

COMPTE RENDU

1ères Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine

“Alimentons la transition écologique et solidaire”

Au Lycée Vaclav Havel, à Bègles, le mardi 13 et le mercredi 14 novembre 2018



Avec le soutien de :



SOMMAIRE

Programme synthétique.....	5
Programme du mardi 13 novembre 2018.....	6
Accueil des participants.....	10
Ouverture des Assises	11
Bilan du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine	12
Séance plénière n°1 Lutte contre le gaspillage alimentaire :.....	15
des partenaires publics engagés	15
Séance plénière n°2 « Pas de transition sans transition alimentaire ».....	18
Pause anti-gaspi.....	22
Séance plénière n°3 « Pas de transition sans territorialisation »	23
Pause déjeuner.....	29
Séance plénière n°4 : « Pas de Transition sans législation ».....	30
Atelier témoignage :	32
AVAL : Transformer et valoriser les denrées en surplus.....	32
Atelier témoignage : Amont : « Agir des l’approvisionnement en privilégiant qualité et proximité »	36
Atelier Participatif : « Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ? »	39
Atelier Participatif : « Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ? »	42
Conférence de Baptiste DUBANCHET Comment médiatiser la lutte contre le Gaspillage alimentaire ? Son expérience personnelle de traversée de l’atlantique en 2017.....	46
Présentation de la politique municipale exemplaire en matière de restauration scolaire.....	47
de la ville de Bègles.....	47
Cocktail de fin de journée.....	49
Programme du mercredi 14 novembre	50
Accueil des participants.....	52
Séance plénière n°1 : « Pas de Transition sans innovation ».....	53
Séance plénière n°2 :.....	56
« Pas de Transition sans formation et accompagnement ».....	56
Remise des Trophées.....	59

du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine	59
Pause Déjeuner	64
COUPLAGE DES ASSISES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE avec les Assises de l'éducation à l'environnement.....	65
Séance plénière n°3 : « Pas de Transition sans éducation»	65
Atelier participatif n°1 : Quelles méthodes et outils pour sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable ?	67
Atelier participatif n°2 : Quels partenariats à développer entre Les associations et les institutions ?	70
Atelier participatif n°3 : Quel rôle de l'Éducation Nationale.....	72
dans l'éducation à l'alimentation ?.....	72
Clôture des Assises	75
Liste des participants	77

PROGRAMME SYNTHÉTIQUE

1ères Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine

au Lycée Vaclav Havel, Bègles (Gironde), les 13 et 14 novembre 2018



PROGRAMME




MARDI

13 NOVEMBRE

9H	Accueil des participants
	Ouverture des assises
10H	Séance plénière 1 : Table ronde Lutte contre le gaspillage alimentaire : des partenaires publics engagés
11H	Séance plénière 2 : Table ronde La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ?
12H	Séance plénière 3 : Table ronde Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire ?
13H	Pause Déjeuner
14H	Séance plénière 4 : Les évolutions depuis la loi sur le gaspillage alimentaire de février 2016 et quelle place doit tenir la lutte contre le gaspillage dans la politique alimentaire nationale ?
15H	ATELIERS TEMOIGNAGES N°1 Transformer et valoriser les denrées en surplus N°2 Agir dès l'approvisionnement en privilégiant qualité et proximité
	ATELIERS PARTICIPATIFS N°3 Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ? N°4 Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ?
16H	2 ateliers au choix
17H	Conférence plénière : Comment médiatiser la lutte contre le gaspillage alimentaire ?
18H	Intervention plénière : La politique exemplaire de Bègles en matière de restauration collective scolaire Cocktail de fin de journée

MERCREDI

14 NOVEMBRE

9H	Accueil des participants
10H	Séance plénière 1 : Table ronde Changements de comportements : Les nouveaux outils numériques pour réduire le gaspillage alimentaire, qu'en attendre ?
11H	Séance plénière 2 : Table ronde Changements de comportements : formation et accompagnement des professionnels
12H	 Remise des trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
13H	Pause Déjeuner
14H	Séance plénière 3 : Table ronde Quelles contributions de l'éducation populaire et à l'environnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation à l'alimentation ?
15H	ATELIERS PARTICIPATIFS N°1 Quelles méthodes et outils pour sensibiliser et éduquer ? N°2 Quels partenariats à développer entre les associations et les institutions ? N°3 Quel rôle de l'Éducation Nationale dans l'éducation à l'alimentation ?
16H	Restitution des ateliers par les rapporteurs et intervention de clôture
17H	
18H	

PROGRAMME DU MARDI 13 NOVEMBRE 2018

9h00 - 9h30

Accueil des participants - Café d'accueil offert par la Ville de Bègles

9h30 - 10h00

OUVERTURE DES ASSISES



Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



Marc CHAUVET, Proviseur du lycée Vaclav Havel



Alain ROUSSET, Président du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine ou son représentant



Clément ROSSIGNOL PUECH, Maire de Bègles



Lionel POITEVIN, Directeur Régional de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine

10h00 - 11h00

SEANCE PLENIERE 1

Table ronde : **Lutte contre le gaspillage alimentaire : des partenaires publics engagés**

Modérateur : Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



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



Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale déléguée au gaspillage alimentaire dans les lycées, Région Nouvelle-Aquitaine



Laure CURVALE, Conseillère départementale déléguée à la transition et précarité énergétique du Département de la Gironde



David BROUQUE, Chargé de mission Alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine



Un représentant de la DREAL Nouvelle-Aquitaine (sous-réserve)



Eléonore KUBIK, Chargée de mission prévention des déchets à France Nature Environnement


11h00 - 11h45

SEANCE PLENIERE 2

"Pas de transition sans transition alimentaire"

Table ronde : **La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ?**

Modérateur : Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ

 Philippe POINTEREAU, Directeur du Pôle Agro-Environnement, Solagro

11h45 - 12h00

Pause anti-gaspi






12h00 - 13h15

SEANCE PLENIERE 3

"Pas de transition sans territorialisation"

Table ronde : **Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire ?**

Modérateur : Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ

-  Virginie GASTAUD, Chargée de prévention des déchets, SICTOM Sud Gironde
Accompagner et simplifier le développement de Gourmet bag auprès des restaurateurs
-  Laurence BRUERE, Chargée de mission restauration durable, coordinatrice du projet GARP, Région Nouvelle-Aquitaine (sous-réserve)
Quand la mise en réseau de lycées permet de réduire et prévenir le gaspillage alimentaire
-  Jean MOUGENOT, Coordinateur du pôle de coopération économique, sociale et environnementale du Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx (sous-réserve)
Structurer des circuits alimentaires sur le bassin basco-landais
-  Alizé DUCOURS, Chargée de développement, Le Chainon manquant
Assurer un don personnalisé grâce à un maillage territorial ciblé
-  Stéphane PIGNOUX, Conseiller d'entreprises en Développement Durable, CCI de la Vienne
Réduire les pertes alimentaires de restaurateurs en amont et en aval: un projet commun porté par les deux chambres consulaires de Vienne et des Deux-Sèvres

13h15 - 14h15

Pause déjeuner - Repas préparé par le service restauration du lycée

14h15 - 15h15

SEANCE PLENIERE 4

"Pas de Transition sans législation"

Table ronde : **Les évolutions depuis la loi sur le gaspillage de février 2016 et quelle place doit tenir la lutte contre le gaspillage dans la politique alimentaire nationale ?**

Modérateur : Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



Guillaume GAROT, Ancien Ministre délégué à l'Agroalimentaire, Député et Président du Conseil National de l'Alimentation

15h15 - 15h25

Pause

15h25 - 16h55

DEUX SESSIONS DE QUATRE ATELIERS (45 min/atelier)

ATELIERS TEMOIGNAGES ET PARTAGE DES BONNES PRATIQUES

N°1. Aval : Transformer et valoriser les denrées en surplus

- Emmanuelle NOVERT, Coordinatrice, VASI Jeunes
- Cathy THOCAVEN, Chargée de développement, Echanges Nord-Sud
- Camille RUIZ, Chargée de développement, Initiative Catering
- Mireille BRECHET, Présidente, Banque Alimentaire de Haute-Vienne

N°2. Amont : Agir dès l'approvisionnement en privilégiant qualité et proximité

- Jérôme GLERE, Co-Président, ACENA
- Hervé GARRIGUE, Ingénieur au Centre Hospitalier de Dax, Président de Resto'Co Nouvelle-Aquitaine, animateur du Groupement d'Achat Région Aquitaine
- Jean-Christophe MADO, Directeur, Loc'halle bio
- Astrid RAGOT JOUBERT, Coordinatrice Restauration Collective, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

ATELIERS PARTICIPATIFS

N°3. Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ?

N°4. Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ?

16h55 - 17h10

Pause

17h10 - 18h00

CONFERENCE PLENIERE



Baptiste DUBANCHET, Conférencier et navigateur

Comment médiatiser la lutte contre le Gaspillage alimentaire ? Son expérience personnelle de traversée de l'atlantique en 2017.

18h00 - 18h30

INTERVENTION PLENIERE



Clément ROSSIGNOL PUECH, Maire de Bègles

Présentation de la politique municipale exemplaire en matière de restauration collective scolaire

18h30 - 19h00

COCKTAIL DE FIN DE JOURNEE



Cocktail de fin de journée offert par la Ville de Bègles

ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Les participants ont été accueillis avec un buffet de viennoiseries ainsi que du thé et du café offert par la ville de Bègles. Ce moment a été l'occasion de présenter tous les coopérateurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine à travers le stand exposition et d'élargir les membres signataires de la charte du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine. Ce fut également un moment convivial d'échanges entre les participants.



OUVERTURE DES ASSISES

Dominique NICOLAS, en qualité de Président du CREPAQ, a ouvert les 1ères Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine en compagnie de :

- **Marc CHAUVET**, Proviseur du lycée Vaclav Havel
- **Clément ROSSIGNOL PUECH**, Maire de Bègles
- **Michèle DEBAYLE**, Directrice Régionale Déléguée de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine
- **Soraya AMMOUCHE-MILHIET**, Conseillère Régionale chargée de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées de Nouvelle-Aquitaine



BILAN DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE 2013-2018

Le président du CREPAQ, Dominique NICOLAS, a dressé un bilan du réseau depuis sa création :

Le réseau **RÉGAL Nouvelle-Aquitaine** a vu le jour le 1^{er} septembre 2013 sous le nom de RÉGAL Aquitaine. Il a été créé par le CREPAQ avec les encouragements et le soutien du Conseil départemental de la Gironde, de la DRAAF et de FNE, rejoints en 2014 par l'ADEME, la Région Aquitaine et la DREAL.

Au 1^{er} janvier 2016, le CREPAQ a élargi le périmètre géographique de ce réseau à la région Nouvelle-Aquitaine.

Objectifs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine, afin :

- de contribuer à la déclinaison de la dynamique et des mesures du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et de son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025
- de faciliter la mise en œuvre de la loi sur la transition énergétique (volet gaspillage alimentaire) et la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de février 2016
- d'accompagner les politiques des acteurs territoriaux dans les domaines de la prévention des biodéchets et de l'alimentation durable (PLPD, Territoires ZDZG, PAT...)

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

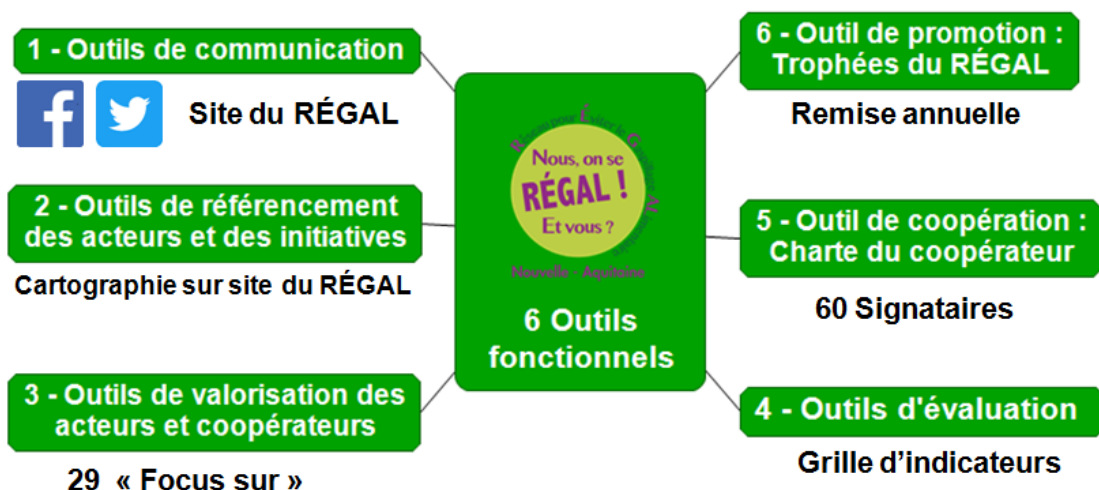
Bilan quantitatif 2013-2018 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Un programme annuel de 10 actions opérationnelles co-construites de manière permanente avec l'ensemble des acteurs :



Bilan quantitatif 2013-2018 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

La création et l'utilisation de 6 outils fonctionnels :



Bilan qualitatif 2013-2018 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

La reconnaissance du Réseau comme outil régional au service des politiques publiques et territoriales, se concrétise d'année en année. Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine est désormais considéré comme un outil incontournable dans le paysage régional de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable

L'animation du réseau a pu donner sa pleine mesure par l'éventail diversifié des actions et des outils qui couvrent l'intégralité des besoins des acteurs territoriaux.

Une bonne appropriation par ces acteurs de la démarche d'intelligence collective en réseau qui est proposée et notamment la co-construction des actions est très appréciée

Le taux de satisfaction des acteurs est élevé, voire très élevé pour les actions réalisées

Ces actions sont à l'origine directe ou indirectes de nombreuses coopérations et projets entre les acteurs

Des réunions régulières du comité de suivi de l'animation du réseau, qui est composé de l'ADEME, de la Région Nouvelle-Aquitaine, du Département de la Gironde, de la DRAAF, de la DREAL et du CREPAQ

Bilan qualitatif 2014-2018 de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine a été le premier réseau régional d'acteurs contre le gaspillage alimentaire créé en France.

La réussite de cette démarche a déclenché une dynamique pour la création d'autres RÉGAL en France, mais aussi au Québec !



SÉANCE PLÉNIÈRE N°1

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DES PARTENAIRES PUBLICS ENGAGÉS

L'objectif de cette table ronde était de mettre en lumière l'engagement des politiques publiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers cinq institutions :



La Région Nouvelle-Aquitaine : Soraya AMMOUCHE-MILHIET, conseillère régionale déléguée au gaspillage alimentaire dans les lycées, a rappelé l'objectif que s'est fixé la Région à savoir diminuer de 30% le gaspillage alimentaire sur trois ans (rentrée 2017 – fin d'année scolaire 2020). Pour cela trois axes d'actions ont été établis :

- Le déploiement territorial : sensibiliser 100% des lycées du territoire.
- Mettre l'élève au centre de la mobilisation en travaillant avec les Conseils de Vie Lycéenne (CVL).
- Le 3^{ème} plan de formation de l'ensemble du personnel (gestionnaires, documentalistes, infirmières, proviseurs,...) en favorisant les échanges inter-services.

Pour la Région, c'est en matière de gestion de la restauration :

- 295 lycées
- 25 millions de repas servis / an



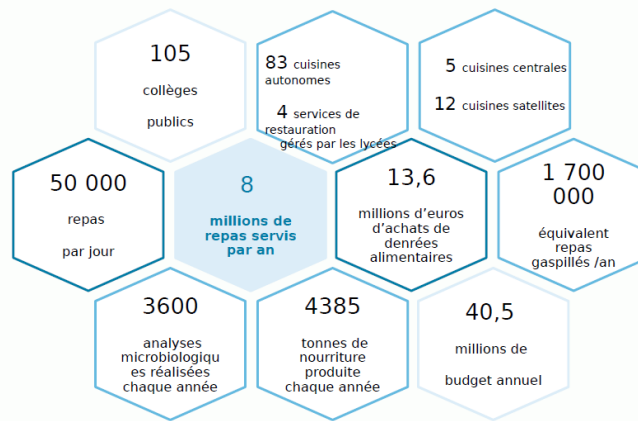
L'ADEME, représentée par **Michèle DEBAYLE**, Directrice Régionale Déléguée de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine. Mme. DEBAYLE a souligné l'importance de mobiliser l'ensemble de la chaîne en tissant des partenariats avec les institutions telles que la DRAAF ou la DREAL mais aussi avec les acteurs liés à la santé. Elle a aussi rappelé les trois cœurs de métiers de l'ADEME :

- Etre précurseur : accompagner les idées et en mesurer l'impact.
- Accompagner la généralisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Développer l'expertise collective : former, animer.
-



Le département de la Gironde. Laure CURVALE, conseillère départementale déléguée à la transition et précarité énergétique, a présenté le diagnostic du gaspillage alimentaire dans les collèges en 2015.

Pour le département de la Gironde, c'est :



Pour réduire ce gaspillage, le département a mis en place plusieurs guides et plans ainsi qu'une charte de la restauration des collèges publics girondins :



Le département a aussi développé des outils opérationnels :

- groupement d'achats de fruits et légumes frais et de pain bio
- dispositif L.D.A. / E.P.L.E. / D.C. (maîtriser le risque sanitaire)
- plateforme informatisée de gestion du service de restauration
- mutualisation des contrats de maintenance des matériels de production : amélioration des conditions de travail, entretien pérenne des équipements, maîtrise des consommations énergétiques, sécurisation des matériels





La **DRAAF**, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, représentée par **David BROUQUE**, chargé de mission alimentation. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit être balayée dans sa transversalité en créant des synergies entre les différentes structures (associations, institutions, communes, entreprises,...). Il a également proposé plusieurs axes de travail :

- Travailler sur le goût.
- Travailler avec les producteurs.
- Favoriser le sourcing.
- Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique.



David BROUQUE a aussi rappelé que la lutte contre le gaspillage alimentaire était inscrite dans le code de l'environnement mais aussi dans le code rural.



FNE avec **Eléonore KUBIK**, chargée de mission prévention des déchets. Depuis 10 ans, FNE travaille sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire. Elle est co-signataire avec l'Etat du nouveau Pacte National « Anti-Gaspi » pour la période 2017-2020. L'objectif étant de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.

Dans ce cadre, FNE réalise actuellement un recensement des initiatives et des ressources existantes en matière de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ciblant les différents secteurs de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Les actions et ressources identifiées seront ensuite classées et valorisées sur une plateforme dont le format sera défini de manière concertée au sein du groupe de travail "sensibilisation, éducation et formation" de ce Pacte national.

SÉANCE PLÉNIÈRE N°2

« PAS DE TRANSITION SANS TRANSITION ALIMENTAIRE »

Table ronde : La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ?

Philippe POINTEREAU, directeur du Pôle Agro-Environnement à Solagro, a présenté le scénario AFTERRRE 2050 : « un scénario pour une transition agricole, alimentaire et d'usage des terres pour la France en 2050 ».

