

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

Du 9 novembre 2016 à la Maison de la Région



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 **Poitiers** en chiffres

4 / 4

Départements
représentés

80
Participants

6
Intervenants

6 Initiatives
régionales
Speed
meeting

5
Ateliers participatifs

14
Propositions
d'actions

Un taux
de 
satisfaction
de **96%**

92%
contacts
réalisés
jugés satisfaisants

0 kg
de déchet

Gaspillage alimentaire

09H00	Accueil des participants	
09H30	Présentation de la journée	Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice, CREPAQ
09H35	Ouverture des assises	Nicolas THIERRY *, Vice-Président en charge de l'environnement et de la biodiversité de la Région Nouvelle-Aquitaine Lionel POITEVIN, Directeur Régional de l'ADEME Nouvelle Aquitaine Patrick HERVIER, Référent gaspillage alimentaire, France Nature Environnement
	- 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	
09H55	Actualités régionales sur le gaspillage alimentaire	Cécile FORGEOT, Chargée 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 Fabrice DELIGNE, Chargé de mission alimentation, DRAAF Nouvelle Aquitaine
	- 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-Poitou-Charentes	
10H35	Présentation du fonctionnement du «speed-meeting»	
10H45	Pause	
11H00	Speed meeting: Rencontres interactives autour de retours d'expérience de porteurs de projets avec les participants des assises	
12H15	Présentation du déroulement et lancement du forum ouvert de l'après-midi (Place du marché)	
13H00	Buffet Zéro Gaspi, concocté par Yassir YEBBA, Cuisinier et Anthropologue de l'alimentation	
14H15	Début du forum ouvert, sous forme d'ateliers participatifs	
16H00	Pause	
16H15	Restitution des ateliers participatifs	
17H00	Conclusion de la journée et perspectives d'avenir	Dominique NICOLAS, Président, CREPAQ



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 6 porteurs de projet
- Un buffet « Zéro-Gaspi » et bas carbone
- Un forum ouvert composé de 5 ateliers participatifs



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

En l'absence de Nicolas THIERRY, excusé pour des raisons personnelles liées à un heureux évènement, ce fut Soraya AMMOUCHE-MILHIET qui 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 Poitiers 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 un heureux évènement familial imminent m'empêche d'être des vôtres. Je remercie beaucoup ma collègue, Soraya AMMOUCHE-MILHIET, d'avoir bien voulu me suppléer pour l'ouverture de ces assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire et 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 faut 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. Monsieur Poitevin, Directeur régional de l'ADEME, ici présent, 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 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 Soraya, qui interviendra dans quelques instants sur ce sujet qui lui tient particulièrement à coeur, 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 se définit 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 et quoi de plus beau qu'une naissance, une vie qui éclot, raison de mon absence aujourd'hui. Très bonne journée à toutes et à tous. »

Intervention de Lionel Poitevin, Directeur Régional de l'ADEME Nouvelle- Aquitaine



L'ADEME ayant publié récemment deux études de référence dans le domaine du gaspillage alimentaire 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), le discours de Lionel Poitevin fut l'occasion de rappeler les éléments clés qui en ressortent.

Partant du constat de l'importance du gaspillage alimentaire avec 10 millions de tonnes de produits qui pourraient être encore consommés, ce qui correspond à 16 milliards d'euros gaspillés en France chaque année, la nécessité d'agir dans ce domaine a été soulignée.

Cela doit être fait de manière holistique sur toute la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, en passant par le transport et la distribution. En effet, ces études démontrent qu'il n'est pas possible de pointer du doigt l'un des acteurs de la chaîne alimentaire puisqu'il y en a à toutes les étapes.

Pour ce faire, il faut agir prioritairement sur le gaspillage alimentaire dans le cadre de l'économie circulaire et c'est la raison pour laquelle l'ADEME a lancé un appel à projet à destination de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire qui sont invités à faire des propositions afin de lutter à leur niveau contre le gaspillage alimentaire.

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



France Nature Environnement s'intéresse à la problématique du gaspillage alimentaire depuis plus de 10 ans en agissant à tous les niveaux géographiques. D'abord, au niveau local, via son rôle de porte-parole de 3500 associations, mais également au niveau national et européen avec ses activités de lobbying.

Le gaspillage alimentaire est à la fois un enjeu de conservation des ressources mais aussi un enjeu de réduction de la production des déchets.

Le gaspillage alimentaire étant un problème qui trouve sa source à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, tous les acteurs sont mobilisés par FNE en médiatisant le sujet sous différentes formes, via des partenariats comme c'est notamment le cas avec la grande distribution et la restauration collective, ou encore via des rencontres parlementaires et des échanges avec des cabinets des ministères pour les politiques. Tous les acteurs doivent se sentir concernés.

FNE est satisfaite que le gaspillage alimentaire ait été inscrit à l'agenda des politiques publiques au niveau national et que la problématique ait été appréhendée par le législateur avec la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire portée par Guillaume GAROT, l'ancien ministre délégué à l'agro-alimentaire, mais elle reste attentive sur certains points.

