

COMPTE RENDU DES ASSISES TERRITORIALES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LIMOGES

Du 6 décembre 2016 à la Maison de la Région



Nouvelle - Aquitaine

L'association CREPAQ a organisé en 2016, en partenariat avec l'ADEME, la Région Nouvelle Aquitaine, la DRAAF, la DREAL, le Département de la Gironde et FNE, les **1ères Assises Territoriales de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle Aquitaine**, dans le cadre de l'élargissement du **RÉGAL** (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) à la nouvelle région.

Afin de contribuer à cette nouvelle donne régionale, ces assises se sont déroulées symboliquement en trois étapes : une première à Bordeaux le 14 juin (pour l'ex-région Aquitaine), la seconde à Poitiers le 9 novembre (pour l'ex-région Poitou-Charentes) et la troisième à Limoges le 6 décembre (pour l'ex-région Limousin).



Les Assises territoriales de **Limoges** en chiffres

3 / 3

Départements
représentés

78 

Participants

8 
Intervenants

6 Initiatives
régionales
dans un événement
Speed
meeting 

5 

Ateliers participatifs

7 

Propositions
d'actions

Un taux
de 
satisfaction
de **93%**

100%
contacts
réalisés 
jugés satisfaisants

0 kg
de déchet


Gaspiillage alimentaire

<p>09H00 Accueil des participants</p> <p>09H30 Présentation de la journée</p> <p>09H35 Ouverture des assises - Le gaspillage alimentaire: une des priorités du futur Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets de la Région Nouvelle-Aquitaine - Présentation des chiffres clés des dernières études de l'ADEME sur le gaspillage alimentaire en France - Les moyens d'actions du mouvement FNE: du local au national</p> <p>09H55 Actualités régionales sur le gaspillage alimentaire - Cartographie et typologie des porteurs de projets retenus de l'Appel à projet «Stop au gâchis» - Quelle politique de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées de la Région Nouvelle-Aquitaine ? - Soutien et accompagnement méthodologique à la lutte contre le gaspillage alimentaire du mouvement FNE aux associations - Panorama des démarches et actions réalisées en ex-Limousin - Quels projets à venir ?</p> <p>10H40 Présentation du fonctionnement du «speed-meeting»</p> <p>10H50 Pause</p> <p>11H00 Speed meeting: Rencontres interactives autour de retours d'expérience de porteurs de projets avec les participants des assises</p> <p>12H15 Propositions par les participants de sujets à traiter pour les ateliers participatifs du forum ouvert de l'après-midi Objectif : Faire émerger des priorités d'action, des opportunités, voire des projets de coopération entre acteurs.</p> <p>13H00 Buffet Zéro Gaspi</p> <p>14H15 Début du forum ouvert sous forme d'ateliers participatifs</p> <p>16H30 Restitution des ateliers participatifs et conclusion de la journée</p>	<p>Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice, CREPAQ</p> <p>Nicolas THIERRY *, Vice-Président en charge de l'environnement et de la biodiversité de la Région Nouvelle-Aquitaine Michèle DEBAYLE, Directrice Régionale de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine Patrick HERVIER, Référent gaspillage alimentaire, France Nature Environnement</p> <p>Laurent JARRY, Chargé de mission, ADEME Nouvelle-Aquitaine Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale déléguée au gaspillage alimentaire, Région Nouvelle-Aquitaine Héloïse GABOREL, Chargée de mission Prévention des déchets, FNE Annick COMBROUZE, Chargée de mission alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine Nathalie DEREDEMPT, Chargée de mission partenariat, DREAL Nouvelle-Aquitaine</p> <p>Dominique NICOLAS, Président, CREPAQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



AVEC LE SOUTIEN DE :



CREPAQ
6 RUE DES DOUVES
33800 BORDEAUX
05.35.54.26.97
ASSOCREPAQ@GMAIL.COM

SUIVEZ LA JOURNÉE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
#REGAL_ASSISES



* sous réserve

1 - L'ouverture des Assises



Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ, a présenté les 5 temps forts de la journée :



- L'ouverture des assises territoriales avec les partenaires institutionnels du CREPAQ
- Les actualités régionales du gaspillage alimentaire sur le territoire Picto-charentais
- Un speed-meeting avec six porteurs de projet
- Un buffet « Zéro-Gaspi » et bas carbone
- Un forum ouvert composé de cinq ateliers participatifs



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

En l'absence de Nicolas THIERRY, excusé, Dorothee DESPAGNE GATTI s'est chargée de prononcer son intervention.

« Mesdames, Messieurs

C'est avec un très grand plaisir que la Région Nouvelle-Aquitaine vous accueille aujourd'hui à Limoges dans ses magnifiques locaux de la Maison de la région.

En tant que vice-président en charge de l'environnement et de la biodiversité, je devrais être parmi vous mais je suis malheureusement pris par d'autres obligations et je le regrette. Je remercie beaucoup Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ d'avoir bien voulu accepter de me suppléer pour la lecture de mon propos introductif à cette journée.

Quand on parle de gaspillage alimentaire, nous viennent de suite des images de nourriture jetée à la poubelle ; cette nourriture souvent encore parfaitement consommable va alors devenir un déchet qu'il va falloir collecter et traiter. Au-delà des aspects éthiques et des impacts sociaux, économiques et financiers d'un tel gaspillage qui le rendent déjà inacceptable à nos yeux, il y a aussi les impacts environnementaux des déchets générés par ce gaspillage.

Dans ce domaine, comme vous le savez, depuis le 1^{er} janvier 2016, la loi de décentralisation, dite « Loi NOTRE », a transféré la compétence planification des déchets aux régions.

Pour la région Nouvelle Aquitaine, cela signifie que le nouveau plan régional de prévention et de gestion des déchets doit à lui tout seul remplacer 27 plans préexistants, à savoir :

- 12 plans départementaux des déchets non dangereux,
- 12 plans départementaux des déchets inertes du BTP,
- 3 plans régionaux des déchets dangereux.

C'est un euphémisme de dire que cette nouvelle planification régionale s'avère être un défi de taille de surcroît lorsque le délai imparti pour l'approbation de ces plans a été fixé par le législateur à février 2017. Manifestement, ce délai ne pourra être tenu par aucune des 13 régions. Heureusement, pour l'élaboration de ce plan, la Région bénéficie du soutien méthodologique et financier de l'ADEME Nouvelle Aquitaine et nous travaillons donc main dans la main avec cette dernière. Mme Michèle DEBAYLE, Directrice régionale déléguée de l'ADEME, ici présente, pourra en témoigner.

Pour le Conseil régional, j'ai tenu à ce que l'élaboration de ce plan régional se fasse dans le cadre d'une large concertation et d'une démarche de co-construction vraiment participative qui associent tous les acteurs concernés et ce à l'échelle des différents territoires de notre grande région. J'espère que vous, qui êtes nombreux ici dans cette salle, vous pourrez aussi vous y associer.

L'approbation de ce plan par le conseil régional pourrait être actée à la fin du 1^{er} semestre 2017 afin de laisser le temps nécessaire à cette concertation.

Je ne doute pas qu'à l'issue de cette concertation, le volet prévention et le volet économie circulaire de ce plan régional seront à la hauteur des ambitions voulues par le Conseil régional en la matière. En effet, la transition écologique de notre économie doit s'appuyer sur des principes comme les 7 piliers de l'économie circulaire définies par l'ADEME et qui doivent maintenant contribuer à orienter l'ensemble des politiques régionales.

Il faut en effet absolument changer de paradigme économique, en passant de l'économie linéaire à l'économie circulaire si nous voulons relever les défis du changement climatique, de la préservation de la biodiversité, de l'épuisement des ressources non renouvelables mais aussi le défi de la création de nombreux emplois locaux non délocalisables de tous niveaux et enfin le défi de la transition sociétale.

Ainsi, d'ores et déjà le projet de SRDEII, le Schéma Régional de Développement Economique, d'Innovation et d'Internationalisation, en cours d'élaboration sous la houlette de mon collègue vice-président Bernard UTHURRY, intègre les 7 principes de l'économie circulaire parmi ses priorités.

Incontestablement, la lutte contre le gaspillage alimentaire relève de la prévention des déchets et de l'économie circulaire. Aussi, le Conseil régional incitera à fixer des objectifs ambitieux de réduction de ce gaspillage dans le cadre de sa compétence de planification pour contribuer à l'atteinte de l'objectif du Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire de diminuer de moitié ce gaspillage d'ici 2025.

De même, le Conseil Régional, sous la supervision et l'impulsion de ma collègue Conseillère régionale Soraya AMMOUCHE-MILHIETS, qui interviendra dans quelques instants sur ce sujet qui lui tient particulièrement à cœur, entend poursuivre et amplifier sa politique contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable dans les restaurants de ses lycées.

La mise en réseau des acteurs, via le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, réseau créé et animé par le CREPAQ avec le soutien et l'encouragement de ses partenaires institutionnels, est une démarche extrêmement pertinente et je suis certain qu'elle est une des clés de réussite opérationnelle du Pacte National mais aussi de la loi sur le gaspillage alimentaire adoptée à l'unanimité par le Parlement en février dernier. Il apparaît d'ailleurs judicieux que le plan régional des déchets puisse promouvoir et mettre en valeur cet outil d'accompagnement dans ses volets prévention et économie circulaire.

Je conclurai en disant que le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine est défini comme une démarche de mobilisation de l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Je ne doute pas qu'à la fin de cette journée cette intelligence collective aura encore progressé grâce à vous tous ici présents et que des projets existants pourront se renforcer, de nouvelles idées, de nouvelles initiatives, de nouveaux projets de coopération pourront naître.

