

QUATRIÈME ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2021

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 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 ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

La Cantine de Chadi, Lycée agricole le Petit Chadignac 4

CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

Cuisine centrale de Parentis-en-Born 6

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS

UCPA de l'hôpital de Nontron 8

CATÉGORIE ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Aux arbres citoyens ! 10

CATÉGORIE ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

La Cuvée des Écolos 12

CATÉGORIE ACTEURS D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

NO GASP ! 14

CATÉGORIE TRANSFORMATION ET RESTAURATION

La Fabuleuse Cantine 16

CATÉGORIE PRODUCTION ET TRANSFORMATION

Village Emmaüs Pau-Lescar 18

CATÉGORIE COLLECTE DES INVENDUS ET SURPLUS ALIMENTAIRES

Le Chaînon manquant 20

PRIX SPÉCIAUX DU JURY

Ville de Limoges 22

Mairie de Saint-André-de-Cubzac 24

MEMBRES DU JURY 26

CRITÈRES DE SÉLECTION 28

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Candidat n° 1 : LA CANTINE DE CHADI

Localisation : Route de Chermignac, 17100 SAINTES

Site internet : <http://site.chadignac.com/cantine/>

Nom du projet : Une démarche pérenne et atypique en faveur de la diminution du gaspillage alimentaire

Type d'action : Sensibilisation et éducation



Descriptif de l'action :

Cette cantine de lycée agricole mène des actions quotidiennes de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces actions consistent à valoriser une démarche de qualité et éco-responsable mise en place dans ce service de restauration collective depuis plusieurs années. Ses objectifs : offrir des repas sains, durables, équitables, goûteux et favorables à l'éducation au goût.

Parmi les actions conduites, on retrouve :

- des menus ponctuels anti-gaspis
- la conversion en euros des poids du gaspillage alimentaire relevé quotidiennement et la communication mensuelle de l'évolution du gaspillage alimentaire sur les réseaux.
- le concept innovant des Récrés Gourmandes (redistribution aux élèves de l'argent économisé sous forme de buffets thématiques, conviviaux et responsables)
- communication de l'éco-score de recettes figurant sur les menus (impact carbone)
- communication du nutri-score des recettes et de leur impact sociétal
- fabrication d'huiles essentielles par le service de restauration pour offrir un dernier cycle de vie aux déchets (ex : avec les peaux d'orange bio servies au petit déjeuner)
- repas végétariens «plaisirs, 100 % bio», 1 à 2 par semaine
- conception de bee wrap à partir de la cire des abeilles collectée lors de la fabrication du miel de leur exploitation agricole. Suppression du plastique et donc du film alimentaire actée depuis octobre 2018.



Résultat qualitatif :

Ce système d'évaluation quotidienne a permis de mettre en évidence une diminution du gaspillage alimentaire de 40 % de 2017 à 2020.

Ce résultat permet d'améliorer considérablement la qualité des repas. En effet, l'argent qui ne part plus à la poubelle est utilisé pour acheter des produits de qualité dont le prix est supérieur aux produits achetés jusqu'à présent. Aujourd'hui, la cantine de



Chadi achète 79 % de produits de qualité dont 64 % de produits bio.

Résultat quantitatif :

La cantine de Chadi crée des partenariats durables avec de plus en plus d'organismes : service restauration région Nouvelle-Aquitaine, Interbio Nouvelle-Aquitaine, Bio Nouvelle-Aquitaine, Commerce Equitable France, Mon Restau Responsable, Lyspackaging, MAÏA (concepteur de logiciels pour favoriser la transition), EGALIM dans les cantines, Réseau Mangeons Bio, AgroCampus 17 de Saintonge, producteurs bio et locaux, Exploitations de lycées agricoles, FCPE, Me HUC (experte nutrition),....



CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

Candidat n°5 : CUISINE CENTRALE DE PARENTIS-EN-BORN

Localisation : 258 avenue Maréchal Foch,

40160 PARENTIS-EN-BORN

Site internet : www.parentis.com

Nom du projet : J'aime ma planète, je n'en laisse pas une miette

Type d'action : Sensibilisation et éducation



Descriptif de l'action :

L'action comporte plusieurs axes :

- La réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- L'augmentation du local et du bio sans augmenter le coût du repas
- Un objectif pédagogique auprès de l'enfant
- La valorisation des déchets (végétaux et animaux) pour qu'ils deviennent une ressource (mise en place d'éco-station sur les écoles et utilisation du compost dans la ville).