Les enjeux sont de deux ordres : Santé publique et environnementaux.

- Enjeux de santé publique :

Les résultats de l'étude Nutrinet Santé

- Toute chose égale par ailleurs les consommateurs réguliers de produits biologiques ont :
- une probabilité d'être **obèse inférieure de 62% chez les hommes** que ceux qui ne consomment pas de produits biologiques
- une probabilité **plus faible de 31%** de présenter un **syndrome métabolique** (état pathologique qui conduit généralement au diabète de type 2 et augmente le risque de maladies cardio-vasculaires)
- **Un risque de cancer diminué de 25%** (dont cancer du sein -34% et lymphomes -76%)
- **Et réduise leur empreinte environnementale d'environ 35%** (émissions de GES, consommation d'énergie et occupation du sol sans compter l'arrêt d'utilisation des pesticides)

Solagro 6

Evolution des affections longue durée (ALD) et de l'obésité

Cancers (+2,2 milliards d'€/an)
Diabète (+1,1 milliards d'€/an)
Maladies cardio-vasculaires (+0,9 milliards d'€/an)

Obésité

ALD: 12 millions de personnes (+4%/an) – 90 milliards d'€/an pour l'Assurance Maladie

Solagro 5

Comparaison entre un consommateur conventionnel et bio (Nutrinet-Santé/INSERM/54.311 adultes)

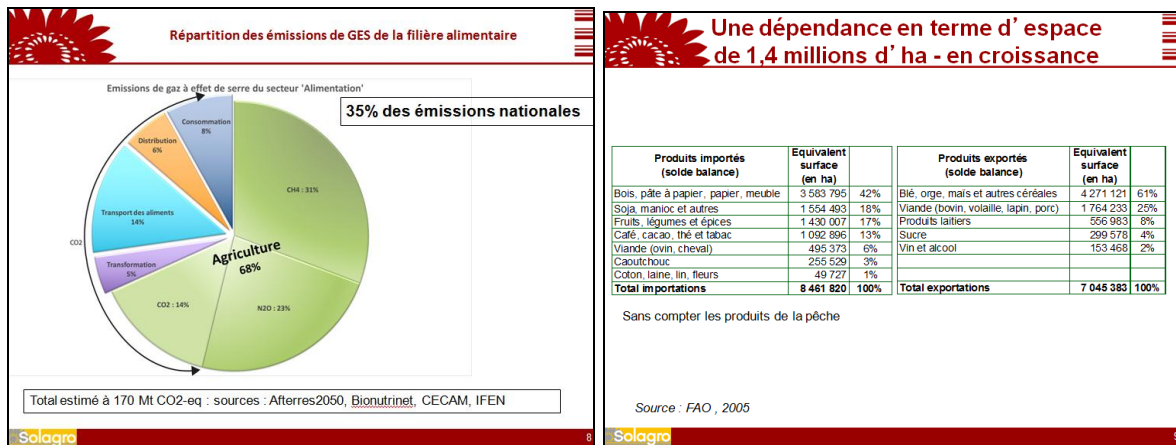
Produit	Différence (Bio - Conventuel)
Fruits à coque	+239
Céréales complètes	+381
Légumes secs	+247
Huiles végétales	+153
Fruits	+49
Légumes	+85
Boissons alcoolisées	-18
Charcuteries	-8
Boissons sucrées	-31
Lait	-31
	-34
	-46
	-43
	-43

Probabilité de surpoids: -36, -42
Probabilité d'obésité: -62, -48

• Comparaison des régimes entre consommateurs « Bio » et « non Bio » selon l'enquête NutriNet - Santé.

Solagro 17

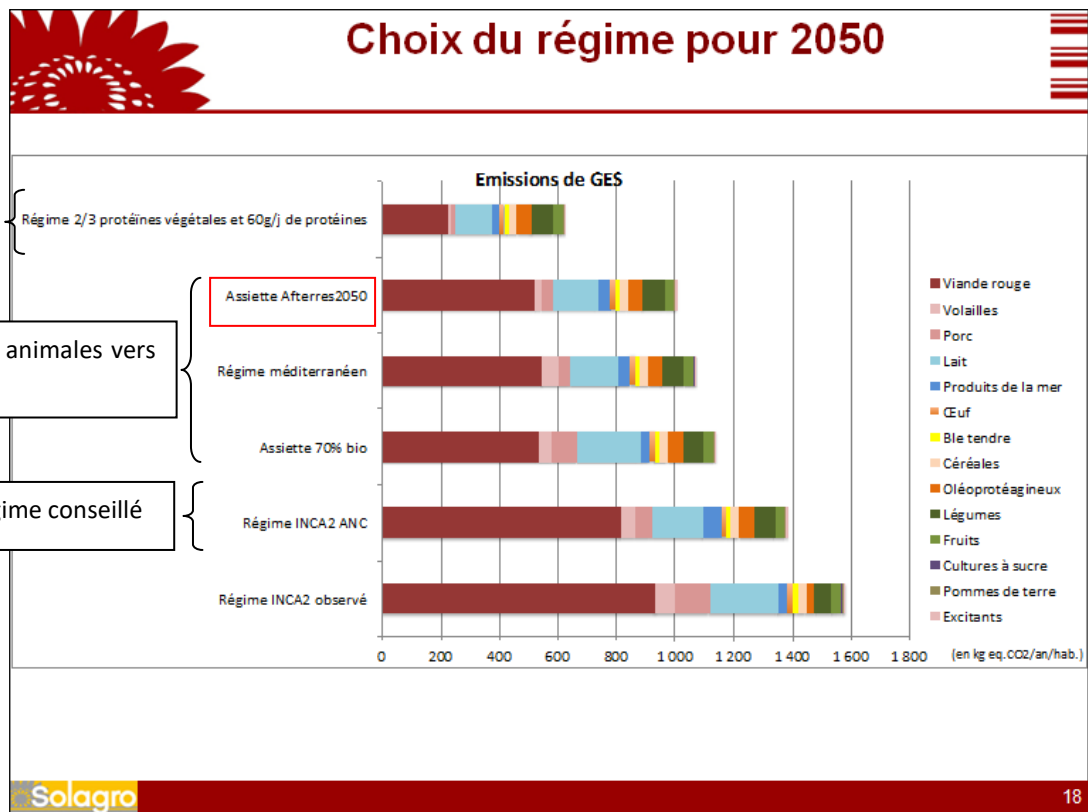
- Enjeux environnementaux :



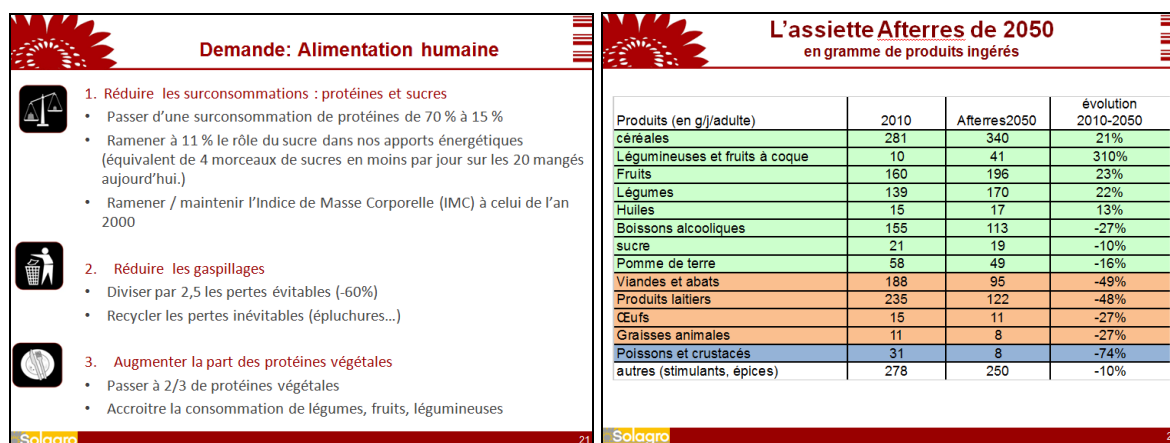
De plus, les vagues de chaleurs dureraient plus longtemps. Température de 35°C sur 2-3 mois contre quelques semaines actuellement.

Le scénario Aferres2050.

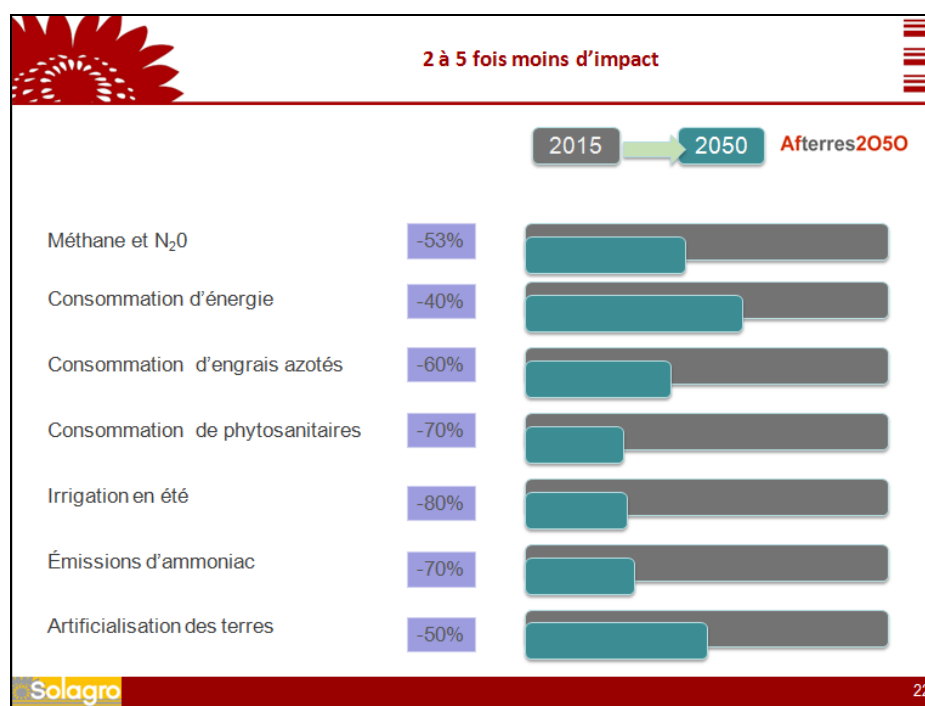
Solagro a décomposé l'assiette moyenne d'un français et a proposé 5 autres régimes alimentaires permettant de réduire l'impact alimentaire du système agricole tout en ayant des produits de qualité.



Décryptage de l' « Assiette Aferres2050 » :



L' « Assiette Aferres2050 » permettrait de diminuer considérablement les impacts environnementaux du système agricole :



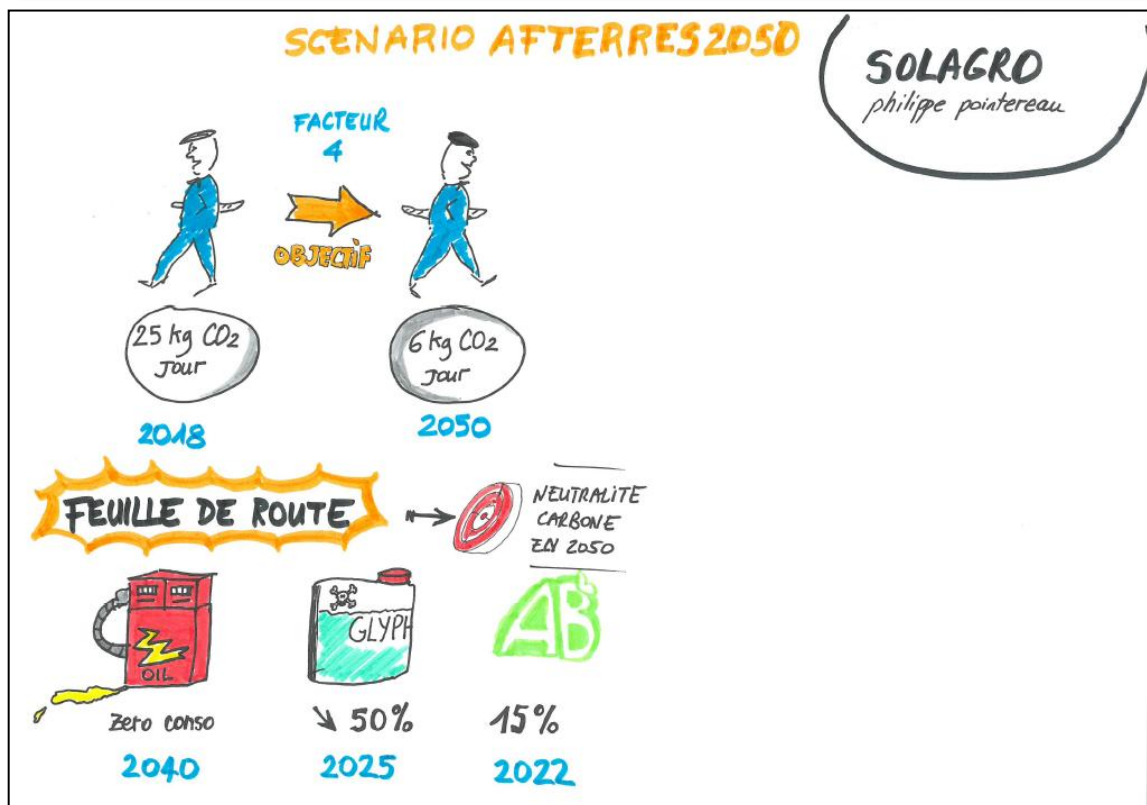
Question/réponse :

Interrogé sur sa vision de l'enseignement agricole, Philippe POINTEREAU ne trouve pas qu'il soit à la traîne et a évoqué que l'ancien ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, avait fait un gros travail de recherche. Il y a maintenant des lycées bio et circuits courts.

Il en a profité pour rappeler qu' « on paie aujourd'hui le laxisme qui a été fait sur l'élevage intensif. ». Pour information 70% des œufs produits viennent seulement de 300 élevages. « On paie également le virage qui n'a pas été pris à l'encontre du glyphosate » ce qui a contribué aux tensions entre les agriculteurs et le « peuple ».

Enfin, contenu de la demande, « la grande distribution passe au bio à vitesse grand « V » ce qui oblige les agriculteurs à passer au bio ».

Lien : <https://afterres2050.solagro.org/a-propos/le-projet-afterres-2050/>



PAUSE ANTI-GASPI

La pause anti-gaspi était composée des restes du buffet d'accueil pour réduire au maximum le gaspillage alimentaire. De nombreux échanges ont eu lieu durant ce temps



SÉANCE PLÉNIÈRE N°3

« PAS DE TRANSITION SANS TERRITORIALISATION »

Table ronde : Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire.

L'objectif de cette table ronde était de montrer comment des projets ont émergés et quelles méthodes ont été utilisées pour les mener à bien.

A cette table étaient invités :

- **Virginie GASTAUD**, chargée de prévention des déchets, SICTOM Sud Gironde, pour une présentation de sa démarche Gourmet Bag
- **Jean MOUGENOT**, coordinateur de pôle de coopération économique, sociale et environnementale du Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx, pour une présentation de sa politique de circuits alimentaires de proximité.
- **Alizé DUCOURS**, chargée de développement, Le Chainon manquant pour une présentation du don personnalisé grâce à un maillage territorial ciblé
- **Stéphane PIGNOUX**, conseiller d'entreprises en Développement Durable, CCI de la Vienne pour la présentation de la réduction des pertes alimentaires de restaurateurs en amont et en aval avec Mon Resto Engagé.



- **Le Gourmet Bag,**

Le but de cette démarche est de proposer aux clients des restaurants du territoire d'emporter chez eux leurs restes de repas pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour promouvoir cette pratique, le SICTOM a sollicité la participation des restaurateurs de son territoire qui le faisaient déjà, ou souhaitaient mettre en place cette action. L'opération a été proposée à 142 restaurateurs des 85 communes couvertes par le SICTOM du Sud- Gironde, pour un accompagnement pendant l'automne 2017.



Les objectifs étaient de :

- Équiper 30 restaurateurs
- Faire prendre conscience aux habitants du Sud-Gironde des enjeux du gaspillage alimentaire ;
- Mobiliser les restaurateurs pour une cause à la fois écologique, économique et éthique ;
- Tester le gourmet bag et étendre la pratique sur le territoire.

Méthodologie utilisée par le SICTOM Sud Gironde :

Méthodologie et étapes	
Avr / Août 2017 MONTAGE DU PROJET	<ul style="list-style-type: none"> • Etude préalable : Réunion d'équipe en intelligence collective, recensement des restaurateurs, REX, recherches contenants, questionnaires téléphoniques... • Choix du projet • Réunion avec les partenaires : présentation du projet et réadaptation • Commande du matériel
Sept / Nov 2017 LANCEMENT OPERATION 1	<ul style="list-style-type: none"> • Lancement de l'opération : <ul style="list-style-type: none"> - Envoi d'un courrier aux restaurateurs + Appel à Participation - Equipement des premiers répondants • Conférence de presse
dec 2017 / janv 2018 OPERATION 2	<ul style="list-style-type: none"> • Commande nouveau matériel • Relance restaurateurs restants et équipement
2018 et à venir FERINISATION	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation de l'opération par questionnaire numérique • Communication du bilan (presse, web) • Continuation de l'équipement au fur et à mesure des ouvertures de restaurants et des demandes (reste 3 kits) <p>-> Suite? Mettre en relation les restaurants pour achat groupé ?</p>

Création – montage du projet	
→ Outils utilisés pour monter le projet	
Les chapeaux de Bonno	« Force-Faiblesse-Opportunité-menaces »

Mise en place de l'action	En résumé
<p>→ Action choisie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobilisation des restaurateurs : <ul style="list-style-type: none"> - courrier + appel à participation, relance téléphonique - Rendez-vous sur place - signature d'une convention (environ 15 à 30 min) • Modèle d'action choisi : Dons d'un kit de démarrage <ul style="list-style-type: none"> ▪ 30 boîtes (sur lesquelles ont été apposées 2 stickers) ▪ 30 sacs de transport ▪ 10 sacs à bouteille ▪ 1 affiche ▪ Des chevalets à poser sur les tables • Evaluation de l'action et suivi : questionnaire numérique 	<p>→ Le meilleur conseil :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contacter les restaurants entre 10h00 et 11h30 et entre 13h30 et 15h00 <p>→ Les difficultés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Convaincre les restaurateurs du besoin de rendre visible le gourmet-bag (inciter le client) - Gros turn-over des restaurants ET du personnel <p>→ Le petit plus qui fonctionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouchons ou étuis pour bouteilles de vin - Faire inscrire directement sur la carte la possibilité de repartir avec les restes

Conseil :

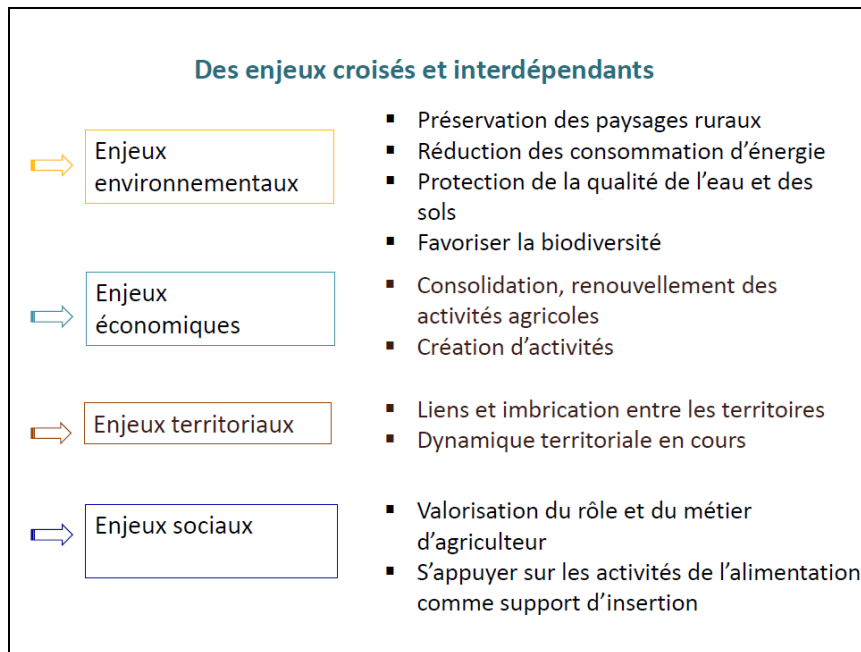
- ✓ Contacter les restaurateurs entre 10h et 11h30 et entre 13h30 et 15h

Lien : <http://sictomsudgironde.fr/>



l'**EOLE**, circuits alimentaires de proximité : construire une dynamique territoriale.

