive.

La renommée du lieu au sein de la MRJC n'est plus à faire. Dans chaque région, il y a des jeunes (ou moins jeunes) qui sont passés un jour ou l'autre par la Forêt Belleville. Puis il y a ces gens, ces familles qui viennent et reviennent chaque année presser leurs pommes ou faire des camps.

Résultat quantitatif :

2013 : 16 800 kg de pommes

2014 : 8 000 kg

2015 : 30 000 kg

2016 : 13 200 kg

2017 : 17 200 kg

2018 : 8 000 kg

Soit un total de 93 200 kg de pommes valorisées en jus.



CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

Candidat n°1 : CYCLAB

Localisation : 1, rue Julia et Maurice Marcou, 17700, Surgères

Site internet : www.cyclad.org

Nom du projet : L'économie circulaire dans les brasseries

Domaine d'action : Transformation

Type d'action : Transformation d'inventus



Descriptif de l'action :

Cyclab est le laboratoire en économie circulaire du Syndicat Mixte Cyclad . Cyclab se définit comme un facilitateur de projet. Son objectif est de développer des projets en lien avec la valorisation des déchets et principalement pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un des axes de travail développé par Cyclab concerne les microbrasseries locales.

Deux projets ont déjà vu le jour :

- La bière à base de pain invendu de boulangerie : « *La Fée Nixe* » : Par l'intermédiaire de Cyclab, La Rieuse récupère du pain dur invendu de boulangerie pour confectionner une bière antigaspi et originale. La Rieuse a fait un premier test de bière au pain en juin 2018 et pleinement satisfait du résultat (goût, retour des consommateurs...), cette bière intègre dorénavant sa gamme composée de 7 autres bières.

Elle sera donc brassée régulièrement. Pour confectionner cette boisson, le brasseur valorise 150 baguettes de pain pour 800 litres de bière.

- Des biscuits aux céréales de brasserie : « *Les Croq'Orge* » : Cyclab a mis en relation un brasseur et un pâtissier. Après une phase de test le pâtissier a défini 4 recettes à partir de drêches : des meringues, des soufflés chocolat, des cookies et des sablés.

A la fin de l'étape de brassage, la brasserie LA 17 contacte le pâtissier pour venir récupérer les céréales humides. Aussitôt le pâtissier les sèche et les intègre à hauteur de 25% dans ses biscuits. Permettant de réduire la quantité de farine utilisée dans la recette.

Deux autres projets sont en cours de réalisation :

- Une boisson fermentée à partir d'épluchures bio

- Un projet pédagogique d'une année autour de la drêche avec le lycée ENILIA.



Résultat qualitatif :

- Réel impact médiatique local et national.
- Engouement des consommateurs (ruptures de stock pour la bière et de nouveaux clients se sont rendus à la pâtisserie pour découvrir les biscuits suite à la communication).
- Sensibilisation des étudiants, des artisans, du grand public et des professionnels contre le gaspillage alimentaire.
- Création de synergie entre des acteurs d'un même territoire ne se connaissant pas avant ces projets.
- Les produits sont de très bonne qualité.
- Ces projets sont viables économiquement.
- Démontrer le potentiel économique, pour donner envie aux autres professionnels de s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

Résultat quantitatif :

- Les biscuits Croq'Orge sont composés à 25 % de drêches.
- 150 baguettes de pain sont détournées pour produire 800L de bière.
- 2 000 bouteilles ont déjà été vendues en 3 semaines dans 26 points de vente.
- La gamme Croq'Orge comprend 4 recettes : meringues, soufflés chocolat, cookies et sablés.
- 6 artisans (1 boulanger, 1 pâtissier et 4 brasseurs) sont engagés dans les projets en lien avec la bière.



CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

Candidat n°2 : SICTOM Sud Gironde

Localisation : 5, rue Marcel Paul, 33210, Langon

Site internet : www.sictomsudgironde.fr

Nom du projet : Opération Gourmet-Bag
en Sud-Gironde

Domaine d'action : Restauration commerciale

Type d'action : Valorisation de surplus (Gourmet bag)



Descriptif de l'action :

Afin d'inciter à la limitation du gaspillage alimentaire, le SICTOM du Sud-Gironde a proposé une opération « Gourmet Bag », en partenariat avec la CCI Bordeaux Gironde, la CMAI, la DRAAF, l'ADEME, les offices du tourisme du Bazadais et de Sauternes, Graves, Landes Girondines et le CREPAQ. Il s'agit de proposer aux clients des restaurants d'emporter chez eux leurs restes de repas.

Pour promouvoir cette pratique, le SICTOM a sollicité la participation des restaurateurs de son territoire qui faisaient déjà, ou souhaitaient mettre en place cette action. L'opération a été proposée à 142 restaurateurs des 85 communes couvertes par le SICTOM du Sud-Gironde, pour un accompagnement pendant l'automne 2017. L'objectif était d'équiper 30 restaurateurs.

L'appel à volontaires a été diffusé fin août 2017 pour une réponse avant fin septembre. Durant le mois de septembre et octobre, l'équipe du SICTOM s'est rendu dans chaque restaurant volontaire pour distribuer les contenants et les kits de communication. La semaine du Goût, du 9 au 15 octobre 2017, a été l'occasion de mettre en avant cette opération ainsi que les premiers retours d'expérience de la part des clients et des restaurateurs. Une conférence de presse a été effectuée le lundi 16 octobre.

Une deuxième vague a été lancée en janvier 2018 pour équiper 15 restaurateurs supplémentaires (sur 142 identifiés au 1er janvier 2018).

Les objectifs étaient de : Faire prendre conscience aux habitants du Sud-Gironde des enjeux du gaspillage alimentaire ; Mobiliser les restaurateurs pour une cause à la fois écologique, économique et éthique ; Tester le gourmet bag et étendre la pratique sur le territoire.



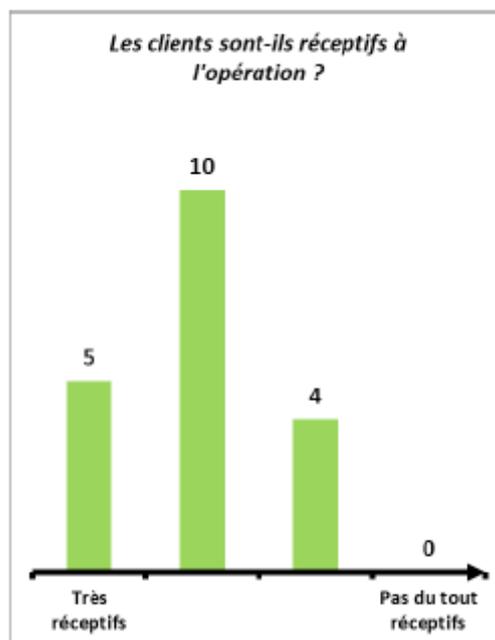
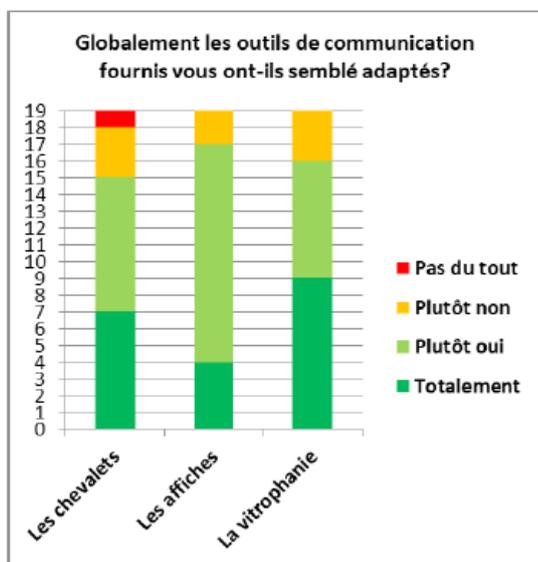
Résultat qualitatif :

L'opération Gourmet Bag qui propose une autre façon de consommer au restaurant connaît un franc succès, seul un restaurateur a arrêté, tous les autres et la grande majorité des clients sont très satisfaits et souhaitent continuer.