Les objectifs sont de réduire le gaspillage alimentaire et d'adapter les portions aux plus proches des besoins des enfants. Les économies ainsi réalisées permettent d'augmenter la part du local et du bio sans incidence sur le prix de revient du repas. Les enfants mangent mieux et les parents paient le même tarif.

Les déchets sont valorisés grâce aux éco-stations qui les transforment en amendement pour la terre.

Pour obtenir des résultats, la cuisine centrale s'est appuyée sur une méthode participative qui a impliqué les agents, les élèves, les élus, les parents d'élèves et les directrices des écoles maternelles et élémentaire.

Résultats qualitatifs et quantitatifs :

Les pesées ont été réalisées sur le reste des assiettes et sur les plats non-servis. La cuisine centrale a vite compris que les quantités envoyées étaient supérieures aux besoins journaliers des enfants (environ 40%).

Elle a donc commencé à adapter les quantités. La création d'éco-délégués a, par la suite, permis d'associer les enfants à la démarche et aux pesées.

Le projet n'est qu'aux premières étapes et les actions ne font que commencer. De premiers



résultats sont néanmoins observables : 37% de déchets alimentaires environ sur les différentes pesées en 2020, contre 19% aujourd'hui.

En réduisant le gaspillage alimentaire, la cuisine a pu augmenter la qualité des repas, notamment avec des produits locaux et des produits bios, sans impact financier sur les familles et la municipalité.

Les éco-stations seront reçues en novembre 2021.

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS

Candidat n°7 : UCPA DE L'HOPITAL DE NONTRON

Localisation : Pôle logistique ZI de la Maladrerie
Nontron, 24300 NONTRON

Site internet : ucp@ch-nontron.fr

Nom du projet : Lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu hospitalier, cas particulier d'une cuisine centrale vertueuse



Type d'action : Démarche anti-gaspi (pesées + actions correctives)

Descriptif de l'action :

L'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) de l'hôpital de Nontron mène depuis 2005 une réflexion pour optimiser ses approvisionnements et adapter ses techniques culinaires afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire. Plusieurs actions ont été menées de front pour réduire le gaspillage alimentaire dans la cuisine centrale et les sites satellites :

- 1° Utilisation de logiciels pour aider à la gestion et la rotation des stocks ;
- 2° Création de cycles de menus équilibrés et saisonniers, adaptés en fonction des retours des cuisines satellites et des différentes typologies de convives ;
- 3° Valorisation des produits non servis dans d'autres recettes. Par exemple, le pain n'est jamais jeté, il est systématiquement valorisé ;
- 4° Mise à disposition d'équipiers de la cuisine centrale pour la remise en température dans les cuisines satellites au moment du déjeuner. Cela permet de faciliter les échanges avec l'équipe déjà sur place ;
- 5° Pesées des surplus livrés aux différents sites satellites par l'équipier envoyé, et retour à l'équipe de la cuisine centrale ;
- 6° Ajustement des quantités préparées en fonction des retours des pesées des différentes équipes des sites satellites ;
- 7° Mise en place de commissions menus pour instaurer le dialogue avec les convives (que ce soit en milieu scolaire ou en EHPAD) ;

8° Utilisation d'un logiciel de conception de fiches informatives sur les patients de l'hôpital incluant non seulement les besoins nutritionnels en lien avec la pathologie des patients accueillis à l'hôpital, mais aussi les produits ou plats qu'ils n'apprécient pas, de manière à proposer des menus adaptés au cas par cas ;

9° Mise en place d'une enquête de satisfaction quotidienne remplie par le personnel de surveillance en salle dans les écoles afin d'avoir un retour sur l'appréciation des plats ;

10° Don des surplus alimentaires aux Restos du Cœur ;

11° Mise en place d'une méthodologie de projet, appuyée par la garantie Mon Restau Responsable® (depuis 2017).