Jean MOUGENOT a exposé les enjeux du Comité d'Emploi du Bassin du Seignanx en appuyant fortement sur l'importance d'impliquer les agriculteurs et de travailler avec l'ensemble des parties prenantes. Il a insisté sur l'importance de préserver le foncier agricole en ayant une vision à moyen voire long terme. Il faut savoir que le foncier agricole a diminué de 33%.



<ul style="list-style-type: none"> □ Une construction collective dès le départ <ul style="list-style-type: none"> - complémentarité de savoir-faire - complémentarité dans l'ancrage territorial et les réseaux □ Associer une diversité de parties prenantes, dans le pilotage du projet et la gouvernance des structures <ul style="list-style-type: none"> La nécessité que chacun fasse un pas de côté □ Une approche transversale du système alimentaire □ Des structures conçues comme des outils territoriaux □ Une relation de partenaires et pas uniquement de fournisseurs 	<ul style="list-style-type: none"> □ Une souplesse des modes de relation dans l'approvisionnement □ L'association des différents intervenants de la production au service des repas □ S'appuyer sur d'autres motivations que le prix... sans en faire un tabou □ Un temps et des moyens d'animation nécessaires : interconnaissance, confiance, coopération
---	---

Méthodologie avec les choix de positionnement et les leviers mobilisés par le Bassin d'Emploi du Seignanx :

Le restaurant collectif et d'insertion l'EOLE illustre parfaitement cette démarche. 80% des produits proviennent de circuits courts, c'est-à-dire de producteurs locaux (Sud Landes et Pays Basque). Les agriculteurs plantent en fonction des besoins du restaurant collectif et proposent aussi de diversifier leurs productions pour varier les menus. Cela est possible grâce à un climat de confiance établi avec l'ensemble des intervenants qui permet aussi d'éviter les malentendus qui peuvent bloquer un projet.

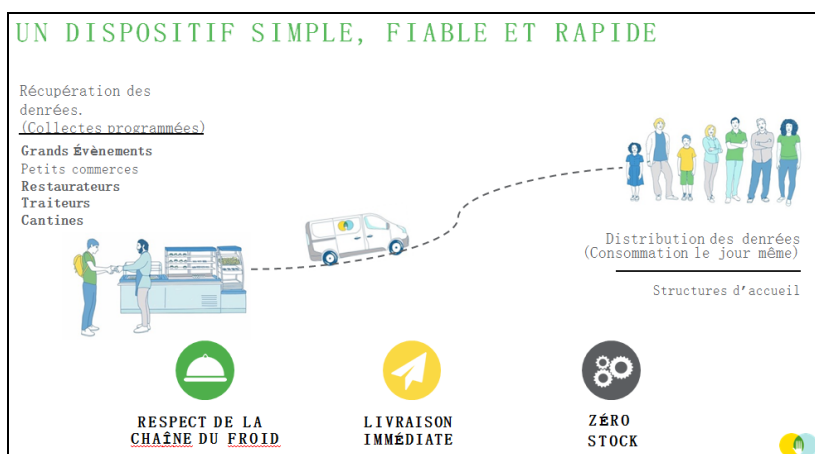
Lien : <https://cbe-seignanx.fr/>





• Le Chainon Manquant :

Grâce à son action, le Chainon Manquant a sauvé 150 000 repas et a créé 4 emplois salariés dont 3 en accompagnement vers l'emploi. C'est aussi une équipe de 250 bénévoles dynamiques et motivés.



Quelques conseils :

- ✓ Prendre le temps de réaliser une étude fine des besoins :
 - Rencontre des acteurs de la solidarité : étude précise de leurs besoins (leur projet, leurs moyens, comment mieux les aider, produits, volumes, horaires etc...)
- ✓ Trouver un financement :
 - Appels à projets : collectivités, incubateurs, fondations ...
 - Campagne de financement participatif
 - Recherche active de mécènes
 - Participation aux événements locaux, réseautage, bouche à oreille
- ✓ Créer des partenariats opérationnels en fonction de ses besoins
- ✓ Choisir son équipe autour de sa vision et de ses valeurs.
- ✓ Toujours s'adapter :
 - Expérimenter, évaluer, ajuster, développer

Lien : <http://lechainon-manquant.fr/>



TABLE ECO-RESPONSABLE !

Mon resto engagé, Table éco-responsable



Présentation de l'action :

Mon Resto engagé

Programme :

- Lutte contre les pertes alimentaires dans la restauration traditionnelle

Cible :

- Des restaurants traditionnels dans les Deux-Sèvres et la Vienne

Durée et déroulé :

- Durée : 12 mois d'accompagnement
- Phase 1 : Bâter son plan d'actions
- Phase 2 : Mettre en œuvre ses actions

Pilotage :

- CCI des Deux-Sèvres et CCI de la Vienne

Partenaires :

- ADEME
- DRAAF Nouvelle Aquitaine
- Niort Agglo / Grand Châtelleraut / Grand Poitiers



La CCI de la Vienne a travaillé sur 4 axes :

Analyser et cibler

ANALYSER & CIBLER

- 1. Capitaliser l'existant :**
 - Continuer la dynamique existante entre CCI et Territoires sur la réduction des déchets mais sur une nouvelle cible
 - Garder un modèle de programme qui a fait ses preuves
- 2. Regarder le potentiel**
 - Faire de la veille réglementaire
 - Quelle motivation et maturité du territoire (schémas directeurs, ZGZD...)?
 - Analyser le potentiel de la cible : nombre de restaurateurs, motivation
 - Définir quels sont les partenaires : clubs d'entreprises, institutionnels...
 - Etudier le potentiel de transversalité : service déchets, service économique, transversalité interne CCI
- 3. Répondre à un besoin**
 - Besoin clairement identifié
 - « Pousser » le besoin : offrir une nouvelle action

Co-construire et animer

CO-CONSTRUIRE & ANIMER

- 1. Rencontrer le partenaire principal** (ADEME) pour avoir sa vision de l'action à envisager
- 2. S'entourer d'experts** = conseillers Tourisme
- 3. Construire un projet de programme en adéquation avec la cible**
 - En fonction de son mode de fonctionnement
 - En fonction de son engagement humain et financier
 - En fonction de la durée qu'elle peut consacrer à l'action (ni trop longue, ni trop courte)
- 4. Confronter le programme avec la cible** : cohérence, durée, méthode, période d'accompagnement
- 5. Valider le projet** de programme avec les partenaires
- 6. Définir le budget** : recherche de compétences, mobilisation interne et externe
- 7. Rechercher les partenaires financiers** : connaître les parties prenantes de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Piloter et accompagner

PILOTER & ACCOMPAGNER

- 1. Tenir informer ses partenaires** via un COPIL : démarrage, suivi et bilan
- 2. Avoir des points d'étapes** pour avoir un regard sur le programme : adaptations nécessaires, changement de calendrier...
- 3. Rester en contact avec la cible** pour garder la dynamique et identifier des points bloquants

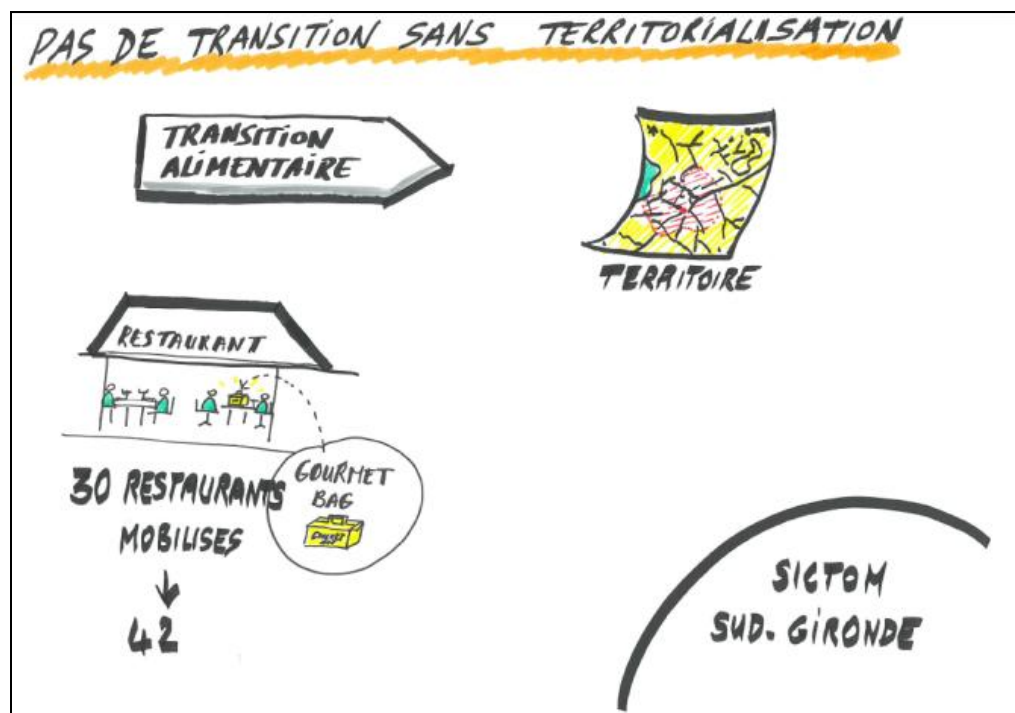
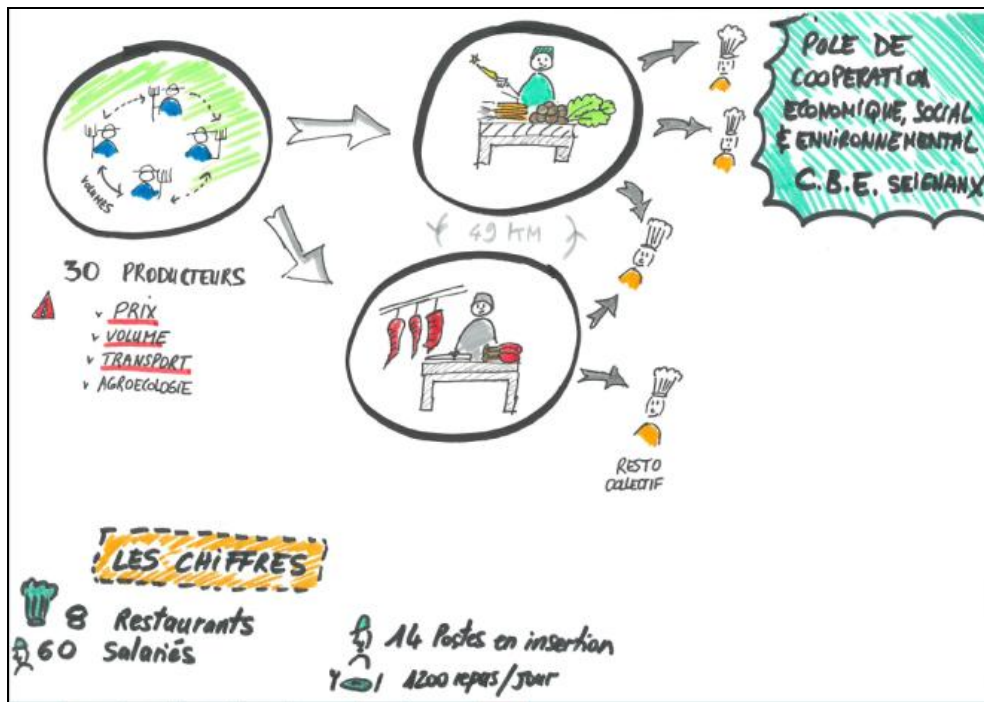
Savoir communiquer

- Construire un **plan de communication dès le départ**
- L'objectif de la communication : **quel message et pour qui ?**
 - Les restaurateurs : équipes internes et clientèle
 - Les partenaires (ADEME, DRAAF, Collectivités)
 - Les pilotes (CCI)
- Comment ?**
 - Identifier les événements majeurs à venir (Carrefour des métiers de Bouche) pour regarder les moyens à mobiliser
 - Structurer l'événement en fonction de la cible et de la portée du message souhaitée : grand public, professionnels, institutionnels
 - Identifier les médias potentiels et les moyens de toucher la cible de la communication : articles, vidéos, affiches...

Quelques conseils :

- ✓ Partager et croiser sa vision
- ✓ S'entourer d'experts
- ✓ Ne jamais lâcher sa cible en travaillant les points bloquants
- ✓ Travailler dans un esprit gagnant / gagnant

Lien : <http://www.deux-sevres.cci.fr/actualite/mon-resto-engage-bilan-du-top-depart>



PAUSE DÉJEUNER

Repas préparés par le service restauration du lycée et qui ont été apprécié par tous les participants.

Ce fut un moment de convivialité et de partage avec comme point d'orgue la célébration des 5 ans du RÉGAL.



SÉANCE PLÉNIÈRE N°4 :

« PAS DE TRANSITION SANS LÉGISLATION »

Table ronde : Les évolutions depuis la loi sur le gaspillage de février 2016 et quelle place doit tenir la lutte contre le gaspillage dans la politique alimentaire nationale.



Guillaume GAROT, invité d'honneur, qui en tant que ministre ayant porté cette loi, a dialogué avec Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ.

Guillaume GAROT dresse un premier bilan positif de cette loi. Elle fut et est un « accélérateur de prise de conscience » et pas seulement au niveau national. Cette loi, qui est une première mondiale, a fait école. Plusieurs pays ont depuis légiféré en

ce sens.

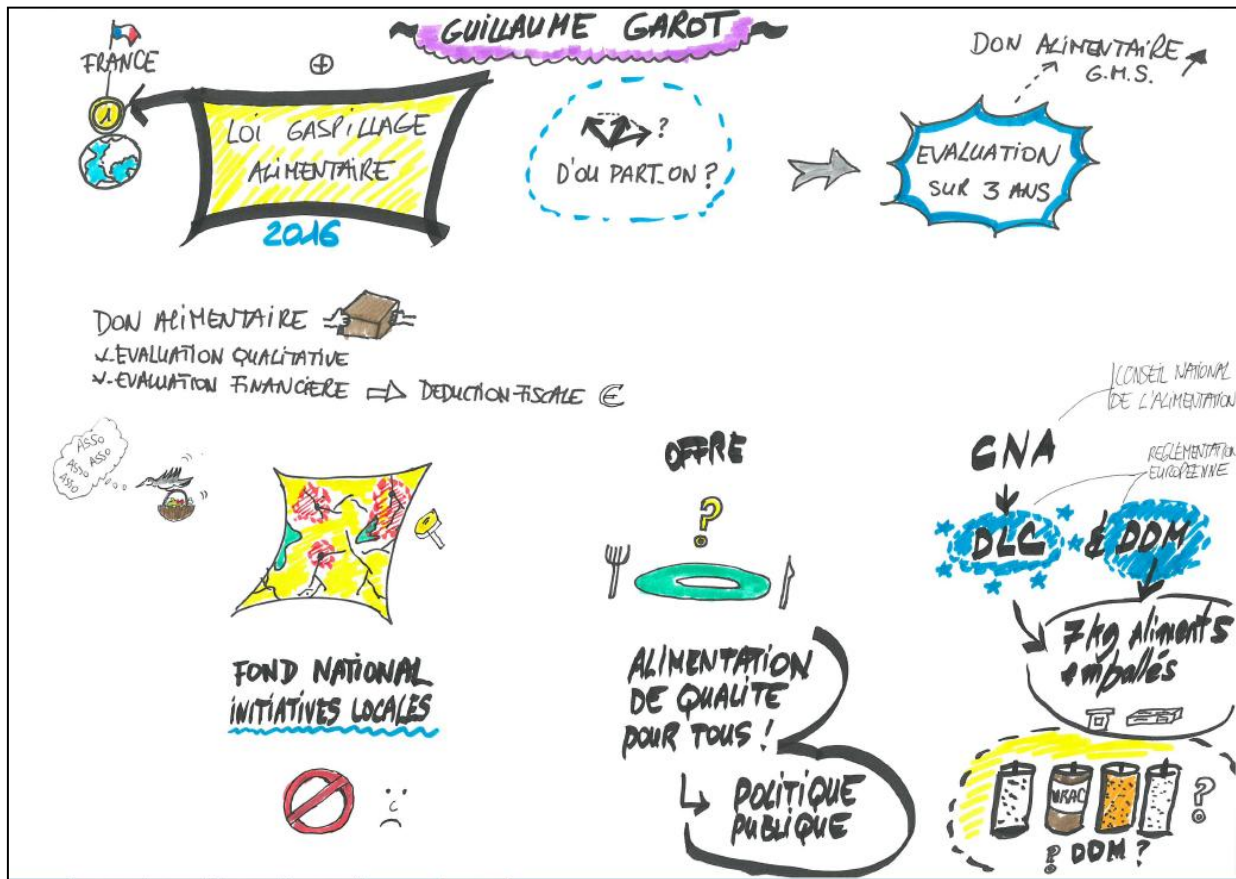
En France, le don des grandes surfaces vers les associations a augmenté de 27%. Une évaluation plus précise sur les quantités sera réalisée début 2019.