Très bonne journée à toutes et à tous ! »

**Intervention de Michèle DEBAYLE,
Directrice Régionale Déléguée de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine**

Mme DEBAYLE a souligné la clarté des propos de Monsieur THIERRY, et le fait que le plan régional de prévention et de gestion des déchets soit un document important sur lequel il faudra s'appuyer pour définir la future politique régionale en matière de prévention et gestion des déchets en Nouvelle-Aquitaine.

Il reste encore un long chemin à parcourir avec beaucoup de travail à faire en raison du passage à la nouvelle région. D'autant plus, compte tenu de l'historique porté par les départements jusqu'à présent sur ces sujets-là.

Le Conseil Régional veut donner à ce plan une vocation et des objectifs ambitieux au travers duquel la lutte contre le gaspillage alimentaire aura toute sa place.

Mme DEBAYLE a également mis en exergue l'importance d'actualiser les commentaires sur les chiffres de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en faisant référence dorénavant aux deux dernières études de l'ADEME ; l'une portant sur les « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) » (mai 2016), et l'autre sur l'« [Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective](#) » (août 2016).



L'ADEME, la Région, la DREAL et la DRAAF travaillent sur ce sujet déjà depuis quelques années, au départ sur des actions de bon sens. Depuis cette année, avec le passage à la Nouvelle Région, ils ont pris à bras le corps le sujet. Ainsi, l'ADEME a notamment trois chargés de mission qui travaillent spécifiquement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire représente 12 milliards d'euros en France chaque année, ce qui revient à 160 € par personne et par an pour les ménages. Selon les estimations, 7 kilos de produits encore emballés par personne sont jetés chaque année.

C'est une thématique qui ne touche pas seulement le consommateur mais un ensemble de structures tout au long de la chaîne. Il y a des efforts à faire pour limiter voir supprimer les pertes et gaspillages de matière à tous les échelons de la chaîne alimentaire que ce soit au niveau de la production, de la transformation, de la distribution ou de la consommation. Les chiffres sont parlants, sur les 4 maillons, on estime à 32% de pertes et gaspillages alimentaires pour les producteurs, 21% pour les transformateurs, 14% pour la distribution, 33% pour la consommation. Ainsi, chacun doit participer et porter la lutte contre le gaspillage alimentaire car il s'agit de matière et d'argent – deux sujets importants pour chaque acteur à chaque niveau.

Le partenariat avec la région porte sur tous les niveaux mais beaucoup de choses sont mises en place dans le cadre de la restauration collective puisque les anciennes régions ont été actives sur le patrimoine éducatif des lycées et de nombreuses actions sont en cours. Il reste évidemment des choses à faire et cela va être un des points d'action prioritaires en 2017. D'autres chiffres sont à mentionner comme celui du nombre de repas servis tous les jours dans les lycées à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine.

D'énormes économies pourraient être réalisées en luttant contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, selon les études réalisées, sur des moyennes statistiques et sur un repas coûtant 4,50 €, il y a presque 1 € de gaspillage alimentaire – chiffre qu'il faut ramener aux centaines de milliers de repas servis quotidiennement dans les établissements scolaires.

Notant le nombre important de participants à ces assises, Mme DEBAYLE constate que le gaspillage alimentaire est un sujet qui préoccupe les institutions et les associations et qu'il y a là un bon terreau pour travailler ensemble sur ce sujet notamment au niveau de la Nouvelle-Aquitaine.

Intervention de Patrick HERVIER, Référent gaspillage alimentaire, France Nature Environnement



France Nature Environnement (FNE) est la fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement. Elle fédère environ 3500 associations qui sont organisées à toutes les échelles de territoire.

Cela donne donc une capacité d'intervention en lien avec les différents acteurs et la population remarquable.

S'intéresser au gaspillage alimentaire allait de soit parce que c'est la prise en compte de la préservation des ressources, la limitation de la production de déchets, c'est également limiter la consommation d'espace, d'énergie, d'intrants...

FNE est intervenu sur la thématique du gaspillage alimentaire depuis une dizaine d'années et la préoccupation majeure était l'inscription de cette problématique à l'agenda des politiques publiques.

Les interventions de FNE se sont faites dans ce domaine autour de quatre axes.

- **Médiatiser le sujet** : il faut parler du gaspillage alimentaire, et ce, à tous les étages et dans différentes instances. Mobiliser la société civile, les fédérations, les partenaires avec lesquels des accords de coopération techniques sont conclus (fédération, société civile, partenaires...)
- **Agir auprès des autorités**, des partenaires traditionnels comme l'ADEME, les services ministériels et les parlementaires pour que la problématique du gaspillage alimentaire soit prise en compte
- **Acquérir des compétences et les essaimer** à travers les réseaux et les différents partenaires, Pour cela, FNE noue des partenariats avec les autres acteurs (agroalimentaire, distribution, production...).

Pour pouvoir parler d'un sujet, il faut connaître les autres domaines d'activités. C'est ce qui a été fait, ce qui est fait et ce que FNE espère poursuivre avec d'autres acteurs économiques

- 5^{ème} axe non mis en œuvre dans le cadre du gaspillage alimentaire **est le fait d'ester en justice**. FNE espère qu'il n'y aura pas à le faire mais c'est une arme associative utilisable.

Avec le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, dont est signataire FNE, ils ont apprécié que le sujet soit pris en compte au niveau national, et sont maintenant attentifs à sa mise en œuvre. Patrick HERVIER a souhaité relever des points d'attention qui pourraient être des balises pour leurs travaux :

- **Prise en compte de la hiérarchie** (éviter, don alimentaire aux personnes, détournement vers l'alimentation animale, valorisation organique avec la méthanisation notamment et élimination)
- **La part de l'évitement** doit apparaître dans chaque secteur d'activité.

Patrick HERVIER souligne la pertinence de l'étude de l'ADEME démontrant qu'au niveau national, dans un travail fait avec la grande distribution, avant le don alimentaire, toute une part de l'activité qui peut conduire à éviter 20% du gaspillage alimentaire, en modifiant simplement les pratiques.

Ce sont des initiatives qui font appel à la responsabilité des personnes dans un magasin. Il s'agit par exemple du metteur en rayon lorsqu'il approvisionne son rayon avec attention, ou qu'il suit les DLC et DDM avec attention ou encore au moment où il enlève les produits du rayonnage.

Cela peut aussi concerner le consommateur qui a tendance à palper les produits. Il y a une coresponsabilité au niveau de l'évitement qui est à illustrer. Dans ses travaux et dialogues que FNE a avec d'autres acteurs de la chaîne alimentaire, la notion des indicateurs est importante. Il doit y avoir des activités de sensibilisation et d'éducation

Patrick HERVIER a insisté sur l'importance de mesurer les retours en termes de résultats. En effet, il faut pouvoir mesurer les résultats de l'éducation au mieux manger en restauration collective par exemple. Il s'agit de faire des opérations témoins et calculer l'évitement en termes de gaspillage après les opérations effectuées.

Rappel de la responsabilité partagée de tous les acteurs : avec le Pacte et les études ADEME, nous avons une plus grande visibilité sur les différentes responsabilités et la part de gaspillage alimentaire pour la consommation est d'environ 30%, dont 15% à domicile et 15% en restauration collective. Il y a également 30 % de gaspillage alimentaire au niveau de la production. Il faut donc se poser collectivement la question, de savoir comment éviter une partie des pertes et gaspillages au niveau de la production.

Patrick HERVIER évoque le glanage en grande culture, dans des vergers industriels, de particuliers et en ville. Il insiste sur le fait qu'intervenir en terme de glanage c'est limiter une part du gaspillage alimentaire mais surtout engager un dialogue avec les producteurs pour comprendre les causes de ce gaspillage. En effet, ces raisons ne sont sans doute pas propres à un secteur d'activité.

La responsabilité en grande distribution est partagée entre celle-ci et le consommateur, celui de la production entre celle-ci, l'agroalimentaire et grande distribution. Ainsi, il est nécessaire d'amener un débat pour que les règles du jeu évoluent entre ces acteurs.

Les prochains défis à relever sont de deux ordres. D'abord, il faut relier la problématique du gaspillage alimentaire aux autres problématiques notamment au mieux manger (problème nutritionnel, de sécurité alimentaire...), il faut se poser des questions sur le modèle alimentaire. FNE trouve intéressant que les DRAAF aient mis en perspective et en débat des projets alimentaires territoriaux, qui sont une invitation de l'ensemble des acteurs d'un bassin de consommation à aller vers des producteurs et transformateurs de proximité, avec une dimension intéressante de relocalisation de l'alimentation.

Cela permet de retisser des liens grâce aux circuits-courts qui doivent être privilégiés au vu de leurs nombreux avantages, notamment d'un point de vue environnemental. L'autre défi à relever dont FNE a pris la responsabilité dans le cadre du Pacte est celui de l'animation d'un axe de réflexion sur la sensibilisation, l'éducation et la formation. Les travaux de cette journée d'assises territoriales pourraient contribuer à alimenter cette réflexion.

Il y a sans doute un enjeu à transmettre des savoir-faire (cuisiner, conserver, jardiner, être autonome vis-à-vis de son alimentation, acheter, transformer...), repérer les bonnes pratiques et les diffuser. Sur le deuxième volet qui est celui de la formation en restauration collective, le rôle du cuisinier et des personnels qui servent les repas est essentiel dans l'accompagnement du travail qui a été fait. Ces trucs et astuces, comme le fait de faire goûter les aliments avant de les servir la semaine suivante, doivent être repérés.

Les Régions qui ont, au-delà de la compétence déchet et économie circulaire, la compétence formation, pourraient trouver un intérêt à relever cela dans les dispositifs de formation, que ce soit pour les cuisiniers de la restauration collective, les metteurs en rayons et ceux qui les désapprovisionnent et transmettent les invendus à la banque alimentaire. Ce sont tous ces savoirs faire qui vont éviter le gaspillage.

