

## Compte-rendu de la Journée technique

« Démarches alimentaires de territoire  
et lutte contre le gaspillage alimentaire »

Jeudi 2 février 2023 à Prigonrieux (24)



Journée co-organisée et co-animée  
avec Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine



En partenariat avec le Grand Bergeracois  
et la Ville de Prigonrieux



Avec le soutien de :



<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>  
Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

## **Animation de la journée assurée**

### **➤ par l'équipe du CREPAQ :**

- Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice
- Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique
- Marion SALOMÉ, Chargée de mission transition écologique
- Bertille BRETHERAU, Volontaire en service civique

### **➤ par Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine (PQN-A) :**

- Maïwen HODEN, Chargée de mission Démarches Alimentaires de Territoire
- Alexia MICHOU, Chargée de mission Démarches Alimentaires de Territoire

## **Objectifs de la journée technique :**

- Réunir les acteurs des démarches alimentaires territoriale néo-aquitaines autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Mettre en lumière les leviers à activer pour intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les démarches alimentaires de territoires.

**Nombre de participants : 34**

## **La journée technique était structurée en cinq temps :**

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, et du contexte réglementaire de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Présentation des démarches alimentaires de territoires (DAT) en cours et état des lieux de l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les DAT;
- Témoignages : Délégation du Grand Bergeracois, Département des Deux-Sèvres
- La pause-déjeuner préparée par les équipes de cuisine de la Ville de Prigonrieux et offert par la Ville de Prigonrieux ;
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ et par PQN-A.

## JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Co-organisée et co-animée par le CREPAQ et Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine  
En partenariat avec le Grand Bergeracois et la Ville de Prigonrieux



**Jeudi 02 février 2023**  
**Espace socio-culturel, Prigonrieux**

### DEMARCHES ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue offert par la Ville de Prigonrieux et le CREPAQ**
- 09h30 **Introduction de la journée**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ, Jonathan DELPECH, Directeur de PQN-A ;  
Jérôme BÉTAILLE, Président de la Communauté de Communes Portes Sud Périgord et élu référent du PAT du Grand Bergeracois ;  
Olivier DUPUY, Maire de Prigonrieux et Vice-Président de la Communauté d'Agglomération Bergeracoise en charge de la santé ;  
Emmanuelle BAROUD, Cheffe de l'unité Alimentation et IAA, SRAL, DRAAF Nouvelle-Aquitaine
- 09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 10h **Débat mouvant**
- 10h15 **Présentation des démarches en cours sur le territoire de la région Nouvelle-Aquitaine**  
Alexia MICHOU, Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire à PQN-A  
Maïwen HODEN, Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire à PQN-A
- 10h30 **Démarches alimentaires de territoire et intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire : état des lieux et enjeux**  
Carmen BALERDI, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ
- 10h45 **Pause**
- 11h **Témoignages de collectivités ayant intégré une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein de leur démarche alimentaire territoriale**
- Délégation du Grand Bergeracois : Céline JARDIN, Animatrice PAT et Coordinatrice du Programme d'Excellence Alimentaire
  - Projet Alimentaire Territorial du Département des Deux-Sèvres : Marina DUFOR, Chargée de Développement agricole
- 12h **Présentation du menu par les équipes de cuisine de la Ville de Prigonrieux**  
**Repas convivial et zéro gaspi préparé et offert par la Ville de Prigonrieux**
- 13h30 **Reprise de l'après-midi : Présentation des résultats de la pesée effectuée lors du repas**
- 13h45 **Ateliers participatifs**
- **Comment allier démarches alimentaires de territoire et lutte contre le gaspillage alimentaire ?** (45min)
  - **Atelier de co-développement :** Se lancer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et les leviers ? (1h15)
- 15h45 **Restitution de l'atelier de co-développement**
- 16h **Conclusion de la journée**

Espace socio-culturel  
Place du Groupe Loiseau  
24130 PRIGONRIEUX



Association CREPAQ  
6 rue des Douves -33800 Bordeaux  
[www.crepaq.org](http://www.crepaq.org)  
[www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

**Contact journée technique :**  
Carmen BALERDI  
[carmen.balardi@crepaq.org](mailto:carmen.balardi@crepaq.org)  
Tél : 05.35.54.40.67

Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine  
<https://pqn-a.fr/>

**Contact journée technique :**  
Alexia MICHOU  
[alexia.michoud@pqn-a.fr](mailto:alexia.michoud@pqn-a.fr)  
Tél : 07.56.38.26.89

Délégation du Grand Bergeracois  
[www.la-cab.fr](http://www.la-cab.fr)

**Contact journée technique :**  
Céline JARDIN  
[c.jardin@la-cab.fr](mailto:c.jardin@la-cab.fr)  
Tél : 05.53.23.43.95

Avec le soutien de :



<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>  
Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

## I – Accueil et introduction de la journée

### 1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dès leur arrivée pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par la Ville de Prignonrieux et le CREPAQ.



## 1.2. Introduction des intervenants et des partenaires

- Olivier DUPUY, Maire de Prigonrieux et Vice-Président de la Communauté d'Agglomération Bergeracoise en charge de la santé ;
- Jérôme BÉTAILLE, Président de la Communauté de Communes Portes Sud Périgord et élu référent du PAT du Grand Bergeracois ;
- Emmanuelle BAROUD, Cheffe de l'unité Alimentation et IAA, SRAL, DRAAF Nouvelle-Aquitaine ;
- Alexia MICHOU, Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire, PQN-A;
- Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ.



Ces derniers ont remercié le CREPAQ et PQN-A pour l'organisation de cette journée.

Olivier DUPUY est ravi qu'une telle journée soit organisée sur sa commune et a rappelé l'importance de l'alimentation pour être en bonne santé.

Jérôme BÉTAILLE a présenté le Projet Alimentaire Territorial du Grand Bergeracois. Les EPCI qui s'engagent dans la démarche signent une charte d'engagement rappelant les ambitions du PAT :

- Assurer la souveraineté alimentaire du territoire ;
- Accès à la qualité des produits pour tous ;
- Préserver l'existant, réguler et mettre en valeur le foncier et favoriser l'installation ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Maintenir et développer un tissu économique local durable, créateur de valeur ajoutée et d'emplois ;
- Participer à la sécurité alimentaire des territoires voisins ;
- Devenir un territoire novateur en matière de politiques alimentaire et environnementale ;
- Favoriser l'adhésion la plus large des citoyens à la démarche.

Emmanuelle BAROUD a quant à elle rappelé que la lutte contre le gaspillage alimentaire et les PAT faisaient partie des priorités de la DRAAF et du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. L'organisation d'une telle journée réunissant ces deux sujets a toute son importance pour renforcer les missions des PAT dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## II – Interventions du CREPAQ et de PQN-A

### 2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ



#### Présentation du CREPAQ

**Statuts** : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996 par les co-présidents actuels

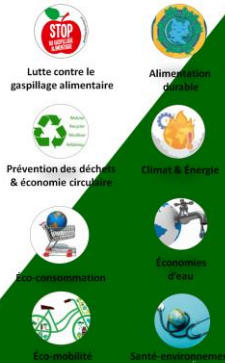
**Objet** : Agir pour la transition écologique et solidaire en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Pensez global, Agir local »

**5 Missions** : Information et sensibilisation ; Accompagnement ; Éducation à l'environnement ; Formation ; Études et expertises

**8 pôles thématiques**

**Équipe** : 6 salariés ; 3 volontaires en Service civique

**Siège social** : Bordeaux



#### Présentation du CREPAQ

Le CREPAQ initie de nombreux projets innovants et coopératifs



*Tout seul, on va plus vite  
Ensemble, on va plus loin !*



#### Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire

1<sup>er</sup> réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France :

→ De par sa création, il y a presque 10 ans par le CREPAQ, une première en France, qui a servi de référence à d'autres créations de RÉGAL régionaux

→ De par l'étendue de sa couverture géographique (12 départements)

→ De par l'ampleur et la qualité de son programme d'actions animé par le CREPAQ



### 2.2. Rappel du contexte réglementaire

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ



**CREPAQ** Fédération nationale de la Restauration Collective **REGAL!** Reste de Gastronomie Alimentaire Lutte

### Réduction du gaspillage alimentaire en transformation

Obligation de conclure **une convention de don** avec une association habilitée au don alimentaire pour les opérateurs dont le CA est > à 50 millions d'€ depuis 2020.