Il reste toutefois de nombreux points à améliorer notamment en ce qui concerne la qualité des dons. Il faut éviter que les associations deviennent des centres de tri. Ce travail doit être réalisé par la grande distribution. Guillaume GAROT, souhaite plus de fermeté envers les magasins qui ne respectent pas la réglementation.

L'ancien ministre propose également d'affiner la question du financement. En effet, afin de favoriser les dons, les grandes surfaces ont droit à une déduction fiscale sur leurs dons. Or, le coût de la perte est déjà pris en compte par le magasin qui le répercute sur le ticket de caisse et donc aux consommateurs. Ce qui fait que la grande distribution y gagne deux fois d'autant plus que normalement elle devrait payer pour se défaire de ses invendus.

Interrogé sur le rôle de l'éducation, l'ancien ministre est favorable à un parcours éducatif du CP à la terminale avec pourquoi pas une option au baccalauréat.

Lors des échanges avec la salle, le président du Conseil National de l'Alimentation, a souligné l'importance de mobiliser les territoires en aidant localement à définir des objectifs. « *Mieux on mobilisera, mieux on y arrivera* ».



ATELIER TÉMOIGNAGE :

AVAL : TRANSFORMER ET VALORISER LES DENRÉES EN SURPLUS

L'objectif de l'atelier était de partager les bonnes pratiques autour de la transformation et de la valorisation des denrées en surplus. A ce titre, les associations VASI Jeunes, Échanges Nord-Sud, Initiative Catering et la Banque Alimentaire 87 présentaient leurs actions respectives.

Nombre de participants : 36 personnes pour la première session, 30 personnes pour la deuxième.

Déroulé de l'atelier :

- Présentations des retours d'expérience des intervenants en lien avec la transformation de denrées.
- Temps d'échange et de discussion avec les intervenants.



I – Présentations des retours d'expérience des intervenants en lien avec la transformation

1.1. Présentation du projet « Transformation de pommes non consommées en jus : Pomme donnée vaut mieux que pomme pourrie » de l'association VASI Jeunes

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

SOMMAIRE

- 1) Présentation VASI Jeunes
- 2) Action Engagée
- 3) Anti-gaspillage
- 4) Conclusion



ACTION ENGAGÉE

- Taille des pommiers
- Ramassage de pommes perdues
- Presse
- Vivre et Faire ensemble



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

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

ANTI GASPILLAGE

- Revalorisation des pommes
- Marc
- Lait
- Bouteilles /Capsules



Années	2015	2016	2017
Tonnes de pommes	30	13,2	17,2

1.2 Présentation du projet « Les confitures solidaires » de l'association Echanges Nord-Sud



QUELQUES CHIFFRES

Années	Nombre de kilos de fruits et légumes récupérés	2018	Invendus déclarés Mdd	Invendus récupérés pesés	Déchets
2015*	3728	Janvier	575,00	789,50	61,85
2016	6796	Février	414,00	992,50	122,30
2017	6900	Mars	488,00	1 000,00	105,40
2018**	7044	Avril	344,00	903,25	82,00
TOTAL	24468	mai	581,00	1119,00	86,60
		Juin	819,00	1 297,00	53,3
		Juillet	1 009,00	1 339,00	44,60
		Aout	945,00	1 004,00	18,20
		Septembre	980,00	1 570,00	3,70
		Octobre	889,00	1 764,00	0,00
		Total	7 044,00	11 778,25	577,95

* de juillet à décembre
** jusqu'au 31 octobre

**Un système de vente original :
Pots consignés et prix libre**

**Et ça marche !
Les clients ramènent les pots et en donnent,
voire en collectent.
Ils payent de 0,20 cts à 50€ !**

Années	Nombre de pots vides récupérés*
2016	2150
2017	3703
2018*	3362
TOTAL	8922

* jusqu'au 31 octobre

DES PARFUMS ORIGINAUX

Qui reflètent la créativité des bénévoles

Aubergines/citron
Bananes/courgettes
Concombre/citron
Courgettes aux agrumes
Carottes aux pruneaux
Melons/carottes
Poire/patate douce

Poivron
Pomme de terre/citron/rhum
Pommes/courgettes
Potimarron/pommes
Tomates aux amandes
Tomates vertes/vanille
Yaçon/poire

Mais aussi

Abricots
Figues
Mangues
Mirabelles
Prunes
...

+ de 60 parfums différents

**LES CONFITURES SOLIDAIRES
C'EST AUSSI DES BUFFETS, DES BRUNCHS,
DES APÉROS ET MÊME DU CATERING**



ATELIER TÉMOIGNAGE :

AMONT : « AGIR DES L'APPROVISIONNEMENT EN PRIVILÉGIANT QUALITÉ ET PROXIMITÉ »

Cet atelier témoignage et partage de bonnes pratiques s'est déroulé en deux sessions de 45 minutes, pour un nombre total de 58 participants.

Après un rapide tour de table, les différents intervenants ont présenté leur activités et leurs spécificités:

- Hervé **GARRIGUE**, Ingénieur au centre hospitalier de Dax, Président de Resto'co Nouvelle-Aquitaine et coordinateur du Groupement d'Achat Région Aquitaine.
- Jérôme **GLERE**, Co-Président de l'ACENA (Association des Coordinateurs EPLE de la Nouvelle-Aquitaine).
- Jean-Christophe **MADO**, Directeur Loc'Halle bio.

1. Hervé GARRIGUES

Hervé Garrigue a insisté sur certains points essentiels sur lesquels il a beaucoup travaillé afin d'augmenter la part des produits de qualité tout en réduisant le gaspillage, le tout dans un souci de coût maîtrisé :

- donner de l'importance à la qualité et ne pas regarder le prix (au final seulement 12% plus cher),
- formation à la cuisson à basse température pour éviter de perdre de la matière: viande plus chère au poids mais en commander de plus petites quantités (85 kilos de race à viande française contre 100 kilos de viande européenne par jour), pour au final une quantité similaire dans l'assiette mais avec un produit de meilleure qualité.
- remettre le professionnalisme dans les cuisines,
- revoir le logiciel d'achat car il achète trois chiffres après la virgule,
- effectuer des achats locaux en petite Aquitaine (65% d'achats locaux),
- défendre au niveau national par un lobbying positif : l'identité nationale,
- on passe de 20 000 à 100 000 adhérents avec l'intégration de la Nouvelle-Aquitaine.

Le but est de changer les coûts logistiques et non les coûts :

- de la matière,
- des services et les coûts cuisines/énergie.

Il s'agit là d'un travail sur le long terme, qui s'échelonne sur 15 ans.


2. Jérôme GLERE

Au départ il existait différents gestionnaires d'établissements publics qui faisaient séparément les groupements d'achats: ils se sont réunis au sein d'une association afin de converger le cahier des charges dans le but d'avoir plus de poids devant les fournisseurs.

Fil directeur :

- idée de solidarité financière,
- qualité des produits,
- approvisionnement locaux,
- convergence des cahiers des charges,
- travail avec un cabinet spécialisé en épigénétique pour **déterminer les additifs à proscrire.**

Exemple d'exigences dans le critère qualité



Interdictions : si présence, offre rejetée

Pour le lot 06, Bouillons, jus, sauces, fonds et fumets en boîte, un certificat des candidats attestant de l'absence totale de glutamate mono sodique (E621), de caramel ammoniacal (E150C), de caramel au sulfate d'ammonium (E150D) et de lécithine de soja/tournesol (E471) dans les produits proposés.

- Pour le lot 12, Petit déjeuner, un certificat des candidats attestant de l'absence totale d'acide carminique (E120), de caramel ammoniacal (E150C) et de caramel au sulfate d'ammonium (E150D) dans les produits proposés.
- Pour le lot 13, Entremets, chocolat, alcool, pâtisserie, fruits secs et confits, un certificat des candidats attestant de l'absence totale d'acide carminique (E120) et de caramel ammoniacal (E150C) dans les produits proposés.
- Pour le lot 31, Fromages à la coupe, un certificat des candidats attestant de l'absence totale de caramel ammoniacal (E150C) dans les produits proposés.
- Pour le lot 41, Charcuterie et saurisserie, un certificat des candidats attestant de l'absence totale de glutamate mono sodique (E621), de caramel ammoniacal (E150C) et de caramel au sulfate d'ammonium (E150D) dans les produits proposés.
- Pour le lot 42, Saucisserie, un certificat des candidats attestant de l'absence totale de nitrite de sodium (E250) et de glutamate mono sodique (E621) dans les produits proposés.
- Pour les lots concernés, un certificat des industriels et producteurs attestant de l'absence totale d'aspartame ou d'huile hydrogénée dans les produits proposés.

Grâce à ce travail sur l'épigénétique, l'ACENA a déterminé une liste d'exigences dans les critères de qualité souhaités, excluant certains additifs. Le non respect de ces critères entraîne un rejet de l'offre.

Progressivement ce positionnement a fait évoluer les pratiques des fournisseurs. L'un des exemples marquant dans l'évolution de leurs pratiques est celui concernant le lot « fonds de sauce », pour lequel l'ACENA a réussi à faire supprimer par les fournisseurs les additifs nocifs: E621 et E150C.

Annexe Politique environnementale

Politique du candidat en terme de protection des ressources naturelles animales ou végétales : - recours à des fournisseurs disposant de chartes éco-responsable - sélection de produits selon des critères environnementaux, etc
Politique du candidat en terme de tri, d'emballage et de valorisation des déchets
Politique du candidat en terme de gestion du parc véhicule, d'optimisation des tournées.
Actions que pourrait mener le candidat auprès des convives en terme de sensibilisation aux problématiques environnementales
Politique du candidat en terme de respect du bien être animal : conditions d'élevage, audit des fournisseurs, des abattoirs, etc.
Politique du candidat en terme de développement de filières d'approvisionnement de proximité

Il est possible également de demander dans le cahier des charges une analyse du fournisseur et de financer des laboratoires pour faire des recherches sur les produits.

Ce travail de concertation et d'exigence a contribué à l'approvisionnement en produits de qualité et plus sains, pour lesquels un travail de valorisation lors de leur préparation doit être entrepris afin de poursuivre cette démarche vertueuse d'alimentation durable.

3. Jean Christophe MADO

Loc'Halle Bio est un groupement de producteurs locaux qui développe la production vers la restauration collective. Ce groupement s'adresse essentiellement aux maraîchers. Ils travaillent sur les produits de façon à apporter un meilleur coût pour la restauration collective.

Plusieurs objectifs sont ciblés :

- aider au développement des producteurs existants,
- aider les nouveaux à s'installer,
- valoriser la différence de prix en fonction du calibrage.

L'intérêt de ce groupement est double : à la fois assurer aux producteurs un minimum de commandes liées à cette activité des fournisseurs pour la restauration collective, mais aussi garantir aux acheteurs de la restauration collective une meilleure réponse à leur demande, en raison des volumes importants qui sont concernés.

Les éventuels surplus qui peuvent exister sont donnés à la Banque Alimentaire.

Conclusion :

Il existe en Nouvelle-Aquitaine, et en Gironde notamment, de nombreuses solutions pour offrir aux acheteurs de la restauration collective un approvisionnement de qualité. Cette démarche d'approvisionnement en produits locaux, bio, de qualité constitue l'étape initiale vers une alimentation durable, dont la continuité réside entre autre à lutter contre le gaspillage de ces produits, via un ensemble d'actions à mettre en œuvre dans la durée.



ATELIER PARTICIPATIF :

« COMMENT GÉNÉRALISER LA RÉALISATION DES DIAGNOSTICS EN RESTAURATION COLLECTIVE ? »

Après que le CREPAQ est reprécisé ce qu'est une méthode globale de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective afin de restituer la place du diagnostic, les participants à l'atelier ont défini ce qu'ils entendaient par « diagnostic » pour pouvoir ensuite répondre à la question de leur généralisation.

Définition :

Un diagnostic en restauration collective correspond à un état des lieux du système de restauration. Il fait état de référence. Mais en plus d'être une photographie à un instant « t », il représente également l'analyse de cette photographie, en tenant compte de l'aspect quantitatif et de l'aspect qualitatif. De façon plus technique, cela revient à observer

- ce qui est jeté (quels types de denrées),
- combien est jeté,
- les circonstances de ces pertes (phénomènes internes au système de restauration : problème de livraison, sortie de classe imprévue, etc.),
- le contexte (phénomènes externes au système de restauration : épidémie de gastroentérites le jour du diagnostic, journée exceptionnellement chaude alors que de la soupe avait été prévue au vu des températures des derniers jours, etc.),
- le taux de consommation,
- l'analyse de l'appréciation des menus par les convives.

La réalisation du diagnostic implique également l'élaboration d'indicateurs, qui permettront par la suite de faire une évaluation des modifications apportées au système de restauration, à l'élaboration des menus ou au réfectoire.

Afin que cette définition convienne quel que soit le système de restauration (cuisine sur place, cuisine centrale et cuisines satellites, approvisionnement fait par un prestataire privé), il convient de faire ce diagnostic en fonction de différents blocs, avec des objectifs pour chacun d'entre eux :

- le bloc de commande,
- le bloc de production,
- le bloc de service,
- le bloc de consommation.

Généralisation de diagnostics :

De manière globale, pour généraliser les diagnostics, il faudrait dans un premier temps en établir une définition et un cadre de réalisation qui soit accepté par tous.

Les établissements n'en étant pas au même stade d'avancement (réalisation de pesées régulières, table de tri, etc.), il pourrait y avoir une méthodologie de diagnostic pour différents niveaux d'avancement (exemple : niveau 1_sans pesée régulière déjà effectuée ni table de tri ; niveau 2_sans pesée régulière déjà effectuée mais avec table de tri ; niveau 3_avec pesées régulières déjà effectuées et table de tri).

En effet, on peut imaginer qu'un établissement qui réalise des pesées régulières et qui possède une table de tri est déjà plus impliqué dans des démarches liées à la réduction du gaspillage alimentaire et pourra aller plus loin dans la réalisation d'un diagnostic, de manière à ce que ce dernier soit plus complet, qu'un établissement qui ne fait pas de pesées et qui ne possède pas de table de tri.

Dans un second temps, il faudrait que les différentes autorités hiérarchiques des établissements de restauration collective soient des relais de communication auprès des établissements.

Enfin, dans un troisième temps, il faudrait que les équipes, dans les établissements, soient accompagnées, pour qu'elles puissent s'approprier la démarche de diagnostic.

De manière concrète, dans les établissements, en fonction du diagnostic (voire de ses différentes étapes), il est bon de se demander quelle équipe, quelle personne, doit le réaliser ? La réponse à cette question peut passer par la mise en place d'un COPIL (COMité de



PIlotage) spécifiquement dédié au diagnostic. Ce COPIL, qui servirait principalement à initier et à assurer la pérennité de la démarche, déterminerait qui fait quoi.

Si celui-ci n'est pas suffisant, il faudrait probablement que la réalisation de diagnostic soit inscrite dans le projet d'établissement (qui va plus loin et permet d'impliquer plus de monde).

Plusieurs freins à la mise en place de diagnostics sont émis de façon régulière à l'heure actuelle. Les principaux sont : le budget, le personnel qui ne s'implique pas car il n'a pas conscience du gaspillage alimentaire (comment le motiver ?) ou encore la peur du changement (les équipes peuvent se demander ce que cela va apporter ?).

Tous ces freins apparents n'en sont pas réellement. Avec de la sensibilisation et de la pédagogie il est possible de montrer que la réalisation de diagnostic est un plus pour l'établissement. Pour le budget, il faut comprendre que la réalisation d'un diagnostic permettra par la suite de dégager des économies. Plus qu'un coût, la réalisation d'un diagnostic est donc un investissement. Il faut de la pédagogie pour que cette idée soit admise.

De même, pour que les équipes s'approprient une démarche de diagnostic, qu'ils prennent conscience de son intérêt sans avoir peur des changements potentiels de pratique, cela nécessite de la sensibilisation et de la pédagogie. Créer des visites sur des sites vertueux et des temps d'échanges de bonnes pratiques peut notamment être un bon moyen de sensibilisation.

Trois leviers sont nécessaires pour faciliter la généralisation des diagnostics, et notamment pour assurer leur bon déroulement :

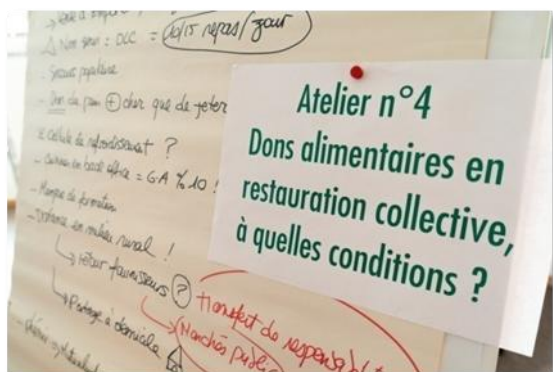
- la formation des équipes au sein des établissements, afin que tout le monde soit au même niveau de connaissances et que les équipes possèdent un niveau socle de connaissance,
- l'accompagnement de l'équipe cuisine, afin que ces diagnostics permettent sa valorisation à court, moyen ou long terme,
- les échanges de bonnes pratiques et les retours d'expériences entre différentes équipes, entre différents établissements (même si les établissements ne semblent pas similaires, ils ont probablement des similitudes intéressantes qui permettent des échanges constructifs, en restant en local).

Enfin, pour faciliter l'implication des équipes dans la réalisation de diagnostics et donc la généralisation des diagnostics, il faut avoir un ou des réseaux portant à connaissances les bonnes pratiques. Cela permettra la duplication et l'essaimage de ces bonnes pratiques.



ATELIER PARTICIPATIF :

« DONS ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE, À QUELLES CONDITIONS ? »



En introduction, le CREPAQ a indiqué que le don alimentaire en restauration collective allait devenir obligatoire dans le cadre de la loi « Alimentation » votée le 3 octobre dernier, mais qu'il ne doit être mis en œuvre qu'une fois toutes les actions possibles permettant d'éviter le gaspillage alimentaire, aient été mises en place.

Au préalable, nous avons défini deux modes d'organisation des restaurants de collectivités, influençant de façon importante l'organisation

du don alimentaire :

- les cuisines centrales et les cuisines satellites,
- les cuisines autonomes.

En effet, les cuisines centrales en liaison froide et leurs satellites peuvent réaliser du don facilement car les aliments sont déjà conditionnés en nombre de part, avec une date limite de consommation.

Groupe 1

- Témoignages

M. Pascal Guillemain de la cuisine centrale de Libourne a présenté le fonctionnement du don :

La cuisine centrale produit 1 600 repas /jour et donne à la Banque Alimentaire depuis 2007 les non servis dont la DLC est encore valable. Les bénévoles de la Banque Alimentaire se rendent dans la cuisine centrale et vérifient sur l'unité frigorifique s'il y'a un post-it avec la mention « DON ». Dans ce cas, ils procèdent à l'enlèvement des denrées. Cela permet de ne pas déranger l'équipe de la cuisine centrale. Cependant, il n'y a pas de contrôle des températures, même si les bénévoles sont formés aux règles d'hygiène.