Au niveau national, FNE espère que le Pacte va pouvoir se saisir de leurs projets et réflexions, les développer et les essayer partout en France.

2 – Les actualités régionales sur le gaspillage alimentaire

Intervention de Laurent JARRY, Chargé de mission ADEME Nouvelle Aquitaine, site de Limoges



Laurent JARRY a commencé par rappeler que les pertes du gaspillage alimentaire s'expriment en millions de tonnes et en milliards d'euros de gaspillage au niveau national. Ce sont des chiffres très importants également en termes d'impact CO2 sur les émissions nettes. On utilise souvent la règle des 1/3 : 1/3 de pertes et gaspillages au niveau de la production, 1/3 de pertes et gaspillages au niveau de la consommation, 1/3 de pertes et gaspillages au niveau des intermédiaires comme la distribution et la transformation. Il faut également rappeler qu'il ne faut pas stigmatiser telle ou telle cible mais que chacun a des responsabilités concernant le gaspillage, et ce, à tous les niveaux. C'est un travail commun qui doit être fait.

M. JARRY a ensuite tenu à préciser que plusieurs acteurs de la chaîne alimentaire se situent sur l'aspect consommation. Ainsi, les ménages représentent un gisement relativement diffus et sont difficiles à capter. Leur sensibilisation sur le gaspillage passe par un gros effort de communication. Ensuite, on trouve la restauration collective qui est un peu plus facile à capter. Enfin, la distribution qui est très souvent stigmatisée car facilement identifiable en tant que source de gaspillage. Pour exemple, on trouve autour de Limoges une quinzaine de grandes surfaces. Ce sont des cibles où les économies peuvent être très rapides. Elles sont aujourd'hui privilégiées mais sur la transformation toutes les industries agro-alimentaires ont un gros travail à faire qui n'a pas encore suffisamment été ébauché.

En 2016, l'appel à projet « Stop au gâchis ! » a été lancé, dans la continuité de tous les appels à projet qui ont été lancés autour de la charte anti-gaspillage Limousin et avec les partenaires que sont la Région Nouvelle-Aquitaine, la DREAL et le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Vingt-huit dossiers ont été déposés en 2016 et dix-neuf ont été retenus. Le secteur associatif est déjà très investi sur cette thématique, les entreprises et les collectivités un peu moins.

En Limousin, les collectivités ne sont pas forcément nombreuses mais elles ont un impact assez fort notamment celles exerçant la compétence déchet, qui ont investi depuis déjà pas mal d'année le sujet du gaspillage alimentaire.

En termes de typologie de projets, encore beaucoup tournent autour de l'animation et de la sensibilisation. Par exemple, cette année a été retenu l'Institut Régional d'Éducation et de Promotion à la Santé (IREPS). En 2015, en Corrèze, ils ont développé des ateliers complets de sensibilisation, de formation au niveau des cuisines et d'actions concrètes à mettre en œuvre dans les écoles. C'est ce qu'on appelle de la « formation-action », l'intérêt étant que cet organisme va dans le cadre de l'appel à projet, diffuser ces bonnes pratiques dans quelques-unes des structures départementales de la Nouvelle-Aquitaine, notamment dans les Deux-Sèvres et en Gironde.

D'autres types de projets, moins nombreux, concernent des investissements. Ils tournent essentiellement autour des conserveries, fixes ou mobiles. C'est un sujet d'actualité, mais pour lequel on dispose d'assez peu d'éléments notamment concernant le modèle économique. En Limousin, c'est la Banque alimentaire 87 qui a été retenue. En effet, elle dispose d'un outil pour travailler : le CIBIAL (Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin) qui se trouve au niveau du lycée agricole des Vaseix. L'outil est connu mais les moyens de pérenniser la transformation sont moins maîtrisés. Les subventions permettent de commencer mais ne suffisent pas à sécuriser le modèle de transformation. L'ADEME Nouvelle-Aquitaine va donc les soutenir pour les aider à travailler sur le modèle économique et la communication qu'il y a à mettre en place autour d'un tel projet de transformation des dons alimentaires.

Il y a deux autres initiatives à mettre en lumière, au-delà de toutes les collectivités à compétence déchet qui font beaucoup en Limousin. Tout d'abord, le soutien de la région dans le cadre de la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses lycées, avec des investissements sur la réorganisation des cantines. M. HERVIER l'a évoqué précédemment, la façon de proposer les aliments est extrêmement importante, avec mise en place des Salad'bars et l'installation de tables de tris, par exemple. Ensuite, le soutien du Conseil départemental de la Corrèze sur la mise en place d'une démarche assez similaire mais plus axée sur l'animation et la sensibilisation dans les 22 collèges de la Corrèze. Avec des pesées en amont et en aval afin de bien mesurer ce qui se passe après les différentes actions de sensibilisation et de formation.

Aujourd'hui l'accent est mis sur des opérations à propos de l'état de la consommation, qu'elles soient au niveau de la communication auprès des ménages mais aussi au niveau de la restauration collective, c'est un secteur assez dynamique. Dans le secteur de la grande distribution des opérations commencent à être menées, les évolutions législatives ayant aidées. L'étude de l'ADEME qui vient de sortir est très intéressante. Elle permet de montrer concrètement ce qui peut se passer au niveau de la grande distribution et du don alimentaire, c'est là où l'on va retrouver les conserveries notamment.

Deux secteurs sont en manque d'opérations : ce sont, d'une part, les industries agro-alimentaires pourtant identifiables assez facilement pour les plus importantes, un peu moins pour la petite production locale.

Dans un cadre national le DRAAF et l'ADEME ont lancé un nouvel appel à projets qui s'est clôturé au 30 novembre, dont l'un des points d'accroche important concerne les projets alimentaires territoriaux, qui visent à mettre en relation tous les acteurs sur un territoire plutôt de proximité. Les résultats de cet appel à projets seront présentés en début d'année 2017.

**Intervention d'Annick CAMBROUZE,
Chargée de mission DRAAF Nouvelle-Aquitaine, site de Limoges**



Mme CAMBROUZE dresse un panorama des démarches et actions réalisées en ex-Limousin. La notion a commencé à être évoquée au Ministère de l'agriculture en 2014. Cette notion est apparue dans la Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, mais aussi au niveau du programme de l'alimentation PNA qui comporte quatre axes prioritaires dont un, le troisième, qui concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette lutte contre le gaspillage alimentaire est en lien avec les autres axes :

- la justice sociale,
- le don alimentaire,
- l'éducation alimentaire, puisque la lutte contre le gaspillage alimentaire passe évidemment par l'éducation, en particulier des jeunes,
- l'ancrage territorial.

Lorsque la DRAAF a commencé à travailler sur cette thématique en 2014, elle a vite compris que de nombreux acteurs au niveau du territoire Limousin devaient être impliqués si elle voulait obtenir des résultats : services de l'état, collectivités territoriales, associations, structures en charge de prévention des déchets, l'ADEME, professionnels de l'alimentaire, filières agricoles agroalimentaire, distribution, restauration collective et commerciale.

La DRAAF s'est tout de suite fixée comme objectif de faire en sorte que tous ces acteurs puissent se rencontrer et travailler ensemble. A ce titre, le préfet de l'ex Limousin a proposé qu'une charte, adaptée à ce territoire, soit proposée à la signature de tous ces acteurs. Il existe déjà un pacte national mais malgré son importance, des acteurs signataires du pacte n'étaient pas représentés en Limousin, quand d'autres n'apparaissaient pas dans la signature de ce pacte.

L'objectif était donc de consacrer l'engagement citoyen des signataires, donner une cohérence territoriale, fédérer et mettre en valeurs les multiples initiatives et favoriser l'implication de nouveaux acteurs. Cette charte a été signée le 14 octobre 2014 par une quarantaine de partenaires dont certains étaient présents lors de ces assises.

Les engagements de ces signataires pouvaient être différents mais portaient sur trois axes forts :

- L'information du grand public, l'éducation des jeunes et la formation des professionnels,
- La promotion du don alimentaire pour les associations caritatives,
- La réduction des déchets.

La DRAAF, comme les autres services de l'état, s'est engagée dans cette charte. Elle avait comme engagement de susciter et accompagner les projets exemplaires par le biais des appels à projets, les subventions, et de mettre à disposition de ces acteurs des outils.

L'accent sera donc mis avant tout sur les deux premiers points. Les initiatives et les acteurs seront classés par public cible. Les initiatives présentées seront soit des initiatives financées, soit des initiatives portées par des acteurs engagés dans la charte. D'autres seront présentés plus tard dans la journée.

Initiatives ayant pour cibles les jeunes :

- « Gaspi-circus » est porté par le centre de ressource des accueils de loisir 87 qui aborde la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers le cirque notamment,
- Actions subventionnées par la DRAAF, portées par le conseil régional, en direction des lycées,
- Actions portées par le SYDED 87, Evolis 23, le CPIE 23, en direction des jeunes.
- Accompagnement d'une action portée par le Conseil départementale de la Corrèze au niveau des collèges et qui sera généralisé,
- L'IREPS,
- Le CROUS a mené également des actions auprès des étudiants,...

