

## QUATRIÈME ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2021

### Livret des candidats



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 le Ptit Chadignac 4
- École Saint-Exupéry de Langon 6

## CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

- Ville de Limoges 8
- Mairie de Saint-André-de-Cubzac 10
- Cuisine centrale de Parentis-en-Born 12

## CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS

- CHU de Poitiers 14
- UCPA de l'hôpital de Nontron 16
- Centre hospitalier de Niort 18

## CATÉGORIE ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

- Aux arbres citoyens ! 20
- Banque alimentaire de Charente 22
- Graines de Solidarité 24

## CATÉGORIE ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

- La Cuvée des Écolos 26
- Épicerie le comptoir d'Aliénor, soutenue par l'association ATENA 28

## CATÉGORIE ACTEURS D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

- NO GASP ! 30
- Le Potager d'à côté 32
- Jeune chambre économique d'Angoulême Cognac 34

## CATÉGORIE TRANSFORMATION ET RESTAURATION

- Ouvre-boîtes, La Cantine 36
- La Fabuleuse Cantine 38

## CATÉGORIE PRODUCTION ET TRANSFORMATION

- Village Emmaüs Pau-Lescar 40

## CATÉGORIE COLLECTE DES INVENDUS ET SURPLUS ALIMENTAIRES

- Le Chaînon manquant 42

MEMBRES DU JURY 44

CRITÈRES DE SÉLECTION 45

## 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 ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

### Candidat n°2 : ÉCOLE SAINT-EXUPÉRY DE LANGON

Localisation : 18 rue Jules Ferry, 33210 LANGON

Site internet : [www.langon33.fr](http://www.langon33.fr)

Nom du projet : Pesées des pertes alimentaires au restaurant scolaire en 2020

Type d'action : Sensibilisation et éducation



#### Descriptif de l'action :

En 2020, l'action consistait à peser pendant une semaine les déchets alimentaires et les communiquer aux enfants. En 2021, les enfants vont proposer des menus qui devraient éviter le gaspillage alimentaire.


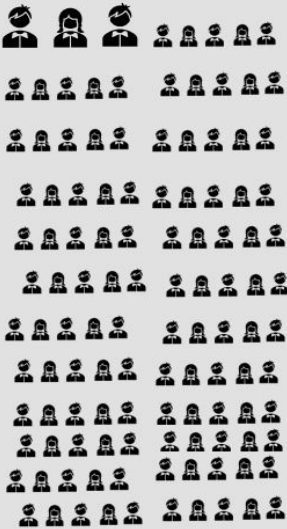
JOUR	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS	CAROTTES POULET GRATIN COURGETTE PAIN	TOMATE ROTI DE BŒUF ROSTIES FROMAGE FRUITS PAIN	SAUCISSON SAUMON SPAGHETTI TARTE POMME PAIN	CONCOMBRE FETA QUICHE POIREAUX SALADE VERTE SALADE FRUITS PAIN
Nombre enfant + enseignant	298	282	278	283
Poids gaspillage par enfant	86 GR	65 GR	60 GR	80 GR

La moyenne nationale en terme de déchet alimentaire est de **150GR/enfants** .

## Résultat quantitatif et qualitatif :

Les pesées réalisées ont permis de mettre en évidence un gaspillage moyen de 73 gr par enfant. Sur la semaine la perte revient à 2,70 € par enfant soit plus ou moins le tarif payé par les parents d'élèves pour 1 repas.

Des actions avec l'équipe de cuisine sont déjà en place pour baisser davantage ces déchets alimentaires. L'objectif est d'atteindre le zéro déchet alimentaire.

JOUR	PHOTO DU PLAT	NOMBRE ENFANTS QUI AURAIENT PU MANGER	POIDS JETE
<b>Judi 06 MAI</b> Saumon			<b>10.690KG</b> <b>SOIT</b> <b>POUR 120</b> <b>ENFANTS</b>

## CATÉGORIE COLLECTIVITÉS

### Candidat n°3 : VILLE DE LIMOGES

Localisation : 5 rue Jean-Pierre Timbaud, 87000 LIMOGES

Site internet : [www.limoges.fr](http://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](http://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.