Le conditionnement se présente sous forme de barquettes de 8 parts, avec des portions adultes et enfants. Les cantines scolaires mettent en température 80% de la production, le reste est chauffé en dernier recours selon les besoins pour éviter le gaspillage.

Le Président de la Banque Alimentaire de Gironde, Monsieur Pierre POUGET, indique que le conditionnement destiné aux écoles par barquette de 8, rend la redistribution des portions plus complexe par les associations, car elles ne sont pas adaptées aux besoins des bénéficiaires. Ainsi, le reconditionnement engendre des coûts, du gaspillage d'emballages et une perte de temps.

Témoignage de Monsieur Christophe BAJILET, Responsable du RIE de la Poste Mériadeck à Bordeaux :

La cuisine centrale produit 1 000 repas/jours et travaille en liaison chaude. C'est un restaurant indépendant mais qui travaille avec un prix fixé. Depuis début novembre 2018, le gérant du restaurant a mis en place de la vente à emporter à prix réduit, avec les restes des repas précédents, mais il ne sait encore pas quoi faire des restes dont la DLC est le jour même.

Certains aliments sont plus chers à donner qu'à jeter, comme par exemple le pain, dont le prix d'achat est faible. Il donne entre 10 et 15 repas par jour au Secours Populaire, ce qui est une quantité assez faible pour encourager les associations à se déplacer.

Il travaille en liaison chaude. Afin de pouvoir fournir plus de volumes à l'association, il serait intéressant de s'équiper d'une cellule de refroidissement afin de pouvoir récupérer tous les produits maintenus au chaud, car il est moins facile de donner en liaison chaude. En effet, une cellule de refroidissement permet d'éviter toute contamination des denrées en les passant de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Ce qui donne une DLC à J+1 ensuite.

Le fait que le chef de cuisine soit présent à l'office a fait baisser le gaspillage alimentaire d'environ 10%. En effet, cela génère de meilleurs échanges avec les convives.

Il serait intéressant de mutualiser avec d'autres restaurants pour optimiser l'organisation du don ce qui réduirait les coûts surtout au sein de la métropole où il y'a une forte densité de restaurants collectifs.

2- Échanges avec le groupe

Alizé DUCOURS du Chainon manquant travaille dans le sens inverse en étudiant d'abord les besoins des personnes qui bénéficieront des dons.

Elise MADRANGES, Phénix, estime qu'il y a un manque de formation à l'hygiène des bénévoles ce qui est dommage car cela induit des pertes.

SMIDDEST, Syndicat mixte de développement durable de l'estuaire de la Gironde, soulève la problématique dans les territoires ruraux, où les distances entre les besoins alimentaires et les lieux de productions susceptibles d'avoir des surplus sont importantes.

M. Christophe BAJILET du RIE de la Poste Mériadeck propose d'utiliser le retour à vide des camions des fournisseurs pour effectuer la livraison des aliments destinés au don. Dans le groupe est évoqué le problème de responsabilité mais il suffit d'établir une convention qui actera le transfert de responsabilité.

Groupe 2 [Pas de témoignage possible dans ce groupe]

Dans un premier temps les principaux freins au don alimentaire ont été identifiés par le groupe. Un des gros freins dans l'organisation du don alimentaire est la prise de risque en matière d'hygiène. La collectivité en charge de la restauration doit accompagner les agents de restauration pour faciliter le don alimentaire, par exemple en investissant dans une cellule de refroidissement.

Cependant, le coût de cet équipement étant conséquent cela ne peut être intéressant que pour un volume assez important.

Un autre frein au don alimentaire est le conditionnement des plats non servis qui génère de nouveaux déchets, d'emballage cette fois. Il serait dommage de générer ces emballages en voulant réduire le gaspillage alimentaire.

Différentes solutions sont évoquées : l'organisation d'un système de consigne, l'utilisation de bocaux à confiture ou encore des barquettes compostables.



Véronique BERNARD de l'**ADEME** a émis l'idée de créer des sites pilotes, qui pourraient tester des méthodes de transport, des solutions de conditionnement, tout en indiquant qu'une méthodologie devrait être établie à l'échelle nationale, dans le cadre d'un groupe de travail ad hoc, afin de guider les établissements de restauration collective dans la mise en place du don alimentaire.

Un participant a demandé pourquoi dans certaines écoles les restes et notamment les desserts des restaurants scolaires n'étaient pas redistribués aux goûters pour les enfants. **David BROUQUE** de la **DRAAF**, explique qu'à partir du moment où les produits frais comme des yaourts sont passés en salle de restauration, il y a rupture de la chaîne du froid. C'est pourquoi ils doivent être jetés. Dans cet esprit, il faut bien veiller à ce que les élèves ne conservent pas un produit frais pour le manger plus tard.

Plusieurs participants se sont déclarés néophytes sur le sujet, et demandent à connaître les étapes nécessaires au don alimentaire.

David BROUQUE de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine indique les différentes étapes :

- Signature d'une convention de don alimentaire qui définit le cadre d'intervention sur le plan logistique et administratif.
- Stockage des denrées faisant l'objet d'un don dans les conditions classiques de respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments (notamment en ce qui concerne la maîtrise des températures).
- Remplissage d'un bordereau de suivi en indiquant a minima la désignation et le volume du produit. C'est ce document qui permet le transfert de responsabilité de l'établissement donneur à l'association.
- Transport des aliments par camion frigorifique, si liaison froide, ou en camion équipé d'une cellule isotherme, si liaison chaude.
- Stockage à l'arrivée dans les conditions classiques de respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments (notamment en ce qui concerne la maîtrise des températures).

Au niveau de l'organisation du don, les échanges ont conforté l'idée qu'il manque une formation des personnes ou bénévoles chargés de récupérer les non servis. En effet, un protocole doit être suivi comme la prise de température au cœur des aliments avant l'enlèvement, le contrôle de la température des frigorifiques à l'arrivée ou l'utilisation d'un bordereau de suivi.

CONFÉRENCE DE BAPTISTE DUBANCHET

COMMENT MÉDIATISER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ? SON EXPÉRIENCE PERSONNELLE DE TRAVERSÉE DE L'ATLANTIQUE EN 2017



Baptiste DUBANCHET, conférencier, navigateur et « extrémiste », comme il se définit lui-même, a décrit en toute humilité son exploit à savoir : traverser l'Atlantique en pédalo en totale autonomie en se nourrissant exclusivement de produits dont la Date de Durabilité Minimale (DDM) est dépassée, à ne pas confondre avec la Date Limite de Consommation (DLC).

Il a rappelé la différence :

« à consommer de préférence avant » :
le goût et la texture peuvent changer mais aucun danger pour la santé



« à consommer jusqu'au » : présente un danger pour la santé

Il en a profité pour soulever une incohérence en termes de réglementation. En effet, les produits secs en vrac ne sont pas soumis à la DDM ni à la DLC mais lorsque ces mêmes denrées sont conditionnées, elles sont soumises à la DDM.

Il a aussi présenté la lyophilisation. Ce processus consiste à déshydrater de la nourriture par le froid, ce qui permet de stocker des denrées initialement périssables pendant plusieurs années tout en conservant les qualités organoleptiques (goût, odeur, flaveur). Cette méthode permet aussi de réduire le poids de 80 à 95%. Il a d'ailleurs utilisé ce procédé pour sa traversée et après avoir réalisé une visite médicale à son arrivée, il a été jugé en parfaite santé !



Baptiste DUBANCHET compte continuer sa croisade contre le gaspillage dans le futur et dans l'attente de nouveaux défis, navigue au gré des demandes pour présenter son exposition sur son périple et en donnant des conférences aussi bien grand public que pour les scolaires.

PRÉSENTATION DE LA POLITIQUE MUNICIPALE EXEMPLAIRE EN MATIÈRE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE BÈGLES



Clément ROSSIGNOL PUECH, Maire de la ville de Bègles, accompagné de **Nicolas MADET**, responsable de la cuisine centrale de Bègles, ont présenté les différentes initiatives mise en place dans la ville de Bègles afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Bègles a été la 1^{ère} ville d'Aquitaine labellisée par l'INTER BIO en 2012. Elle est membre fondatrice du Club des Territoires 1+Bio.

Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité

Approvisionnements Bio à hauteur de 44% en (11/2018)
F&L frais, Huile, Lait, Yaourt, Légumes surgelés, Viande de bœuf, Epicerie...

Des **approvisionnements** les plus **locaux** ou proximaux possibles.
Accord cadres intégrant la notion de distance, de circuit court, d'origine...

L'**utilisation** au strict **minimum** des denrées élaborées par l'industrie agroalimentaire pour une cuisine authentique et maison.
Légumerie opérationnelle à 100%, peu de 4^{ème} gamme, pas de 5^{ème} gamme.

Réduire la consommation de viandes et **développer les repas alternatifs**.
*1 repas sans viande pour tout le monde par semaine (hors omelette et poisson),
1 choix quotidien d'un repas sans viande.*



Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité

Gérer son budget :

Se regrouper pour dégager des marges de manœuvres budgétaires

Réinjecter dans le Bio les économies réalisées sur le conventionnel

Réaliser des achats à partir de marchés publics.

Limiter le gaspillage alimentaire



Limiter le gaspillage alimentaire est un enjeu éthique et financier pour la Collectivité. Son objectif est de descendre à moins de 100g jetés/j/convive avant 06/2019. Une diminution du gaspillage alimentaire de 10% représenterait une économie de 70 000€ sur le budget de la Cuisine Centrale dès la 1^{ère} année.

Pour atteindre son objectif le maire et son équipe ont mis en place une méthodologie regroupant plusieurs axes d'actions :

La méthode...

- Suivre les recommandations nutritionnelles (GEMRCN) et les adapter le cas échéant.
- Equiper les écoles élémentaires, maternelles et restaurant municipal en tables de tri avec pesée intégrée
- Standardisation des méthodes de pesées et retour d'informations hebdomadaires
- Utiliser une application pour tablette tactile et collecter tous les jours les données de gaspillage et d'appréciation des repas afin de communiquer les résultats aux usagers et aux agents.
- Animer la démarche dans les restaurants scolaires par la création d'un poste de Chef – Animateur Culinaire, détaché de la Cuisine centrale.
- Impliquer les acteurs péri éducatifs (CoPil interne) et éventuellement des partenaires associatifs
- Intégrer une filière éthique de proximité pour la valorisation des biodéchets.



Plus largement, la politique alimentaire de la ville se développe sur deux axes :

- Une agriculture urbaine de proximité, accessible au plus grand nombre : entre jardinage amateur et activité professionnelle.
- Des actions d'éducation à l'alimentation : une coordination d'actions permettant de toucher le plus grand nombre.



COCKTAIL DE FIN DE JOURNÉE

Un grand Merci à la ville de Bègles pour ce cocktail qui a clôturé de belle manière cette riche première journée.



PROGRAMME DU MERCREDI 14 NOVEMBRE

9h00 - 9h30

Accueil des participants - Café d'accueil offert par la Ville de Bègles

9h30 - 10h30

SEANCE PLENIERE 1

"Pas de Transition sans innovation"

Table ronde : **Changements de comportements : Les nouveaux outils numériques pour réduire le gaspillage alimentaire : qu'en attendre ?**



Pauline ROBERT-ETCHETO, Hop Hop Food
Quand le don se fait de particulier à particulier



Antoine MATHIS, Responsable Sud-Ouest, To Good To Go
Valoriser des surplus en panier surprise d'invendus



Julien FERRON, Animateur éducation à l'environnement, Association Au fil des Séounes
Associer professionnels et particuliers pour un réseau de glanage organisé: adopte-un-fruit.org

10h30 - 11h30

SEANCE PLENIERE 2

"Pas de Transition sans formation/accompagnement"

Table ronde : **Changement de comportements : formation et accompagnement des professionnels**



Laura BOURIGAULT, Chargée de mission régionale UMIHNA
Accompagner et former les restaurateurs à la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de leur activité: une évidence devenue nécessité



Dominique LEGA, Directeur Service Restauration Municipale de Talence et Délégué AGORES Gironde-Aquitaine
Entraide et soutien au changement avec le réseau AGORES (association des responsables de restauration collective publique)



Maroussia TERMIGNON, Responsable de la zone ouest de Comerso et Elise MADRANGES, Directrice région Nouvelle-Aquitaine, Phénix
Accompagner des acteurs de la distribution et de l'aide alimentaire



Sylvie MACHETEAU, Responsable Nouvelle-Aquitaine, SOLAAL
Faciliter le lien entre les filières agricole et alimentaire, et les associations d'aides alimentaires

11h30 - 12h30



REMISE DES TROPHEES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE !

MERCREDI 14 NOVEMBRE

12h30 - 13h30

Pause déjeuner - Repas préparé par le service restauration du lycée



13h30 - 14h30

SEANCE PLENIERE 3

"Pas de Transition sans éducation"

Table ronde : **Quelles contributions de l'éducation populaire et à l'environnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation à l'alimentation ?**

Modérateur : Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ



Eric PREDINE, Les Râteleurs

Cathy MAZERM, FNE Nouvelle-Aquitaine, Corrèze Environnement, Graine(s) de Nouvelle-Aquitaine

14h30 - 16h15

DEUX SESSIONS DE TROIS ATELIERS PARTICIPATIFS (45min/atelier)

- N°1. Quelles méthodes et outils pour sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable ?
- N°2. Quels partenariats à développer entre les associations et les institutions ?
- N°3. Quel rôle de l'Éducation nationale dans l'éducation à l'alimentation ?

16h15 - 16h45

RESTITUTION DES ATELIERS PAR LES RAPPORTEURS

16h45 - 17h00

INTERVENTION DE CLOTURE DES ASSISES



Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ

ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Café d'accueil offert par la ville de Bègles.



SÉANCE PLÉNIÈRE N°1 :

« PAS DE TRANSITION SANS INNOVATION »

Table ronde : Changement de comportements : Les nouveaux outils numériques pour réduire le gaspillage alimentaire : qu'en attendre ?



Pour parler de ce sujet, étaient conviés à la table :

- **Pauline ROBERT-ETCHETO**, Co-fondatrice HopHopFood
- **Julien FERRON**, animateur éducation à l'environnement, association Au fil des Séounes : Adopte un fruit

A l'heure du numérique, il serait dommage de se priver des plateformes et des applications pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Selon le baromètre du CREDOC, Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie, 81% des français possèdent un ordinateur et 73% un Smartphone.

Ces deux plateformes, HopHopFood et Adopte un fruit, ont pour objectif de faciliter les dons entre particuliers pour la première et entre les producteurs (jardins de particuliers ou agriculteurs) et les particuliers pour la seconde. Le principe est simple, les personnes qui ont une surproduction ou par exemple qui partent en vacances et qui ne veulent pas jeter leurs denrées, mettent une annonce et les membres de la « communauté » peuvent les contacter pour les récupérer. Ces plateformes se veulent simples pour que le plus grand monde puisse y accéder.

Notre plateforme numérique

Notre plateforme est disponible sur l'App Store, Google Play, et via ordinateur (web).

Je crée / me connecte sur mon compte HopHopFood

Je mets mes produits en ligne

Je recherche des produits à proximité

Je contacte les utilisateurs via le chat pour nous accorder sur les modalités de rencontre

J'évalue mes échanges/choisis mes favoris / signale un utilisateur

Lien : <http://www.hophopfood.org/>



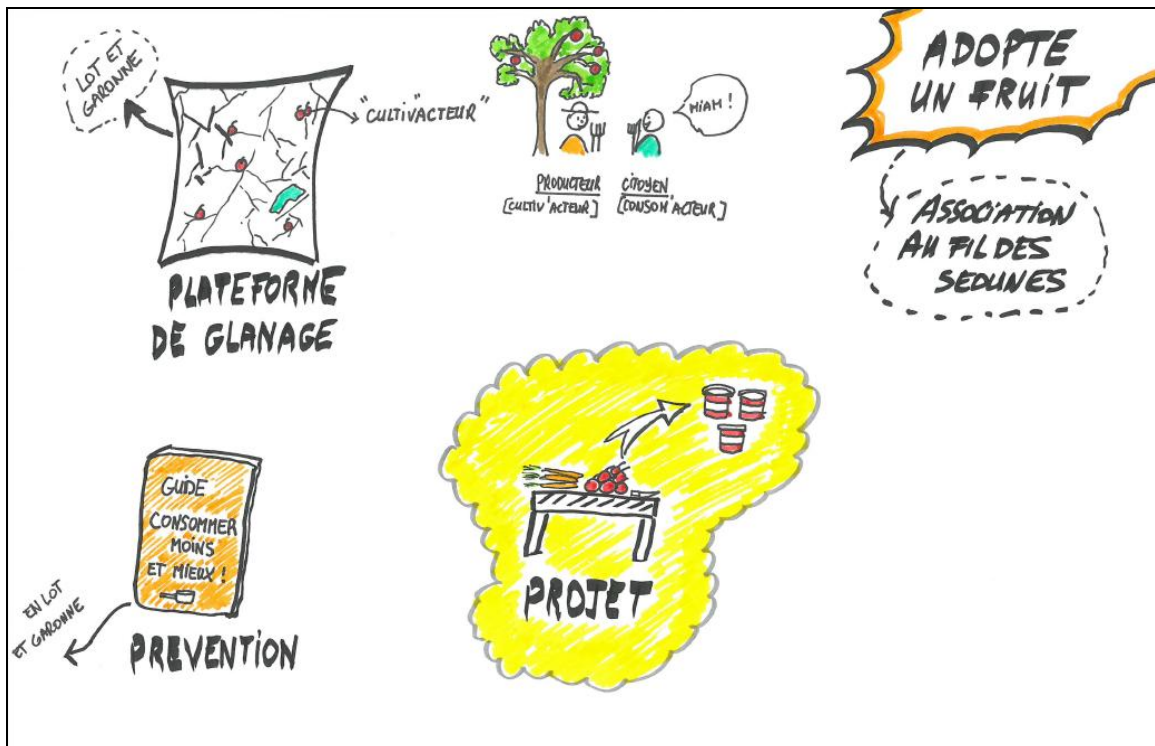
Lien : <https://adopte-un-fruit.org/>

Au-delà d'œuvrer contre le gaspillage alimentaire, ces 2 applications permettent de créer du lien social. A terme l'un des objectifs de HopHopFood est que les utilisateurs se passent de la plateforme et créent leurs propres circuits courts et que les donateurs proposent des « paniers de dons » du montant qu'ils souhaitent, 5,10,15 euros...

Lors des échanges avec la salle certaines personnes se sont interrogées sur les dérives et abus de personnes qui viendraient tout récupérer. Pauline ROBERT-ETCHETO a répondu en disant qu'on ne peut pas empêcher des abus, mais que cela reste toujours de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Si une personne fait ses courses uniquement avec l'application, ça ne serait pas rentable pour elle compte tenu de la distance qu'il peut y avoir entre chaque donateur et tous les produits.