Résultat quantitatif :

Ainsi, entre 2019 et 2021 les différentes actions mises en place ont permis de diminuer le gaspillage alimentaire de 3% dans le restaurant du centre

Nom du site :	Centre hospitalier de Nontron		EHPAD de Saint-Pardoux-la-Rivière		UCPA(Cuisine centrale)	
	2019	2021	2019	2021	2019	2021
Moyenne des biodéchets par semaine (kg) :	266	257	148	80	139	79

hospitalier de Nontron, et de 46 % et 43 % à l'EHPAD de Saint-Pardoux-la Rivière (site satellite) et à la cuisine centrale, respectivement.

Résultat qualitatif :

Pour aller plus loin dans cet engagement, l'UCPA de l'hôpital de Nontron a obtenu la garantie Mon Restau Responsable® en 2017. Plusieurs actions ont été ainsi menées conjointement à la réduction du gaspillage alimentaire comme la création d'un jardin intergénérationnel entretenu par les résidents de l'EHPAD, ce qui contribue largement à leur bien-être, de l'aveu même du corps médical. La boucle est ainsi bouclée ! Les déchets inévitables alimentent la terre cultivée dans la bonne humeur par les résidents, et la production est ainsi réutilisée dans le cadre d'ateliers cuisine ce qui participe à l'échange, à la valorisation de l'équipe de cuisine, et à la création de lien social.



CATÉGORIE ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Candidat n°9 : AUX ARBRES CITOYENS !

Localisation : 31 rue de la station, 17000 LA ROCHELLE

Site internet : aux-arbres-citoyens.org

Nom du projet : Organisation de cueillettes de fruits solidaires et anti-gaspi

Type d'action : Récolte et don alimentaire



Descriptif de l'action :



L'association a été créée en juillet 2020 à l'issue du premier confinement.

Elle organise des cueillettes de fruits chez les particuliers qui contactent l'association lorsque leurs arbres fruitiers produisent plus qu'ils ne sont capables de consommer/cueillir. À la fin de chaque cueillette, les bénévoles cueilleurs ainsi que les propriétaires des arbres peuvent prendre des fruits pour leur consommation personnelle, et tout le reste (90% des récoltes en général) est confié à des associations d'aide alimentaire (La Banque Alimentaire notamment).

Champ d'action : La Rochelle et ses environs.

Méthodologie d'action :

- 1° Organisation de cueillettes en lien avec chaque propriétaire ;
- 2° Supervision de la cueillette par un « Capitaine de cueillette » qui s'assure que la cueillette se déroule en sécurité, dans le respect de chacun et de l'arbre et dans une ambiance conviviale ;
- 3° Distribution des fruits auprès d'associations locales d'aide alimentaire (la grande majorité des fruits bénéficient ainsi aux plus démunis, le reste est partagé entre les bénévoles et le propriétaire) ;
- 4° Valorisation des fruits trop mûrs pour être donnés, sous forme de confitures, de jus de fruits, de fruits séchés, etc... L'objectif étant que la totalité des fruits cueillis puisse être valorisée.

Résultat quantitatif :

À ce jour, l'association compte 203 bénévoles, a organisé plus d'une centaine de cueillettes qui ont permis de sauver et partager près de 4 tonnes de fruits depuis le lancement du projet, dont 80 à 90 % ont été donnés aux plus démunis. Le reste des fruits sont partagés entre les bénévoles et le propriétaire.



Résultat qualitatif :

L'association crée du lien social, chaque cueillette étant un moment de rencontre convivial et joyeux entre des personnes d'âges et d'horizons sociaux très différents. Tous types de fruits sont cueillis : pommes, poires, figes, prunes, pêches, abricots, amandes, olives, etc.



CATÉGORIE ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

Candidat n° 12 : LA CUVÉE DES ÉCOLOS

Localisation : Domaine universitaire F, 33600 PESSAC

Site internet : www.facebook.com/LaCuveeDesEcolos (+ Instagram)

Nom du projet : Épicerie É.G.A.L.E (Épicerie Gratuite Associative Locale et Engagée)

Type d'action : Récupération et distribution d'invendus



Descriptif de l'action :



La création de l'épicerie répond à un double objectif socio environnemental. Elle ambitionne de réduire le gaspillage alimentaire, en récupérant des invendus de différents acteurs du secteur alimentaire, tout en les redistribuant à des étudiants ou membres du personnel universitaire, estimant être dans le besoin.