## 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](http://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

une idée de slogan

CONCOURS DE SLOGAN

Pour Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets

DU 10 AU 24 JUIN 2021

Logo Ville de Parentis-en-Born and Cuisine Centrale

CONCURRENCE BIO - TRI DES DÉCHETS - MOINS DE PLASTIQUE

Ville de Parentis-en-Born

GASPILLAGE ALIMENTAIRE - CONSOMMEZ LOCAL - LOI EBALIM - REVALORISATION DES DÉCHETS

## Les enjeux de la restauration collective

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°6 : CHU de Poitiers

Localisation : 2 rue de la Milétrie, 86000 POITIERS

Nom du projet : La lutte contre le gaspillage alimentaire au CHU de Poitiers

Type d'action : Diagnostics du gaspillage alimentaire et don alimentaire



### Descriptif de l'action :

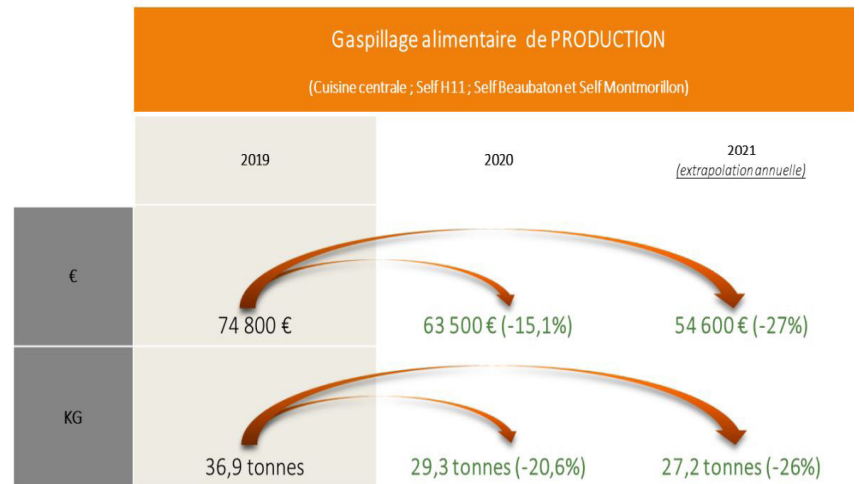
Afin de quantifier et analyser financièrement le gaspillage de production, l'équipe de restauration a créé en 2019 un outil permettant de saisir quotidiennement cette surproduction, sous forme de tableur Excel VBA3, qui a pour principe d'aider les acteurs de la restauration à identifier les points de gaspillage et ainsi faciliter la mise en place d'actions correctives. Mis en place au 1er septembre 2019, cet outil est également déployé dans les restaurants satellites de la cuisine centrale (restaurants du personnel et étudiants hospitaliers).

	Entrée		VPO		Accompagnement(s)					Produits laitiers			Dessert				Pains			
	Carottes vinaigrettes	Potage de légumes	Betteraves	Bœuf camarguais	Steak haché de veau	Colin poché	Riz créole	Purée	Farfall e	Purée de petits pois	Fromi	Fromage blanc	crème de gruyère	Fraises	Liegeois vanille	Crème dessert chocolat			Compote pomme	Compote pomme coing
Portion HESTIA.g	120	20	100	200	100	120	200	250	200	200	17	100	10	120	100	125	100	100	40	
<b>Commande Cardio 2 - 31 repas livrés - 19 retours plateaux (=19 patients)</b>	3600	20	200	3600	100	130	5600	750	200	200	0	600	234	3900	1300	125	200	100	1400	22259
Gaspillage plateau	220	0	0	550	65	125	1325	460	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	443	3205
Gaspillage surplus de commande	1320	0	0	2400	0	0	1800	0	0	0	0	0	0	1430	0	0	0	0	640	7590
																				16795

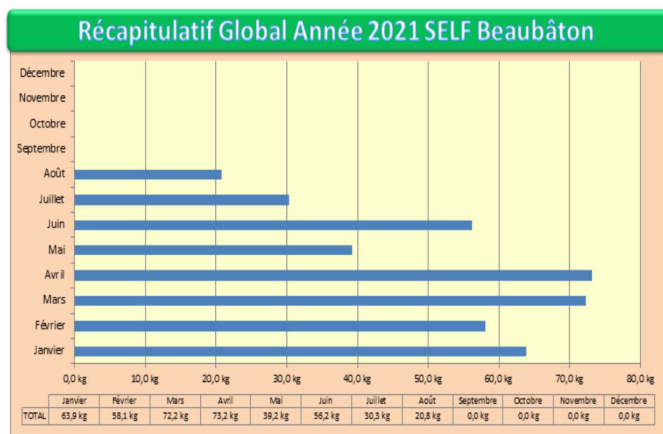
Concernant le gaspillage alimentaire de consommation (95% du gaspillage alimentaire total), une campagne de pesées alimentaires en service de soins a été réalisée en 2019. Sur la base d'outils mis à disposition par l'ADEME (Optigede) : création de tableurs permettant de réaliser un diagnostic très précis de niveau 2 à 3, prenant en compte les restes alimentaires servis et non servis, le coût de la matière première et le poids exact pour chaque denrée. Les pesées alimentaires ont été poursuivies en 2020, plus difficilement en lien avec la crise sanitaire. Néanmoins, le travail réalisé a permis de constater les mauvaises pratiques conduisant à ce gaspillage massif. Ce diagnostic a été présenté à la direction générale afin que chacun puisse prendre conscience de cette problématique. Il s'agit d'un premier pas vers une réflexion collective et la mise en place d'actions d'amélioration. À ce jour, aucun nouveau diagnostic n'a pu être réalisé en 2021.