C'est notamment le cas sur la hiérarchisation nécessaire à faire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (prévention et évitement, don et transformation, valorisation à destination de l'alimentation animale et utilisation à des fins de compost pour l'agriculture et la valorisation énergétique), avec l'idée que la méthanisation ne doit pas être un aspirateur à déchet par exemple.

Il faut éclairer les 30% de pertes et de gaspillage au niveau de la production, trouver des solutions comme le glanage par exemple, pour mieux comprendre les enjeux des pertes et du gaspillage en production et mettre en valeur les initiatives et bonnes pratiques.

Le consommateur doit être réellement acteur de sa consommation en privilégiant le circuit-court, le bio etc. De même, le travail de sensibilisation est également très important notamment à l'égard des enfants pour lesquels la dynamique de travail des professionnels sur ce sujet doit être encouragée.

Enfin, il faut mettre en avant les responsabilités partagées et les rééquilibrer étant donné que chaque acteur est responsable du gaspillage alimentaire dans son champ d'intervention et dans ses relations avec les autres acteurs. Ainsi, le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine se révèle être particulièrement intéressant dans la mesure où il engendre des phénomènes gagnant-gagnant et créer du lien entre les acteurs.

Il ne s'agit pas simplement de faire du gaspillage alimentaire une nouvelle politique publique, mais plutôt de se tourner vers ce qui peut être une alimentation durable sur le territoire avec des projets alimentaires territoriaux.

2 – Les actualités régionales sur le gaspillage alimentaire

Intervention de Cécile FORGEOT, Chargée de mission ADEME Nouvelle-Aquitaine, site de Poitiers



En 2014, 2015 et 2016 l'ADEME a souhaité notamment répondre aux enjeux du gaspillage alimentaire qui ont été confirmé par les récentes études sur le sujet par des appels à projet « Stop au gâchis ! ». Dans un premier temps limité à l'Est picto-charentais, il est ouvert depuis 2016 à l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. Le gaspillage alimentaire étant présent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, tous les acteurs publics et privés peuvent y candidater.

Par ce biais, l'ADEME souhaite promouvoir les actions opérationnelles, innovantes et reproductibles à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les actions doivent être menées dans le cadre de projets cohérents avec le territoire. En 2016, ce n'est pas moins de 19 projets de nature différente (investissements, sensibilisation, animation) ont été retenus. Ce sont principalement des associations mais aussi des collectivités et encore trop peu d'entreprises qui mènent ces projets.

Au niveau des étapes de la chaîne alimentaire, c'est surtout l'étape de la consommation qui est ciblée dans les projets retenus (80%) s'attachant majoritairement à mettre en œuvre des actions sur la restauration collective (2/3), la consommation des ménages (1/3) ainsi qu'une action en restauration commerciale. L'autre part des projets (20%) se focalise sur le déploiement et l'organisation du don et la transformation d'inventus (conserverie mobile, réseau de transformation). L'absence remarquée de projets proposés dans le domaine de la production et de la transformation pour cet appel à projet traduit une tendance générale et montre que l'accent qui doit être mis sur l'effort de mobilisation de ces secteurs.

Intervention de Fabrice DELIGNÉ, Chargé de mission alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, site de Poitiers

Le « programme national pour l'alimentation : notre modèle de l'avenir » vise à promouvoir l'alimentation de qualité et faire de notre modèle alimentaire une force pour l'avenir en s'appuyant sur des partenariats avec des collectivités, des associations et des acteurs privés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit comme un axe transversal de la politique publique de l'alimentation. Au sein de ce programme, quatre axes – dont la lutte contre le gaspillage fait partie – sont prioritaires.

Le premier est celui de la justice sociale avec par exemple des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets réalisées en 2014 par la Banque alimentaire ou encore des actions visant à la réduction et à la valorisation des déchets dans le centre de détention de Bédénac en 2015. Une réduction du gaspillage alimentaire engendre une diminution de coût qui permet de privilégier les produits de qualité.



Le programme comporte également un volet d'éducation alimentaire de la jeunesse dans le cadre duquel le Syndicat Mixte Pays Mellois a mené non seulement des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mais aussi des actions de développement de l'approvisionnement de proximité dans les cantines. De même, la DRAAF Poitou-Charentes puis Nouvelle-Aquitaine a effectué une enquête concernant les actions menées dans les collectivités et établissements scolaires et distribution d'affiches en 2015 et 2016.

Enfin, le programme s'attache à favoriser un ancrage territorial et mettre en valeur le patrimoine. Ainsi, le Pays Haut Poitou et Clain a notamment effectué un diagnostic de territoire et plan d'actions sur le gaspillage alimentaire (entreprise agroalimentaire, agriculteurs, restauration, grande et moyenne surface) en 2014. En 2016, Agrobio a développé la part de produits biologiques en restauration d'entreprise dans le cadre de la RSE.

La DRAAF finance également des actions pour initier la réduction des déchets avec, par exemple, un financement du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et de l'ADEME de plus de 2 millions d'euros dans le cadre d'appel à projets 2016-2017. Elle met l'accent sur les Projets Alimentaires Territoriaux et les projets à composante environnementale forte portant sur l'eco-conception, la lutte contre le gaspillage alimentaire etc.