Initiatives ayant pour cible les populations défavorisées :

- Transformation de denrées en excès non distribuées à la Banque Alimentaire en soupes, compotes, confitures, plats cuisinés ayant une DDM longue, avec des élèves, stagiaires, bénévoles, chômeurs dans un laboratoire du Lycée agricole des Vaseix. Action également financée par l'ADEME,
- Accompagnement d'associations caritatives pour la création d'ateliers cuisine qui constituent un bon moyen d'informer les bénéficiaires sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Accompagnements réalisés par des associations comme la banque alimentaire ou le secours populaire français mais aussi par le biais d'épiceries sociales et solidaires, des CCAS...
- Action portée au niveau du territoire depuis plusieurs années avec plus ou moins de succès en fonction de la production de pomme. Cette action qui permet de mettre en contact des pomiculteurs qui souhaitent donner en fin de récolte les pommes à des associations caritatives. COOP de France est un partenaire important car il permet d'identifier les pomiculteurs qui acceptent de donner des pommes en fin de récolte.

Initiatives ayant pour cible les professionnels :

- Actions en direction de la restauration collective et des personnels. Beaucoup de formations portées par le centre national de la fonction publique territoriale, portent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- L'IREPS.

- L'UMIH, l'Union des Métiers des Industries et de l'Hôtellerie qui a mené des actions d'information auprès de ses ressortissants en diffusant un guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- L'ALIA, l'Association Limousine des Industries Agro-alimentaires qui a lancé une étude auprès des industries agro-alimentaires pour voir quelles actions pouvaient être menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans ces industries.
- La chambre régionale des métiers de l'artisanat a également réalisé un travail d'information de ses ressortissants, et les accompagnent pour faire des bilans au niveau des artisans (des bouchers, charcutiers, traiteurs...)
- Actions dans les hypermarchés qui travaillent sur les produits à dates courtes, proposent des colis et qui ont aussi signé des conventions avec les associations caritatives.

Initiatives ayant pour cible le grand public :

- Les associations de consommateurs ont un rôle à joué important. Elles mènent des actions aussi bien d'information, d'animation, font des expositions...
- Pain pôle emploi 87, association financée par la DRAAF depuis 2-3 ans, qui se donne comme objectifs de récupérer du pain auprès des associations caritatives, des magasins, des hypermarchés, de la restauration collective afin de le déshydrater, trancher selon l'usage et va être ensuite revendu à des éleveurs bovins, à des pisciculteurs, à des pêcheurs... Ils ont réussi par cette activité à créer un chantier d'insertion qui compte actuellement sept salariés.
- Les EHPAD (Établissement d'Hébergement pour les Personnes Âgées Dépendantes), signataires de la charte comme Couzeix Feytiat, le Palais sur Vienne Panazol.
- Des actions ont été mises en place dans ces établissements au niveau de la production (grammages)...

Des outils sont disponibles sur Internet .

- Un outil de cartographie permet aux donateurs de dons alimentaires d'identifier les associations caritatives qui ont souhaité y figurer avec des caractéristiques comme les possibilités de stockage, de transport, les jours où elles peuvent être contactées...
- Le dernier document mis à disposition sur le site du ministère de l'agriculture est un modèle de convention entre distributeur et associations d'aide alimentaires.

Pour conclure, cette présentation montre que sur l'ex-territoire Limousin il y avait déjà une bonne dynamique engagée, ainsi que des partenaires très divers investis dans cette thématique.

Intervention d'Héloïse GABOREL, Chargée de mission France Nature Environnement

Héloïse GABOREL dresse un panorama des actions menées sur le gaspillage alimentaire par les associations France Nature Environnement sur le terrain, et explique comment collabore la fédération nationale avec les différentes associations à l'échelle des territoires.



Présentation du panorama des différentes typologies des actions menées par les associations :

- **Les actions de sensibilisations**, qui visent à interpeller et mettre en lumière les enjeux et les impacts du gaspillage alimentaire. Exemple: la mise en place du Gachimètre (de pain mais pourrait être utilisé pour d'autres aliments), permet d'avoir un impact visuel du gaspillage alimentaire. On trouve également les Disco soupe, la déambulation théâtrale en magasin, les cafés débats ou les parcours de l'alimentation.
- **La création d'outils pédagogiques**. France Nature Environnement crée un certain nombre de supports pratiques et pédagogiques mais aussi les associations à l'échelle des départements comme FNE Midi-Pyrénées, déclinent des outils sur leurs territoires comme des expositions, des infographies, des jeux, des malles pédagogiques...
- **Les ateliers d'échanges et apprentissage de savoir-faire**. L'idée étant de transmettre des savoirs faire concrets, pratiques, et ne pas seulement être dans une sensibilisation-interpellation. Ce sont notamment les ateliers de cuisine où par exemple, on apprend: à cuisiner un repas avec des fonds de frigo, à lire les dates de consommation (DLC et DDM), ou encore à fabriquer des conserves.
- **Aide à l'appropriation des bonnes pratiques** aussi bien sur le plan individuel que professionnel avec des opérations témoins. Ces opérations témoins ont été déclinées dans différents secteurs : dans les ménages pour la consommation au foyer mais aussi dans la distribution pour l'industrie agro-alimentaire, pour la production, la restauration. L'idée étant de partir d'un diagnostic bien précis pour comprendre ce qui fonctionne et ce qui fonctionne moins, et d'identifier les marges de manœuvre pour ensuite établir un plan d'actions et un suivi afin de réajuster les actions si nécessaire.

On retrouve notamment tout ce qui est : accompagnement d'établissements scolaires mais aussi d'autres acteurs, formation à destination du grand public, des institutionnels, des professionnels

- **Développement de dynamiques territoriales multi-acteurs: les RÉGAL.**
Les deux premiers RÉGAL à avoir vu le jour ont été portés par des associations du réseau FNE, le CREPAQ et le CREPAN. Ceci dans la logique de mettre en lien différents acteurs de la chaîne alimentaire mais également des institutionnels et des citoyens pour faire émerger des réflexions sur le gaspillage alimentaire, répondre à des problématiques communes, et faire émerger des solutions concrètes, des projets. On retrouve également d'autres formes de réseaux: par exemple dans l'Aine, l'association "Vie paysage" porte un réseau de glanage local.
- **Contribution, élaboration, mise en œuvre et suivi de tout ce qui est politique territoriale anti-gaspi,** et ce de façon très locale, comme avec les programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés (les PLPDMA) ou les territoires « zéro déchet zéro gaspillage ». Mais plus largement aussi avec les outils de planification qui deviennent régionaux sur la prévention des déchets. (PRPGD).
- **Enfin, beaucoup de dispositifs qui sont liés à l'alimentation, aux politiques agricoles...**

Aujourd'hui, une soixantaine d'associations sont mobilisées autour de la thématique du gaspillage alimentaire. Au regard des 3500 associations du mouvement, cela peut paraître peu mais aux vues des nombreuses thématiques qui sont traitées au sein du réseau France Nature Environnement, le gaspillage alimentaire est une thématique bien représentée. Les actions peuvent prendre des formes multiples et sont complémentaires. Complémentarité que l'on peut également retrouver entre l'échelle nationale et les échelles plus locales.

Sur le territoire ex-Limousin en particulier, deux associations sont investies sur la thématique du gaspillage alimentaire:

- **La Fédération Régionale Limousin Nature Environnement**, qui est sur des modules de formation et des animations sur le gaspillage alimentaire, avec aussi une approche alimentation durable plus globale.
- **Et Corrèze Environnement**, qui s'investit sur la thématique du gaspillage alimentaire à travers différentes actions, aussi bien des projections débats que des expositions, des animations, des stands sur les marchés ou l'accompagnement d'établissements scolaires.

Pour finir, les différentes formes d'accompagnement possibles de la Fédération Nationale pour les associations du mouvement sur la thématique du gaspillage alimentaire sont :

- **L'échange d'informations et de bonnes pratiques.** Pour cela, sont organisés des ateliers physiques ou téléphoniques pour échanger sur les actualités nationales, territoriales ou faire des focus sur des sujets spécifiques. Une liste de diffusion permet de garder un contact constant.
- **L'accompagnement et la mobilisation sur des événements clés** comme la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 Octobre, différents festivals alimentaires ou encore la semaine européenne de la réduction des déchets durant laquelle plus de 100 actions sont menées par les associations chaque année.

- **Le soutien technique dans la mise en place de projets** qui peut être du conseil ou des rencontres.
- **La collaboration sur des projets** en déléguant une partie de la mise en œuvre de l'organisation d'événement pour avoir un encrage plus territorial.

**Interventions de Béatrice BRAC et Nathalie DEREDEMPT,
Chargées de mission DREAL Nouvelle-Aquitaine, site de Limoges**

Présentation d'un Kit pédagogique pour lutter contre le gaspillage alimentaire, par Mme BRAC.



Ce kit a été élaboré et conçu par une stagiaire du Lycée Raymond Lewis, dans le cadre d'un groupe de travail mené en 2014 par la DREAL en partenariat avec la DRAAF, l'ADEME, le CRDP maintenant le réseau CANOPE, l'éducation nationale et les associations d'éducation à l'environnement. C'est l'engagement d'une réflexion sur l'alimentation avec pour souhait de créer un outil efficace, ludique, pédagogique pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'agissait de viser un public de collégiens avec des messages forts sur le comportement d'achat, la consommation, les déchets, l'aide alimentaire...

Cet outil a bénéficié d'un cofinancement DREAL et DRAAF.

L'objectif du kit est de sensibiliser les convives, que se soient les élèves, l'équipe éducative, les personnels administratifs ou d'entretien, mais également l'équipe de cuisine sur l'impact du gaspillage alimentaire.

Ce kit est composé :

- D'affiches d'un format 84x204, sur l'impact du gaspillage alimentaire.
- Deux affiches sur bâches avec « Définis ton appétit » et « Le mode d'emploi ». Objectifs : sensibiliser les convives et l'équipe de cuisine mais également susciter et favoriser les échanges entre les convives et le personnel de cuisine, impliquer les personnels de cuisine dans la démarche.