Globalement, les restaurateurs sont tous satisfaits sauf 1 qui abandonne l'opération (Proposant un buffet, le gourmet bag n'est pas adapté à ce type d'établissement).

Résultat quantitatif :

Au final 43 restaurateurs répartis sur 20 communes ont acceptés d'être partenaires. Pour chaque restaurateur 30 boites, 30 sacs kraft de transport, 10 sacs bouteilles, 1 vitrophanie logo Gourmet Bag, des chevalets de communication et 1 affiche A3 et/ou A4 ont été distribués.



CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

Candidat n°3 : SYDED 87

Localisation : 19, rue Cruveilhier, 87000, Limoges

Site internet : www.syded87.org

Nom du projet : Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires publics

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Diagnostic préalable et sensibilisation au gaspillage alimentaire



Descriptif de l'action :

Cette action a pour objectif d'initier des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires.

La mise en œuvre prend des formes différentes en fonction de la nature de l'établissement.

Dans un premier temps, est établi un état des lieux du gaspillage alimentaire (poids du gaspillage alimentaire par élève par repas). Dans un second temps, tous les élèves sont sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la gestion des biodéchets. Cette phase se fait sous forme d'animation scolaire pour les écoles et en deux temps pour les collèges et lycées : projection audiovisuel/ débat puis sensibilisation durant une semaine en restaurant scolaire.

Suite à ces sensibilisations, certains établissements se sont engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : collège de Châteauponsac, école de Saint-Bonnet Briance, etc. Le SYDED poursuit ainsi l'accompagnement si besoin.

Le SYDED a au sein de son service prévention et économie circulaire une personne référente du dossier Gaspillage Alimentaire qui réalise des animations avec l'appui des éco animateurs. Pour les écoles, la mobilisation se fait par communauté de communes adhérentes pour conserver une logique territoriale. Pour les collèges, le rythme de sensibilisation est décidé par le Département de la Haute-Vienne, dans le cadre de la charte, sur la base du volontariat des établissements.



Résultat qualitatif :

Sur l'aspect qualitatif, l'évaluation se fait de façon informelle au travers des retours oraux de la part des enseignants, chefs d'établissement, personnels de restauration sur les interventions du SYDED qui sont très positifs.



Résultat quantitatif :

A posteriori, les indicateurs suivants pourront être renseignés :

- % d'élèves ayant suivi les sensibilisations
- % d'établissements scolaires engagés.

Pour l'aspect quantitatif, sont comptabilisés le nombre d'interventions et le nombre d'élèves sensibilisés (plus de 7 000) mais aucune valeur cible n'a été fixée. Dans les 30 écoles, le gaspillage est pesé avant l'intervention lors d'un diagnostic (des pratiques et pesées), mais aucune pesée n'est réalisée à posteriori. Il est difficile de suivre cet indicateur. Pour les 9 collèges et lycées les collectivités ont mis en place leur propre dispositif de pesées et de suivi.



CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

Candidat n°4 : Ville de Bordeaux

Localisation : Place Pey-Berland, 33000, Bordeaux

Site internet : www.bordeaux.fr

Nom du projet : Cession des aliments non-consommés à la restauration scolaire au profit d'association d'aide alimentaire

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Don Alimentaire



Descriptif de l'action :

La ville de Bordeaux livre chaque semaine environ 70 000 repas dans les écoles. Malgré la gestion fine de la commande des repas en place, des excédents sont inévitables.

Face à l'enjeu de limitation des biodéchets et aux besoins croissants des associations d'aide alimentaire, la ville souhaite aller plus loin en valorisant les denrées encore consommables à la fin de la restauration scolaire, au travers de leur cession à des associations qui pourront à leur tour en faire bénéficier des familles.

Les partenaires sont les associations et lieux d'accueil, oeuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire, en capacité de récupérer les denrées dans le respect de la réglementation sanitaire.

L'expérimentation a démarré avec une première association partenaire et un groupe scolaire à proximité identifiées avec le CCAS. Ensuite, la mairie a fait appel à la Banque alimentaire qui a relayé la proposition auprès des associations d'aide alimentaire de son réseau.

La difficulté principale a été d'ordre juridique : comment sécuriser le transfert de responsabilités et garantir la sécurité juridique du dispositif. A cet effet la mairie a créé deux outils :

- Une convention
- Une fiche de traçabilité des aliments, signée par l'association à la remise des aliments, et qui indique entre autres les dates limites de consommation (DLC) des produits remis et les températures des produits lors de la remise.

Résultat qualitatif :

Financièrement ce projet est neutre et promeut la transversalité des agents et du corps associatif. Ce projet a aussi mis en lumière des associations. Par ailleurs il diffuse les bonnes pratiques à d'autres collectivités.

ANNEXE : Traçabilité des produits entre l'École et l'Association



Nom de l'école : Nom de l'association :

Personne référente : Personne référente :

Date	Heure	Nom du produit	Quantité	DLC du produit	Température du produit à réception par l'association

Visa du référent école

Visa du référent de l'association

Page 4 / 4

Résultat quantitatif :

Sur les 105 écoles que compte la ville, 27 écoles participent à cette action. Voici le bilan de l'année 2017/2018, exprimé en portions :

Date	Quantité entrée	Viande Poisson	Légume	Fromage	Yaourt Pâtisserie	Fruit
TOTAL ANNEE SCOLAIRE 2017/2018	13557	3562	3605	7002	7517	4183

CATÉGORIE COLLECTIVITÉ :

Candidat n°5 : Ville de Fléac

Localisation : 5, place de la Mairie, 16730, Fléac

Site internet : www.fleac.fr

Nom du projet : Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective : Fléac 2013-2018

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Diagnostic préalable / Adaptation quantités produites / Sensibilisation au gaspillage alimentaire / Adaptation des menus / Amélioration approvisionnement / Formation d'agents



Descriptif de l'action :

Depuis 5 ans, la mairie de Fléac œuvre contre le gaspillage alimentaire. A la rentrée scolaire de 2013 une révision des grammages ainsi que la mise en place de différentes actions techniques au niveau de la cuisine centrale permettent une baisse du gaspillage et donc une baisse des coûts des matières premières. Cette marge financière est réinvestie dans l'achat de produits issus de l'Agriculture Biologique (AB). Fort de ce succès la mairie a décidé de continuer ses efforts en ce sens. En 2014, le service est équipé d'un logiciel des stocks et de plusieurs applications de suivi analytique du budget qui permet de suivre au quotidien l'évolution des résultats et d'agir.

La commune de Fléac rejoint le réseau « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune » en 2015 dont deux des thèmes de la charte sont la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement local et responsable. Par la volonté des élus, chaque année le volume des achats en produits de meilleure qualité, notamment en produits AB augmente.