Une nouvelle boîte à outil a été présentée par Stéphane Le Fol, Ministre de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt le 24 octobre dernier. Il s'agit d'un outil visant à accompagner l'approvisionnement local et de qualité de la restauration collective dans les collectivités.

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



Tout d'abord, il faut citer les actions de sensibilisation qui sont très nombreuses : gâchis-mètres de pain, Disco Soupe, déambulation théâtrale en magasin, café-débat ou encore parcours de l'alimentation dans des écoles.

Ces actions de sensibilisation sont renforcées par la création d'outils pédagogiques comme des infographies, des flyers, des jeux pour enfants et adultes ainsi que des mallettes pédagogiques.

Le grand public peut également être sensibilisé à la problématique via des ateliers d'échange et d'apprentissage de savoir-faire avec des thématiques comme la préparation de repas avec des fonds de placards et du frigo, la distinction entre DLC et DDM ou encore sur la réalisation de conserves.

Plus spécifiquement, une aide à l'appropriation de bonnes pratiques individuelles et professionnelles peut être apportées via des opérations témoins, des accompagnements d'établissements scolaires, des formations à destination du grand public, des institutionnels ou des professionnels avec notamment le Gaspi'Tour du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Il s'agit également de développer des dynamiques territoriales multi-acteurs via des Réseaux pour Éviter le Gaspillage Alimentaire, des rencontres territoriales ou encore des réseaux de glanage. Il est en effet essentiel de faire se rencontrer des acteurs, pour qu'ils puissent échanger sur différentes contraintes et trouver des solutions adéquates de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire. Deux RÉGAL et un réseau de glanage ont émergé grâce à des dynamiques impulsées par FNE. Enfin, le réseau FNE contribue à l'élaboration, l'animation et au suivi des politiques « anti-gaspi » via les Programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés, les territoires « zéro déchet, zéro gaspillage », les plans régionaux de prévention et de gestion des déchets.

Ces actions multiples et variées sont menées par une soixantaine d'associations du mouvement FNE actives dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Sur le territoire picto-charentais, quatre associations du réseau travaillent sur cette problématique (Vienne nature, Deux-Sèvres Nature, Nature environnement 17 et Charente Nature). Grâce à une large représentation partout en France, les échelles d'interventions sont complémentaires, entre le national et le local. De même, les outils et les ressources développées sont ainsi d'autant plus nombreux. Le réseau de ces associations de protection de la nature et de l'environnement est reconnu pour son rôle clef par les acteurs institutionnels et les entreprises malgré de fortes disparités selon les territoires.

La fédération nationale FNE propose ainsi plusieurs types d'accompagnement aux associations du mouvement. Ainsi, le réseau se renforce et bénéficie de cette structuration en mouvement grâce aux échanges d'informations et de bonnes pratiques (rencontres et ateliers thématiques, listes de diffusion...), à la mobilisation et l'accompagnement sur des événements clés (Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, festival Alimenterre, Semaine européenne de la réduction des déchets...), au soutien technique dans la mise en place de projets territoriaux portés par les associations et la collaboration associative sur des projets portés par la fédération.

Intervention de Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale déléguée au gaspillage alimentaire, Région Nouvelle-Aquitaine

L'objectif de la nouvelle équipe de la région, qui s'occupe désormais du gaspillage alimentaire, est de mettre à plat tout ce qui est fait, en établissant un diagnostic de l'existant et en mettant en valeur ce qui est déjà en place.



Aujourd'hui, la Nouvelle-Aquitaine, c'est 296 lycées qui produisent 25 000 repas par an avec un gaspillage alimentaire très disparate.

Depuis plusieurs années, les trois ex-régions mènent des actions de sensibilisation à destination de l'équipe éducative : journée contre le gaspillage alimentaire, sollicitation des partenaires extérieurs (ADEME, collectivités,...), installation de cellules de refroidissement et de tables de tri...).

La question du gaspillage alimentaire comporte des enjeux économiques, éthiques et environnementaux. C'est la raison pour laquelle un comité de pilotage va se lancer pour travailler de manière transversale avec les autres délégations (éducation, ruralité, biodiversité, agriculture, lien social, service civile...) du personnel de la région qui est en première ligne.

Il est important que l'ensemble des équipes éducatives participe comme c'est déjà le cas dans plusieurs lycées, l'enjeu fait qu'il faut mobiliser de manière importante.

Une volonté de s'orienter vers le circuit-court, le biologique se fait de plus en plus sentir. Les solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire sont à chercher à tous les niveaux car tout le monde porte en lui une solution.

A ce titre, le monde associatif est porteur de nombreuses initiatives et nombreux projets qui sont essentiels à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Echanges des intervenants avec les participants

Suite aux différentes interventions, un temps d'échange avec la salle a permis aux participants de demander des précisions et de faire part de leurs remarques notamment sur la nécessité d'une rationalisation des interlocuteurs pour plus d'efficacité dans l'élaboration de projets collectifs, la volonté d'échange de bonnes pratiques et d'initiatives sur des sujets comme le glanage ou encore l'identification du gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire et l'interrogation sur la société de consommation.