Pour ne pas jeter les fruits et légumes qui n'ont pas été donnés, l'association alimente le Frigo Zéro Gaspi installé à l'Université de Bordeaux Montaigne. Elle a également pris contact avec AOC campus, une association de jardins partagés sur le site de l'Université, qui utilisera ce qu'il reste pour leur compost.

Résultat quantitatif :

La première distribution en totale autonomie a eu lieu le vendredi 7 mai 2021. Au total, l'association a réalisé trois distributions (1 par mois). Entre 10 et 30 étudiants ont bénéficié d'un, voire deux, tote-bags remplis à chaque distribution.

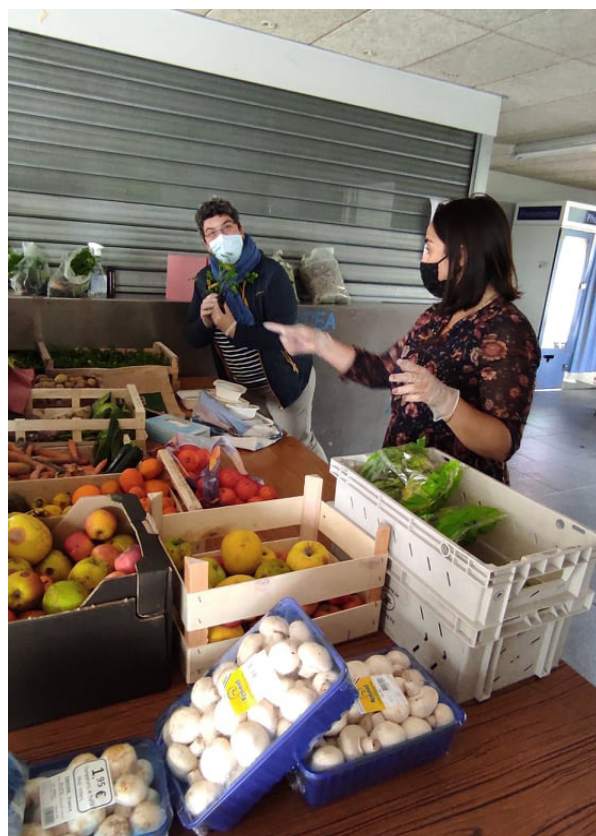
En ce début d'année universitaire, La Cuvée des Écolos et d'autres associations du secteur alimentaire ont décidé de s'unir afin d'augmenter leur capacité de distribution.

Ainsi son action va se dérouler en même temps que l'ASCAB, qui achète ses denrées, et VRAC, qui vend à petits prix des denrées en vrac.



Résultat qualitatif :

De plus en plus d'étudiants sollicitent l'association pour bénéficier de paniers. Les bénévoles ont reçu plusieurs retours positifs : les bénéficiaires se disent heureux de pouvoir réduire le gaspillage alimentaire. Prochainement, l'association réalisera des pesées des denrées récupérées et distribuées pour quantifier le gaspillage évité par ces actions.



CATÉGORIE ACTEURS D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Candidat n°14 : NOGASP!

Localisation : 566 rue de la Génoise, 16430
CHAMPNIERS

Site internet : www.facebook.com/nogasp

Nom du projet : Ensemble anti-gaspillons

Type d'action : Revalorisation de produits alimentaires destinés à être jetés



Descriptif de l'action :

NOGASP! est un magasin alimentaire qui propose à tous de vivre une nouvelle expérience de consommation, en se situant dans une démarche durable et éco-responsable : l'anti-gaspillage alimentaire. Le magasin revalorise des produits alimentaires qui ne peuvent pas accéder



aux circuits classiques de la distribution pour cause de défauts de cahier des charges alors qu'ils sont encore complètement aptes à être consommés. Des dates un petit peu courtes, des défauts de fabrication, des changements de packaging, des accidents de transports, des palettes refusées, des fins de série ou des défauts de calibres pour les fruits et légumes (les fameux fruits et légumes moches).

NOGASP! s'approvisionne auprès de producteurs et PME locales mais également auprès d'industriels nationaux comme Danone, Bjorg, Kronenbourg etc qui sont tous engagés dans une démarche éco responsable afin de limiter leurs impacts environnementaux. Une centaine de partenaires ayant tous la même problématique : des produits déclassés qui ont tous un défaut considéré gênant pour pénétrer les circuits classiques de la distribution.