Toujours dans une démarche d'amélioration continue, la mairie projette pour l'horizon 2020 d'abandonner la cuisine centrale pour une cuisine sur place avec distribution en scramble, qui devrait déboucher sur une nouvelle baisse du gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

« Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

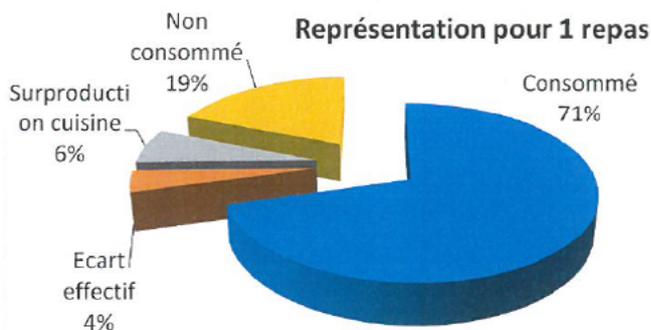
Résultat qualitatif :

En 2015 la commune de Fléac rejoint le réseau « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune » (gaspillage alimentaire + approvisionnement responsable et local). En 2017 la ville est labélisée « Territoire BIO engagé » par Interbio Nouvelle Aquitaine. Enfin en 2018 la ville reçoit l'attestation de conformité au référentiel « Cuisine en niveau 2 » par ECOCERT (au moins 30 % de bio + efforts pour lutter contre le gaspillage + gestion des déchets).

Résultat quantitatif :

Dès la première année 2 540 kg de matières premières évitées soit l'équivalent de 6 240 euros d'économies. En 6 ans si le coût d'une denrée a augmenté de 13 %, les achats de proximité ont augmenté de 242 %, la part des produits bio est passée de 0 % à 48 %. Le gaspillage a baissé de 66 grammes/assiette.

2012	2018 (juin)
Coût denrée 1,45 €	Coût denrée 1,65 €
Achat proximité 4,51%	Achat de proximité 15,43%
Produits bio 0%	Produits bio 48,12%
Poids moyen/repas 430 g	Poids moyen/repas 370 g
Gaspillage 29% = 125 g	Gaspillage 16% = 59 g



CATÉGORIE ENTREPRISE :

Candidat n°1 : Cyfruileg

Localisation : Allée de la Baratte, 17700, Surgères

Site internet : www.cyfruileg.fr

Nom du projet : Transformation de fruits et légumes invendus des supermarchés locaux en confiture, soupe ou gaspacho.



Domaine d'action : Transformation

Type d'action : Transformation d'invendus

Descriptif de l'action :

Cyfruileg est une jeune entreprise installée depuis mai 2018 à Surgères. Son activité, consiste à collecter et transformer les invendus des supermarchés en confiture, soupe et gaspacho. Puis les revendre dans ces mêmes enseignes.

Chaque jour, Monsieur Augé, dirigeant de Cyfruileg, se rend au Leclerc de Surgères pour collecter les fruits et légumes mis de côté par l'enseigne. De retour dans ses locaux il les trie, les prépare et les transforme en confiture, soupe et gaspacho.

Ses objectifs sont :

- De lutter contre le gaspillage alimentaire en apportant une valeur ajoutée à des produits invendus.
- De sensibiliser les consommateurs.
- De valoriser un gisement qui ne l'était pas actuellement.
- D'apporter une valeur ajoutée supplémentaire.
- De créer des emplois dans les deux prochaines années.
- D'inciter d'autres porteurs de projet à se lancer.
- De développer des points de collecte et de vente.

Grâce au soutien de ses différents partenaires, Monsieur Augé a pu concrétiser son projet. Il est soutenu à la fois par La Région Nouvelle-Aquitaine, la Communauté de communes Aunis Sud et Cyclab.

Résultat qualitatif :

Cyfruileg adapte ses recettes en fonction des invendus du jour et de la saisonnalité des aliments. Par exemple, cet été les confitures étaient principalement à base de fraise, abricot, pêche, nectarine et poire.

Cyfruileg participe également à la collecte des biodéchets des professionnels de Surgères mit en place par Cyclad (le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des ordures ménagères). Les aliments abîmés et les épluchures sont donc transformés en compost et redistribués localement aux agriculteurs.

Le gisement en fruits et légumes invendus est abondant dans la Région Nouvelle-Aquitaine. Cette matière peut servir au développement de filière innovantes telles que le cuir végétal, les colorants ou encore la peinture. Pour la partie transformation alimentaire, Cyfruileg démontre le potentiel économique de cette matière rien qu'avec une zone de chalandise restreinte. Ainsi, cet exemple permet de sensibiliser et donne envie à d'autres professionnels de s'engager dans cette démarche tout en sensibilisant les consommateurs.

Résultat quantitatif :

En deux mois d'activité, déjà 600 kg de fruits et légumes ont été valorisés. Soit 1 100 pots de confiture et 80 litres de soupe.



CATÉGORIE ENTREPRISE :

Candidat n°2 : Le Potager d'à Côté

Localisation : 16600, Ruelle-sur-Touvre

Site internet : www.lepotagerdacote.fr

Nom du projet : Plateforme numérique engagée contre le gaspillage alimentaire et pour une consommation plus responsable en Nouvelle-Aquitaine



Domaine d'action : Production

Type d'action : Valorisation de surplus

Descriptif de l'action :

Le Potager d'à Côté est une plateforme (www.lepotagerdacote.fr) permettant d'acheter des fruits et légumes locaux et de saison. De par notre engagement contre le gaspillage alimentaire et pour une consommation plus responsable, les personnes cherchant des fruits et légumes sur Le Potager d'à Côté peuvent y trouver les produits des producteurs, y compris les surplus et déclassés, mais aussi les surplus des jardins de particuliers (potagers et arbres fruitiers). Les personnes cherchant des fruits et légumes près de chez elles peuvent composer leur panier directement sur la plateforme et le récupérer sur place, sur le lieu de culture.

L'idée du Potager d'à Côté vient d'une problématique personnelle au départ : l'impossibilité d'arriver à consommer de bons fruits et légumes locaux et de saison de par la complexité d'achat, la difficulté de l'accès à l'information qu'il s'agisse de la localisation du producteur ou de la production, des politiques de prix des magasins de distribution.

Elle s'inspire d'un entourage proche ayant l'expérience des surplus, et puis surtout d'une étude menée localement.

Cette plateforme participe à la démocratisation de l'accès aux bons produits grâce aux prix pratiqués en mode circuit-court, aux petits prix proposés par les producteurs quand il s'agit de surplus ou de déclassés, et lorsqu'il s'agit de surplus de jardiniers agissant principalement pour éviter les pertes et partager l'amour du jardinage. Enfin, le pécule généré par les ventes des particuliers peut participer à l'amélioration de leur quotidien.



Résultat qualitatif :

Si l'utilisation du Potager d'à Côté continue d'augmenter, nous pourrions parler de tonnes de surplus d'ici quelques mois. C'est ce message d'espoir que l'entreprise souhaite véhiculer : nos actions individuelles, si petites soient-elles, peuvent avoir un impact important sur notre environnement.

Résultat quantitatif :

- Au bout de 5 mois d'activité, 600 personnes ont créé un compte sur Le Potager d'à Côté, 100 d'entre elles se sont déjà fournies auprès de producteurs ou de particuliers enregistrés sur Le Potager d'à Côté, et nous comptons plus de 80 vendeurs enregistrés.
- Environ 1 tonne de fruits et légumes de producteurs se sont vendus sur la plateforme, incluant les surplus et déclassés.
- Près de 200 kilos de surplus de particuliers ont été sauvés.