3 - Speed meeting :

Rencontres interactives avec des porteurs de projets

Suite aux interventions en plénière, les participants, par groupes d'une quinzaine 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 :

- Mme. Isabelle TECHOUEYRES, représentant ANDES, sur le projet UNITERRE – Réduction à la source par une meilleure gestion des productions
- Mme. Mélanie RAIMBAULT, représentant la Communauté d'agglomération de La Rochelle, sur une exposition grand public sur le gaspillage alimentaire
- Mme. Elisabeth SCHOM, représentant la mairie d'Angoulême sur la création d'outils pédagogiques (mallette/bandes dessinées)
- Mme. Elodie BERTOIX, représentant le Conseil Départemental des Deux Sèvres, sur l'accompagnement d'établissements à la mise en place d'actions
- Mme. Camille RUIZ, représentant IC Initiative Catering, sur Ateliers Anti-gaspi & Fabrication de conserves familiales, « Conserverie mobile »
- M. Franck WALLET, représentant Explicicat, sur 1001 miettes : revalorisation du pain



Mme. TECHOUEYRES,
ANDES



Mme. RAIMBAULT,
Communauté d'agglomération de La Rochelle



Mme. BERTOIX,
Conseil Départemental
des Deux Sèvres



Mme. SCHOM,
Mairie d'Angoulême



M. WALLET, Explicicat

4 - La place du marché

Une émulation très productive a permis de voir 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 sont ensuite regroupés en cinq thématiques qui ont été les supports des ateliers participatifs de l'après-midi.



Nadège LECOUTURIER, chargée de mission au CREPAQ, a guidé les participants pour cette place du marché



5 – Le buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » et bas carbone

Le CREPAQ a confié à Yassir YEBBA, coordinateur de l'association « Territoires Alimentaires », le soin de concocter le Buffet « Zéro Gaspi ». Au menu de ce buffet pédagogique, « de la créativité au service des fruits et légumes de saison, du goût par le plaisir et l'approche sensorielle et de l'engagement avec, entre autres, une cuisine bas carbone ».

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



Caroline BIREAU, Administratrice du CREPAQ, prépare des Gourmets Bags pour distribuer les restes du buffet aux participants

6 – Les 5 ateliers participatifs du forum ouvert

Atelier participatif n°1 Comment privilégier l’approvisionnement local et de qualité ?

Cet atelier regroupait les sujets suivants issus de la place du marché :

- Comment privilégier l’approvisionnement local ? Liens producteurs / restaurants scolaires pour une meilleure qualité
- Comment améliorer la planification des approvisionnements avec les producteurs locaux ?
- Comment favoriser un approvisionnement de qualité ?
- Exemple : pain
- Comment travailler avec les petits et grands agriculteurs, afin qu’ils diminuent les produits jetés ? Exemple : pommes de terre abimés, mal calibrés, mauvaise conservation/transport...)



L’importance de valoriser les initiatives existantes a été relevée. Exemple : « [Mon restau responsable](#) » (Fondation Nicolas Hulot). De même, le travail des produits et leur valorisation ainsi que la qualité des produits, biologiques ou locaux, doivent être mis en avant.

Il existe par exemple un établissement en PACA, où les élèves vont récolter périodiquement des légumes, notamment des pommes de terre chez le producteur. Le producteur dispose ainsi de main d’œuvre supplémentaire et peut donc baisser ses prix. L’attention sur la confusion qu’il peut exister au niveau de la terminologie entre « local » et « qualité » ainsi que sur « circuit court » et « proximité » a été attirée.

Dans le travail nécessaire à effectuer avec le personnel de restauration et des gestionnaires, il y a la formation et la sensibilisation sur divers sujets comme l’approvisionnement de qualité ou le GEMRCN. Leur adhésion au message est essentielle.

La structuration des filières de production devrait être efficiente et complète. En effet, plus l'on a de répertoires de producteurs, plus ils deviennent partiels et perdent en lisibilité.

Plusieurs exemples ont été cités :

- Un cuisinier landais qui a réalisé un mapping des producteurs qui a pris du temps mais maintenant, il maîtrise la cartographie de son territoire et arrive à se créer un réseau de producteurs.
- Le [réseau Biogatine](#)
- Le collectif [Les Pieds dans le plat](#)
- La plateforme « [Mangeons bio ensemble](#) » en territoire picto-charentais

Le portage politique est également essentiel et la question de l'organisation qui piloterait cette dynamique se pose. Serait-ce la chambre d'agriculture, la DRAAF, des collectivités, etc. ?

La problématique de l'engagement temporel et contractuel des collectivités en lien avec un travail de planification a également été soulevée. Celle-ci se couple avec la problématique du périmètre pertinent à mobiliser avec l'idée d'optimisation du coût logistique de l'approvisionnement (transport, stockage...). Dans une telle démarche, tous les acteurs doivent être mobilisés, il faut donc trouver le moyen de le faire.