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le GA avec diagnostic avant le 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, 2019

LOI ANTI-GASPILLAGE économie circulaire

24

**CREPAQ** Fédération nationale de la Restauration Collective **REGAL!** Reste de Gastronomie Alimentaire Lutte

### Réduction du gaspillage alimentaire en distribution

Obligation de proposer **une convention de don** avec une association habilitée au don alimentaire pour les **magasins alimentaires de plus de 400 m<sup>2</sup>** depuis 2016.

Interdiction de rendre impropre à la consommation des invendus encore consommables depuis 2016

Obligation de proposer **une convention de don** avec une association habilitée au don alimentaire pour les **commerces de gros dont le CA est > à 50 millions d'€** depuis 2020.

STOP GASPILLAGE

LOI ANTI-GASPILLAGE économie circulaire

25

**CREPAQ** Fédération nationale de la Restauration Collective **REGAL!** Reste de Gastronomie Alimentaire Lutte

### Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Obligation de **lutter contre le gaspillage alimentaire** depuis 2016 pour la RC publique et 2018 pour la RC privée (loi Egalim)

Obligation de réaliser un **diagnostic préalable** à la démarche de lutte contre le GA depuis 2019

Obligation de rendre ses **engagements en faveur de la lutte contre le GA publics** depuis 2020

Obligation de conclure **une convention de don** avec une association habilitée au don alimentaire pour les opérateurs préparant plus de 3 000 repas par jour depuis 2020

Expérimentation sur une solution de **réservation des repas** pour les établissements publics volontaires, sur une durée de 3 ans

Ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, 2019

#EGalim

26

**CREPAQ** Fédération nationale de la Restauration Collective **REGAL!** Reste de Gastronomie Alimentaire Lutte

### Réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale

Obligation de proposer un « **gourmet bag** » depuis juillet 2021

#EGalim

27

## 2.3. Débat mouvant

– Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Afin de connaître les premiers avis sur le sujet, un débat mouvant a été proposé aux participants. Ce débat mouvant présentait 2 affirmations. Le principe consiste, pour chaque participant, à se placer d'un côté ou de l'autre de la pièce en fonction de son avis vis-à-vis de l'affirmation.



### 1<sup>ère</sup> affirmation : Composter mes restes alimentaires réduit mon gaspillage alimentaire !

→ Le public s'est majoritairement positionné du côté « Non ». La participante s'étant placée sur le « Oui » a justifié son choix par le fait que ses déchets alimentaires ne partent pas à la poubelle, même si elle est consciente que le compostage ne remplace pas la prévention.

La valorisation par compostage de proximité est une démarche vertueuse de gestion des biodéchets, et non de prévention qui consiste à éviter la production de biodéchets comestibles.



## 2<sup>ème</sup> affirmation : Il est possible d'éliminer complètement le gaspillage alimentaire

→ La grande majorité s'est placée du côté « Non ». Les participants s'étant placés du côté « Oui » ont argumenté qu'en compostant les déchets résiduels, cela permettait de ne pas avoir de gaspillage alimentaire. Il a été ajouté qu'aujourd'hui il existe de plus en plus d'initiatives de valorisation des déchets alimentaires.

Cependant, il a été argumenté que le compostage ne réduit pas le gaspillage alimentaire mais est une solution de traitement des déchets (et non de prévention). L'élimination complète du gaspillage alimentaire semble utopique étant donné les modes de production et de vente actuels. De plus, le public scolaire est compliqué en termes de goût et il est important de leur proposer des choses variées pour la diversification du goût. Le gaspillage fait ainsi partie du « jeu » de cette éducation alimentaire.



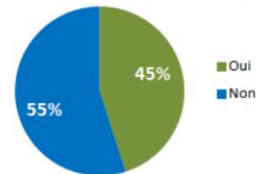
### 2.4. Aperçu des participants de la journée

– Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ



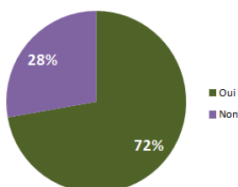
### CREPAQ Type de structures présentes

Travaillez-vous au sein d'une démarche alimentaire de territoire ?