Résultat quantitatif :

Entre 20 et 25 tonnes de denrées alimentaires sont sauvées de la poubelle chaque mois dont 5 à 6 tonnes de fruits et légumes.



Résultat qualitatif :

Le nombre moyen de paniers est en hausse. Parmi les clients, on constate notamment des retraités et des familles monoparentales. Le projet se veut ancré dans une démarche de territoire.



CATÉGORIE TRANSFORMATION ET RESTAURATION

Candidat n° 18 : La Fabuleuse Cantine

Localisation : Place Bernard Moitessier, 17000 LA ROCHELLE

Site internet : la-rochelle.lafabuleusecantine.fr

Nom du projet : Une nouvelle forme de restaurant alliant alimentation durable, lutte contre le gaspillage alimentaire et cuisine créative

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

La Fabuleuse Cantine

Descriptif de l'action :

Chaque jour, l'équipe collecte des produits de qualité à bas coût auprès des magasins bio et de producteurs locaux. Contrairement à la restauration classique, qui réalise ses achats en fonction de sa carte, la Fabuleuse Cantine développe sa créativité pour proposer une cuisine recherchée et originale au gré des arrivages et des collectes d'invendus.

Les plats, élaborés sur une base de 80% de fruits et légumes bio, présentent une base végétarienne et peuvent être accompagnés de poisson ou de viande.

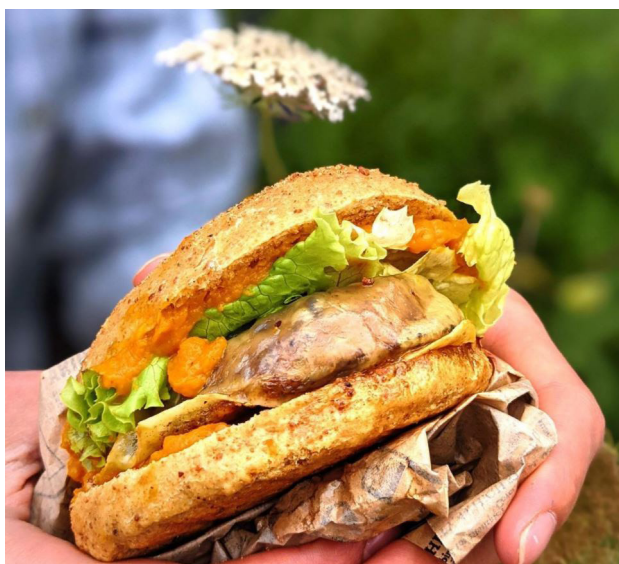
Tous les invendus de la cuisine sont reconditionnés dans des bocaux pasteurisés mis en vente sous forme de plats à emporter. Les repas proposés sont accessibles à tous avec des tarifs préférentiels pour les étudiants et minima sociaux.





Résultats quantitatifs et qualitatifs :

La Fabuleuse Cantine a recruté 5 salariés supplémentaires depuis sa création en 2017. Elle transforme chaque année 20 tonnes d'invidus au sein de l'établissement de La Rochelle. Elle se développe constamment en proposant de nouveaux produits comme le burger « superwaste » dont le pain est fabriqué à partir de 15% de pain recyclé.



CATÉGORIE PRODUCTION ET TRANSFORMATION

Candidat n° 19 : VILLAGE EMMAÛS LESCAR-PAU

Localisation : Chemin Salié, 64230 LESCAR

Site internet : www.emmaus-lescar-pau.net

Nom du projet : Objectif Perte zéro sur leur production

Type d'action : Valorisation alimentaire



Descriptif de l'action :

Le village valorise les surplus de sa production maraîchère dans son atelier de transformation. Les produits ainsi fabriqués alimentent le réfectoire (pour les habitants du village) et le restaurant (pour les visiteurs) sur les autres saisons de l'année ou bien sont vendues à l'épicerie du village. On y prépare également des boissons principalement destinées à la vente ou pour couvrir les évènements culturels ponctuels.

Pour pallier les écarts entre les rendements de la production maraîchère du Village et afin d'élaborer des recettes type, les plannings de transformation sont organisés afin de faire correspondre une surproduction des partenaires avec les propres ressources de cueillettes.