The screenshot shows the website interface for 'LE POTAGER D'À CÔTÉ'. At the top, there are navigation links: 'Accueil', 'Devenir vendeur', 'Connexion', and a shopping cart icon with '0'. Below this is a search bar with 'Bordeaux, 33000' entered. To the right of the search bar are three filter options: 'Cueillette sur place', 'Agriculture Biologique', and 'Vendeurs professionnels'. Further right are two more filter options: 'Produits cuisinés' and 'Produits crus'. Below the search bar is a section titled 'Que recherchez vous ?' with a subtext: 'Si vous recherchez des fruits, des légumes ou des produits cuisinés en particulier, listez-les ci-dessous.' There is a 'RECHERCHER' button and a text input field for 'Affinez votre recherche'. The main content area shows a map of Bordeaux on the left and two product listings on the right. The first listing is 'De la graine à l'assiette' by 'Cissac medoc (33250)' with a rating of 6/5 and 0 reviews. The second listing is 'Domaine de Tout l'y Faut' by 'Marçillac (33600)' with a rating of 3/5 and 3 reviews.

CATÉGORIE ENTREPRISE :

Candidat n°3 : Phénix SAS

Localisation : 81, avenue de Beutre, 33600, Pessac

Site internet : www.wearephenix.com

Nom du projet : Lutter contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne des produits dans les grandes et moyennes surfaces

Domaine d'action : Distribution

Type d'action : Revalorisation d'invendus



Descriptif de l'action :

PHENIX accompagne les magasins de la grande distribution dans leur transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire avec des solutions innovantes de valorisation des invendus. Convaincue que les déchets sont la matière première du 21^è siècle, l'équipe PHENIX réveille leur potentiel en explorant de nouvelles filières de revalorisation des déchets : don associatif, réemploi, alimentation animale, upcycling...

L'action consiste à identifier le gaspillage en magasin par différents biais à travers un état des lieux détaillé des pratiques du magasin et de développer des solutions adaptées de revalorisation des différents déchets alimentaires et non alimentaires, à travers la mise en place du don et de ventes en dates courtes notamment. Ces actions, couplées à des analyses statistiques, nous permettent de comprendre l'origine des pertes dans le but de remonter la chaîne des produits identifiés comme régulièrement générateurs de gaspillage et les diminuer à la source même. Nous avons notamment pour cela créé un outil d'aide à la "rotations" des rayons : tâche qui consiste à remplacer des produits en fin de date par des produits "frais" en date plus longue.

Cet outil, nommé "Easy Turn", permet en effet de créer un système d'alerte qui va avertir de la fin de vie proche d'un produit, lui permettant ainsi d'être retiré des rayons avant qu'il ne soit périmé. Cela donne une chance supplémentaire à ce dernier de pouvoir être aiguillé en don ou sur d'autres circuits de ventes avant qu'il ne soit jeté, et évite les "oublis" récurrents, qui engendrent une partie du gaspillage.

Résultat qualitatif :

Ainsi, grâce à son travail terrain et à ses outils d'analyse, PHENIX permet d'optimiser la gestion des invendus tout au long de la durée de vie des produits :

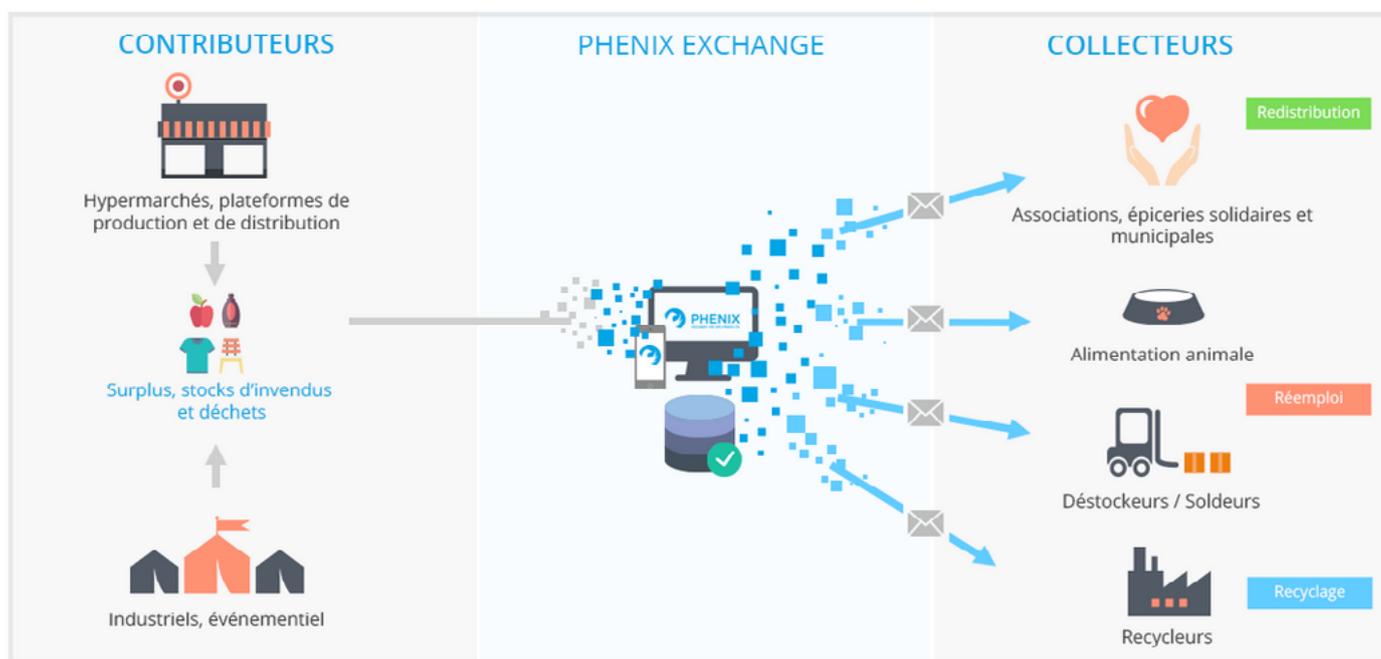
- Assistance informatique à la rotation des rayons (EasyTurn)
- Optimisation de la revente en dates courtes (grâce à notre partenariat avec Zéro Gâchis)
- Optimisation du don aux associations (accompagnement logistique et formation)
- Mise en place de filières alternatives (ex : alimentation animale)

Résultat quantitatif :

A minima, PHENIX est en mesure de retraiter de façon certaine 60 % du gaspillage des magasins. C'est un plancher minimum que chaque Chargé de Projet se doit d'atteindre pour chacun de ses clients. En réalité, PHENIX sait qu'il a les moyens de revaloriser plus de 80 % du gaspillage des magasins en alimentation humaine, grâce à nos trois outils de rotation, vente et don.

L'entreprise sait également qu'il est quasiment impossible d'aller au-delà des 85 % de revalorisation sans trouver d'autres filières pour les produits qui représentent de la perte réelle, car inutilisables/trop abîmés ou périmés.