### Type de structures présentes

Avez-vous initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de votre PAT ?



- Organisation de groupes de travail
- Début de rédaction de fiches action
- Mise en avant des initiatives anti gaspi et des commerces engagés
- Valorisation des restes de cantine via frigos partagés
- Formation des agents/chefs de cantine
- Initiation d'une démarche pédagogique auprès des enfants
- Organisation d'une semaine de pesée
- Sensibilisation à la consommation de tous les aliments comestibles
- Une animatrice dédiée au projet
- Structuration de la gestion des déchets organiques (compostage individuel /collectif) et collecte des biodéchets



Le sondage réalisé à l'occasion des inscriptions à la journée technique a révélé qu'environ la moitié des participants travaillent dans une démarche alimentaire de territoire et un peu plus d'un quart des participants ont indiqué avoir initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de leur PAT.

Un point de vigilance a été rappelé quant aux actions citées de gestion des biodéchets et de mise en place de tri : cela ne constitue pas de la lutte contre le gaspillage alimentaire mais relève bien de la gestion des déchets. La première action de lutte contre le gaspillage alimentaire est la prévention.

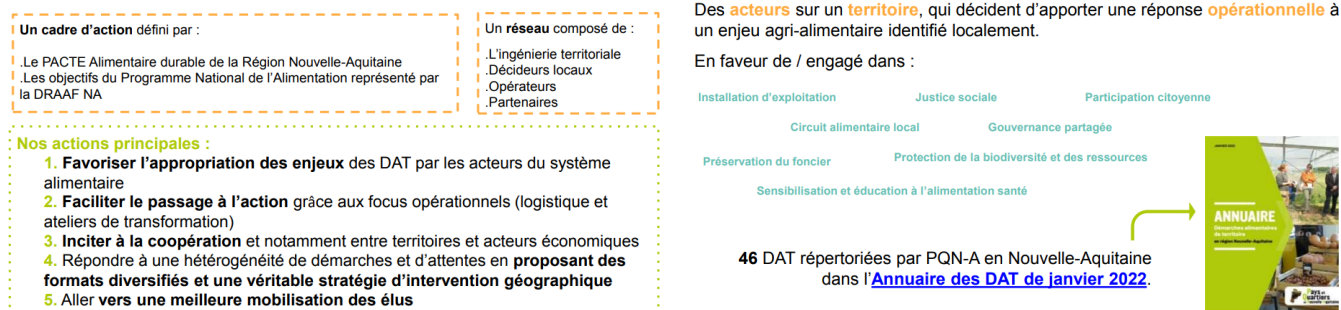
## 2.5. Présentation des démarches en cours sur le territoire de la Région Nouvelle-Aquitaine

- Alexia MICHOU, Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire, PQN-A ;
- Maïwen HODEN, Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire, PQN-A.

Alexia MICHOU et Maïwen HODEN ont présenté les missions de PQN-A et les Démarches Alimentaires de Territoire (DAT).

Une DAT, à l'inverse d'un PAT, n'est pas labellisée et a pour objectif d'apporter une réponse opérationnelle aux acteurs du territoire en lien avec un enjeu agri-alimentaire spécifique. Pour être labellisé, un PAT doit avoir une approche transversale, tant dans les acteurs que les sujets abordés, et un diagnostic préalable doit être mené en amont du PAT.

### Qu'est-ce que la mission DAT ?



Le Pacte Alimentaire pour une Alimentation Saine et Durable cosigné par l'Etat, la Région et l'ensemble des têtes de réseau tel que PQN-A et le CREPAQ, donne une direction forte aux acteurs du territoire. Ces ambitions sont au nombre de cinq :

1. Des produits locaux dans tous les circuits de distribution régionaux
2. Une formation agricole exemplaire
3. Une relation de proximité entre le consommateur et l'agriculteur
4. Priorité aux produits locaux dans la restauration collective publique
5. L'ensemble des territoires impliqués

On compte aujourd'hui 46 démarches alimentaires en Nouvelle-Aquitaine. En cohérence avec cette feuille de route régionale, ces projets se développent autour de : la valorisation de l'agriculture locale, la structuration de filières de proximité, l'approvisionnement en alimentation saine et durable, l'accessibilité pour tous à une alimentation de qualité et encore la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Ce dernier sujet souvent abordé sous le prisme de la “gestion des déchets”, représente un enjeu non négligeable pour les structures collectives, notamment économiquement mais aussi éthiquement et socialement. Effectivement, comme l’a annoncé précédemment Dorothee DESPAGNE-GATTI en début de journée, réduire le gaspillage alimentaire permet de

redonner de la valeur aux aliments produits et par la même occasion, de valoriser les métiers agricoles et de bouche.