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

- **Réaliser un inventaire de points de critères de qualité**
- **Idée de journée technique : les indispensables en restauration collective pour de la qualité**

Atelier participatif n° 2 : Le glanage

Cet atelier regroupait les sujets suivants issus de la place du marché :

- Le glanage en ville et à la campagne
- Comment assurer la cueillette ou le ramassage de la production maraichère lorsque l'agriculteur n'a pas les moyens de l'assurer ?
- Outils de suivi des produits récupérés et transformés ou redistribués (quantité/sources/destination)



Le groupe a souligné qu'une forme de réciprocité entre le glaneur et le lieu de production était essentielle pour un partenariat gagnant-gagnant. Ce serait le cas par exemple d'un système d'échange avec retour d'une partie des produits transformés au producteur ou d'un coup de main (service collectif). Cela peut être un moment de convivialité partagée, une fête dans le cadre de la transformation des produits (fête du jus de pomme...).

Un projet déjà en cours a été évoqué. Il s'agit du projet de la régie de quartier de Poitiers mettant en lien les propriétaires de jardins (personnes âgées, isolées...) non utilisés potagers ou fruitiers avec le public défavorisé. Ainsi, nous sortons de la situation où de la nourriture, fruits ou légumes, pourrissent pendant que des personnes ont du mal à se nourrir... Le tissu associatif local, de quartier en soutien avec les collectivités, pour la partie rurale, les chambres d'agriculture, les plateformes d'achat de regroupement de producteurs et les AMAP pourraient porter ce type de dynamiques.

Ensuite, le groupe a émis l'idée de créer une plateforme de recensement des produits à glaner, composée d'un collectif de producteurs et d'un groupe d'acteurs identifiés (groupement d'associations, collectivités territoriales) afin d'avoir une information en temps réel des quantités à récolter. Dans ce cadre, une formalisation du glanage est nécessaire pour instaurer une relation de confiance entre les futurs partenaires.

L'étude de gisement du potentiel de glanage semble intéressante à l'échelle d'un territoire donné (nombre d'arbres...) dans le cadre du glanage auprès de particuliers ; un outil de suivi pourrait être créé pour comptabiliser les denrées collectées intégrant : l'origine du glanage, les volumes collectés, le pourcentage valisé ou donné. La question du porteur et soutien de ces projets s'est une nouvelle fois posée avec la supposition que le portage politique semble plus facile dans de petites communes.

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

- **Créer une plateforme de recensement des produits à glaner / formalisation du glanage**
- **Création d'un outil de suivi qui pourrait être créé pour comptabiliser les denrées collectées (site internet, plateforme, application ?)**
- **Projet de régie de quartier pour mettre en lien le glaneur et le lieu de production**

Atelier participatif n°3 : La territorialisation : Comment agir ensemble sur un ou plusieurs territoires pour être efficient ?

Cet atelier regroupait les sujets suivants issus de la place du marché :

- Cartographie de la Nouvelle-Aquitaine des compétences et acteurs (formations, accompagnement, animation...)
- Mutualisation des outils de formation, de matériels...
- Expérience globale, réussie et en cours, « anti-gaspi » en milieu (très rural) existe-t-elle à l'échelle d'un territoire impliquant volonté politique, acteurs du monde agricole, éducatif, social, solidarité...
- Comment agir ensemble (tous les acteurs) sur un ou plusieurs territoires pour être efficient ?

Une problématique générale a été identifiée, celle de la base commune sur laquelle mobiliser les différents acteurs. Il a d'abord été établi qu'il faudrait adapter les outils selon la cible. Il s'agirait par exemple de développer les web conférences pour les acteurs de la grande distribution ou encore organiser des réunions entre les chefs de la restauration dans les cantines.



Il a également été évoqué l'idée de développer les visites de sites afin d'avoir une meilleure connaissance des techniques et spécificités des acteurs.

Le groupe a également relevé l'intérêt d'organiser des journées techniques, que ce soit par thématique ou par acteur. En effet, elles permettent de se rencontrer, partager les expériences et identifier comment cela fonctionne entre eux avant de créer des ponts entre différents acteurs.

L'importance d'effectuer une veille juridique afin d'avoir des connaissances précises et à jour de la situation a été souligné. Une veille de bonnes pratiques devraient également être menées afin de pouvoir s'inspirer de ce qui marche et éviter les freins déjà identifiés par d'autres acteurs. Il en découlerait une base de données facile à exploiter.

Afin d'avoir une meilleure lisibilité de l'existant que ce soit au niveau des acteurs, des réseaux et des compétences, il a été proposé d'établir une cartographie des acteurs en fonction de leurs compétences. Les adhérents des réseaux existants devraient d'ailleurs être mobilisés et les acteurs réunis pour faire émerger des besoins différents en fonction des secteurs d'activités (restauration collective, restauration privée, grande distribution). Dans le cas de la restauration privée, il s'agirait de proposer un diagnostic avant de développer des démarches de gourmet bag par exemple.

Les collectivités devraient se former aux techniques d'animation participatives ou faire appel à un tiers ayant cette compétence afin d'arriver à des décisions et projets bénéficiant d'une réelle adhésion.

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

- **Développer les web conférences pour les acteurs de la grande distribution**
- **Organiser des réunions entre les chefs de la restauration dans les cantines**
- **Cartographie d'acteurs et des réseaux et de compétences**
- **Établir une méthode de diagnostic pour les restaurateurs**
- **Base de données de bonnes pratiques**

Atelier participatif n° 4 Comment favoriser le développement de filières locales de transformation des surplus / invendus alimentaires ?