## Résultat quantitatif :

En extrapolant les chiffres de l'année en cours : diminution globale de 27% du gaspillage alimentaire de production par rapport à 2019. Cette baisse est notamment très significative au self du personnel de Beaubaton et de Montmorillon, où l'on enregistre respectivement une baisse quantitative de 85% et 76% en comparaison avec 2019.



En revanche, on observe une hausse quantitative de 19% pour la surproduction en cuisine centrale, lieu primaire de production. Cette augmentation est en lien direct avec les décommandes de services, les techniques de cuisson et la qualité de la matière première. À noter que la gestion des approvisionnements et de la production culinaire sont fortement impactées par la crise sanitaire encore en cours.



Le gaspillage alimentaire de consommation (déchets retrouvés en services de soins) est de 210g/repas/patient, soit un chiffre bien supérieur à celui de 175g/repas/patients, proposé par l'ADEME. D'autres pesées alimentaires de plus grande envergure devront être réalisées afin d'ajuster réellement cette donnée. Outre la communication en services de soins et l'aide au personnel dans la gestion des commandes repas, aucune action précise n'a été mise en place pour lutter contre ce gaspillage de consommation.

Environ 80 % de la surproduction est donné à la Banque Alimentaire depuis 2019 et le reste (20 %) est envoyé en méthanisation.

## Résultat qualitatif :

La simple mise en place de cette « traçabilité » du gaspillage alimentaire a permis la sensibilisation des agents de restauration, en plus d'une importante communication. Face aux indicateurs mensuels, chaque secteur travaille pour affiner la production et se rapprocher au mieux de la demande réelle.

## 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](mailto: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 ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS

### Candidat n°8 : CENTRE HOSPITALIER DE NIORT

Localisation : 40 avenue Charles de Gaulles,  
79000 NIORT

Site internet : ch-niort.fr

Nom du projet : Lutte contre le gaspillage  
alimentaire et promotion de l'économie  
circulaire

Type d'action : Diagnostics du gaspillage alimentaire



### Descriptif de l'action :

Création d'un outil de calcul du gaspillage alimentaire et du bilan carbone des achats pour la restauration. Dans le cadre de ce projet, un bureau d'études pour les émissions de GES et un cabinet informatique pour réaliser le site ont été budgétisés.

The screenshot shows a web application interface with a dark sidebar on the left containing icons for home, documents, a folder, a leaf, a CO2 molecule, a shopping cart, and a gear. The main content area has a light blue background and is titled 'Applications de sensibilisation aux changements de pratique de production alimentaire en restauration collective'. Below the title, there is a white box with the text: 'Bienvenue sur ces outils, issus de la collaboration du C.H de Niort et de l'ANAF, dans le cadre d'un appel à projet de la fondation Carasso, financé par la région Nouvelle-Aquitaine et l'Europe.' Below this, another white box explains: 'Ces outils simples vous permettront d'établir un diagnostic de vos pratiques de production en matière de bilan carbone et de gaspillage alimentaire, et vous donneront la possibilité de simuler des changements de pratique afin d'en constater les effets.' At the bottom, there are two green buttons: 'JE SIMULE MON GASPILLAGE ALIMENTAIRE' and 'JE SIMULE LE BILAN CARBONE DE MES REPAS'. At the very bottom of the page, there is a small text line: 'Cet outil est le fruit du travail du CH de Niort, dans le cadre d'un appel à projet de la fondation Carasso, financé par la région Nouvelle-Aquitaine et l'Europe.' Below this are the logos for 'fondation daniel & nina Carasso' and 'Nouvelle-Aquitaine'.