C’est redonner du sens à ce que l’on met dans nos assiettes en adoptant une vision attentive à la qualité plutôt qu’à la quantité.

La mise en place de ce type de démarche demande bien entendu la coopération entre l’ensemble des maillons des systèmes alimentaires présents sur les territoires.

#### La lutte contre le gaspillage alimentaire

#### DAT et lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire répond à de nombreux objectifs que souhaitent atteindre les DAT : **valoriser le travail des agriculteurs, changer le comportement alimentaire** des consommateurs, **réduire l’impact environnemental** (émission de CO2, utilisation des ressources énergétiques, destruction de la biodiversité), répondre aux objectifs de **souveraineté alimentaire** dans le respect de tous etc.

Les forces d’action des PAT :

- **Diagnostic territorial** : Etat des lieux de la situation de départ, recensement des initiatives, identification des manques, des besoins et des forces
- **Plan d’action** : Définition des objectifs, des enjeux et élaboration d’une feuille de route afin d’atteindre les objectifs fixés
- **Pouvoir fédérateur** : Mobilisation des acteurs, organisation de temps d’échanges, de formation et de sensibilisation, financeur d’initiatives,

Exemples d’actions : journée technique entre pairs, semaine zéro gaspi, formations grand public ... consultez le site du CREPAQ pour plus d’exemples d’actions ! [www.crepag.org](http://www.crepag.org)



## 2.6. État des lieux et enjeux de l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les démarches alimentaires de territoire

– Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Carmen BALERDI a ensuite présenté une étude sur l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les DAT sur le territoire de la région Nouvelle-Aquitaine.

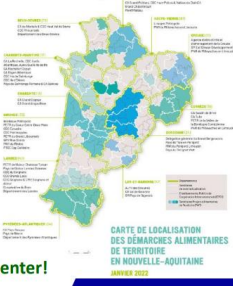
**CREPAQ** Chargée de mission transition écologique

### État des lieux des démarches alimentaires de territoire en Nouvelle-Aquitaine

#### Les démarches alimentaires de territoire en Nouvelle-Aquitaine

- ☐ **46** démarches alimentaires de territoire (PQN-A, janvier 2022)
- ☐ dont **27 PAT reconnus** par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire (DGAL, janvier 2023)
  - dont **26** labellisés **niveau 1**
  - et **1** labellisé **niveau 2** (Projet Alimentaire Territorial Sud Landes Pays Basque)

**Des nombres qui vont certainement encore augmenter!**



CARTE DE LOCALISATION DES DÉMARCHES ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE EN NOUVELLE-AQUITAINE  
JANVIER 2022

**CREPAQ** Chargée de mission transition écologique

### État des lieux des démarches alimentaires de territoire en Nouvelle-Aquitaine

#### Méthode utilisée

- ☐ Une étude basée sur
  - Un **recensement des démarches alimentaires (DAT)** sur le territoire néo-aquitain
  - La **bibliographie** existante
  - La **communication** effectuée par les porteurs de DAT
  - Les **entretiens** réalisés par le CREPAQ
  - Les informations obtenues lors de **nos différents événements**

Cette étude, menée par le CREPAQ, a permis de mettre en avant plusieurs constats :

**CREPAQ** Chargée de mission transition écologique

### Les constats

#### Présence de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les documents officiels

- ☐ Une présence **non systématique**
- ☐ Lorsque la lutte contre le gaspillage alimentaire est intégrée à la démarche alimentaire de territoire, cela peut-être fait de **manière implicite**
  - Dans l'axe « *gestion des déchets* »
  - Dans l'axe « *accessibilité sociale* »
  - Dans l'axe « *restauration collective* »





**CREPAQ** Chargée de mission transition écologique

### Les constats

#### Les actions mises en place par les démarches alimentaires de territoire

- ☐ Un domaine largement investi : la **restauration collective**
  - **Formations et temps d'échanges** pour le personnel de cuisine
  - **Accompagnements individuels et collectifs** des établissements scolaires
  - **Achat de matériel** de sensibilisation
  - La **mobilisation de partenaires extérieurs** pour des diagnostics, des animations périscolaires, ...