Cet atelier regroupait les sujets suivants issus de la place du marché :

- Comment favoriser le développement de filières locales de transformation des surplus / invendus alimentaires ?
- Comment développer les savoir-faire en matière de transformation et conservation des denrées périssables, à l'échelle des familles ?



Le souci de savoir à qui s'adresser (Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), chambre d'agriculture, ADEME, Région) a également été évoqué dans ce groupe. Il faudrait au préalable identifier les partenaires, les réseaux et les sources de financement.

Une meilleure identification des porteurs de projet permettrait une mutualisation des équipements comme c'est le cas de la : [conserverie de Coulon](#) (79) ou [Vasi-Jeune](#). Ainsi, ils offrent la possibilité de transformer de la viande et des légumes et de faire des conserves. L'équipement peut même être loué pour les associations et les particuliers ou encore les petits fermiers.

Le groupe a estimé que l'accent devrait être mis sur les avantages fiscaux et matériels pour les petits producteurs afin de les encourager à passer des conventions avec des associations d'aide alimentaire auprès des restaurants, marchés, grandes et moyennes surfaces (foodsharing en Autriche et Allemagne). C'est le cas du site internet allemand foodsharing. Cette initiative est portée par une association qui met en relation des particuliers, commerçant ou distributeurs désireux d'offrir leurs excédents de nourriture à d'autres consommateurs gratuitement. Il propose aujourd'hui à tout citoyen d'effectuer des dons de denrées achetées ou de restes de repas en créant un profil et en annonçant les produits à offrir.

Le site répertorie aussi des produits alimentaires récupérés dans les grandes surfaces. Ces denrées - pains, légumes ou autres produits frais - sont stockées dans des frigos solidaires. Foodsharing est aussi présent en Autriche, Suisse, Mexique, Israël et au Royaume-Uni. D'autres initiatives du même type ont vu le jour en France comme celle de [Partage ton frigo](#).

Certains problèmes ont été relevés comme celui de l'écoulement de la production d'une conserverie qui implique de construire un réseau de distribution efficace ou encore la disponibilité des matières premières elles-mêmes qui est discontinue et fluctuante par nature qui implique une forte capacité d'adaptation et une organisation particulière. De même, les conserveries peuvent parfois être éloignées des petits producteurs ce qui peut être un argument dissuasif pour eux et il est difficile de multiplier les conserveries puisque le coût du matériel est très élevé (+ de 100 000 euros).

Le glanage peut aussi être une bonne source d'approvisionnement mais il est difficile car les producteurs ouvrent difficilement leurs champs. Se pose aussi la question des normes du travail, du transport du glanage, et de la chaîne froid. Les jardins de Marianne font par exemple face à des problèmes sanitaires et de la gestion des invendus. La réglementation se révèle particulièrement complexe pour les producteurs qui revalorisent.

Ainsi, les conserveries peuvent être de bonnes solutions pour les banques d'aide alimentaire ou les Restos du Cœur. La mutualisation des équipements, dans le cadre d'une conserverie solidaire ou non, est très intéressante et peut aussi servir de centre de ressource. De même, certaines initiatives de conserverie itinérante voient le jour sous la forme de gros camions avec l'équipement nécessaire (Liège Belgique qui fait de la pasteurisation) ou sous la forme de mallette avec du matériel pliable.

Globalement, la création d'une conserverie ou autre lieux de transformation nécessite d'identifier les porteurs de projet, le type d'équipements, le type de business model. Il faut ensuite obtenir les soutiens institutionnels (DDPP, DRAAF...) et obtenir les financements. L'idéal serait pour une entreprise de conserves d'incorporer les invendus pour éviter le problème de l'imprévisibilité, de la logistique, des recettes, de la commercialisation.

L'on se heurte également au problème de la culture de l'entreprise avec l'idée que donner ses invendus reviendrait à avouer sa mauvaise gestion. Le groupe a insisté sur le fait qu'il fallait communiquer sur la possibilité de défiscalisation des dons alimentaires afin de convaincre certaines entreprises avec cet argument.

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

- **Mutualisation des équipements**
- **Conserverie itinérante**

Atelier participatif n°5 **Sensibilisation et mobilisation en restauration collective**

Cet atelier regroupait les sujets suivants issus de la place du marché :

- Quelles formations pour les cuisiniers, les agents de restauration etc. ?
- Comment s'assurer de la prise en compte du gaspillage alimentaire dans les formations des métiers liés à l'alimentation (production, transformation, distribution, restauration) ?
- Définir des démarches pour travailler sur le gaspillage alimentaire avec les parents d'élèves (association de parents d'élèves, etc.) ?
- Accompagner les gestionnaires
- Exemple : dans leur stratégie d'approvisionnement ?
- Comment améliorer la qualité de la pause méridienne en établissement scolaire (lieu, durée, bruit, attente.. ?)



Le groupe a insisté sur le fait de faire de la sensibilisation et de la formation des adultes en amont de celle des élèves et des convives afin de privilégier la formation des personnes qui pourront encadrer et répondre aux questions des enfants et porter le message de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La formation et la sensibilisation doivent naturellement être adaptées au type de public.