Certaines difficultés ont été relevées pour les 2 applications :

- Dispersion sur le territoire => contrainte de distance
- Équilibre entre donateur et receveur



SÉANCE PLÉNIÈRE N°2 :

« PAS DE TRANSITION SANS FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT »

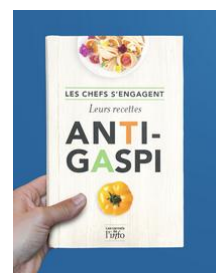
Table ronde : Changement de comportements : formation et accompagnement des professionnels



- **Laura BOURIGAULT**, Chargée de mission régionale UMIHNA
- **Dominique LEGA**, Directeur Service Restauration Municipale de Talence et Délégué AGORES
- **Maroussia TERMIGNON**, Responsable Zone Ouest chez Comerso
- **Élise MADRANGES**, Directrice Région Nouvelle-Aquitaine, Phénix
- **Sylvie MACHETEAU**, responsable Nouvelle-Aquitaine, Solaal



L'Union des Métiers et des professionnels de l'Industrie et de l'Hôtellerie, syndicat patronal des restaurateurs, a développé un livre de recettes « Anti-Gaspi » téléchargeable sur leur site internet. De plus des formations sont proposées aux restaurateurs mais également au niveau des lycées hôteliers.



Lien : <http://www.umihra.fr/fr/index.html>



AGORES est un réseau de veille et d'échange. L'association se place dans une logique de service auprès de ses adhérents qui sont les cuisines collectives. En 2012, un état des lieux a été réalisé afin de remonter les initiatives dans le « Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective ». Des « Gaspimètres de pain » sont aussi mis à disposition des cuisines permettant une prise de conscience des consommateurs et par conséquent réduit de 20 à 60 % le gaspillage du pain. AGORES développe avec le CNFPT (Centre Nationale de la Fonction Publique) des formations à destination des collectivités territoriales à la demande des élus.



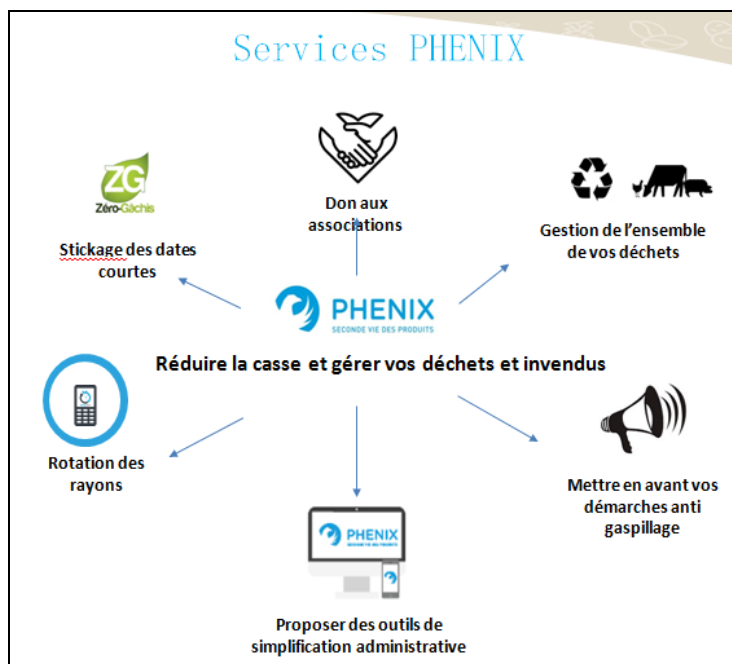


- ACCOMPAGNEMENT DES EQUIPES GMS AU CHANGEMENT – DU REFLEXE « MISE EN BENNE » AU REFLEXE DON AUX ASSOCIATIONS**
- Embarquer tout le monde – direction et employés
 - ✓ Informer et associer les équipes opérationnelles en amont
 - ✓ Ne pas minimiser l'impact organisationnel de la démarche
 - Trouver les bons leviers selon les personnes – faire preuve d'empathie et d'adaptabilité
 - ✓ Donner du sens pour les réfractaires au changement - transmettre les messages positifs avec tact et diplomatie
 - ✓ Leviers économiques (économies fiscales) – pour la direction
 - Simplifier la démarche, savoir s'adapter à l'organisation de chaque magasin
 - ✓ Mobiliser des outils simples et pédagogiques (formations avec guides sur les règles du don, « pas-à-pas », affiches de communication interne)
 - ✓ Adapter/imbriquer les process Comerso à l'organisation du magasin – faire du « sur-mesure »
 - ✓ Faire en sorte que ce soit aussi simple de jeter que donner
 - Assurer un suivi régulier de la prestation sur le terrain
 - ✓ Créer un climat de confiance avec les équipes, « mettre de l'humain » dans les process
 - ✓ Faire des visites régulières des magasins

- CONCLUSION**
- Dimension humaine, sociale, organisationnelle essentielle dans l'accompagnement au changement des équipes opérationnelles des magasins
 - « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas » : accompagner la grande distribution dans une logique de réduction du gaspillage alimentaire en amont – (via outils gestion des stocks – gestion optimale des dates courtes, outils promotion dates courtes...)
 - Réserver le don à la partie incompressible des invendus – trouver un équilibre entre logique de proximité et capacité d'absorption suffisante dans les points de livraison associatifs
 - Nécessité de trouver des solutions conjointes, de mutualiser avec l'ensemble des acteurs des territoires ; co-construire une réflexion globale et coordonnée pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la grande distribution

Leur objectif est de valoriser 100% des surplus (et invendus), en apportant des solutions concrètes. Après une phase de diagnostic des process existants et du potentiel de gisement, ils mettent en place les actions adéquates pour réduire les déchets et le gaspillage des entreprises ou des organisations.





facilite
le don
alimentaire

SOLAAL (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières alimentaires) est une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

Bilan des actions menées :

- 13 500 tonnes de don distribuées dont 99% de produits frais
- 27 millions de repas distribués
- 2 512 tonnes d'économie de CO₂ soit 250 tours du monde en voiture
- Réduction d'impôts pour les agriculteurs et les entreprises
- 1 guide sur le « Don Agricole »
- Actions de sensibilisation



REMISE DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

CREPAQ
Centre Régional d'Études, d'Appui et de Services
Fabrique citoyenne de biens communs

REMISE DES PREMIERS TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE
POUR L'ANNÉE 2018



Ces trophées, remis à l'occasion des 1^{ères} Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire les 13 et 14 novembre 2018 à Bègles, avaient pour objectif de :

- Distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine sur l'ensemble de la chaîne alimentaire;
- Susciter une saine émulation au sein des acteurs de cette chaîne.

ADENE
Gironde LE DÉPARTEMENT
Nouvelle-Aquitaine
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
PRÉFECTURE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE
PRÉFECTURE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

1

CREPAQ
Centre Régional d'Études, d'Appui et de Services
Fabrique citoyenne de biens communs

Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

➤ **10 critères de notation :**

- **Critères principaux :**
 - ✓ Méthodologie de projet
 - ✓ Résultats qualitatifs et quantitatifs obtenus
 - ✓ Reproductibilité de l'initiative pour l'essaimage
 - ✓ Contribution à l'économie circulaire et à l'alimentation durable
- **Critères transversaux :**
 - ✓ Caractère original et innovant de l'initiative
 - ✓ Aspects sociétal, humain, social, environnemental, financier et économique
 - ✓ Partenariats mobilisés
 - ✓ Aspects pédagogiques
 - ✓ Originalité de la présentation et à l'alimentation durable
 - ✓ Respect de la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

3

CREPAQ
Centre Régional d'Études, d'Appui et de Services
Fabrique citoyenne de biens communs

Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

➤ **25 candidatures reçues**, suite au lancement d'un appel à candidater en juillet 2018, couvrant l'ensemble des secteurs de la chaîne alimentaire et du territoire de la Région Nouvelle-Aquitaine (Pour les consulter, cliquer [ici](#))

➤ **1 jury** présidé par le président du CREPAQ, composé de :

- L'ADEME,
- La DRAAF
- Le CREPAQ

➤ **6 catégories de lauréats :**

- Association
- Collectivité
- Entreprise
- Établissement de santé
- Restaurant collectif
- Restaurant commercial

+ 1 prix spécial du jury

ADENE
Gironde LE DÉPARTEMENT
Nouvelle-Aquitaine
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
PRÉFECTURE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE
PRÉFECTURE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

2

Lauréat catégorie Association

VASI Jeunes (23)

Transformation des pommes non consommées en jus

« Pomme donnée vaut mieux que pomme pourrie »

Le projet est de ramasser les pommes des particuliers en les transformant en jus.

Par la création de lien avec les habitants et les acteurs locaux, l'association contribue à la dynamique du territoire et à la valorisation des vergers de pommiers creusois, ressources emblématiques de ce département.

Depuis 2013, ce sont ainsi près de 93 tonnes de pommes qui ont ainsi été transformées en jus



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Emmanuelle NOVERT, coordinatrice de VASI Jeunes
Béatrice BRAC, chargée de la sensibilisation à l'EEDD à
la DREAL Nouvelle-Aquitaine.

4

Lauréat Catégorie Collectivité

Ville de Fléac (16)

Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective sur la période 2013-2018

« Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune. »

Depuis 5 ans, Fléac s'est investie fortement dans une restauration de qualité, bio et de proximité et de lutte contre le gaspillage alimentaire : réduction des grammages, logiciel de suivi des stocks, actions de sensibilisation.

Dès 2013, le gaspillage de 2 540 kg de denrées a été évité avec une économie de 6 240 €. En 6 ans, bien que les prix des denrées ont augmenté de 13%, les achats de proximité ont progressé de 242 %, la partie du bio atteint 48 % et le gaspillage a baissé de 66 grammes par assiette.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Daniel BAUD-BERTHIER, chef de production de la
cuisine centrale de la ville de Fléac.
David BROUQUE, chargé de mission DRAAF
Nouvelle-Aquitaine.

5

Cyfruitleg (17)

Transformation de fruits et légumes invendus des supermarchés locaux en confiture, soupe ou gaspacho

« Démontrer le potentiel économique des invendus »

Cyfruitleg est une jeune entreprise installée depuis mai 2018 à Surgères.

Son activité, consiste à collecter et transformer les invendus des supermarchés en confiture, soupe et gaspacho et les revendre dans ces mêmes enseignes. Cyfruitleg adapte ses recettes en fonction des invendus du jour et de la saisonnalité des aliments.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Stéphane AUGÉ, gérant de Cyfruitleg.

6

L' EHPAD Latour du Pin (33)

Réalisation de repas mixés gouteux

« Faire du repas un soin »

La direction et le personnel de l'EHPAD ont souhaité permettre aux résidents de retrouver du plaisir à manger, par la mise en place de repas mixés gouteux, en diminuant ainsi considérablement le gaspillage.

Cette démarche globale est nourrie par un retour à l'essence du métier, au travail du produit, à la valorisation du travail d'équipe, de meilleures conditions de travail pour le personnel et de vie pour les résidents.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Laurent FERREIRA, chef cuisinier de l'EHPAD
Latour du Pin,
Véronique BERNARD, chargée de mission à
l'ADEME.

7

Le lycée Général et Technologique de La Venise Verte (79)

Réduction du gaspillage alimentaire dans un lycée de 1300 élèves en Zone d' Education Prioritaire (ZEP)

« Un projet qui allie, qualité, quantité
et vivre ensemble »

Le lycée La Venise Verte a prouvé et démontré qu'il était possible d'offrir une restauration de qualité pour un service de 1000 convives par jour, avec un gaspillage minimal qui n'est plus aujourd'hui que de 60g par assiette.

Il y a 7 ans, le gaspillage était de 2 tonnes de nourriture jetée par semaine. Aujourd'hui, il n'est plus que de 450 kg.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Soraya AMMOUCHE-MILHIET, conseillère
régionale déléguée au gaspillage alimentaire
dans les lycées à la Région Nouvelle-Aquitaine,
Damien GROSCLAUDE, cuisinier au lycée de la
Venise Verte.

La Table d'AS (17)

Restauration responsable

« Seuls les produits dictent le menu et non la
carte qui dicte les achats »

La table d'AS propose un menu unique composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts qui changent tous les jours.

Les produits sont à 90 % voire 100 % issus d'une agriculture locale. Le chef travaille tous les jours, en fonction des arrivages pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits, et arriver pratiquement à Zéro Gaspillage.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Alexandre LACHAUMETTE, chef cuisinier et gérant
de la Table d'AS,
David BROUQUE, chargé de mission alimentation à
la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

Le SICTOM Sud-Gironde (33)

Opération Gourmet-Bag en Sud-Gironde

« Mobiliser les restaurateurs pour une cause à la fois écologique, économique et éthique »

Afin d'inciter à la limitation du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, le SICTOM du Sud-Gironde a initié cette démarche multi-partenariale sur son territoire.

Il s'agit de proposer et de permettre aux clients des restaurants d'emporter chez eux leurs restes de repas. Les clients sont très satisfaits de la démarche.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Jérôme GUILLEM, président du SICTOM Sud-Gironde,
Véronique BERNARD, chargée de mission à l'ADEME.



**Un grand merci à tous les participants et au jury !
Rendez-vous le 16 octobre 2019, pour la remise des deuxièmes
Trophées, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le
gaspillage alimentaire**

PAUSE DÉJEUNER



Une pesée a été réalisée chaque jour pour mesurer le gaspillage alimentaire des Assises. 2,85 kg de denrées ont été jetées soit 11,7 g / personne. La moyenne nationale dans les lycées étant de 100 g / personne.





COUPLAGE DES ASSISES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC LES ASSISES DE L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT

SÉANCE PLÉNIÈRE N°3 :

« PAS DE TRANSITION SANS ÉDUCATION »

Table ronde : « *quelles contributions de l'éducation populaire et à l'environnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation à l'alimentation ?* »,

Éric PRÉDINE, Co-fondateur de l'association **Les RATELEURS**

Cathy MAZERM de **FNE Nouvelle-Aquitaine**, **Corrèze environnement** et **Graine Nouvelle-Aquitaine**.

Les assises de l'EEDD sont des démarches où tous les acteurs sont invités afin d'échanger et d'avancer ensemble avec tous les réseaux : éducation à l'environnement, à la santé, à la transition. Le Graine Nouvelle-Aquitaine, compte 30 associations adhérentes venant de divers horizons. Ce réseau met en place des « actions locales qui sont la base de tout » dans un souci de partage, d'échanges et de co-construction de projets.

Éric PRÉDINE a exposé le fait qu'avant tout la cuisine proposée doit être bonne, non seulement au goût mais pour la santé car la malnutrition a un coût financier. Il faut retrouver un savoir faire et créer des écosystèmes nourriciers. Pour cela, les Râteleurs, association en Nouvelle-Aquitaine pour le "bien-vivre" alimentaire, dispense des formations et des ateliers pour que chacun reprenne la maîtrise de sa nourriture, celle de tous les jours, bonne, pas chère, simple et rapide. L'association lutte contre le système de l'hyper distribution et prône une économie de coopération en mettant par exemple en contact les producteurs et les « mangeurs ».



Lien : <https://www.lesrateleurs.org/>





Cathy MAZERM, souligne les difficultés de mettre en place des actions dans le milieu scolaire qui est « un système difficile à bouger ». Les élèves se heurtent à l'administration dont le lien entre les services est souvent perdu pour pouvoir mener leurs actions. La conclusion est qu'il faut que cela soit un projet d'établissement où chaque service est impliqué avec si possible une aide apportée par un organisme extérieur pour éviter les nouvelles charges de travail que pourraient

engendrer ces actions.

L'impact des changements de comportement par l'éducation est difficilement quantifiable. Les résultats ne sont visibles qu'à moyen et long terme.

Liens :



- <https://corzeenvironnement.fr/wordpress/>
- <http://fne-nouvelleaquitaine.fr/>
- <http://www.graine-aquitaine.org/>



ATELIER PARTICIPATIF N°1 :

QUELLES MÉTHODES ET OUTILS POUR SENSIBILISER ET ÉDUCER À L'ALIMENTATION DURABLE ?

Rappel du contexte : des mangeurs « perdus ».

L'intensification de l'agriculture dans les années 50, les changements dans nos modes de vie ont, avec d'autres facteurs notamment socio-économiques, « bouleversé » nos assiettes. Aujourd'hui, c'est simple, nous ignorons ce que nous mangeons ou comment nous devrions le manger ! La question alimentaire (un vaste sujet mais ô combien riche !) s'est complexifiée. Les différents enjeux alimentaires nous échappent et nous avons de la difficulté à nous repérer parmi la jungle informationnelle. Cet atelier a pour objectif de partager les connaissances sur ce qui existe à l'heure actuelle comme outils et méthodes en matière d'alimentation durable.

Un support papier pour déclencher une « tempête » de suggestions.

Le document papier remis aux participants est un support de réflexion pour faire un état des lieux des outils existants ou utilisés. Il est là pour leur donner des pistes, déclencher des idées (comme Éduscol, Canopé...).

L'atelier : des échanges, des retours d'expériences.

Chaque participant est encouragé à se lever pour noter sur un post-it de couleur (le rose pour la colonne « besoins », le vert pour la colonne « outils scolaires » et le bleu pour la colonne « outils d'éducation populaire ») ce à quoi il pense ou utilise dans le cadre de son travail : le titre d'un ouvrage, le nom d'une initiative ou projet, une action de sensibilisation etc. en faisant attention à ne pas uniquement penser « public scolaire ». Une fois les post-it placés sur le support mural, les échanges entre les participants commencent : comment ça fonctionne ? Comment mettre la main sur ce document ? Est-ce gratuit ? Etc.

Les premières pistes lancées par les participants :

1. Utilisation des **réseaux sociaux** (exemple du lycée de la Venise Verte).
2. Réaliser de **courtes vidéos** par les apprenants.
3. Mise en place d'**ateliers de cuisine « flash »**, à savoir des démonstrations rapides, sur des lieux d'achat/vente alimentaire. Le cas présenté est celui d'une cuisine mobile qui s'adapte au contexte (lieu, clientèle, produit) ; le tout dans un esprit « cuisine de rue ».
4. Le chef restaurateur de la Table d'AS anime des **ateliers de cuisine sur le marché** de Surgères le samedi matin. Le principe est de concocter un menu selon les produits locaux de saison pris sur le marché (intéressant lorsqu'un produit est mal aimé ou méconnu). Ces ateliers restent occasionnels ; le chef les annonce sur sa page Facebook <https://www.facebook.com/latabledas/>

5. Une autre formule proposée cette fois par l'association Les Râteleurs : **avec un budget précis en poche (5 euros), les intéressés achètent des produits et se retrouvent ensuite en cuisine pour préparer tous ensemble quelque chose.**
6. Pour certains participants, il manque des outils de sensibilisation à la production alimentaire (« comment ça pousse ? », « comment ça s'élève ? »). Certains collèges ou lycées font intervenir sur place des producteurs qui présentent une filière ou un produit. La création d'une carte de cantine illustrée est évoquée.
7. Présentation du dispositif de la Graine à l'assiette du Département de la Gironde, qui permet de soutenir des co-projets entre des établissements scolaires et des structures d'éducation à l'environnement sur le thème de l'alimentation.
8. Les expositions photos du type « ce que mangent les familles dans le monde » sont appréciées ; notamment la mallette « À table ! » de Peter Menzel (50 euros).
9. Tous les défis lancés aux familles (FRAB, familles à alimentation positive...).
10. Le programme Opticourses qui vise à réduire le budget alimentaire.
11. On oublie trop souvent l'eau lorsqu'on parle d'alimentation durable ! Or, la problématique de l'eau est primordiale : sans eau, pas d'alimentation.