- Une fresque pour sensibiliser et interpeller sur la chaîne alimentaire, du jardin à l'assiette.
- Des dépliants, qui sont également un moyen de susciter les échanges. « Définis ton appétit », « Peut-on avoir une assiette bien remplie ou moins remplie ? », « Peut-on avoir un peu de sauce ou beaucoup de sauce ? »...
- Des tabliers « Si tu en veux moins, dit-le » qui sont à destination des personnels de service au self afin de susciter les échanges entre les convives et l'équipe de cuisine.

Ce kit est disponible auprès de la DREAL (3 quittes disponibles, à réserver sur le site de la DREAL Nouvelle-Aquitaine).

Mme DEREDEMPT présente les projets en cours au niveau du territoire.



Le gaspillage alimentaire rentre dans une démarche plus globale que l'on appelle la gouvernance alimentaire. Deux approches sont possibles: une approche via le ministère de l'agriculture avec les PAT (projets alimentaires territorialisés) et une approche via le ministère de l'environnement avec le terme de SAT (système alimentaire territorialisé).

Il y a deux groupes de travail nationaux qui ont été mis en place pour les PAT et les SAT. En région également, des choses se sont réalisées. Par exemple en ex-Aquitaine il y a eu une coopération entre la DREAL, la DRAAF, l'ARS, le conseil régional, l'agglomération bordelaise et le Département de la Gironde, qui se sont emparés de la thématique et se sont mobilisés. Ceci a fait émerger trois territoires: le Pays Basque, le Bergeracois et l'agglomération bordelaise. Ces territoires se sont engagés dans une démarche de gouvernance alimentaire et sont déjà bien avancés sur le sujet.

En parallèle, dans les autres ex-régions, des choses ont aussi été réalisées.

Avec l'apparition de la Nouvelle-Aquitaine, il a été nécessaire de faire un état des lieux afin de savoir où en étaient tous ces projets ou initiatives de gouvernance alimentaire. Sur ce nouveau territoire, bon nombre de projets ont émergé. Mais il est également ressorti de cet état des lieux, un besoin de communication entre ces territoires. En effet, chacun part sur un projet sans forcément avoir de retour des autres, or l'échange d'expériences dans ce domaine est primordial.

La DREAL est membre du groupe de travail national du ministère de l'environnement et a répondu à un appel à projet du CGDD. Elle vient donc, de lancer sur le nouveau territoire de la Nouvelle-Aquitaine, une étude qui doit permettre de mettre en relation tous ces acteurs. Cette étude a pour but de concevoir un réseau de façon à ce que les territoires puissent échanger entre eux mais aussi, de créer éventuellement un lieu, site ou plateforme qui permettrait cet échange. Est également en projet un séminaire de réflexion où serait élaborée cette plateforme ou ce réseau.

Cette étude vient d'être lancée en collaboration DREAL, DRAAF et ARS, mais le but est d'ouvrir les partenariats de façon à pouvoir mettre autour de la table tous les acteurs concernés. Il s'agit avant tout de mobiliser les protagonistes qui agissent sur la thématique et surtout de répondre aux besoins des acteurs qui sont sur le terrain.

Intervention de Brigitte BOUILLAGUET, Chargée de mission Région Nouvelle-Aquitaine, site de Limoges



Mme BOUILLAGUET présente les actions menées sur le territoire de la Nouvelle-Aquitaine par la région.

Présentation du bilan d'un projet mené en réponse à un appel à projet du plan national de l'alimentation. Ce projet est intitulé « Une approche globale de la qualité de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective des lycées et CFA (un CFA du Limousin) ».

Il se présente sous forme d'un cercle vertueux où l'on pouvait faire quelques économies sur le gaspillage alimentaire et sur la valorisation des déchets et les réinvestissent dans de la qualité et de la proximité. Ont participé: 13 lycées et 1 CFA sur deux années scolaires.

Les acteurs concernés sont des acteurs de la restauration collective engagés dans une approche globale, mais avec une entrée plus orientée gaspillage et déchets.

Deux pesées sont prévues, avant et après action. C'est un travail sur le calcul du gaspillage alimentaire avec pour objectif d'être en dessous de 150 grammes par plateau tout gaspillage compris, cuisine et self. Une méthodologie était également proposée à ces établissements qui devaient choisir des grands thèmes d'action.

Les résultats sont très difficiles à interpréter et assez inégaux. En effet, certains ont augmenté et d'autres diminué. Cela peut s'expliquer par la difficulté de faire formaliser leurs actions aux établissements. L'interprétation des résultats reste donc très générale.

Plus de quarante actions différentes ont été menées par les différents établissements et par d'autres, ce qui témoigne de la dynamique lancée :

- Dans tous les établissements, des tables qui permettent le tri par les élèves sont mises en place avec l'aide de la DRAAF et de l'ADEME.
- Un positionnement en fin de chaîne et une limitation du pain, sont des actions qui ont fonctionné.
- De plus, des actions de valorisations des déchets, de communication, y compris sur les produits locaux, et des engagements dans des programmes de formation ont été menés..

Des actions collectives, un cycle de formation et deux séminaires ont eu lieu en 2015 et 2016, et ont rassemblé à chaque fois une soixantaine de participants dont une vingtaine de lycées. Les participants étaient très variés, ils pouvaient aller du chef d'établissement au personnel de restauration, techniciens et tous les partenaires.

En conclusion, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets, constituent un important facteur de sensibilisation des établissements. La dynamique reste cependant à conforter avec un besoin d'échanges entre les différents acteurs, de formations, d'accompagnement (manque d'accompagnement dans la durée). Il faut également une forte volonté politique partagée et affichée conjointement puisqu'il s'agit de compétences partagées entre la région et l'état, aussi bien au niveau rectorat que DRAAF. Des partenariats ont été mis en place mais restent à développer pour démultiplier leurs capacités d'accompagnement qui ne sont pas suffisantes au niveau de la région.

Un cycle de formation a été développé en collaboration avec la DRAAF. Il se compose de quatre modules CNFPT et de trois modules "Plaisir à la cantine". Sept sessions ont été réalisées. Ces sessions ont réuni de façon à peu près équivalente gestionnaires et personnels de cuisine. La dernière session se fera sur le bilan en juin 2017.

L'objectif de ces cycles "plaisir à la cantine" était d'impliquer toute la communauté éducative sur un établissement autour d'un projet sur le gaspillage alimentaire et la qualité de l'alimentation.

Les retours des participants de ces sessions ont été très positifs. Un groupe de travail a été constitué spontanément suite à ces cycles de formation, entre les chefs de cuisine sur les cuissons basses températures.

Pour maintenir la dynamique qui s'est créée, il ne faut pas laisser de "trous" dans les actions. Une réunion par département sera organisée pour recueillir les besoins en formation, encourager le travail en réseau, voire lancer de nouveaux groupes de travail. Une conférence « plaisir à la cantine » complétera le cycle et pourrait avoir lieu le 17 mars 2017.

**Intervention de Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale,
chargée de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées**



Mme AMMOUCHE-MILHIET remercie le CREPAQ pour l'organisation des 1eres assises sur la lutte contre le gaspillage alimentaire sur les trois anciens territoires à Bordeaux, à Poitiers et à Limoges.

Elle remercie également les services de la région en précisant qu'ils n'attendaient pas pour travailler sur le sujet, et allaient poursuivre les partenariats engagés.

Le président de la Région Nouvelle-Aquitaine souhaite marquer un tournant concernant la question du gaspillage alimentaire, qui était déjà prise au sérieux, en allant encore plus loin.

Mme AMMOUCHE-MILHIET est responsable de la mise en place d'un plan régional sur le gaspillage alimentaire. C'est un travail de partenariat à renforcer avec l'ADEME, la DRAAF, la DREAL, le CREPAQ et tous les acteurs présents ici à ces

assises sur qui elle compte pour la réussite de ce plan.

4 – Speed meeting : Rencontres interactives des participants avec des porteurs de projets

Suite aux interventions en plénière, les participants, par groupes d'une dizaine de personnes, ont été invités à participer à un speed meeting organisé en cinq sessions de 10 minutes chacune. Les 6 sessions se déroulaient simultanément et chaque participant a pu passer d'une session à une autre. Chaque session était animée par un porteur de projets qui a présenté son retour d'expérience :

- **Jody BERTON**, éducateur à l'environnement et **Nathalie PAILLER**, responsable prévention service déchets, représentant respectivement l'Association l'Escuro (CPIE des Pays Creusois) et EVOLIS 23, sur la méthodologie d'accompagnement d'établissement scolaire
- **Sabine LACOUR** du Centre de Ressources des Accueils de Loisirs de la Haute-Vienne, **Sylvie RATINAUD**, directrice de Bouge Tes Loulous et Bouge Tes Jeunes, **Caroline MOINEREAU**, directrice remplaçante de Bouge Tes Copains du Centre Intercommunal d'Action Sociale des Monts de Châlus et **Marylou KRAUS**, animatrice de prévention des déchets en charge du projet Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage de la Communauté de Communes des Monts de Châlus, sur le Gaspi'circus : sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire à travers des créations artistiques
- **Solange Duchez**, Vice-Présidente chargée de la consommation de la Confédération Syndicale des Familles Haute-Vienne, sur un outil de sensibilisation du grand public
- **Franck WALLET**, Fondateur d'Explicat, sur l'initiative 1001 MIETTES : revalorisation du pain
- **Mireille BRECHET** – Présidente de la Banque alimentaire de la Haute-Vienne, sur la transformation des dons par le lycée partenaire
- **Gabriel MICHAUD** - permanent de la MRJC Limousin sur la valorisation Appui et Soutien aux Initiatives de Jeunes « L'atelier jus de pommes » : le pouvoir d'agir des habitants



M. BERTON, CPIE des Pays Creusois



Mme. PAILLER, EVOLIS 23



M. MICHAUD, MRJC Limousin



Franck WALLET Expliceat



Mme BRECHET et Mme VILLELEGER
Banque alimentaire de la Haute-Vienne



Mme DUCHEZ, Confédération Syndicale des
Familles Haute-Vienne



Marylou KRAUS, Communauté de Communes
des Monts de Châlus

5 - La place du marché

Une émulation très productive a permis de faire émerger un grand nombre de sujets sur la « place du marché ». Cette place du marché, première étape du forum ouvert, est le lieu où les idées émergent et où les participants se positionnent sur les sujets qui les intéressent le plus à l'aide de post-it sur un tableau. Les sujets proposés ont été ensuite regroupés en cinq thématiques qui ont été les supports des ateliers participatifs de l'après-midi.