## Résultats qualitatifs et quantitatifs :

Après la réalisation des outils, il a été testé auprès de plusieurs établissements. Leurs remarques ont permis de faire évoluer le projet. À ce jour, l'outil informatique est finalisé et sera disponible pour tous les établissements qui le souhaiteront. Il sera en open source et il pourra ainsi continuer d'évoluer.

Il sera présenté aux partenaires du projet début novembre, puis aux établissements qui l'ont testé en premier. Une conférence de presse aura lieu pour le faire connaître, afin que les établissements de santé mais aussi toutes les autres catégories d'établissement de la restauration s'en empare et l'utilise. Cet outil est facile d'utilisation et ludique.

Résultats et comparaisons de vos simulations

Nom de la simulation	Nombre de repas produits	Coût de revient d'un repas	Poids moyen d'un repas (en g)	Coût de traitement par tonne (€)	Volume de gaspillage alimentaire (tonnes)	Estimation du gaspillage alimentaire		
						en g par repas	en €	en nombre de repas
Référence du 08/01/2020 au 30/09/2021	830000	6,50	550	120	150	180,7	1 790 727,27	275 496,5
simulation 3	830000	6,50	550	120	150	180,72	1 790 727,27	275 496,5
simulation 2	830000	6,50	550	120	150	180,72	1 790 727,27	275 496,5
simulation 1	830000	6,70	550	120	100	120,48	1 230 181,82	183 609,2

Comparer les simulations à l'audit  Comparer les simulations entre elles

RECETTES DE CHEF  MODE D'EMPLOI  DEMANDE DE PRODUIT

AJOUTER UN PRODUIT

Sélectionner cette liste

vosre liste

INSÉRER UN BLOC

- Carotte Département - 250 kg
- Veau Europe - 15 kg

Sélectionner cette liste

liste 2

INSÉRER UN BLOC

Titre du bloc 1

- Carotte Europe - 25 kg
- Gigot d'agneau France - 1 kg
- Olives France - 1 kg

Sélectionner cette liste

liste 3

INSÉRER UN BLOC

+ Nouvelle liste vide

BILAN CARBONE  BILAN FINANCIER  BILAN CARBONE  BILAN FINANCIER

Catégories  Blocs  Catégories  Blocs

## 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](http://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 DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

### Candidat n° 10 : BANQUE ALIMENTAIRE DE CHARENTE

Localisation : 19 rue Pierre Loti, 16340 L'ISLE D'ESPAGNAC

Site internet : [ba16.banquealimentaire.org](http://ba16.banquealimentaire.org)

Nom du projet : Courses en ligne pour les plus démunis sur le Département de la Charente

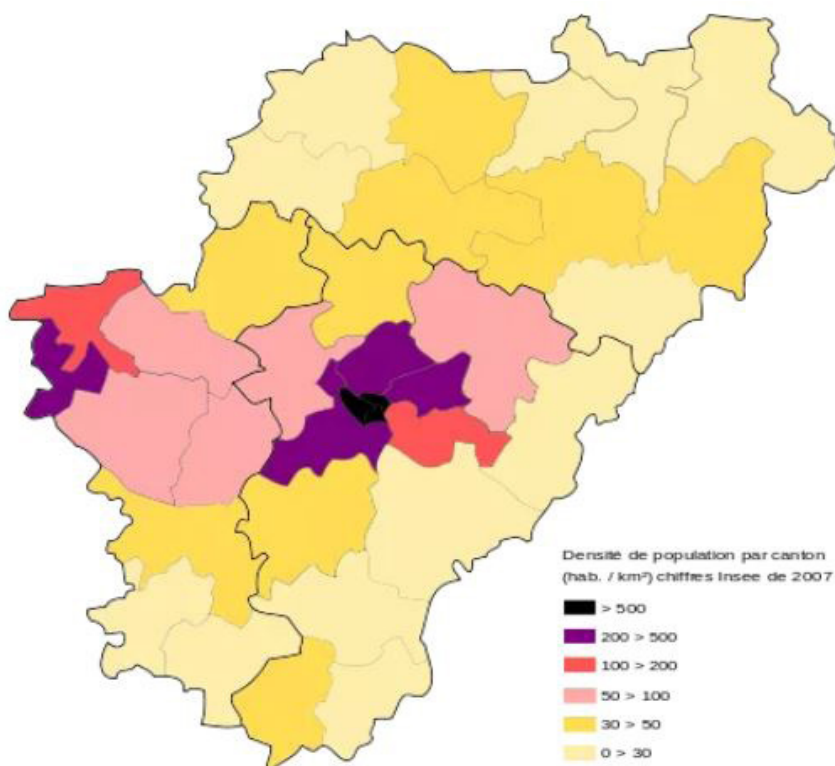
Type d'action : Don alimentaire



## Banque Alimentaire de la Charente

### Descriptif de l'action :

Cette action consiste à développer le réseau de partenaires en zone rurale par l'intermédiaire des mairies. En effet, la Charente compte de nombreuses «zones blanches» ou territoires dépourvus de dispositifs d'aide alimentaire. Aussi, il existe une inégalité importante entre les bénéficiaires de l'aide alimentaire de ce département.