Comme indicateur de son succès, l'entreprise cite également le nombre de ses clients et partenaires, qui ont respectivement atteint plus de 1 000 pour l'un et 800 pour l'autre. Les reportings permettent d'affirmer que leur action permet de sauver quotidiennement 50 tonnes d'invendus de la destruction, ce qui représente l'équivalent de 125 tonnes de CO2. De plus, l'ampleur de l'action permet à l'entreprise de représenter 5 % du don alimentaire sur le territoire français.



CATÉGORIE ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°1 : Centre Hospitalier de Dax (UCR)

Localisation : Bd Yves du Manoir, 40100, Dax

Site internet : www.ch-dax.fr

Nom du projet : Mise en place du don alimentaire

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Don alimentaire



Descriptif de l'action :

Mise à disposition de 20 repas complets par jour basés sur les excédants de production issues de l'Unité Centrale de Restauration au profit d'usagers précaires (associations caritatives).

Il s'agit d'une action qui implique tous les acteurs, des agents de restauration aux bénéficiaires.

C'est aussi une rencontre entre tous les acteurs de l'aide alimentaire et leur intégration dans un projet commun.

Au niveau des équipes de cuisine, c'est une grande fierté de contribuer aux besoins des plus démunis et une prise de conscience sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Ont participé au Comité de pilotage de ce projet :

L'UCR, le Pôle Social dacquois du Conseil Départemental des Landes, le CCAS de Dax, le Centre de Gestion des Landes, le Pôle d'Accès aux Soins de l'Hôpital de Dax, le CFA des Landes, les associations : DEFIS-BAC, La SOURCE, Secours Populaire, Secours Catholique, Maison du Logement, Marché des Familles, Dax Tremplin.

Résultat quantitatif :

Sur la période mars, avril, mai 2018, 559 repas distribués soit en moyenne 186 repas par mois.



C'est une alternative à l'aide alimentaire traditionnelle, qui permet à chacun d'avoir un repas complet à réchauffer qui bénéficie des mêmes normes qualitatives qu'un repas distribués dans les restaurants du CH de Dax. Ce projet contribue aux besoins des plus démunis.

Le CH de Dax est également signataire de la charte des coopérateurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine (cf photo). L'UCR, au travers de ses produits valorise le circuit court et utilise une forte proportion de produits frais (viandes, volailles, salaisons, légumes...) sélectionnés rigoureusement.



CATÉGORIE ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°2 : Centre Hospitalier de Saintonges (UCR)

Localisation : 42, Rue de l'Alma, 17100, Saintes

Site internet : www.ch-saintonge.fr

Nom du projet : Le bon sens a du goût

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Adaptation quantités produites, amélioration approvisionnement



Descriptif de l'action :

La lutte contre le gaspillage est un axe de travail récurrent depuis 2013 au centre hospitalier. L'objectif initial était de réduire le nombre de repas produits par la cuisine centrale et non consommés par les patients et, avec les économies ainsi réalisées, de pouvoir acheter davantage de produits locaux.

Cette action concrétise 4 années d'expériences menées dans le domaine. Le guide de bonnes pratiques (<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Guide-de-bonnes-pratiques-de-lutte>), signée dans le cadre d'une convention entre la DRAAF Nouvelle-Aquitaine et le Centre Hospitalier de Saintonge, a pour vocation de mettre à disposition des différents types d'établissements de santé, une méthodologie évaluée qui fonctionne. Les établissements souhaitant entrer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposent ainsi d'un outil qui leur permettra d'obtenir rapidement des résultats.

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), qui sont partenaires de cette action, souhaitent que cette expérience puisse être transposée de manière plus large dans d'autres établissements hospitaliers ou médico-sociaux qui souhaiteraient s'engager dans cette voie.



Résultat qualitatif :

Les légumes frais cuisinés à l'hôpital sont issus du commerce de proximité, dont une grosse partie bio. La viande de porc fraîche est issue de la filière Bleu Blanc Cœur; la volaille fraîche provient à 100 % de Vendée ou des départements limitrophes. Les autres viandes fraîches sont d'origine France (bœuf, veau, mouton). Des yaourts fermiers sont achetés directement chez le producteur à moins de 10 km de l'hôpital.

Résultat quantitatif :

Campagnes de pesées pour un EHPAD de 150 lits

Estimation déchets sur l'ensemble de l'établissement par an (Juin 2016)	Estimation déchets sur l'ensemble de l'établissement par an (Décembre 2016)
23104 kg	13140 kg
Déchets par résident et par jour juin 2016	Déchets par résident et par jour décembre 2016
422 g	240 g

Campagnes de pesées pour un EHPAD de 150 lits

Estimation déchets sur l'ensemble de l'établissement par an (Juin 2016)	Estimation déchets sur l'ensemble de l'établissement par an (Décembre 2016)
23104 kg	13140 kg
Déchets par résident et par jour juin 2016	Déchets par résident et par jour décembre 2016
422 g	240 g

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°3 : EHPAD Latour du Pin

Localisation : 46, rue de La Tour du Pin, 33240
Saint-André-de-Cubzac

Site internet : www.ehpadlatourdupin.com

Nom du projet : Réalisation de repas mixés goûteux

EHPAD Latour du Pin

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Adaptation des menus

Descriptif de l'action :

L'établissement a mis en œuvre cette démarche sous l'impulsion des cuisiniers et des soignants.

Celle-ci s'est concrétisée par l'adhésion au GCSMS de l'EHPAD du Bouscat. L'idée était de mutualiser les coûts et de créer un réseau de partage de professionnels au travers d'appels d'offres devant permettre une marge de manœuvre et des économies substantielles. La volonté était aussi d'acheter des produits de qualité, bio sur des circuits courts. Des journées d'échanges de pratiques ont également été réalisées sur site par les cuisiniers.

La mise en œuvre a eu lieu de la façon suivante : appropriation des équipes ASH, Mme NANOT, attachée en charge de l'équipe cuisine et de la partie hôtelière, a expliqué les modalités de tri et l'intérêt pour la structure. Une consultation a eu lieu mettant en concurrence les prestataires assurant le tri des déchets. La société AZURA s'est impliquée et a accompagné l'établissement dans la mise en place de filières de tri en partenariat avec le responsable des services techniques Mr LACEMON.

Ceci a été associé à une attitude raisonnée auprès du résident qui est passé par : retour à l'essence du métier, travail du produit ; valorisation du travail d'équipe et meilleures conditions de travail par la satisfaction du travail bien fait ; faire du repas un soin.

La préparation de ces repas adaptés ont dû être réfléchis et confectionnés au regard de la réglementation HACCP (analyse des dangers, détermination des points critiques, des seuils, mise en place de surveillance permanente). Le facteur humain a été pour nous un souci permanent.

Résultat qualitatif :

Travail du produit, valorisation du travail des équipes cuisines, appétence visuelle qui va redonner envie de manger à des personnes âgées qui présentent des troubles de l'alimentation.



Roulé de jambon de pays au fromage frais et coulis de poivrons



Huitres mixés



Mixé de clémentines

Résultat quantitatif :

La direction de l'EHPAD, Mme POEY, a souhaité pour ses 209 résidents mieux consommer pour moins jeter sur ses 460 repas jour en production direct (dont 40 mixés, 60 hachés ; 180 salariés dont 6 cuisiniers titulaires) dans un contexte de restriction budgétaire.

Sur l'année 2017, le DIB représente 238 T, le bio 10,8 T, le papier 1,92 T, le carton 3,82 T, les huiles 2,16 T, le métallique 0,66 T, le bois 3,14 T.

La mise en concurrence et le tri a permis de dégager des marges financières notables.