Il souhaiterait également que soit privilégiés les échanges de pratiques de pairs à pairs, entre plusieurs acteurs comme les cuisiniers, gestionnaires, élus etc. Davantage d'ateliers qui permettent l'apprentissage des savoirs, plutôt qu'un savoir institutionnel, devraient être organisés afin de mélanger les métiers et comprendre les enjeux de chacun pour aborder de manière plus globale les problèmes à résoudre ou les avancements à entreprendre.

L'importance d'un diagnostic par la pesée et d'être présent en tant qu'acteur lors de celle-ci pour prendre conscience et faire prendre conscience aux autres des enjeux réels a également été soulignée.

La réalisation d'un diagnostic est l'étape initiale et indispensable de toute démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Faire participer le personnel de l'établissement ainsi que les convives permet de leur faire prendre conscience de la situation et donc des enjeux potentiels.

Les acteurs doivent être valorisés et déculpabiliser et l'accompagnement doit prendre en compte les contraintes personnelles des agents et de l'établissement (fonctionnement et infrastructure). Le groupe pense qu'il est essentiel d'utiliser le levier économique et des moyens humains afin de sensibiliser les gestionnaires.

D'un point de vue plus réglementaire et politique, il a aussi été estimé qu'il serait judicieux d'octroyer des délais plus longs lors des appels à projet afin de favoriser les projets multi-acteurs et le travail en réseau.

De même, le groupe souhaiterait que soit effectué un travail avec l'Éducation Nationale pour ajouter des modules de formation sur gaspillage alimentaire dans les référentiels (IPR, structures nationales, élus régionaux, lycée hôteliers etc.). Il conviendrait par exemple de s'appuyer sur des réussites telles que le « [campus de la gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine](#) ».

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

- **Formation et sensibilisation des adultes**
- **Échanges de pratiques de pairs à pairs**
- **Recueil de recommandations à des établissements**

7 - 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 !



8 - Remerciements

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

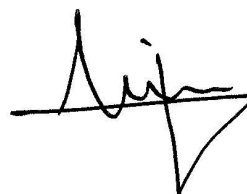
Le CREPAQ souhaite particulièrement remercier l'ensemble du personnel de la Maison de région à Poitiers pour son accueil formidable. Au-delà de la mise à disposition des différents équipements de la Maison de la région, tels que les salles où se sont déroulées les différents temps fort de cette journée, - dont les cuisines pour la préparation du buffet du midi, - les agents avec lesquels le CREPAQ a échangé pour préparer et réaliser ces assises ont fait preuve d'une grande disponibilité et amabilité qui ont contribué grandement à la réussite de ces assises, 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 chargées de mission de l'ADEME Véronique BERNARD et Cécile FORGEOT 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 : Dorothee DESPAGNE-GATTI, Vincent DUBUC, Nadège LECOUTURIER, Céline REYBOUBET, Caroline BIREAU, Ali RHOMDANI, Matthieu FOSSE, Marion RUISSEAU, Hanna LEAO, Brianne PARQUIER, Laura DANIEL-TISSIER, Julien GAYRAUD et un remerciement particulier à Julie PINHEIRO pour la qualité de son reportage photos.

Fait à Bordeaux, le 5 janvier 2017

Le Président
Dominique NICOLAS



9 - ANNEXES

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

Liste des participants

NOM	Prénom	Organisme	Fonction
AMMOUCHE	Soraya	Région Nouvelle-Aquitaine	Conseillère Régionale déléguée au gaspillage alimentaire
BABIN	José	Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine	Technicien restauration
BARTHOUT	Caroline	Pays Haut-Poitou et Clain	Chargée de Mission
BEJANIN	Emmanuel	ADEME	Coordinateur ADEME
BELLINI	Bruno	Région Nouvelle-Aquitaine	Chargé de mission
BEQUET	Karla	Agrobio Poitou-Charentes	Chargée de mission restauration collective
BERNARD	Patrick	CSCS FLEP de Soyaux	Directeur
BERTELOOT	Thomas	Communauté de Communes de Montesquieu	Animateur Programme Local de Prévention des déchets
BIREAU	Caroline	CREPAQ	
BLAEVOET	Florine	Particulier	
BOBE	Estelle	CAP-SUD	Service Civique
BOUCLIER	Bertille	Collectif de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire	
BROUQUE	David	Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt	Chargé de mission plan d'aide aux plus démunis et lutte contre le gaspillage alimentaire Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation
BRUINEAUD	Dominique	CAP-SUD	Directrice adjointe
CHAMBAUD	Aline	CALITOM	Animatrice Pôle Prévention
COIFFARD	Sandra	CALITOM	Animatrice Prévention des déchets
COUDIN	Alain	Union des Centres Techniques Régionaux de la Consommation Alpc	Président
DANIEL-TISSIER	Laura	CREPAQ	Service Civique
DAUTRY	Eva Maria	Association Terdev	Coordinatrice d'activité
DELIGNE	Fabrice	DRAAF Nouvelle Aquitaine	Chargé de mission alimentation
DESPAGNE-GATTI	Dorothee	CREPAQ	Directrice
DUBAR	Agathe	Communauté de Communes de l'Ile d'Oléron	Chargée de mission réduction des déchets
DUBOIS	Niels	Particulier	
DUBUC	Vincent	CREPAQ	Chargé de Mission
DUDOIGT	Guillaume	INSERSUD	Animateur social