Présentation du Village Emmaüs Lescar-Pau : l'alternative écologique se cristallise essentiellement autour de la ferme. Sur près de 4 hectares, la ferme alternative est un espace de préservation d'espèces animales et végétales locales. Le maraîchage est basé sur la pratique de la culture sur sols vivants. L'introduction de la paille et du Bois Raméal Fragmenté stimulent la nourriture des sols et le développement d'organismes vivants (champignons, vers de terre et bactéries) qui permettent aux légumes de jouir d'une grande variété de nutriments.

Acteur majeur du territoire, le village Emmaüs Lescar Pau crée au quotidien les moyens de faire exister cette utopie sociale, économique et écologique. L'ancrage politique et militant du lieu passe également par le culturel. Des conférences, débats et concerts rythment chaque année la vie du village.



Résultat quantitatif :

5 à 7 tonnes de fruits et légumes sont transformés par an. En cas de surproduction des partenaires maraîchers, le village propose une transformation gratuite de cette production en échange d'une partie de celle-ci.

Des séjours en maraichage-transformation sont également proposés.



Résultat qualitatif :

L'atelier transformation du village répond aux attentes de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'approvisionnement en produits de qualité fabriqués sans additif (colorants, exhausteurs de goût, etc...).

CATÉGORIE COLLECTES DES INVENDUS ET SURPLUS ALIMENTAIRES

Candidat n°20 : LE CHÂINON MANQUANT

Localisation : Maison des Associations de Mérignac,
55 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 33700
MERIGNAC

Site internet : lechainon-manquant.fr

Nom du projet : Un circuit anti gaspi et solidaire de
collecte des surplus alimentaires de la restauration pour
la Nouvelle-Aquitaine

Type d'action : Collecte et livraison de denrées
alimentaires

Descriptif de l'action :

Créée en 2014 (2019 en Nouvelle-Aquitaine), Le Chaînon Manquant est une association d'économie sociale et solidaire qui lutte contre la précarité alimentaire d'une part et contre le gaspillage alimentaire d'autre part, en créant le lien «manquant» entre ceux qui ont des surplus alimentaires et ceux qui en ont besoin. L'objectif de l'association consiste à mettre en place un dispositif local, fiable et réactif de collecte des surplus alimentaires (spécifiquement



des produits frais) des professionnels et une redistribution immédiate aux acteurs sociaux à proximité. Le Chaînon « Manquant » révolutionne le don alimentaire par son dispositif tout simple mais très réactif en flux tendu (aucun stock) qui permet la redistribution immédiate des denrées collectées aux associations partenaires, le tout dans le respect de la chaîne du froid.



Résultat quantitatif :

Au total, ce sont près de 17 tonnes de denrées qui ont été sauvées de la poubelle et 34 000 repas distribués aux acteurs sociaux à proximité.



Résultat qualitatif :

Pour garantir la pertinence du projet par rapport au contexte local, une étude fine des besoins auprès des acteurs sociaux du territoire bordelais a été réalisée en 2019. Le résultat de cette étude a montré non seulement que le besoin existe, mais que les solutions proposées par l'association sont très attendues par les acteurs sociaux. Plus d'une vingtaine de structures réparties sur Bordeaux Métropole désireuses de tester le dispositif ont été identifiées. La typologie de ces acteurs est très différente : centres



d'hébergement, restaurants sociaux, distributions solidaires (qui se déclinent sous forme de distributions de colis alimentaires ou de maraudes) et accueils de jour.

CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

Candidat n°3 : VILLE DE LIMOGES

Localisation : 5 rue Jean-Pierre Timbaud, 87000 LIMOGES

Site internet : www.limoges.fr

Nom des projets :

- Sensibilisation dans les écoles de la ville de Limoges sur les conséquences du gaspillage alimentaire
- Jeu gaspille moins

Type d'action : Sensibilisation et éducation



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Descriptif des actions :



La première action, présentée par la Direction de la jeunesse, consiste à informer les enfants sur l'importance et les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette sensibilisation, réalisée en intervenant directement dans les classes, a pour objectif d'enseigner aux enfants, par le jeu et l'information, les bons comportements à avoir afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

La deuxième action a été proposée par le Conseil Municipal des Enfants. Il s'agit de la conception et la distribution d'un jeu : le Jeu gaspille moins.