## Résultat quantitatif :

Malgré certaines difficultés de communication avec les élus, préoccupés par la crise sanitaire, sur les 7 contacts établis avec les mairies, 4 ont adhéré à la Banque Alimentaire de Charente.



## Résultat qualitatif :

Cette action a permis de mettre en évidence :

- 1° Une augmentation des colis d'urgence dans des «zones blanches»
- 2° Une meilleure prise en compte des besoins de la population
- 3° La satisfaction des besoins primaires de l'alimentation
- 4° Une réponse à l'urgence des besoins liés au Covid
- 5° Le développement de la solidarité sur le territoire charentais.

## CATÉGORIE ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

### Candidat n°9 : GRAINE DE SOLIDARITÉ

Localisation : 48 rue Kléber, 33800 BORDEAUX

Site internet : [grainesdesolidarite.org](http://grainesdesolidarite.org)

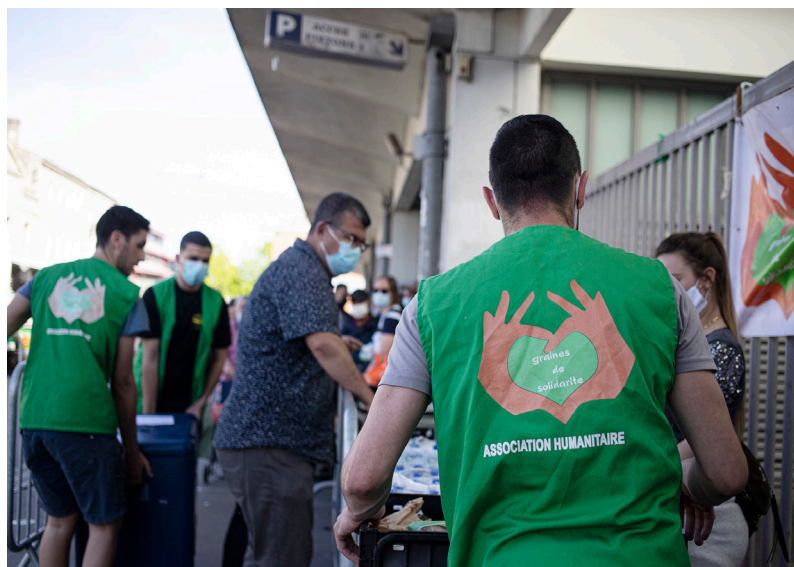
Nom du projet : Garantir l'accès des publics précaires à une offre alimentaire diverse et variée

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



### Descriptif de l'action :

Cette association collecte quotidiennement des invendus alimentaires des magasins partenaires de Bordeaux et ses environs.



Une partie des denrées collectées est revalorisée et distribuée sous formes de colis alimentaires aux foyers les plus précaires, directement au local de l'association le mercredi et le jeudi de 17h30 à 20h30.

Pour celles et ceux qui n'ont pas la possibilité de cuisiner, les bénévoles confectionnent et distribuent des repas solidaires deux fois par semaine lors des maraudes, le lundi et le mercredi de 18h30 à 22h30.

Une épicerie mobile solidaire se tient tous les samedis de 16h à 18h à côté du marché des Capucins.

Enfin, dès le mois de novembre a lieu le Couscous de l'Amitié, le samedi à 17h30.

En parallèle, l'association organise des ateliers culinaires pour apprendre aux bénéficiaires à confectionner des plats équilibrés à moindre coût, ce qui leur permet en outre de se rendre acteur de leur alimentation.

Chez Graines de Solidarité, rien n'est jeté !



## Résultat quantitatif :

Toutes actions confondues, Graines de Solidarité vient en aide à 400 bénéficiaires par semaine.

Cela représente 60 personnes environ lors des maraudes, 75 familles composées de 2 à 10 personnes, 70 bénéficiaires de l'épicerie mobile solidaire et 200 bénéficiaires pour le Couscous de l'Amitié.