Depuis la mise en place de ces repas mixés, le gaspillage a nettement diminué et de fait les dépenses alimentaires ont diminuées de 150 000 euros.

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE

Candidat n°1 : École Elie Coudert

Localisation : Le bourg, 87260, Saint-Bonnet-Briance

Nom du projet : Livre de recettes élaborées à partir de restes de pain

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Sensibilisation au Don Alimentaire



Descriptif de l'action :

Depuis de nombreuses années l'école Elie Coudert trie ses déchets (papier, emballage,...). Il y a trois ans, l'école (les élèves et la cantinière) a été sensibilisée par le SYDED 87 au recyclage des déchets alimentaires. Des pesées des déchets de la cantine ont été effectuées pendant une semaine, et un bac de compostage a été installé derrière l'école. Grâce aux actions mises en place depuis cette sensibilisation, il y a peu de gaspillage de pain (les commandes varient en fonction du menu proposé) mais il reste toujours du pain qui n'a pas été servi aux enfants.

Tous les mois, les élèves de la classe font des gâteaux pour fêter les anniversaires. L'école a pensé qu'elle pouvait utiliser ces restes de pain pour faire les gâteaux d'anniversaire.

Puis les enfants se sont dit que faire tous les mois la même chose « ce n'était pas intéressant » et qu'il fallait chercher d'autres recettes. La classe de CP-CE1 de Mme Josiane Rouchut a donc cherché, imaginé, élaboré des recettes. Ensuite Claudine, la cantinière, a rejoint la démarche et a proposé d'autres recettes, qui ont pris place dans les menus.

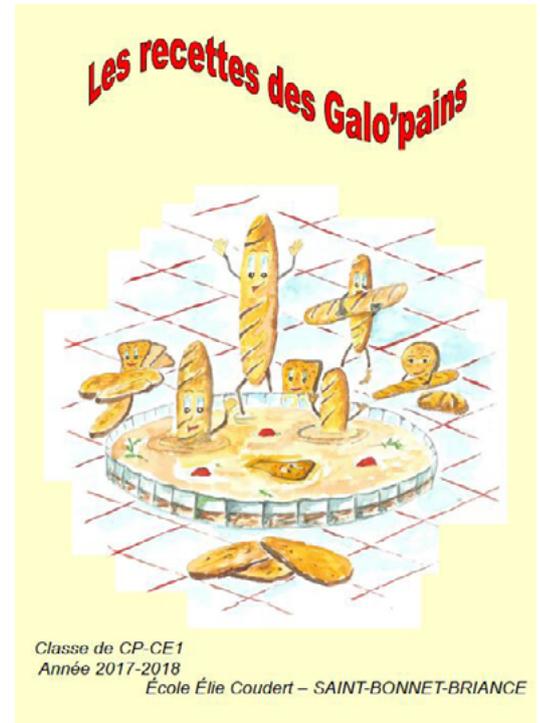
C'est de là qu'est né le livre de recettes : « Les recettes des Galo'Pains ».

Résultat qualitatif :

- Les enfants ont développé une grande curiosité gustative.
- Prise de conscience du volet citoyenneté de la part des élèves grâce à la matérialisation du livre de recettes.
- Mise en place d'un projet par les élèves : gestion de projet, prise de parole en public, responsabilité, créativité,...
- Sensibilisation des parents d'élèves.

Résultat quantitatif :

0 déchet de pains (ou presque) !



2ème Prix Julian Deshors de la Citoyenneté

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE

Candidat n°2 : Lycée Général et Technologique de la Venise

Localisation : Rue Laurent Bonnevey, 79000, Niort

Site internet : www.etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort.fr

Nom du projet : Réduire le gaspillage alimentaire dans un lycée de 1300 élèves en ZEP

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Diagnostic préalable / Adaptation quantités produites / Sensibilisation au gaspillage alimentaire / Adaptation des menus / Amélioration approvisionnement



Descriptif de l'action :

La mise en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire commence par la volonté du personnel de cuisine, c'est la base du projet. Après l'équipe a intégré et rallié à sa cause très facilement tous les acteurs actuels de la lutte contre le gaspillage. Il a juste fallu prouver et démontrer qu'il était possible de manger de la bonne nourriture avec des produits de qualité pour un service de 1 000 personnes chaque jour. La première des aides très importante est arrivée des animateurs culturels qui se sont complètement investis dans ce projet. Encore une fois des gens motivés et passionnés par le bien manger.

Les objectifs sont divers et variés mais ont tous une seule direction, le gaspillage alimentaire. Nous y retrouvons donc la qualité dans les assiettes, les quantités de nourriture jetées par les élèves mais aussi par le personnel de cuisine. Le vivre ensemble entre également dans les objectifs ainsi que le bien être sur son lieu de restauration et sur son lieu de travail.

Depuis beaucoup d'actions ont été menées comme un approvisionnement de produits frais à hauteur de 80 % (légumes, poissons, pains etc.), des vidéos « Immersion en cuisine » pour sensibiliser les élèves ainsi que des visites des cuisines, la réduction des portions des plats de résistance etc, et surtout beaucoup de communication.



Résultat qualitatif :

La formation et la prise de conscience du personnel de cuisine et des élèves. Un projet qui allie, qualité, quantité et vivre ensemble



Résultat quantitatif :

Il y a 7 ans, la première pesée était de 2 tonnes de nourriture alimentaire jetée sur le lycée. Aujourd'hui le chiffre est de 450 kg en moyenne/semaine. Le déchet plateau sur le lycée est de 60 g par élèves, au lieu de 100 g pour la moyenne nationale. L'équipe de cuisine, elle aussi a considérablement baissé son gaspillage car elle jetait près de 285 kg de nourriture en 2015 pour une semaine de service, aujourd'hui dans les 100 kg.

Vous avez gaspillé lors de la rentrée, plus de 40kg en 2 jours !!!

Soit 8x plus qu'une semaine ordinaire...

Nous sommes donc dans l'obligation de passer à 1 petit pain par personne



Team Cuisstot V.V.



CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE

Candidat n°3 : Lycée de Gelos

Localisation : 25, rue Louis Barthou, 64110, Gelos

Site internet : www.lmhi-gelos.fr

Nom du projet : Pour gagner contre le gaspillage alimentaire, l'important, c'est de participer !

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Diagnostic préalable / Sensibilisation au gaspillage alimentaire / Amélioration approvisionnement



Descriptif de l'action :

Cette action a pour objectif principal de ramener à 5 % la totalité du gaspillage alimentaire en 2019. Conjointement, l'idée est également d'augmenter la part de bio et local et d'atteindre 100 % en 2020. Elle s'inscrit dans le projet d'établissement.

Actions réalisées : Mise en place d'une table de tri et d'un composteur, pesées quotidiennes des bio-déchets et analyse des résultats, charte de l'éco-citoyen réalisée par les élèves, repas animé par une troupe de théâtre, communication par le biais d'affiches créées par des élèves, exposition lors des Portes-Ouvertes du lycée, présentation du projet et des bilans au Conseil d'Administration et au CESC, implication des parents par le biais d'une collecte à destination des Restos du Cœur, rédaction d'un projet en 2015 et après bilan, intégration dans le projet d'établissement (2016/2020) avec ajout d'un volet : Manger bio et local, implication d'une équipe de 3 professeurs, d'une équipe d'AED et de 4 services civiques en lien avec le service restauration, implication des élus du CVL, participation à la commission menus, implication d'un groupe d'élèves par le biais de projets transdisciplinaires : affiches, théâtre, plan d'un poulailler, sortie nettoyage plage et sensibilisation à l'environnement à travers une initiation à la pratique du surf.