Un point de vigilance est également à noter : les actions menées dans le domaine de la restauration collective scolaire sont souvent ponctuelles et temporaires. À ce constat existe une exception : l'animation de « réseau des chefs », comme dans le cadre du PAT du Grand Bergeracois ou du PAT de Royan Atlantique par exemple.

Attention également à ne pas oublier le personnel encadrant, l'équipe d'animation et les enseignants dans les actions menées ! En effet, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire doit inclure l'ensemble des acteurs pour être efficace et pérenne à l'échelle d'un établissement scolaire.

### Les constats

Des domaines moins investis

- ❑ La **Restauration Hors Domicile privée**
  - Des **difficultés à les inclure** de manière générale dans les démarches alimentaires de territoire
  - Une **volonté d'extension des actions** à la RHD (*en projet*)
  - Création d'une **charte « Culture & Tourisme »** avec un volet sur le gaspillage alimentaire (*en projet*)



### Les constats

Des domaines moins investis

- ❑ Le **grand public**
  - Actions de **sensibilisation** : une mobilisation du tissu associatif local
  - Actions dans le cadre des **Contrats Locaux de Santé** (*en projet*)
  - Mise en place de « **Défis familles antigaspi** » (*en projet*)

Au contraire de la restauration scolaire, trois domaines sont bien moins investis :

Le troisième domaine moins investi est le monde agricole. Les PAT priorisent pour l'instant surtout les actions de transformation et le développement de légumeries. Pour autant, des liens seraient à tisser entre les légumeries et les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire !

Par ailleurs, des différences de traitement du sujet ont été observées selon le type de porteur de démarche, ses compétences et sa localisation, ses spécificités territoriales.

### Les constats

Un lien entre la prise en compte de la thématique et l'ancienneté de la démarche

- ❑ Un plus grand affichage des **démarches en émergence**
- ❑ Une **évolution des actions des PAT opérationnels**
- ❑ Un **contexte actuel favorable** à la mise en place de démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (inflation, coût de l'énergie, difficultés d'approvisionnement, ...)



### Les constats

Un point soulevé lors des échanges avec les porteurs de démarches alimentaires territoriales

- ❑ La **mobilisation des élus** :
  - Se concentrent plus sur deux thématiques :

Foncier



Approvisionnement de la restauration collective



Une priorité : **inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'agenda politique !**

Un résultat est également à noter : le gaspillage alimentaire est bien souvent absent du diagnostic de territoire initial à la mise en place d'un projet alimentaire territorial !



### III – Témoignages de collectivités ayant intégré une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein de leur démarche alimentaire territoriale

#### 3.1. Délégation du Grand Bergeracois

- Céline JARDIN, Animatrice PAT et Coordinatrice du Programme d'Excellence Alimentaire, Grand Bergeracois ;
- Eulalie POLLE, Aide de cuisine, Ville de Prigonrieux ;
- Anne-Claude TUSSEAU, Déléguée Générale du Grand Bergeracois.



Céline JARDIN a présenté les actions menées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Grand Bergeracois.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, les actions se déclinent autour de trois thèmes : la sensibilisation, la formation et la valorisation.

Pour la sensibilisation auprès de la restauration collective, le PAT travaille avec la SCIC Nourrir l'avenir et le collectif Les pieds dans le plat.