## CATÉGORIE ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

### Candidat n° 12 : LA CUVÉE DES ÉCOLOS

Localisation : Domaine universitaire F, 33600 PESSAC

Site internet : [www.facebook.com/LaCuveeDesEcolos](https://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 ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

### **Candidat n° 13 : ÉPICERIE LE COMPTOIR D'ALIÉNOR SOUTENUE PAR L'ASSOCIATION ATENA**

Localisation : 351 Cours de la Libération, 33400  
TALENCE

Site internet : [fede-atenaf.fr](http://fede-atenaf.fr)

Nom du projet : Aide aux étudiants en précarité au sein de l'ensemble du territoire néo-aquitain grâce à une épicerie sociale et solidaire et ses nombreuses distributions alimentaires

Type d'action : Récupération et distribution d'inventus



#### **Descriptif de l'action :**

Le comptoir d'Aliénor est une épicerie sociale, solidaire et culturelle pour les étudiants de Bordeaux en difficultés financières. Cette épicerie a vu le jour en 2017 et a relancé sa dynamique depuis plus d'un an avec le soutien de la Fédération ATENA.

La mission du Comptoir d'Aliénor est d'aider les étudiants en situation de précarité financière en leur donnant accès à des denrées de première nécessité pour un prix entre 10 et 30% du prix du marché.

Les étudiants bénéficiaires ont un libre choix parmi une variété de denrées alimentaires, de produits d'entretien et d'hygiène. La participation financière permet à l'étudiant de rester acteur de sa consommation.

Les bénéficiaires peuvent alors économiser et améliorer ainsi leur nutrition et leurs conditions de vie étudiante ou extra universitaire.

Le Comptoir d'Aliénor réalise également de nombreuses distributions alimentaires en soutien avec la Fédération ATENA.



Pour répondre aux besoins alimentaires des étudiants bénéficiaires, le Comptoir d'Aliénor s'engage alors à :

- Améliorer la diversité et la qualité des produits pour couvrir les besoins alimentaires de base, grâce à l'effort conjugué de différents partenaires publics et privés
- Offrir un espace de vente approprié et convivial
- Donner aux personnes un statut de consommateur dont on respecte les choix
- Préserver la dignité des personnes



Pour mettre en oeuvre ses actions, l'association s'est faite aider de ses nombreux partenaires, d'une équipe associative de 20 membres, d'une équipe de 40 bénévoles, de ses trois salariés, de l'aide du département mais surtout grâce aux étudiants eux-mêmes.



## Résultats quantitatifs et qualitatifs :

Avec les distributions et l'épicerie : plus de 5000 personnes. Actuellement Le Comptoir d'Aliénor accueille plus de 60 bénéficiaires, un record pour une rentrée. L'enjeu est de toujours aider plus d'étudiants, de les accompagner dans l'aide alimentaire tout en leur montrant les impacts environnementaux du gaspillage.

Le gaspillage alimentaire est abordé à travers la lutte contre la précarité alimentaire étudiante.

## 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](http://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 ACTEURS D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

### Candidat n° 15 : LE POTAGER D'À CÔTÉ

Localisation : 22 Place du Champ de Mars, 16600 RUELLE SUR TOUVRE

Site internet : [www.lepotagerdacote.fr](http://www.lepotagerdacote.fr)

Nom du projet : Permettre la vente directe de fruits et légumes produits localement par des producteurs professionnels et particuliers

Type d'action : Mise en relation de producteurs locaux avec des particuliers

#### **Descriptif de l'action :**

Depuis avril 2018 cette plateforme de marché en ligne ouverte à toute la France. Elle permet à la fois aux producteurs professionnels de proposer leur production, surplus et déclassés auprès de clients particuliers, mais aussi aux particuliers de proposer leurs surplus de jardins, ces derniers étant estimés à plus de 2 millions de tonnes par an.