Résultat qualitatif :

Réalisation d'un brainstorming avec des élèves volontaires du CVL pour analyser les causes du gaspillage alimentaire en faisant une différence entre le midi où les demi-pensionnaires sont accueillis et le soir où les internes sont reçus. Ensemble, ils ont établi des actions correctives. De cette réflexion est issue l'idée de mettre en place un goûter équilibré et 100 % bio à destination des internes pour éviter qu'ils ne mangent n'importe quoi avant le repas du soir. Idée qui sera expérimentée dans le courant de l'année 2018/2019.

Afin de mieux prévenir les disparités en terme d'effectif inhérentes à un lycée professionnel (élèves en stage, professeur en formation...) et ainsi tendre à une maîtrise des quantités préparées, le lycée essaie de faire le lien entre l'application QUIDITMIAM et le logiciel PRONOTE.

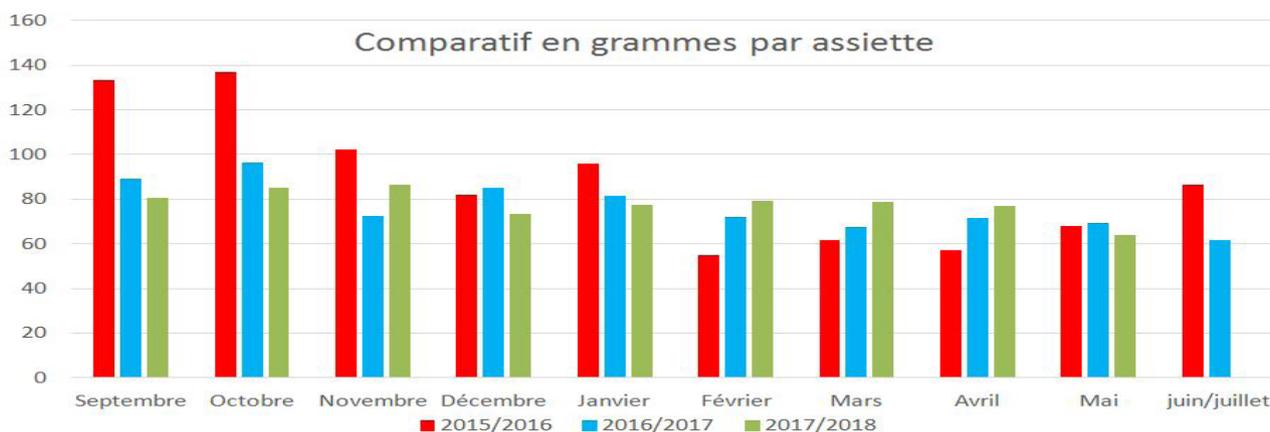
Enfin, l'action des services civiques auprès des élèves par leur présence quotidienne à la table de tri a sans conteste amélioré la perception du projet et augmenté la prise de conscience de chacun.

Résultat quantitatif :

Baisse d'environ 50% du nombre de grammes par assiette. Voici sur trois ans l'évolution des indicateurs du gaspillage alimentaire au lycée :

Comparatif %										
	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	juin/juillet
2015/2016	19	20	16	13	16	10	11	10	12	16
2016/2017	16	18	13	15	15	13	12	13	13	12
2017/2018	15	16	16	13	14	14	14	14	12	

Comparatif Grammes / assiette										
2015/2016	133,43	137,03	102,38	82,01	95,77	55,01	61,57	57,1	68,13	86,37
2016/2017	89,35	96,29	72,57	85,25	81,45	71,91	67,51	71,77	69,4	61,85
2017/2018	80,51	85,25	86,53	73,45	77,56	79,23	78,58	76,87	63,91	



CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE

Candidat n°4 : Syndicat Intercommunal de la Restauration collective de Ruelle sur Touvre et L'Isle d'Espagnac

Localisation : 14, rue Frantz Schubert, 16600, Ruelle-sur-Touvre

Site internet : www.cuisinecentralevillement.fr

Nom du projet : TOUS UNIS contre le gaspillage alimentaire

Domaine d'action : Restauration collective

Type d'action : Diagnostic préalable / Sensibilisation au gaspillage alimentaire / Amélioration approvisionnement /



Descriptif de l'action :

Améliorer la qualité du service de la restauration collective pour diminuer le gaspillage alimentaire (mieux consommer pour moins gaspiller). En plus de l'aspect qualitatif le syndicat sensibilise les élèves (avec Les Petites Débrouillards) et les acteurs de la restauration collective (pour information la cuisine centrale produit 170 000 repas/an) : mise en place de pesées hebdomadaires dans 4 écoles depuis 3 ans ; visite des cuisines ; don à la Banque Alimentaire et à un éleveur de chien, méthanisation des biodéchets (par Suez).

L'idée est venue en mars 2014, après les élections municipales, de la volonté des dix élus composant le nouveau conseil d'administration du Syndicat intercommunal de restauration collective de Ruelle sur Touvre et de L'Isle d'Espagnac. Les élus ont souhaité que, pendant les six années de leur mandat, tout soit mis en oeuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets.

Un site internet a été créé pour tenir informés les habitants des deux communes des avancées en la matière.

Ce projet mobilise tous les acteurs. En effet la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas l'affaire d'un seul service ou d'un seul acteur de la restauration, quel que soit l'importance de son rôle dans la chaîne de production ou de distribution des repas. Il convient de sensibiliser et de mobiliser tous les acteurs : cuisine, agents dans les cuisines satellites, animateurs, élèves, services scolaires, parents d'élèves, enseignants, élus...



Résultat qualitatif :

Formation du personnel dans les cuisines satellites, car c'est là que le gaspillage alimentaire s'est révélé être le plus important. Appel à « un spécialiste » de la formation dans le domaine de la restauration collective : la Ligue de l'Enseignement. Il est à noter que sur les huit écoles, une seule n'a pas donné les résultats escomptés.

Le Syndicat n'utilise plus les barquettes en plastique.

Résultat quantitatif :

Avant septembre 2015 il était difficile d'évaluer l'importance en terme de poids du gaspillage alimentaire au niveau de la cuisine centrale. En effet les denrées (brutes ou cuisinées) non utilisées étaient systématiquement jetées à la poubelle.

Suite à la convention passée avec la Banque alimentaire en septembre 2015 le Syndicat a maintenant une trace de tout ce qui n'est pas utilisé et de ce qui est donné chaque mois, que ce soit des plats cuisinés (mais non réchauffés en satellites) ou des produits dont la DLC va se terminer, ou des denrées brutes excédentaires.

Le tableau ci-dessous montre que l'évolution va dans le bon sens : moins 6,8 % la première année et moins 13 % la deuxième année.

Septembre 2015 à septembre 2016	1286 kg
Septembre 2016 à septembre 2017	1199 kg
Septembre 2017 à septembre 2018	1043 kg

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE

Candidat n°5 : Université de la Rochelle

Localisation : 23, avenue Albert Einstein, 17031, La Rochelle

Site internet : www.univ-larochelle.fr

Nom du projet : Cordée de l'entrepreneuriat Bac-5+5

Domaine d'action : Restauration collective



Descriptif de l'action :

Les objectifs de ce projet sont de sensibiliser à l'entrepreneuriat, la vie en entreprise, favoriser le travail collaboratif, faire travailler en commun des élèves du secondaire et des étudiants. En 2018 le projet a porté sur le gaspillage alimentaire, et l'organisation d'un événement anti-gaspi, en rendant les jeunes acteurs de la sensibilisation.