ELBAZI	Fouad	CAP-SUD	Service civique
FORGEOT	Cecile	ADEME	Chargée de mission
GABAUD	Anne	CAPC	Chargée de mission prévention
GABOREL	Héloïse	France Nature Environnement	Chargée de mission prévention des déchets
GABORIT	Alexis	SIMER Eco pole	Maitre composteur
GALICHET	Cécile	Région Nouvelle-Aquitaine	Déléguée régionale à l'éducation
GAMACHE	Adèle	CPIE de Gâtine Poitevine	Directrice
GARRONE	Fanny	Communauté de Communes du Thouarsais	Chargée de mission Economie circulaire
GAUDIN	Zachary	IODDE CPIE Marennes Oléron	Coordinateur adjoint
GAYRAUD	Julien	CREPAQ	Service Civique
GERVAIS	Charlotte	Régalade	Agent de développement
GHIO	Danièle	Région Nouvelle-Aquitaine	Déléguée régionale éducation
GOURDON-DUBOIS	Cindy	Association Atlantique des Consommateurs Coopérateurs	Responsable AACC
GRIZEAU	Lucille	Nature Environnement 17	Responsable animation
GUYOT	Bernard	ANDES - Uniterres	Coordinateur technique
HEMERY	Marion	Kurioz	Chargée d'action éducative
HERVIER	Patrick	France Nature Environnement	Référent gaspillage alimentaire
JOURDAIN	Bernard	Centre Hospitalier Niort	Chargé de Developpement Durable
KLEINFINGER	Jean-François	NextAlim	Président
LAURENT	Benoi	Au Jardin d'Aventures	Animateur, Formateur
LECOUTURIER	Nadège	CREPAQ	Chargée de Missiojn
LHOMMEDE	Claude	Lycée Agricole des Sicaudières	CPE
MABILLE	Isabelle	iC. Initiative Catering	Coordinatrice
MAHUTEAUX	Pierre Alain	Région Nouvelle-Aquitaine	Chef de service Approvisionnement, Circuits Courts, Valorisation des Productions des Terroirs Site de Poitiers
MAITRIAS	Ludovic	Entreprise METRO	Direction developpement durable
MALAYRAT	Audrey	Communauté de Communes du Thouarsais	Animatrice prévention des déchets
MARCENNE	Jacques	Centre Technique Régional de la Consommation	Secrétaire
MASSIAS	Monique	Région Nouvelle-Aquitaine	Déléguée Régionale à l'Education bassin Nord Deux-Sèvres
MEDINA	Christine	Syndicat Mixte Cyclad	Chargée de mission réduction des déchets

MEUNIER	David	Lycée Agricole des Sicaudières	Gestionnaire
MICHEL	Gaëlla	Association Atlantique des Consommateurs Coopérateurs	Assistante animatrice
MONCOND'HUY	Léonore	Région Nouvelle-Aquitaine	Conseillère Régionale, Déléguée à la Vie Associative et au volontariat
MOREAU	Claude	Banque Alimentaire de La Charente	Bénévole et Administrateur
MORISSON	Thaïs	Centre Technique Régional de la Consommation Poitou-Charentes	Juriste documentaliste
NICOLAS	Dominique	CREPAQ	
NIVET	Sylvester	Ville de Poitiers	Directeur de la Restauration collective – ville de poitiers
PAIN	Bérénice	Le Panier Garni	Animatrice épicerie sociale
PARQUIER	Brianne	CREPAQ	Service Civique
PEREZ	Julie	Syndicat Mixte Cyclad	Chargée de projets réduction des déchets
PICON	Gilles	Lycée Marguerite de Valois	Gestionnaire lycée
PIGNON	Romuald	Communauté de Communes du Pays Loudunais	Chargé de mission
POITEVIN	Lionel	Ademe Nouvelle-Aquitaine	Directeur Régional
POZZO DI BORGIO	Lucie	CAPEE	Chargée de mission animation réseau épiceries solidaires
RAIMBAULT	Mélanie	Communauté d'Agglomération de la Rochelle	Chargée de mission Prévention des déchets
REYBOUBET	Céline	CREPAQ	Chargée de Mission
RINAUD	Samuel	IODDE / Fondation Nicolas Hulot	Volontaire
ROYER	Thomas	Communauté d'Agglomération Grand Poitiers	Chargé de mission Prévention des déchets et économie circulaire
SALLIER	Sylvie	Mairie de Saint-Benoit	Adjointe aux affaires sociales
SCHOM	Elisabeth	Mairie Angoulême	
STALDER	Elodie	Conseil départemental Deux Sèvres	
TECHOUHEYRES	Isabelle	ANDES - Uniterres	Assistante ANDES-uniterres
TESSERAU	Audrey	Interbev Poitou-Charentes	Animatrice
TOUTAN	Pierre	Les Petits Débrouillards	Coordinateur Départemental
WALLET	Franck	Explicicat	Porteur de projet
YEBBA	Yassir		