LE  
POTAGER  
D'À CÔTÉ





## Résultat quantitatif :

Le Potager d'à Côté rassemble près de 9000 inscrits sur 95 départements, dont près de 600 jardins. Plus de 3 tonnes écoulées dans les jardins de particuliers. Près de 9 tonnes écoulées à travers les professionnels de la restauration en seulement 1 an et en période de confinement. Au total 40 tonnes écoulées via lepotagerdacote.fr et toutes les personnes participantes



## Résultat qualitatif :

En plus de gérer la plateforme en ligne, Le Potager d'à Côté réalise des actions spécifiques :

- Auprès des particuliers : à travers l'action « Ville du Partage », les Communes et Communautés d'Agglomération sensibilisent les habitants à la lutte contre le gaspillage dans les jardins à travers des outils mis à leur disposition gratuitement. Mais aussi à travers les actions de cueillette réalisées en partenariat avec l'école de la deuxième chance dans les jardins de particuliers, les fruits des cueillettes sont remis en partie aux jeunes cueilleurs puis proposés à tous sur lepotagerdacote.fr
- Auprès des producteurs professionnels : depuis un an, proposition des surplus et déclassés de producteurs aux professionnels de la restauration.

Le Potager d'à Côté est lauréat de l'appel à projet Innovation 2021 lancé par Grand Angoulême (résultats non publics à ce jour).

## CATÉGORIE ACTEURS D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

### Candidat n° 16 : JEUNE CHAMBRE ÉCONOMIQUE D'ANGOULÊME-COGNAC

Localisation : 17 place Bouillaud, 16000 ANGOULÊME

Site internet : [jceangoulemecognac.fr](http://jceangoulemecognac.fr)

Nom du projet : Commission circuits courts : développement des circuits courts dans la restauration collective

Type d'action : Sensibilisation, éducation et accompagnement



#### Descriptif de l'action :

La commission consiste à développer les circuits courts dans la restauration collective publique et privée de la Charente. L'objectif premier est de présenter un consortium d'acteurs locaux travaillant ensemble et en mesure d'aider les décideurs dans la transformation de leur restauration collective.



Les objectifs seconds : réduire le gaspillage alimentaire, payer les producteurs au juste prix, insérer professionnellement des citoyens en conditions précaires, développer l'économie locale, permettre aux consommateurs d'avoir une meilleure traçabilité sur leur alimentation, augmenter la qualité de la nourriture servie au public, éduquer les citoyens au gaspillage alimentaire, réduire la pollution liée au transport des marchandises comestibles,

augmenter la résilience alimentaire de la Charente. La lutte contre le gaspillage alimentaire s'est avérée être la solution au frein que constitue la hausse des coûts pour un approvisionnement en circuits courts.

## Résultats quantitatifs et qualitatifs :

En 1 an, et pendant une période difficile, la commission a créé de nombreux partenariats.

Elle a trouvé des solutions pour chaque problématique lors de la transformation d'un restaurant collectif.

Elle a également permis aux différents acteurs de se rassembler et de pouvoir travailler ensemble tel un consortium afin d'aider les collectivités territoriales et les restaurants collectifs privés qui le souhaitent. D'une part, certains de ces acteurs travaillaient déjà ensemble. D'autre part, ils développent à ce jour plus de projets ensemble pour mieux accompagner la transition.

Les enjeux sont multiples au travers du développement des circuits courts dans la restauration collective. L'un d'entre eux est de permettre aux Mairies de se mettre en conformité avec la Loi EGALIM.



Soirée circuits courts en faveur des décideurs



## CATÉGORIE TRANSFORMATION ET RESTAURATION

### Candidat n° 17 : OUVRE-BOÎTES, LA CANTINE

Localisation : 2 rue d'Arsonval, 87800 NEXON

Site internet : [www.ouvre-boites.org](http://www.ouvre-boites.org)