L'objectif : lutter de manière concrète et ludique contre le gaspillage alimentaire, en sensibilisant plus particulièrement les enfants, et par leur biais, leurs familles, à la bonne connaissance et la bonne gestion des dates limites de consommation.

Ce sont les enfants de la commission qui ont eu l'idée de travailler sur ce thème, en développant l'idée qu'en consommant mieux, on gaspille moins, et de développer ce projet sous forme de jeu et non d'affiches afin de sensibiliser leurs camarades.

Le jeu a été conçu avec un prestataire en arts graphiques. Pour mieux comprendre les enjeux et la problématique du gaspillage alimentaire, les jeunes ont visité la Banque Alimentaire de Haute-Vienne et participé à des ateliers de sensibilisation animés par la responsable de l'épicerie sociale et éducative de la ville de Limoges.

Résultat qualitatif et quantitatif :

Sensibilisation dans les écoles :

S'agissant d'un projet de sensibilisation, il est difficile de conclure sur des résultats quantitatifs. Néanmoins, un comportement plus responsable des enfants sensibilisés (réduction du gaspillage) a été observé.

Ce projet a suscité une écoute attentive et une implication de la part des enfants. Ils se sont montrés reconnaissants envers l'initiatrice de la démarche, fiers de montrer qu'ils ont tout mangé et qu'ils veillent à ne plus gaspiller.

Les enseignants se sont également montrés collaboratifs en ouvrant leur classe et en sollicitant régulièrement cette intervention.

Un reportage sur cette action a été diffusé sur une chaîne locale et sur la page Facebook de la ville.



Jeu gaspille moins :

Le jeu a été distribué par les circuits de la Direction de la Jeunesse, à tous les élèves des écoles maternelles et primaires publiques et privées de la ville de Limoges, soit 14 000 exemplaires (en mai).



Pour le tout public et les familles, le jeu a été distribué aux bénéficiaires de l'épicerie sociale et éducative et remis aux participants des ateliers cuisine.

Le jeu a été présenté et distribué aux participants des rendez-vous conso thématiques animés régulièrement à l'UFC - Que Choisir. Il est disponible à la Banque Alimentaire.

Les enfants ont réussi à diffuser des informations justes et pertinentes, mais simples et à la portée du public visé, à savoir les enfants. C'est en atelier, avec des professionnels, que les enfants ont réussi à faire ce travail de tri et de hiérarchisation des informations pour ne retenir que les éléments essentiels permettant une bonne compréhension du problème.

CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

Candidat n°4 : MAIRIE DE SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC

Localisation : 8 Place Raoul Larche, 33240 SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC

Site internet : www.saintandredecubzac.fr

Nom du projet : Mise en place de frigos partagés

Type d'action : Don alimentaire

Descriptif de l'action :

Situés à proximité des écoles, les frigos partagés sont en libre-accès 24h sur 24.

À la fin du service de restauration, le personnel de cuisine reconditionne les plats restants dans des bocaux en verre, les font redescendre en température et les transportent jusqu'aux frigos partagés dans des caisses isothermes. Le mercredi, ce sont les centres de loisirs qui approvisionnent les frigos.

Les utilisateurs des frigos partagés sont invités à ramener leurs bocaux en verre vides et à les stocker dans un compartiment jouxtant les frigos. Ensuite, ces bocaux sont lavés dans les lave-vaisselles professionnels des écoles et de nouveau réutilisés pour les plats non servis.



Résultat quantitatif :

Deux frigos permettent aujourd'hui de donner entre 120 et 200 kilos de nourriture par mois, soit entre 1,4 et 2,4 tonnes par an qui auraient fini à la poubelle. La commune projette d'en installer dans toutes ses écoles, ce qui multipliera la quantité de nourriture sauvée par 2 ou 3.



Résultat qualitatif :

Les frigos partagés rencontrent un grand succès : ils sont vidés entièrement dans l'heure qui suit le dépôt des plats.

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 2021, le jury était composé de :

- L'ADEME Nouvelle-Aquitaine,
- La DRAAF Nouvelle-Aquitaine,
- La DREAL Nouvelle-Aquitaine,
- La Région Nouvelle-Aquitaine
- Le 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 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



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

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