6 - Buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » et bas carbone

Le CREPAQ a confié ce buffet à l'association Paysan Marche qui a concocté un menu local et de saison avec des légumes non destinés à la vente. En effet, des agriculteurs de la région ont pris soin de récupérer et de préparer des légumes trop petits ou ne correspondant pas au standard de forme pour être vendus, pour ensuite les confier entre les mains de Ruddle, le chef cuisinier de l'association.

Ce buffet a été unanimement apprécié et a permis de renforcer le climat de convivialité de ces assises.



Ruddle de Paysan Marche



7 – Les ateliers participatifs du forum ouvert



Atelier participatif n°1

Comment mieux structurer les acteurs du gaspillage alimentaire agissant tout au long de la chaîne alimentaire ?

- Créer une plateforme numérique qui prendrait la forme d'un forum d'échanges d'expériences, d'outils, d'offre et de demande comme « le bon coin ».
- Poursuivre la cartographie des acteurs du territoire en capacité de récupérer les invendus chez les professionnels (définir leur zone d'achalandage, modalités de collecte, devenir des coproduits)
- Le territoire (périmètre à définir) comme porte d'entrée pour la coopération ?
- Comment impliquer les acteurs de l'industrie agroalimentaire dans des dynamiques de type RÉGAL ?

Le groupe a d'abord commencé à raisonner en termes d'acteurs. Ainsi, les institutionnels ont été décrits comme ceux en capacité de récupérer et gérer les déchets, et donc à même d'identifier les structures capables de mettre en lien les denrées et les consommateurs, dans le besoin ou non.

Le besoin d'une base de données de contacts renseignant les rôles et les possibilités d'actions de chacun a très vite été évoqué. La DRAAF travaille déjà à la mise en œuvre d'une telle base de données. Ce genre d'outils permettrait de faire du lien entre les territoires engagés, parmi les acteurs engagés, selon leur niveau d'action. Il faudrait que ce soit quelque chose de participatif, avec la possibilité pour l'acteur de remplir lui-même sa fiche détaillée, via un protocole d'inscription.

Ce serait donc une démarche volontaire qui impliquerait que la structure coordinatrice et porteuse du projet rende l'outil attractif et communique sur le fait que ce soit une vitrine pour l'activité de l'acteur. Cela permettrait une meilleure collaboration et un meilleur travail des acteurs visant des buts communs. Il pourrait aussi renseigner ce que l'acteur peut apporter aux autres (prêt de matériel, formations...). L'outil devrait se rendre attractif pour les acteurs en mettant en avant leurs actions, comme le fait le CREPAQ avec ses « focus sur », mais sous le format d'une base de données. L'outil devrait aussi s'adresser aux grandes surfaces qui font du don alimentaire et insister sur les avantages fiscaux qui en découlent. Globalement, l'objectif de cet outil serait, pour les acteurs, d'informer et de communiquer autour de leurs projets et actions et de s'informer sur ce qui est fait dans le même domaine. L'outil aurait également pour intérêt d'éviter les doublons sur des actions menées en parallèles. Il pourrait intégrer la possibilité de recevoir des newsletters spécifiques selon les intérêts avec l'utilisation de mots clefs.

La base de données du Réseau d'Économie Circulaire et d'Innovation dans les Territoires Aquitains, [RÉCITA](#), a été citée en exemple. C'est la raison pour laquelle, les discussions se sont orientées sur l'idée de se greffer à une base de données existantes, proche des thématiques de la transition écologique, comme c'est le cas pour RÉCITA. Cela aurait toutefois l'inconvénient de devoir s'adapter à une manière de gérer les données déjà en place, donc potentiellement moins en phase avec les besoins de ce projet spécifique.

Il a également été envisagé de s'appuyer sur des têtes de réseaux pour constituer la base de données, via notamment la chambre de commerce et de l'industrie qui a déjà des outils pour contacter les artisans, commerçants, etc. Il faudrait voir où peuvent se trouver les complémentarités possibles afin que la base de données soit la plus exhaustive possible. Elle pourrait être constituée en linéaire, par maillon de la chaîne alimentaire.

Le groupe a également émis des idées pour structurer un réseau avec notamment l'exemple de Limousin entreprises durables qui essaie de mettre en place la responsabilité sociale dans leurs structures basée sur un fonctionnement avec des groupes de travail qui se réunissent en plus des réunions plus régulières et une charte. Cette charte comporte un léger aspect contraignant dans la mesure où les entreprises doivent faire un autodiagnostic sur ce qu'elles mettent en place en termes de RSE dans les six mois et qu'il y a une évaluation croisée entre les acteurs sur la base des objectifs que l'entreprise s'était fixée.

A l'issue de l'atelier la proposition suivante a émergé :

- **Création d'une base de données collaborative (contact, projets, mutualisation de compétences et de matériels...)**

Atelier participatif n°2

Peut-t-on créer de l'activité professionnelle sur le gaspillage alimentaire ?

Au vu de l'importance du gaspillage alimentaire en France (1/3 de la production va à la poubelle), l'insuffisance de compétence globale autour de ce sujet paraît évidente. Cet atelier avait vocation à faire émerger des solutions quant à la création d'activité professionnelle autour du gaspillage alimentaire.

La première question s'étant posée était d'ordre éthique. En effet, s'il y a création d'emploi autour d'une thématique que l'on souhaite voir disparaître, il y a intégration de cette thématique dans le système économique et par conséquent la création d'une certaine dépendance à ce gaspillage, qui en devient paradoxal.

Il reste cependant primordial de mettre en place des personnes compétentes à tous les niveaux de la chaîne pour améliorer la gestion et la diminution de ce gaspillage. C'est pourquoi il a semblé au groupe plus judicieux de faire augmenter la prise de compétence de personnes déjà en poste par le biais de formations plutôt que par la création de nouveaux postes. Il ne faut cependant pas oublier que la prise de ces compétences nécessitera un aménagement supplémentaire en temps de travail. Notons qu'économiquement, cela ne devrait pas poser problème car la diminution du gaspillage engendre des économies, le système est donc en quelque sorte autofinancé.

Ceci pose cependant plusieurs questions. Tout d'abord, il est important de prendre en compte l'existant. Plusieurs structures travaillent déjà sur le sujet ; elles doivent donc être mises en lumière et pourraient éventuellement devenir les prestataires formateurs, avec le soutien des collectivités et/ou de l'Etat. Ce qui nous mène à la question de responsabilité sur cette thématique, et pourquoi pas vers la création d'une mission de service publique, basée sur le système des éco-organismes dans la prévention des déchets.

Enfin, il serait judicieux de prendre en compte d'autres thématiques telles que l'insertion à travers le prisme du gaspillage alimentaire tout en s'adaptant à chaque territoire.

A l'issue de l'atelier la proposition suivante a émergé :

- **Formation des personnes en poste sur le gaspillage alimentaire via des prestataires extérieurs**

Atelier participatif n°3

Comment sécuriser les projets de conserveries solidaires ?

Le sujet sélectionné est celui ayant obtenu le plus de votes dans cette thématique sur la transformation d'invendus. Il sous-tend d'autres sujets proposés sur lesquels le groupe s'est appuyé :

- Des outils collectifs de transformation de matières premières peu valorisées et présentes sur le territoire
- Circuits et réglementation de la transformation des produits à l'utilisation et réutilisation des bœufs
- Valorisation des repas préparés et non distribués
- Quels lieux/outils de transformation des surplus peut-on mutualiser ?

Le groupe de travail a identifié dans un premier temps les différents freins à la transformation des invendus puis a envisagé les solutions possibles.

La logistique

La collecte des surplus demande une logistique lourde du fait des volumes concernés notamment en amont (en champs, refus de centrales d'achat...). La concentration des volumes, la monoculture, le système productif actuel impliquent d'importants volumes, ce qui limite l'accès à une majorité de structures. Seules celles comme la Banque Alimentaire semblent avoir la capacité de capter et distribuer de gros volumes d'invendus.

La concurrence

Les invendus sont des produits défiscalisés qui n'ont pas vocation à être vendus par la suite. De plus, il y a un enjeu de concurrence déloyale envers les entreprises agroalimentaires clientes des producteurs sur une même gamme de produits. Il s'agit donc de se différencier en se positionnant sur des marchés ou réseaux alternatifs.

La formation

Les lieux de transformation nécessitent un personnel permanent pour qu'il y ait transmission des savoirs et ayant reçu une formation aux différentes techniques de transformation qui varient d'un produit à l'autre, comme par exemple la conduite de stérilisateurs autoclaves nécessitant une formation spécifique.

> Il est proposé de s'appuyer sur des chantiers ou du personnel d'insertion

La recherche d'un atelier de transformation

Les participants ont fait le constat que la majorité des cuisines scolaires étaient sous utilisées : Il a donc été proposé de mutualiser des locaux moyennant une convention qui précise les responsabilités de chaque partie en matière d'hygiène, sécurité etc. Cependant, la limite logistique réside dans le fait que les produits doivent immédiatement être livrés s'il n'existe pas de lieux de stockage.