Témoignages



Le chef restaurateur de La Table d'AS, à propos des ateliers de cuisine qu'il propose occasionnellement sur le marché : « Une heure de production pour faire trois plats, c'est du sport ! Les gens recherchent surtout des gestes, de la technique. » Ce type d'intervention fonctionne-t-il ? « Oui ! Notamment, avec des produits qui ont mauvaise presse. » Le chef prend l'exemple d'une courge jusque là invendue, car méconnue. En la cuisinant devant les gens, ces derniers ont commencé à s'y intéresser de plus près et de s'en procurer auprès du

producteur...

Les gestes montrés dans le cadre d'un atelier de cuisine sont-ils reproduits ensuite à la maison ? « Oui ! Lorsque nous faisons un atelier de confection de pâtes fraîches, le taux de reproduction chez nous est à 90% », explique Éric PREDINE des Râteleurs.

On se rend compte que l'approche sensorielle, tactile de la nourriture est capitale. Sensibiliser et éduquer oui, mais le plus possible dans une dimension plaisir !

Cet été, Vinci Autoroute a fait appel à des prestataires pour proposer des animations gratuites dans le cadre de son label environnement « Proposer un atelier découverte-dégustation sur les biodéchets et les tisanes (à partir de plantes fraîches ou séchées) sur une aire d'autoroute de Corrèze m'a permis d'échanger avec toutes sortes de familles. Ce furent les enfants qui, en premier, étaient curieux par ce que je présentais et sont venus goûter. Il faut trouver d'autres lieux pour entrer en contact avec le grand public. »

Un exemple de régie agricole : À Mouans-Sartoux, la municipalité a décidé d'installer un maraicher qui fournit la cantine. Aujourd'hui, plusieurs agents travaillent sur ces terres municipales transformées en ferme. <https://www.franceinter.fr/emissions/grand-angle/grand-angle-16-septembre-2016>

À retenir



- Lorsqu'il y a une création de lien du type de la ferme (ou du bord de l'autoroute !) aux assiettes, les retours sont souvent, voire toujours, positifs.
- Le jeune public est généralement un « bon » public; les enfants sont plus réceptifs. Toucher les grands, notamment les parents, est plus difficile ! Souvent, ce sont eux qui disent « Désolés, nous n'avons pas le temps ! »
- Les ateliers de cuisine (formule flash démonstrations ou mettre la main à la pâte) restent des outils efficaces, car concrets, pour passer des messages auprès d'un public ; et ce, quel que soit son âge.
- L'importance de la forme du message : avoir des supports ludiques et positifs (comme la campagne d'affichage « Maître Corbeau ne laissera plus tomber son fromage » qui s'adresse aux petits, aux classes élémentaires). Il faudrait se tourner davantage vers des filières compétentes en matière de création de visuels ou d'animation (arts plastiques, etc.).
- Trois éléments à considérer : inventer régulièrement de nouveaux jeux (ou du moins les renouveler), être créatif tout en faisant simple, se doter d'outils adaptables.
- En matière de lutte au gaspillage alimentaire, évoquer la question des coûts demeure un élément déclencheur. Les opérations du type « pesée » dans les établissements scolaires s'avèrent toujours efficaces.
- Valoriser les gestes supplémentaires qui vont être faits pour parvenir aux objectifs de réduction des déchets.
- Être volontaire, c'est important ! Tout comme l'échange de pair à pair. Un participant conseille d'ailleurs fortement de faire inscrire toute initiative ou action de sensibilisation dans le projet de l'établissement (EHPAD, foyers de vie, etc.).
- On a beaucoup évoqué la prise de conscience une fois instaurée. Mais quand opère réellement le déclic ? « Au début, je n'étais pas du tout motivé ! » Il n'y a donc pas que des convaincus qui s'engagent. Parler aux gens individuellement est préférable ; ils se confient alors plus facilement. S'exprimer ou donner son avis en assemblée crée souvent pas mal de blocages !

ATELIER PARTICIPATIF N°2 :

QUELS PARTENARIATS À DÉVELOPPER ENTRE LES ASSOCIATIONS ET LES INSTITUTIONS ?

Attente de l'atelier : Dans quel cadre co-construire ? Quel mode de financement et comment ?

Dans quel cadre :

Il est possible de le faire via les PAT (Plans alimentaires territoriaux), les TZDZG (Territoires zéro déchet zéro gaspi), les PLPD (Programmes Locaux de Prévention des Déchets).

Autre acteur important, les PNR (Parc Naturel Régional) qui portent parfois les PAT. Cela peut être une source de financement car ces parcs sont porteurs de projets alimentaires.

On constate que de plus en plus, les collectivités passent par des marchés publics en lieu et place des partenariats (subventions). Les associations deviennent de plus en plus des prestataires et non plus des partenaires des collectivités. Cela est très dommageable car elles perdent en capacité d'initiatives et de propositions. D'autre part, cela engendre une mise en concurrence des associations entre elles et pire, entraîne l'éducation à l'environnement petit à petit dans le secteur marchand.

Pourtant les instructions ministérielles recommandent fortement aux collectivités publiques et aux services de l'État de privilégier le cadre partenarial via notamment les conventions pluriannuelles. Mais beaucoup de collectivités, par méconnaissance de ce cadre, préfèrent avoir recours aux marchés publics, croyant ainsi s'assurer une sécurité juridique. Il existe donc un besoin de mieux former les agents des collectivités au cadre partenarial.

Il a également été indiqué que des difficultés territoriales existaient, avec parfois des partenaires qui s'opposent entre eux. Parfois les associations sont en décalage avec les collectivités et réciproquement, problème de timing.

Un marché public peut poser problème pour travailler en local avec des associations, passer par un appel à projets réservé aux associations peut pallier ce problème.

Il y a possibilité d'avoir des partenariats locaux et dynamiques dans le cadre des PLPD ou des TZDZG. Par exemple on pourrait construire un programme d'animation scolaire ou un accompagnement d'un établissement scolaire dans le cadre d'un TZDZG.

Certains syndicats ne peuvent cependant pas donner de subvention en numéraire à cause de leurs statuts. Par contre, ils peuvent conclure des conventions de partenariat avec des associations dans le cadre de mise à disposition de locaux, de matériels. Il s'agit alors d'une subvention en nature. Exemple de l'Auringleta, en partenariat avec le SICTOM du Sud Gironde, conventionné sur 5 ans avec 4 emplois créés. Le syndicat ne donne pas de subventions mais met à disposition des moyens avec locaux, électricité, eau.

Si la dynamique de territoire est forte l'appel à projets peut être une force. Un syndicat de déchets peut relayer un appel à projets de l'ADEME par exemple à une association pour qu'elle réponde, le syndicat peut faire un complément financier. Il est intéressant d'avoir un renforcement du lien entre les acteurs.

Dans certains cas, il semble plus facile pour une collectivité de conventionner avec un réseau d'acteurs associatifs qu'avec une association. Un réseau permet de faire connaître les acteurs du territoire. Il permet aussi d'épauler ses membres dans la veille des informations des appels à projets.

Il ressort des discussions qu'il y a nécessité d'outils communs. Par exemple :

- La DREAL recense tous les appels à projet sur la région Nouvelle-Aquitaine
- Idée de recenser tous les acteurs du gaspillage alimentaire en Nouvelle Aquitaine, mais des grandes difficultés car les acteurs apparaissent/disparaissent...
- Réfléchir à une cartographie des acteurs en Nouvelle-Aquitaine, les faire connaître, besoin d'harmonisation.

Pour pérenniser des partenariats il faut rendre cohérent le cadre pour que les différents Appels à Projets soient complémentaires les uns et des autres et ne se chevauchent pas. Une concertation entre acteurs institutionnels serait donc souhaitable dans ce sens.

Les associations ne sont pas toujours capables de répondre à des marchés publics ou à des appels à projet. Il peut être intéressant de les former.

L'exemple du milieu hospitalier a été évoqué pendant l'atelier en expliquant qu'il faudrait que ce soit les hôpitaux qui contactent les associations.



ATELIER PARTICIPATIF N°3 :

QUEL RÔLE DE L'ÉDUCATION NATIONALE DANS L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ?

Dans un premier temps, pour répondre à cette question complexe, les participants ont défini ce qu'ils entendaient par « éducation à l'alimentation ».

Définition :

L'éducation à l'alimentation a pour vocation de faire prendre conscience aux individus ce qu'est l'alimentation. Le but est de préparer ces derniers à s'alimenter en vue d'une sortie du système éducatif. Il faut les rendre autonome et les informer sur ce qu'est une alimentation équilibrée.

Pour cela, en plus de faire connaître les produits et leur origine, l'essentiel serait de transmettre :

- des valeurs éthiques qui sont autour de l'alimentation : le bio, le local, la saisonnalité, etc., et ainsi faire le lien avec une éducation à l'environnement
- des connaissances nutritionnelles, des connaissances sur la « valeur » des aliments, et ainsi faire le lien avec une éducation à la santé.
- Les savoirs nécessaires pour faire des individus des consommateurs avertis. Il y a donc un lien avec l'éducation à la consommation.

=> Dans la réalisation, il paraît nécessaire que l'éducation à l'alimentation passe par des ateliers pratiques car la théorie reste trop abstraite.

Voyant ce que représente l'éducation à l'alimentation, les participants ont ensuite tenté de répondre à la question : « quel est le rôle de l'Éducation Nationale dans l'éducation à l'alimentation ? ».

En théorie, l'éducation à l'alimentation est prévue dans certains programmes, du moins, elle est liée à certains programmes. En effet à partir du 2^{ème} cycle (CP/CE1/CE2) qui a pour but d'inculquer aux élèves les apprentissages fondamentaux, l'alimentation est alors abordée d'abord sous l'angle de la chaîne alimentaire puis sous celui de l'hygiène et de la santé. Durant le cycle 3 (CM1, CM2, 6^{ème}) les besoins nutritionnels de l'être humain sont abordés notamment en géographie (gestion des ressources et territoire).

Au cycle 4 (5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème}) l'alimentation revient avec la problématique de la santé publique abordée en EPS et également en SVT sous l'angle du corps humain et de la santé puis en géographie avec l'étude la rareté des ressources et les pressions démographiques.

Si l'alimentation est théoriquement présente dans les programmes elle n'est pas systématiquement abordée et surtout pas concrètement.

Il conviendrait de la rendre plus systématique dans la pratique, car cela n'est pas fait/ pas suffisamment fait.

La création d'un « parcours alimentation » pourrait sembler pertinente puisque les outils existent mais ne sont pas mis à profit à leur juste valeur.

Mais la forme de ce parcours est à définir. Il paraîtrait judicieux d'éviter l'imposition d'un programme figé du haut vers le bas et que l'Éducation Nationale au contraire, facilite la mise en place d'un parcours co-construit à la base entre les établissements et des acteurs locaux extérieurs. Par exemple, sous la forme d'ateliers pratiques sur l'alimentation, qui feraient écho aux acquis théoriques enseignés dans certains programmes.

Un des principaux problèmes rencontrés est que les temps de « cours » sont réalisés par les professeurs, qui sont des personnels de l'Éducation nationale, et que les temps de repas sont gérés par les agents de restauration, qui sont des personnels dépendant de la Région et qui souvent ne sont pas reconnus comme des éducateurs.

Ne serait-il pas pertinent que les cuisiniers soient reconnus, eux aussi comme acteurs responsables de l'éducation au goût ?

Pour favoriser le développement de cette idée, la levée d'un frein est nécessaire : sur le temps du repas, les élèves sont en pause au niveau des « cours », et ne sont pas forcément réceptifs. Il faut donc penser cette éducation au goût, à l'alimentation, de manière ludique.

Il est primordial de faire le lien entre ce qui est fait en « cours » et ce qui est fait sur le temps de la pause méridienne. Pour faciliter cette démarche, il faut intégrer l'éducation à l'alimentation dans les projets d'établissement.



Un nouveau problème, du moins un problème plus fréquent de nos jours, est le fait que de plus en plus d'élèves présentent des allergies.

Si les règles ont évolué pour protéger les élèves, elles sont devenues très restrictives et empêchent des temps de pratique de la cuisine, comme la réalisation de gâteaux, en classe, pour un anniversaire, ce qui représentait l'atelier culinaire pratique de base dans les établissements scolaires.

De même, les règles d'hygiène strictes rendent compliquées de simples visites des cuisines, qui sont un bon élément de découverte de la « face non-visible » de toute la préparation des repas pour les élèves. Dans ce cadre, il est difficile d'imaginer comment il serait possible de lancer des expérimentations comme le fait que des professeurs de langues intègrent des ateliers qui lient dégustation/éducation au goût et la langue au sens biologique du terme.

Si surmonter les contraintes auxquelles sont confrontées les établissements scolaires et leurs équipes n'est pas impossible, et si la volonté de faire de l'éducation à l'alimentation est présente dans les établissements, ces derniers sont souvent bloqués par un autre frein : la formation et/ou l'accompagnement. En effet, les équipes au sein des établissements peuvent manquer de formation et les établissements peuvent manquer de moyens financiers pour faire appel à des acteurs extérieurs spécialistes de la thématique.

Dans ce contexte, la solution proposée par les est de se servir des projets locaux déjà existants et de les essaimer, plutôt que d'attendre une politique nationale lourde et complexe à mettre en œuvre, qui descendrait et s'imposerait aux établissements. En effet, des établissements, pour « x » raisons, ont réussi à mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation très intéressantes. Il faudrait donc miser sur des pratiques locales et leur essaimage pour développer l'éducation à l'alimentation dans les établissements scolaires.

=> Le plus pertinent semble donc de proposer à l'Education nationale, pour chaque établissement, un parcours éducatif à l'alimentation à la carte, en laissant les volontés locales s'y exprimer. A charge pour l'Éducation nationale de susciter et de promouvoir ce cadre et d'assurer une communication afin d'en favoriser la duplication et l'essaimage.

CLÔTURE DES ASSISES

Le CREPAQ a remercié l'ensemble des participants et intervenants qui ont grandement contribué à la pleine réussite de ces Assises ainsi que les partenaires du RÉGAL : l'ADEME, la Région Nouvelle-aquitaine, France Nature Environnement, le Département de la Gironde et la DREAL et la DRAAF.



Le CREPAQ souhaite particulièrement à remercier le lycée Vaclav-Havel : M. CHAUVET, M. LEMAGNENT, M. BERCERON et son équipe de cuisine ainsi que M. MADET et Mme TORELL de la ville de Bègles.



Le CREPAQ vous donne rendez-vous pour les prochaines Assises régionales en 2020 !

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 :

Dominique NICOLAS, Caroline BIREAU, Dorothée DESPAGNE GATTI, Vincent DUBUC, Nadège LECOUTURIER, Gary MAUGER, Rémi CLEMENT, Bruno DUBOIS, Thomas CORROY-MADRID, Hanna PEGUY, Solène DELAS, Yaël CAILLAUD-BRIE et Alexandre AZCUE.

Un remerciement particulier à Marie SAINT-JOURS pour la qualité de son reportage photos : <https://www.mariesaintjours.com/>



Retrouver sur le site Internet du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, les interviews vidéo, les présentations et diaporamas des intervenants dans leur intégralité :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/assises-regionales>

LISTE DES PARTICIPANTS

Mardi 13 novembre 2018

NOM	Prénom	Fonction	Organisme
ALMEIDA KERBIGUET	Maelle	Coordonnatrice des affaires scolaires	Mairie de Saint Jean de Luz
AMMOUCHE	Soraya	Conseillère régionale	Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine
AOUSTET	Charlie	Chargé de projet	PHENIX
AZCUE	Alexandre	Service civique	CREPAQ
BAGILET	Christophe	Responsable des achats	RIE du CRSF de La Poste de Bordeaux
BARBARIN	Alicia	Animatrice EEDD	Indépendante
BAUDUIN	François	Président	Recykligo-Sportnatura
BAZIN	Erwan	Volontaire en service civique	Unis-cité
BELLET	Suzanne	Amapienne	AMAP le moulin à légumes
BERDOULAT	Karine	Déleguée Régionale	UNAT NOUVELLE AQUITAINE
BERNARD	Véronique	Chargée de mission	ADEME
BICREL	Laura	Agent de communication en charge des projets de lutte contre le GA sur le territoire Metropolitain	Bordeaux Métropole
BIREAU	Caroline	Trésorière et tutrice des services civiques	CREPAQ
BONDU ET HERAULT	Emma et Camille	Service civique ambassadeurs DD	Ville de Bègles
BOYARD	Bettie	Volontaire en service civique	Unis-cité
BRECHET	Mireille	Présidente	Banque Alimentaire 87
BROUQUE	David	Chargé de mission alimentation	DRAAF Nouvelle- Aquitaine
CAILLAUD BRIE	Yaël	Service civique	CREPAQ

CAZENAVE	Maylis	Accompagnement projet DD	Ville de Bègles
CEBERIO	Christine	Bénévole Actions Éducatives	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
CHAMBAUD	Aline	Animatrice prévention des déchets	CALITOM
CURVALE	Laura	Conseillère départementale déléguée à la transition et précarité énergétique	Département de la Gironde
CHASTANET	Sandrine	Secrétariat intendance	Lycée du Taillan
CHAUVET	Marc	Proviseur	Lycée Vaclav Havel
CHEVRIER	Élise	Volontaire en service civique	Unis-cité
CLAPIER	Philippe	Consultant en restauration responsable	En projet
COIFFARD	Sandra	Animatrice Prévention des déchets	CALITOM
CORROY MADRID	Thomas	Volontaire en service civique	CREPAQ
COURREGES	Corinne	Consultante	Communauté de Communes Cœur Haute Lande
COUVELAERE	Pauline	Volontaire en service civique	VRAC Bordeaux Métropole
UCHER	Sophie	Chargée de mission Développement Durable	Mont de Marsan Agglomération
DECOUDRAS	Elodie	Chargée de Mission Prévention des Déchets	Communauté d'Agglomération Bassin d'Arcachon Sud
DELAS	Solène	Volontaire en service civique	CREPAQ
DELEST	Maidier	Coordonnatrice des affaires scolaires	Mairie de Saint Jean de Luz
DELIGNETTE	Gaëlle	Chargée de développement	E-Graine
DESPAGNE GATTI	Dorothée	Directrice	CREPAQ
DEWAELE	Amandine	Conseillère animatrice alimentation responsable ; guide nature et maître composteur	Entrepreneure salariée au sein de la CAE Coop'Alpha
DUBANCHET	Baptiste	Cycliste et skipper	Projet La Faim dans le Monde