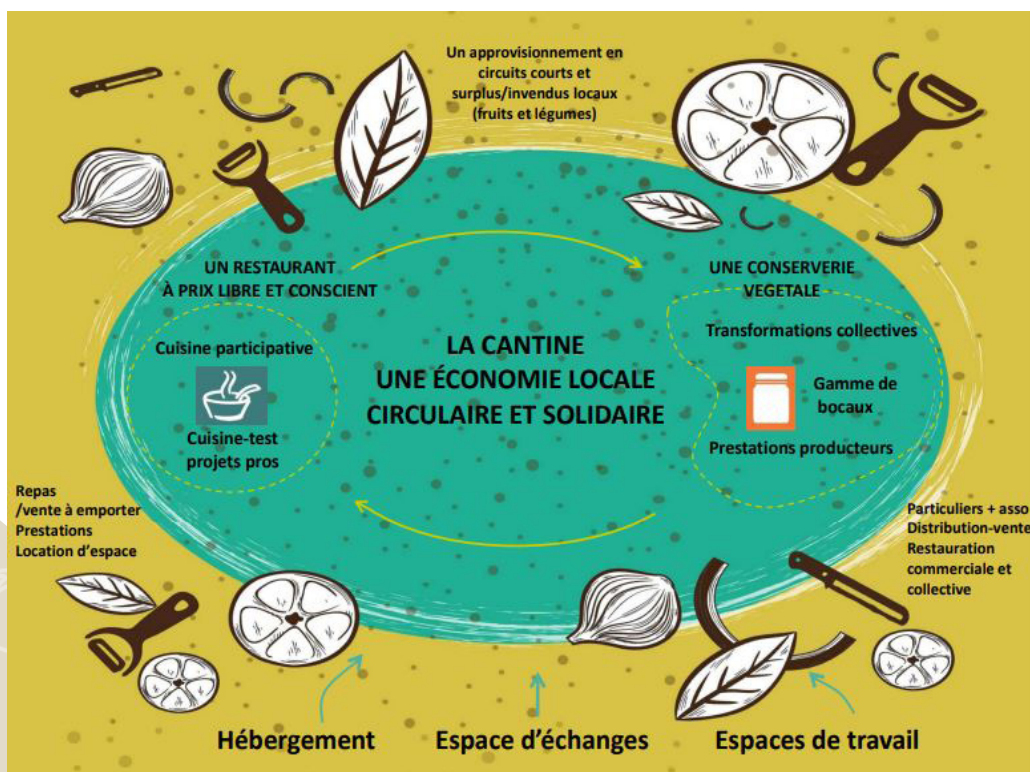
Nom du projet : La Cantine, épulche si affinités

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



#### Descriptif de l'action :

L'association récupère des fruits et légumes auprès des magasins biologiques, des producteurs locaux et des jardins des particuliers. À partir des collectes, elle organise des temps de cuisine participative où les bénévoles cuisinent ensemble et partagent le repas avec d'autres personnes ayant réservé pour venir manger. Les denrées transformées restantes sont redistribuées aux bénévoles. Celles qui ne sont pas transformées sont aussi redistribuées dans l'attente du développement de la conserverie.



À l'été 2021 : ouverture d'une cuisine partagée où sont organisés des ateliers de cuisine participative à partir de récupération alimentaire, de la formation bénévole sur ce thème, des repas partagés à prix libre et conscient, des animations sur l'anti-gaspillage et le zéro déchet alimentaire. Ouvre-boîtes à travers son projet La Cantine est aussi prestataire auprès des publics scolaires sur le thème de la cuisine des restes et invendus.

## Résultat quantitatif :

En 2020, la cantine compte 1300 heures d'implication bénévole et 1100 en 2021 (jusqu'à début octobre).

Les ateliers de cuisine participative ont une fréquence hebdomadaire.

5 ateliers ont eu lieu durant l'été 2021: au total 32 personnes bénévoles ont participé dont 16 personnes non adhérentes pendant l'été. Les ateliers étaient complets à chaque séance. Sur 174 kg de fruits et légumes collectés, 155 kg ont été sauvés de la benne et le reste a été composté. 32 personnes sont venues cuisiner les



produits récupérés et 78 personnes ont pu bénéficier des plats cuisinés à partir de ces denrées. Les repas ont été vendus à prix libre et conscient. Sur 4 midis, 76 personnes ont été accueillies aux tablées.

L'association a également mis en place les midis gamelles : un jour par semaine, les habitants sont invités à ne pas jeter leurs restes pour venir les partager en mode auberge espagnole. Ces midis sont fréquentés par 3 à 12 personnes.

L'association a assuré une prestation de festival début septembre pour laquelle elle a récolté 69 kg de fruits et légumes (58 kg de fruits et légumes ont été sauvés et 29 kg ont été compostés). L'équipe a confectionné et distribué 62 assiettes d'un trio de salade et 70 gobelets (lavables) de salades de fruits. Le tout à prix libre aussi. A cette occasion, 65 personnes ont été sensibilisées à la démarche du projet LA CANTINE.



## Résultat qualitatif :

Sur le deuxième semestre 2020, trois manifestations avec des partenaires locaux ont été organisées : festi'salade, festi'bocaux et festi'smoothies d'hiver lors d'un marché de Noël. Depuis l'ouverture de la cuisine participative à l'été 2021, 5 ateliers ont été organisés.

## CATÉGORIE TRANSFORMATION ET RESTAURATION

### Candidat n° 18 : La Fabuleuse Cantine

Localisation : Place Bernard Moitessier, 17000 LA ROCHELLE

Site internet : [la-rochelle.lafabuleusecantine.fr](http://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](http://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.

## 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**



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