Exemple d'ateliers cité par le groupe de travail : L'atelier agro-alimentaire du lycée agricole des Vaseix, le *CIBIAL* (Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin), propose à la location une unité de transformation agréée CE et de laboratoires, aux professionnels agricoles, agro-alimentaires, et artisans des métiers de bouche. C'est un service intéressant, sur lequel s'inspirer pour rechercher ou créer des unités de transformation.

Une autre expérience a été citée comme l'atelier de transformation collectif de la CUMA de St Yriex-la-Perche en Haute Vienne.

Un des principaux freins à la création d'une conserverie solidaire étant de trouver un atelier de transformation, il a été évoqué de créer un outil de recensement de ces infrastructures. A ce sujet, Le réseau des CUMA répertorie sur l'ensemble de la France les ateliers de transformation collectifs existants sous forme de [liste et de cartographie](#).

De nouveaux produits = de nouveaux contenants et emballages

La transformation implique également la création de nouveaux produits, donc de nouveaux emballages qui impliquent des kilomètres parcourus, de l'énergie pour leur fabrication des matériaux. Afin d'éviter de créer un nouveau cycle de vie de ces emballages, deux solutions ont été envisagées :

- Un système de consommateurs relais pour limiter les transports
- La limitation des emballages aux matériaux pouvant être consignés comme le verre, exemple d'un [réseau de consignes](#) et une boutique à Limoges de bocaux consignés.

Un besoin en benchmarking de l'existant a été évoqué à l'échelle locale pour identifier des projets et des lieux de transformation permettant une mutualisation.

Une réflexion sur le modèle économique est à mener, avec comme idée de s'appuyer sur les monnaies locales pour fonctionner en économie circulaire.

A l'issue de l'atelier les propositions suivantes ont émergé :

- **Formation des personnels de conserverie aux différentes techniques de conservations (stérilisateur autoclave...) en s'appuyant sur des chantiers ou du personnel d'insertion**
- **Mutualisation des locaux notamment par le biais de conventions réglementant l'utilisation des cuisines scolaires sous-utilisées**
- **Création d'un outil recensant les ateliers de transformation pour faciliter la création de conserveries**

Atelier participatif n°4
Formation des personnels de restauration collective
(du service aux convives à la revalorisation)

- Comment former le personnel des établissements collèges, lycée et EPHAD au niveau de la sensibilisation et de la réglementation ?
- Comment connaître et transmettre la réglementation de la réutilisation des produits récupérés : à travers l'élevage d'animaux ? Transformation (ex.cookie) ?

Des actions sont déjà mises en place dans le cadre de la restauration collective comme celle qui consiste à soigner la présentation de l'assiette. Il s'agit d'une solution efficace et simple à mettre en place pour éviter le gaspillage. L'on peut également citer la présence de commissions avec le personnel, les convives et les familles pour discuter des menus ou encore la présence des membres de la cuisine en salle (à la place des convives) une fois par mois afin d'évaluer les repas.

La mise en place de formations pour les acteurs de la restauration collectives n'est pas toujours évidente. Ainsi, les personnels de cuisine devraient être d'avantage sensibilisés à propos du gaspillage alimentaire afin qu'ils aient la capacité d'inciter les convives à goûter à de aliments nouveaux ou peu habituels qui sont généralement d'avantage jetés. S'ils étaient mieux formés et sensibilisés, les personnels de cuisine pourraient être mieux à même d'adopter les bons gestes pour réduire le gaspillage alimentaire. Il paraît évident que la formation des personnels de la restauration collective est importante et elle semble même plus efficace si les formateurs sont extérieurs à l'établissement.

Au-delà de la formation il est aussi question d'information et de la mise en commun des savoir-faire et méthodes car les multiples actions ne sont pas mutualisées au sein d'une seule organisation.

La volonté politique est bien évidemment un élément clé dans la mise en place de ces formations. Des questionnements à propos du rôle des élus et des directeurs d'établissement sont ressortis notamment au sujet de leur financement. La mise en place de ces formations dépend grandement de la sensibilité des personnes qui peuvent œuvrer pour cela.

En dernier lieu, quelques idées émergent à propos de la contribution de chacun pour la formation des professionnels : il est proposé d'effectuer des audits en amont pour avoir un regard objectif à propos des bonnes pratiques et des actions à réaliser pour s'améliorer. Par ailleurs, il est possible d'organiser des rencontres entre chefs d'établissement afin de favoriser le partage des connaissances et des pratiques de chacun. L'accent est mis sur l'importance de la communication, de l'échange et de la mutualisation des actions où « former » peut être remplacé par « informer », « échanger » et « communiquer ».

A l'issue de l'atelier la proposition suivante a émergé :

- **Effectuer des audits en amont afin de pouvoir faire des préconisations adaptées aux établissements.**

Atelier participatif n°5

De la sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'éducation à l'environnement

L'alimentation est une clef d'entrée pour parler du développement durable car elle concerne tout le monde au quotidien. L'approche doit être ludique et non culpabilisante afin de faire comprendre les enjeux environnementaux liés au gaspillage alimentaire.

Il faut montrer les comportements à favoriser, comme consommer des produits de saison. Les adultes encadrants qui accompagnent des enfants dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent montrer l'exemple et adopter les mêmes règles qu'eux : comme goûter ce que l'on n'aime pas. Afin qu'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire débutée à l'école ou en structure d'accueil garde du sens, il est important d'impliquer les parents et d'effectuer un suivi auprès des familles, cela peut se faire notamment par le biais de visites de producteurs, de jardins, de visites des cuisines du restaurant scolaire ou participer à la commission des menus.

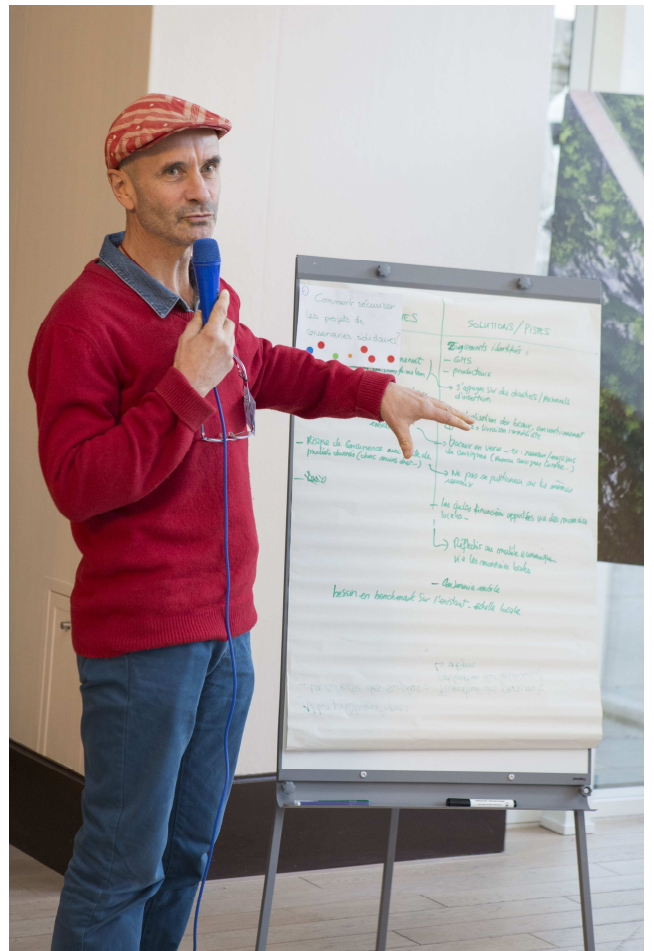
Les plus petits ayant un temps de concentration réduit, ils seront intéressés par des activités comme des chansons, le jeu de Kim et des activités manuelles telles que des coloriages d'aliments, du découpage et du collage à partir d'images d'aliments, de la sculpture et de la peinture, les tableaux de Giuseppe Arcimboldo représentant des visages faits à base de fruits et de légumes sont un support intéressant.

Emmener les enfants au marché, dans des jardins, rencontrer des producteurs, leur faire visiter les cuisines des établissements scolaires et d'accueil et les impliquer dans le choix des menus, semble essentiel pour qu'ils puissent comprendre les différentes étapes de production d'un aliment. En pratique, les enfants pourront par exemple être sensibilisés chaque semaine sur un fruit ou un légume à découvrir à travers des ateliers de cuisine ludique. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit s'axer sur la découverte sensorielle et le plaisir, la charte « plaisir à la cantine » est un support intéressant pour la restauration collective. La réforme des programmes scolaires dès la 6^e comportera un volet sur les déchets, c'est par cette approche que le gaspillage alimentaire pourra être traité.

A l'issue de l'atelier la proposition suivante a émergé :

- **Impliquer les parents dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire afin qu'il y ait un suivi (commission des menus, visite de producteurs, des cuisines du restaurant scolaire...)**

La restitution des ateliers participatifs en images



8 – Les prochaines étapes

A l'issue de ces ateliers participatifs très riches et très denses, le CREPAQ va analyser les idées et propositions qui en sont issues. Elles vont, entre autres, contribuer à enrichir son programme d'animation du RÉGAL Nouvelle Aquitaine pour 2017.

Dans un second temps, le CREPAQ pourra également accompagner la gestation, le démarrage et le suivi d'un certain nombre de projets d'acteurs issus de ces ateliers (sans entrer toutefois dans leur mise en œuvre opérationnelle).

Le CREPAQ poursuit ainsi l'amplification de la dynamique du RÉGAL et espère pouvoir faire bénéficier de nouveau bientôt aux participants des groupes de travail, du son apaisant et bienfaiteur du « Gaspi Gong » pour faciliter la mobilisation de l'intelligence collective !