DUBOIS	Bruno	Chargé de mission	CREPAQ
DUBUC	Vincent	Chef de projet	CREPAQ
DUCOURS	Alizé	Chargé de développement	Le Chainon Manquant
DUPUY	Gérard	Cantine	Mairie de Puisseguin
EON	Florence	Chef de service restauration durable	Région Nouvelle-Aquitaine
FATTIER	Raphaël	Chargé de mission	Coop de France Alpes-Méditerranée
FERNANDEL	Léa	Volontaire en service civique	Unis-cité
GAILITE	Zané	Bénévole	DiscoSoupe Bordeaux
GAROT	Guillaume	Président	Conseil National de l'alimentation
GARRIGUE	Hervé	Ingénieur du Ch de Dax, Président Resto'co Nouvelle-aquitaine, animateur du GARA	CH Dax/Resto co
GASTAUD	Virginie	Chargée de prévention	SICTOM du Sud-Gironde
GERARD	Robin	Volontaire en service civique	Unis-cité
GIGAROFF	Hervé	Enseignant	Lycée GT & Pro. E. Combes de Pons
GLERE	Jérôme	Co-Président	ACENA
GOERTZ	Séverine	Chargé de projet	Viasourcing
GRELIER	Tom	Volontaire en service civique	Unis-cité
GUILLEMIN	Pascal	Responsable de la restauration municipale	Mairie de Libourne
JACQUIAUD	Florian	Animateur prévention déchets	Communauté de Communes de la Haute-Saintonge
JEAN	Laure	Chargée coordination projet Zéro gaspillage zéro déchet	Bordeaux Métropole
JOSSE	Édith	Ingénieur Développement Durable	Conseil Départemental de la Vienne
KERKOUR	Katia	Conseiller du tri	Communauté de communes Montesquieu

KOALAGA	Bernadette	Promotion commerce équitable et solidaire local	Sarl C'EQUI-B.A.
LABEYRIE	Émeline	Animatrice prévention des déchets	Communauté des Communes de la Haute-Saintonge
LAFOURCADE	Anne	Ingénieur conseil libéral santé environnement	ALICSE
LE GAL	Laura	Collaboratrice du cabinet	Mairie de Bègles
LEBOURHIS	Sylvie	Animatrice du tri de la prévention et du compostage	Communauté de communes de l'île d'Oléron
LECOUTURIER	Nadège	Chargée de mission	CREPAQ
LEMOINE	Floriane	chargée de mission	Conseil Départemental de la Corrèze
LUCAIN	Véronique	Responsable du service prévention	SYDED 87
GESBERT	Yvon	Responsable production	Nieul sur mer
BALDY	Stéphane	Responsable enfance jeunesse	Nieul sur mer
GROSCLAUDE	Damien	Cuisinier	Lycée de la Venise Verte
KOEGLER	Claire	Adjoibte UCR	CH Dax
LEFOUR	Julien	Consultant	Atout Diversité
PORTE	Julie		Banque Alimentaire 87
JULIEN	Fabrice		Banque Alimentaire 87
MADET	Nicolas	Directeur	Cuisine centrale de Bègles
MADO	Jean-Christophe	Directeur	Loc'Halle Bio
MADRANGES	Elise	Directrice Région Nouvelle Aquitaine	PHENIX
MALLET	Cécile	Responsable Animation Commerciale	Comerso
MALLET	Jacques	Membre fondateur du comité environnement au lycée hôtelier de La Rochelle	Particulier - ex professeur de restauration et d'hôtellerie
MANA COUTAND	Florian	Volontaire en service civique	Unis-cité
MARSAA-POEY.	Tatiana	Volontaire en service civique	Unis-cité
MARTINS	Hugo	Volontaire en service civique	Unis-cité

MARTIN	Chloé	Responsable pôle alimentation durable	Association C Koi Ca
MERTENS	Colette	Chargée de mission	Banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
MEIGNAN	Ombeline	Étudiante DEES Equisol	Campus St Felix la Salle Nantes
MESSIAEN	Jean-Luc	Responsable service restauration	Communauté de Communes des 4B Sud Charente
MONTEAU	Astrid	Chargée de développement économique - environnement	CMA64
MORIO	Frédéric	Gérant	M'Prev Ingénierie
MOUGENOT	Jean	Coordinateur Pôle de coopération économique, sociale et environnementale	Comité du Bassin d'Emploi Seignanx
MOULY	Virgil	Volontaire en service civique	Unis-cité
NAUDÉ	Aurélie	Chargée de mission Tourisme et Agri-environnement	Ecoacteurs en Médoc
NICOLAS	Dominique	Président	CREPAQ
NIVELET	Anne	Gestion comptable	Lycée du Taillan-Médoc
NOUHAUD	Pascal	Assistant de prévention	SYDED 87
OKSENHENDLER	Charles	Gérant	Ferme de la Glutamine
OUVRARD	Lucie	Cheffe de projet	Les Detritivores
OVAL	Lola	Volontaire en service civique	Unis-cité
PARPAIX	Hervé	Accompagnateur de démarches	CPIE de Gâtine Poitevine (79)
PEGUY	Hanna	Volontaire en Service Civique	CREPAQ
PENICAUD	Virginie	Chargée de mission	CPIE Médoc
PETIT	Alix	Volontaire en service civique	Unis-cité
PIGNOUX	Stéphane	Conseiller d'entreprise en développement durable	CCI de la Vienne
PINTO	Caroline	Chargée de mission LEADER	Pays Médoc
POINTEREAU	Philippe	Directeur du Pôle Agro-Environnement	SOLAGRO
POIVEZ	Sandrine	Directrice	Association Épisolid'Aire
PORTE	Leslie	Volontaire en service civique	Unis-cité
POTIER	Mickaël	Animateur prévention des déchets	Val de Garonne Agglomération
POUGET	Pierre	Président	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la

			Gironde
PRACHE	Camille	Chargée de mission Circuits Courts	Communauté de communes de l'île d'Oléron
QUERIN	Lorenzo	Responsable Grands Comptes Marchés Privés	MEAL CANTEEN
RAIMBAULT	Mélanie	Responsable Prévention des déchets/Sensibilisation	Communauté d'Agglomération de La Rochelle
RAYMOND	Élise	diététicienne	Conseil Départemental des Deux Sèvres
ROBOAM	Maxime	Volontaire en service civique	Unis-cité
ROULLET-ESCRIVA	Patricia	Diététicienne Nutritionniste	en libéral
ROSSIGNOL PUECH	Clément	Maire	Mairie de Bègles
ROUX	Virginie	Diététicienne	INTERFEL
SALLABERRY	Nicolas	Chargé d'études environnement	ERLAUNTZA
SALLENAVE	Anne-Marie	Co-Présidente	Saveurs Quotidiennes
SANCHEZ	Hélène	Chargée de mission déchets économie circulaire	ADEME
SCOUARNEC	Morgane	Chargée de mission Gouvernance alimentaire	Bordeaux Métropole
SOLBET	Céline	Animatrice	Au Ras du Sol
SOUMAH-VALDMAN	Maritza	Volontaire en service civique	unis-cité
SURANITI	Sophie	Journaliste culinaire	Travailleur indépendant
THOCAVEN	Cathy	Chargée de développement	Échanges Nord-Sud
TORRELL	Marie-Hélène	Collaboratrice du cabinet	Mairie de Bègles
VERNAY	René	Président	DDP 33
VICENTE	Eva	Coordinatrice	L'Auringleta
VIDAL	Sophie	Responsable du réseau de diététiciens Nouvelle Aquitaine	INTERFEL
VIEL	Carole	Directrice cuisine centrale	Ville de Lormont
WALLET	Franck	Fondateur	Expliciat
YAUNER	Léa	Coordinatrice cuisine économe au jardin d'ADELES	Association Terre d'ADELES
MABILIE	Isabelle		IC Cuisine et Conserves
CANDILLIER	Murielle		Lycée de Pons

Mercredi 14 novembre 2018

NOM	Prénom	Fonction	Organisme
AGNÈS	Aurélia	Stagiaire	Association Au fil des Séounes
ALIPHAT	Véronique	Chargée de la vie associative et de l'EEDD	DREAL Nouvelle-Aquitaine
ALMEIDA KERBIGUET	Maëlle	Coordonnatrice des affaires scolaires	Mairie Saint Jean de Luz
AMMOUCHE	Soraya	Conseillère régionale	La Région
ANDRE	Annaïck	Chef de projets politiques contractuelles	Ville de Villenave d'ornon
AOUSTET	Charlie	Chargé de projet	PHENIX
AUGÉ	Stéphane	Gérant	Cyfruileg
AZCUE	Alexandre	Volontaire en service civique	CREPAQ
BAGILET	Christophe	Responsable des achats	RIE du CRSF de La Poste de Bordeaux
BARBARIN	Alicia	Animatrice EEDD	Indépendante
BAUD-BERTHIER	Daniel	Chef de Production	Cuisine centrale de Fléac
BAZIN	Jérémy	Entrepreneur	Décence, Ecriture et Récit
BAZIN	Erwan	Volontaire en service civique	Unis-cité
BELLET	Suzanne	Amapiene	AMAP le moulin à légumes
BERDOULAT	KARINE	Déléguée Régionale	UNAT Nouvelle-Aquitaine
BERNARD	Véronique	Chargée de mission	ADEME
BERNARDEAU	KARINE	Responsable du service Éducation Vie scolaire	Mairie de Cognac
BERTELOOT	THOMAS	Animateur prévention des déchets	Communauté de communes de Montesquieu
BIREAU	Caroline	Trésorière et tutrice des Volontaires en service civique	CREPAQ
BOURIGAULT	Laura	Chargée de mission régionale	Umihna

BOYARD	Bettie	Volontaire en service civique	Unis-cité
BRAC	Béatrice	Chargée de la sensibilisation à l'EEDD	DREAL Nouvelle-Aquitaine
BROUQUE	David	Chargé de mission alimentation	DRAAF Nouvelle-Aquitaine
BURLIER	Alain	Élu (Président d'un syndicat)	syndicat intercommunal de Restauration collective de Ruelle sur Touvre et l'Isle d'Espagnac
CAILLAUD BRIE	Yaël	Service civique	CREPAQ
CHAMBAUD	Aline	Animatrice prévention des déchets	CALITOM
CHENAIS	Hélène	Chargée d'étude	Département de la Gironde
CHEVRIER	Élise	Volontaire en service civique	Unis-cité
CLEMENT	Rémi	Chargé de mission	CREPAQ
COIFFARD	Sandra	Animatrice Prévention des déchets	CALITOM
CORROY MADRID	Thomas	Service civique	CREPAQ
COURREGES	Corinne	Consultante	Communauté de Communes Cœur Haute Lande
CURVALE	Laure	Conseillère départementale	Département de la Gironde
DAGENS	Muriel	chargée de mission EDD	rectorat de Bordeaux
DANIEL	Ophélie	Chargée de mission	ARIA Nouvelle-Aquitaine
DARAGNÈS	Erwin	Chargé d'études Agriculture et alimentation	PNR de Millevaches
DELAS	Solène	Service civique	CREPAQ
DELAYRE	Mathilde	Chargée de mission	CAPEE
DELEST	Maidier	coordonnatrice des affaires scolaires	Mairie Saint Jean de Luz
DELIGNETTE	Gaëlle	Chargée de développement	E-Graine

DEREDEMPT	Nathalie	Chargée de mission alimentation, partenariats et santé-environnement	DREAL NA
DESPAGNE GATTI	Dorothee	Directrice	CREPAQ
DEWAELE	Amandine	Conseillère animatrice alimentation responsable ; guide nature et maitre composteure	Entrepreneure salariée au sein de la CAE Coop'Alpha
DUBOIS	Bruno	Chargé de mission	CREPAQ
DUBOURG-GOURTNER	Valérie	Responsable du Pôle Sensibilisation et Gouvernance	DREAL Nouvelle Aquitaine
DUCOURS	Alizé	Chargée de développement	Le Chainon manquant
DUCROS	Manuela	Animatrice réduction déchets	Syndicat traitement déchets BIL TA GARBI
DUMORA	Isabelle	Chargée de mission développement durable	La Cali (Communauté d'agglomération du Libournais)
ETCHETO	Pauline	Membre du bureau (association)	HopHopFood
ETIENNE	Guy	Conseiller Municipal de Fléac	Commune de Fléac
FATTIER	Raphaël	Chargé de mission	Coop de France Alpes-Méditerranée
FERNANDEZ	Léa	Volontaire en service civique	Unis-cité
FERRON	Julien	Animateur Education à l'Environnement	Association Au Fil des Séounes
FOL	Laurent	Responsable restauration	CH Saintonge
GAILITE	Zané	Bénévole	DiscoSoupe Bordeaux
GAIOTTO	ELSA	Animatrice Prévention	SMICVAL du Libourne Haute Gironde
GERARD	Robin	Volontaire en service civique	Unis-cité
GHIRARDI	Gauthier	Volontaire en service civique	Unis-cité
GINGAST	Hélène	Conseillère Municipale chargée de la politique enfance Jeunesse	Mairie de Fléac

GOERTZ	Séverine	Chargé de projet	Viasourcing
GRELIER	Tom	Volontaire en service civique	Unis-cité
GUILLEMIN	Pascal	Responsable de la restauration municipale	Mairie de Libourne
JACQUIAUD	Florian	Animateur prévention déchets	Communauté des Communes de la Haute-Saintonge
JOSSE	Édith	Ingénieur Développement Durable	Conseil Départemental de la Vienne
MADET	Nicolas	Directeur	Cuisine Centrale de Bègles
KOALAGA	Bernadette	Promotion commerce équitable et solidaire local	Sarl C'EQUI-B.A. + engagée dans collectifs (alimentaire, logement)
LABEYRIE	Émeline	Animatrice prévention des déchets	Communauté des Communes de la Haute-Saintonge
LACHAUMETTE	Alexandre	Président de la SAS La Table d'AS	Restaurant La Table d'AS
LARRIEU	Danièle	Gestionnaire	Lycée des Métiers de l'Habitat de GELOS
LE GAL	Laura	Collaboratrice du cabinet	Mairie de Bègles
LECOUTURIER	Nadège	Chargée de mission	CREPAQ
LEFOUR	Julien	Ambassadeur	Zero Waste Bordeaux
LEGA	Dominique	Directeur service restauration municipale et Délégué AGORES Gironde Nouvelle-Aquitaine	Mairie de Talence
LUCAIN	Véronique	Responsable du service prévention	SYDED 87
DELOBEL	Régis	Chef cuisinier	CMMI GELOS
GROSCLAUDE	Damien	Cuisinier	Région
CHARRIAU	Marie	Stagiaire	E Graine
MABILLE	Isabelle	Coordinatrice	Initiative Catering Cuisine & Conserves

MACHETEAU	Sylvie	Présidente Solaal N-A	Solaal
MADRANGES	Elise	Directrice Région Nouvelle Aquitaine	PHENIX
MALLET	Cécile	Responsable Animation Commerciale	Comerso
MALLET	Jacques	Membre fondateur du comité environnement au lycée hôtelier de La Rochelle	Particulier - ex professeur de restauration et d'hôtellerie
MARSAA-POEY.	Tatiana	Volontaire en service civique	Unis-cité
MARTINS	Hugo	Volontaire en service civique	Unis-cité
MAUGER	Gary	Chargé de mission	CREPAQ
MAZERM	Cathy	Coordinatrice	Corrèze environnement
MEIGNAN	Ombeline	Étudiante DEES Equisol	Campus st Felix la Salle Nantes
MERTENS	Colette	Chargée de mission	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
MESSIAEN	Jean-Luc	Responsable service restauration	Communauté de Communes des 4B Sud Charente
MICHAUD	Alice	Cheffe de projet	CYCLAB
MINEZ	Julie	Responsable service prévention des déchets et économie circulaire	Sictom du Sud-Gironde
MORDICONI	Charlotte	Stagiaire chargée de mission développement du pôle alimentation durable	Association C KOI CA
MOULY	Virgil	Volontaire en service civique	Unis-cité
ROULLET-ESCRIVA	Patricia	Diététicienne Nutritionniste	Libéral
NAUDÉ	Aurélie	Chargée de mission Tourisme et Agri-environnement	Écoacteurs en Médoc
NICOLAS	Dominique	Président	CREPAQ

NOUHAUD	Pascal	Assistant de prévention	SYDED 87
NOVERT	Emmanuelle	Salarié	VASI jeunes
OKSENHENDLER	Charles	Gérant	Ferme de la Glutamine
OVAL	Lola	Volontaire en service civique	Unis-cité
PAIN	Bérénice	Animatrice épicerie sociale	CCAS
PARPAIX	Hervé	Accompagnateur de démarches	CPIE de Gâtine Poitevine (79)
PEGUY	Hanna	Service civique	CREPAQ
PETIT	Alix	Volontaire en service civique	Unis-cité
PORTE	Leslie	Volontaire en service civique	Unis-cité
POTIER	Mickaël	Animateur prévention des déchets	Val de Garonne agglomération
POUGET	Pierre	Président	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
PREDINE	Éric	Co-fondateur	Les Râteleurs
QUERIN	Lorenzo	Responsable Grands Comptes Marchés Privés	Meal Canteen
ROBOAM	maxime	Volontaire en service civique	Unis-cité
ROIGNANT	Sylvie	CO DIRIGEANT	L'Aquitaine de Restauration
RUIZ	Camille	Chargée de développement	Initiative catering Cuisine & Conserves
SALLABERRY	Nicolas	Chargé d'études environnement	ERLAUNTZA
SALLENAVE	Anne-Marie	Co-Présidente	Saveurs Quotidiennes
SOUMAH-VALDMAN	Maritza	Volontaire en service civique	Unis-cité
SURANITI	Sophie	Journaliste culinaire	Travailleur indépendant

TISNERAT	Laurie	Chef de projet Bordeaux	Explicicat
TROQUART	Anne	Coordinatrice de projets	GRAINE Aquitaine
TURKER	Vildan	Service civique	Mairie de Villenave d'Ornon
VICENTE	Eva	Coordinatrice	L'Auringleta
VIDAL	Sophie	Responsable du réseau de diététiciens Nouvelle Aquitaine	INTERFEL
YAUNER	Léa	Coordinatrice cuisine économe au jardin d'ADELES	Association Terre d'ADELES
SIMONET	Eloi		Le Chainon manquant
SCHNEEKONIG	Aurore		Unis-cité
MARTIN	Chloé		C Koi Ca
PRACHE	Camille		CC Oléron
ROUSSEAU	Sybille	Journaliste culinaire	Aqui.fr
FARJANEL	Chloé		ANDES
JULIEN	Fabrice	Bénévole	