Des élèves de 4e et de 2nde ont travaillé ensemble sous la forme d'une entreprise fictive. Des étudiants accompagnaient les groupes dans leurs démarches et les conseillaient dans les actions (conseils graphiques, informatiques, rédactionnels, contacts réseau, ...).

Les missions des jeunes consistaient à organiser un événement de sensibilisation au gaspillage alimentaire en récupérant des fruits et des légumes invendus destinés à être jetés afin de les cuisiner.

Les 2 entreprises fictives étaient composées de différents services, postes et missions associés : service communication, service logistique, service événementiel, service diagnostic. Mis en compétition, les 2 structures - *Nos bons légumes* pour le collège Pierre Mendès France et le lycée St-Exupéry et *Stop O'Gaspi* pour le collège Beauregard et le lycée Vieljeux - ont organisé l'événement du début à la fin.

Ce projet est financé dans le cadre d'un programme d'investissement d'avenir par la Caisse des Dépôts et Consignations. Des partenariats locaux ont été mis en place afin de pouvoir concrétiser cette action : Remplir les Ventres Pas les Poubelles, Léa Nature, Un bol d'air, Centre socio-culturel du Pertuis, les maraîchers du marché du centre-ville de La Rochelle, les établissements du secondaire, CCI de La Rochelle, CREPAQ, les ambassadeurs du tri.



Résultat qualitatif :

Majoritairement, le fait de travailler au sein d'une entreprise a été le plus apprécié. Les enseignants soulignent également cet élément. Pour les lycéens, le fait d'avoir découvert un métier et ses missions et organisé un événement sont davantage mis en avant.

Pour la majorité des élèves, cette expérience en « entreprise » était la première et leurs connaissances sur le monde de l'entreprise et la création étaient faibles. Selon les enseignants, le niveau de connaissances des élèves a augmenté



Résultat quantitatif :

Ont été sensibilisés:

- 4 établissements rochelais soit 47 jeunes
- 8 étudiants



CATÉGORIE RESTAURATION COMMERCIALE :

Candidat n°1 : Au Nouveau Monde

Localisation : 2, rue des Boucheries, 33000, Bordeaux

Nom du projet : Micro-brasserie québécoise, biologique, écologique et locavore

Domaine d'action : Restauration Commerciale

Type d'action : Transformation / Type d'action : Adaptation des menus / Valorisation des surplus (Gourmet bag) / Amélioration approvisionnement



Descriptif de l'action :

Micro-brasserie québécoise, biologique, écologique et locavore. Premier pub de France à être labellisé 100 % bio, tant au niveau des repas servis, que des boissons. Le Nouveau Monde brasse ses propres bières (une dizaine à la pression) dans la cave du pub. L'offre de restauration est composée de burgers, de poutines (un plat typiquement québécois avec des frites, du fromage et une sauce), des salades et des assiettes fraîcheurs, le tout faisant la part belle à l'offre végétarienne, végan et sans gluten. L'objectif est d'incarner le changement que l'on veut voir dans le monde en proposant un univers respectueux de l'environnement (100 % bio, énergie renouvelable, tri des déchets et recyclage, économie d'eau, abolition des pailles plastiques, réduction de l'utilisation de l'eau, etc) et locavore, puisqu'environ 90 % des produits proviennent de la région.

Les déchets issus de la production des bières sont transformés en partie en crackers ou en bio-compost. Une politique stricte de tri des déchets a été mise en place. Le gourmet bag est proposé systématiquement lorsque les clients ne finissent pas leurs assiettes et les pailles plastiques au niveau du bar sont abolies, via l'achat de pailles en acier inoxydables. Une bière faite avec les invendus de pain, la Phénix, est également brassée au sein du pub.

L'association Ernest s'occupe de redistribuer l'argent récolté par le restaurant en leur nom aux banques alimentaires de Bordeaux. L'association Les Détritivores transforme une partie des résidus de brassage en bio-compost. Le restaurant est également coopérateur du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et il a obtenu le label anti-gaspillage de la Framheim.



Résultat qualitatif :

- Les usagers du restaurant peuvent choisir la taille de leurs plats : la version petite faim et la version grande faim.
- Un gourmet bag est proposé systématiquement aux personnes n'ayant pas fini leur assiette.
- Les bio-déchets sont revalorisés par les détritivores, soit environ 9 tonnes par année.
- Suppression des pailles en plastique.



CATÉGORIE RESTAURATION COMMERCIALE :

Candidat n°2 : La Table d'AS

Localisation : 24, avenue de la Libération, 17700, Surgères

Nom du projet : Consommation responsable et tri des déchets

Domaine d'action : Restauration Commerciale

Type d'action : Adaptation des menus / Amélioration approvisionnement / Transformation des surplus



Descriptif de l'action :

La table d'AS propose un menu unique composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts qui changent tous les jours. Seuls les produits dictent le menu et non la carte qui dicte les achats.

Les produits sont à 90 % voire 100 % issus d'une agriculture locale.

Le chef travaille tous les jours, en fonction des arrivages pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits. Le menu n'est jamais prévu à l'avance, tout dépend des produits de saison et des arrivages. Élément important, toutes les portions sont pesées pour éviter la perte et surtout pour être le plus juste possible entre la portion client et le coût matière.

Enfin, les produits non vendus lors d'un service sont retravaillés et incorporés au menu du jour.

Les actions du restaurant sont menées de façon journalière, pour faire évoluer notre société, et l'avenir de nos enfants.

Il y a une communication quotidienne sur les façons d'agir. En expliquant à la clientèle, pourquoi le choix de raccourcir nos menus est fait, la volonté de mettre en avant les producteurs locaux.

Le restaurant souhaite que ses clients sachent d'où vient le produit qu'il a dans son assiette.

Ce titre est une forme de reconnaissance sur le travail mis en place, mais les actions resteront plus fortes si elles sont soutenues et communiquées pour les mener à bien.



Résultat qualitatif :

Dans une optique « locavore » la Table d'AS promeut le « bien manger » dans le cadre de l'économie locale circulaire.

Un travail de communication et de sensibilisation auprès des clients est réalisé pour expliquer la volonté de mettre en avant les producteurs locaux.

La Table d'AS souhaite que ses clients sachent d'où viennent les produits qu'ils ont dans leur assiette.

Résultat quantitatif :

Les menus sont à 90 % voire parfois 100 % locaux et au maximum « bon pour le climat ». Menu unique composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts qui changent tous les jours donc seul les produits dictent le menu. Pour 50 convives par service, le gaspillage alimentaire se situe entre 300 et 500 grammes.

Au niveau de la gestion des déchets, ils effectuent un tri sélectif rigoureux, la production de déchets a été divisée par 5.



Les membres du jury :

Un jury, présidé par le président du CREPAQ, a été créé spécifiquement pour ces trophées par le CREPAQ.

Il est composé de partenaires institutionnels du CREPAQ :

- ADEME,
- Région Nouvelle-Aquitaine,
- DRAAF,
- DREAL,
- Département de la Gironde.



Critères de sélection

Le jury a utilisé les critères de sélection suivant 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

Critères transversaux :

- Caractère original 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