9 - Remerciements

Le CREPAQ remercie l'ensemble des participants et intervenants qui ont grandement contribué à la pleine réussite de ces assises.

Le CREPAQ souhaite particulièrement remercier l'ensemble du personnel de la Maison de région à Limoges pour son accueil ainsi que les élus de la région Soraya AMMOUCHE-MILHIET et Nicolas THIERRY.

Remerciements également aux membres du Comité de suivi du RÉGAL, notamment les chargés de mission de l'ADEME Véronique BERNARD et Laurent JARRY qui ont encouragé et conseillé le CREPAQ très efficacement pour cette organisation des assises ainsi que les représentants de FNE, de la DREAL et de la DRAAF.

Sans oublier tous les membres de l'équipe du CREPAQ, dont l'investissement pour le bon déroulement des Assises a été total aussi bien dans la préparation que dans l'animation de celles-ci :

Dorothée DESPAGNE-GATTI, Vincent DUBUC, Nadège LECOUTURIER, Céline REYBOUBET, Caroline BIREAU, Matthieu FOSSE, Marion RUISSEAU, Hanna LEAO, Brianne PARQUIER, Julien GAYRAUD, et un remerciement particulier à Julie PINHEIRO pour la qualité de son reportage photos.

10 - Annexes

- Liste des participants
- Fiche des porteurs de projets du speed-meeting
- Diaporamas des intervenants

Liste des participants

NOM	Prénom	Organisme	Fonction
ALIPHAT	Véronique	DREAL Nouvelle-Aquitaine	Assistante Vie Associative et Éducation à l'Environnement
ALVES	Cédric	Rectorat de Limoges	Chargé de Mission pour L'Éducation au Développement Durable
AMMOUCHE-MILHIET	Soraya	Région Nouvelle-Aquitaine	Conseillère Régionale Au Gaspillage Alimentaire
BACHELERIE	Cécile	Mairie de Limoges	Technicienne Restauration
BEAU	Raymonde	SMCTOM de Nontron	Animatrice Prévention; Communication; Tri Sélectif
BEAUNE	Gaelle	Indépendante	Consultante Rse
BERTHOLY	Didier	Communauté d'Agglomération de Tulle	Chef de Projet Agriculture/Alimentation
BERTOIX	Elodie	Département des Deux-Sèvres	Responsable de Bureau
BIREAU	Caroline	CREPAQ	Administratrice
BONNETBLANC	Corinne	Conseil Départemental 23	Direction des Transports
BONNOT	Nadine	ARS Limoges	
BOUILLAGUET	Brigitte	Region Nouvelle-Aquitaine	Chargée de Mission Transversale Circuits Locaux-Lutte contre le Gaspillage-Valorisation des Biodéchets
BRAC	Béatrice	DREAL Nouvelle-Aquitaine	Chargée de l'EEDD
BRECHET	Mireille	Banque Alimentaire 87	Présidente
BRUNEL	Isabelle	ADM	Bénévole Adm
BRUNEL	Antoine	ADM	
CESBRON	Elodie	Chambre Regionale de Metiers et de l'Artisanat Nouvelle Aquitaine	Chargée de Mission Environnement
CHABROL	Claude	SYDED Haute-Vienne	Directrice Services Techniques
CHANTRE	Julie	Communauté De Communes Des Monts De Châlus	Responsable Pôle Environnement
COMBROUZE	Annick	DRAAF Nouvelle-Aquitaine	Chargée de Mission
CORVAL	Xavier	Eqosphere	Président-Fondateur
CREN-LARVOR	Alice	Inddigo	Consultante

DANDALEIX BOINEAU	Valérie	SICTOM Sud Haute Vienne	Directrice
DEBAYLE	Michèle	ADEME Nouvelle-Aquitaine	Directrice Régionale
DEREDEMPT	Nathalie	DREAL Nouvelle-Aquitaine	Chargée de Mission Partenariat / Gouvernance Alimentaire et Santé
DESCHAMPS	Olivia	Confédération Syndicale des Familles	Animatrice
DESPAGNE GATTI	Dorothée	CREPAQ	Directrice
DUBOURG	Valerie	DREAL Nouvelle-Aquitaine	Cheffe du Pôle Sensibilisation et Gouvernance
DUBUC	Vincent	CREPAQ	Chef de Projet
DUCHEZ	Solange	Confédération Syndicale des Familles	Responsable Secteur Consommation
FAURE	Laurine	SIRTOM de la Région de Brive	Technicien
FAYE	Lionel	Résidence du Parc	Directeur
FERREIRA DE MATOS	Nathalie	Conseil Departemental 23	Direction Des Transports
FOSSE	Matthieu	CREPAQ	Ambassadeur
FOURCHES	Marion	Limoges Métropole	Chargée de la réduction des déchets
FOUSSATS	Patrick	Société SEDE Environnement	Responsable d'Antenne Limousin Charentes
GABET	Emilie	CPIE de la Corrèze	Educatrice à l'Environnement
GABOREL	Héloïse	France Nature Environnement	Chargée de Mission Prévention des Déchets
GAYRAL	Denise	CTRC-UROC Limousin	Administrateur
GRANET	Isabelle	Artisans Du Monde	Chargée de Mission EEDD
HERVIER	Patrick	France Nature Environnement	Référent Gaspillage Alimentaire à FNE
HUMBERT	Caroline	SMCTOM	
JALLADEAU	Clotilde	Mairie de Limoges	Direction Jeunesse Service Restauration Scolaire
JANAUD	Jean Pierre	Fédération 87 du Secours Populaire Français	Chargé de Missions
JARRY	Laurent	ADEME Nouvelle-Aquitaine	Chargé de Mission
KRAUS	Marylou	Communauté de Communes des Monts de Châlus	Animatrice de Prévention des déchets, en charge du Projet Territoire ZDZG
LAMOME	Ginette	Confédération Syndicale des Familles	Bénévole
LANGUMIER	Donatien	Equosphère	

LE	Thuy Nga	Association Force Ouvrière des Consommateurs 87 (AFOC)	Permanent
LEAO	Ranna	CREPAQ	Ambassadrice de la Transition Écologique
LECOUTURIER	Nadège	CREPAQ	Chargée de mission
LÉGER	Patrick	Résidence Les Chênes	Directeur
LESORT	Pierrette	Particulier	Écrivain
LUCAIN	Véronique	SYDED Haute-Vienne	Chargée de Prévention des Déchets
MAZERM	Cathy	Corrèze environnement / Sève Limousin / FNE Nouvelle-Aquitaine	Permanente Associative / Administratrice
MOULIN	Didier	Ville De Tulle	Directeur Du Service Restauration
MOUNIER	Laetitia	Communauté d'Agglomération De Brive	Responsable Dd
MOUSNIER	Loïc	SMCTOM Thiviers	Animateur Prévention et Redevance Spéciale
NICOLAS	Dominique	CREPAQ	Président
NOUHAUD	Pascal	SYDED Haute-Vienne	Assistant Prévention des Déchets
OLIVE BONNETAUD	Murielle	Limoges Métropole	Responsable Réduction Déchets
ORLIANGES	Françoise	CTRC-UROC Limousin	Présidente
PAILLER	Nathalie	Evolis 23	Responsable Prévention Déchets
PARQUIER	Brianne	CREPAQ	Ambassadrice de La Transition Écologique
PELLERIN	Martine	Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé du Limousin	Directrice Ireps
PERIGNON	Axel	Eqosphère	
PINHEIRO	Julie	CREPAQ	Ambassadrice de la Transition Écologique
POMMIER	Laurent	Conseil Departemental 23	Direction des Transports
PUYRAND	Patricia	Grand Périgueux	
REYBOUBET	Céline	CREPAQ	Chargée de Mission
ROUX	Herve	Mairie d'Ussel	Responsable du Service Education Jeunesse
RUISSEAU	Marion	CREPAQ	Ambassadrice de La Transition Écologique
SAUBION	Eric	Direction Départementale des Territoires 19	Chargé d'Étude en DD
SAVIGNAT	Isabelle	Confédération Syndicale des Familles	Animatrice

SCHILTZ	Olivier	Evolis23	Technicien Prevention Dechets
SOLBET	Céline	SMCTOM Montpon-Mussidan	Animatrice Tri et Prévention des Déchets
SUDRIE	Pierre	Communauté de Communes des Monts de Châlus	Vice-Président En Environnement
THOUMIEUX	Marlène	Association Limousine des Industries Alimentaires	Chargée de Mission
TRAVERSIER FILJAC	Katia	SYGED	Animatrice Tri et Prévention
TRICHOT	Magali	SMD3	Coordinatrice Projets d'Animations
VEDRENNE	Dominique	Particulier	Retraité
VERNHES	Marina	SMD3	Chargée de Mission Prévention Déchets
VILLELEGER	Christine	CIBIAL	Directrice
WAGNER	Laure	Mairie d'Ussel	Chef de La Cuisine Centrale
WALLET	Franck	Explicéat	Fondateur Explicéat
CHAPPELET	Sylvie	Région Nouvelle-Aquitaine	Chargée de mission
RANOUIL	Laurent	SEP-RIEP	Chargé d'affaires
MICHAUD	Gabriel	MRJC / Vasi jeunes	Chargé de mission
VIARTEIX	Philippe	LNE	Chargé de mission
BERTON	Jody	CPIE 23	Chargé de mission
YEBBA	Yassin	Association Territoires Alimentaire	Coordinateur
WILLAUME	Estelle	Région Nouvelle-Aquitaine	Chargée de mission
	Ruddie	Paysan Marche	Traiteur
	Marie	Paysan Marche	Traiteur