**8 AMBITIONS :**

- Assurer la **souveraineté alimentaire** de territoire
- Accès à la **qualité** des produits pour **tous**
- Préserver l'existant, réguler et mettre en valeur le **foncier** et favoriser l'**installation**
- Lutter contre le **gaspillage** alimentaire
- Maintenir et développer un tissu **économique** local durable, créateur de **valeur ajoutée** et d'**emplois**
- Participer à la sécurité alimentaire des territoires **voisins**
- Devenir un territoire **novateur** en matière de politiques alimentaire et environnementale
- Favoriser l'**adhésion** la plus large des **citoyens** à la démarche

Les formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective sont quant à elles organisées environ 2 fois par an et sont réalisées par le CREPAQ.

la CAB Communauté de Communes Bastides Dordogne Périgord MING Montagne Montreuil et Gursan PORTES SUD PÉRIGORD

## Sensibilisations

- ◊ Elus
- ◊ Elèves et leurs parents
- ◊ Personnel en restauration collective
- ◊ Acteurs locaux : associations, entreprises, porteurs de projets...

la CAB Communauté de Communes Bastides Dordogne Périgord MING Montagne Montreuil et Gursan PORTES SUD PÉRIGORD

## Valorisations

- ◊ Elus
- ◊ Personnel en restauration collective
- ◊ Acteurs locaux : associations, entreprises, porteurs de projet...
- ◊ Citoyens



la CAB Communauté de Communes Bastides Dordogne Périgord MING Montagne Montreuil et Gursan PORTES SUD PÉRIGORD

## Formations pour comprendre le gaspillage alimentaire

### Personnel en restauration collective

- **Connaître** les enjeux qui y sont liés
- **Savoir** identifier les causes du gaspillage alimentaire
- **Repérer** les points d'amélioration possibles
- **Initier** des actions adéquates de lutte contre le gaspi alimentaire



Eulalie POLLE a ensuite présenté les actions mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire de Prigonrieux.

Parmi les actions réalisées, le pain est réutilisé en croûtons ou en chapelure et des pesées sont réalisées chaque jour et les résultats sont discutés en classe.

Eulalie avait suivi une formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et précise que mettre en place une telle démarche prend du temps (1 à 2 ans pour qu'une démarche soit pérennisée).



Anne-Claude TUSSEAU a ensuite présenté les actions pour sensibiliser au gaspillage alimentaire :

- Pour les élus, le format privilégié pour sensibiliser et mobiliser est un évènement court et convivial (en fin de journée, un repas) ;
- Pour la restauration collective, l'organisation de journées spécifiques est particulièrement adaptée ;
- Pour le grand public, le format qui fonctionne bien est un marché gourmand ou un évènement où chacun ramène des restes à cuisiner et où un cuisinier valorise ces produits.

Il est important de bien adapter le format de l'évènement au public visé !

La CAB a pour objectif de mettre en réseau, de rassembler les forces vives et d'être facilitateur d'échanges mais également d'être prospecteur des évolutions sociétales (quels impacts de l'évolution des régimes alimentaires, du réchauffement climatique et de l'adaptation au changement climatique ?).

Questions / remarques :

- *Question du public (mairie de Coulounieix-Chamiers) : Quelles sont les solutions pour valoriser le pain qui a été servi au réfectoire mais non consommé ?*

→ *La première chose à faire est de réduire le gaspillage à la source et qu'il en reste moins sur les tables ou les plateaux. Par exemple, mettre le pain en fin de ligne de self et non au début ; mettre le pain à part pour que les convives se lèvent pour aller le chercher ; installer un gachipain pour sensibiliser au gaspillage du pain.*

- *Question d'Hélène BROMBLET (Attache Rapide) : Est-ce qu'un diagnostic préalable a été réalisé pour le restaurant scolaire de la ville de Prigonrieux ? Concernant les formations au gaspillage alimentaire organisées dans le cadre du PAT, est-ce qu'un accompagnement est mis en place à l'issue de la formation ?*

→ *Non, il n'y a pas eu de diagnostic réalisé avant la mise en place des actions. Pour les formations, il n'y a pas de suivi mais cela fait parti des objectifs d'actions d'évaluer s'il y a d'autres besoins de formation ou besoin d'un accompagnement.*

- *Question de Carmen BALERDI (CREPAQ) : À Prigonrieux, comment se passe le lien avec les parents sur les actions de gaspillage alimentaire mises en place ?*

→ *C'est en discussion avec l'animatrice. Le projet serait de mettre en place une gazette de l'école que les élèves pourront ramener chez eux.*

- *Question de Marina DUFOUR (Conseil départemental des Deux-Sèvres) : Au sein du PAT Grand Bergeracois, est-ce que certains EPCI ont la compétence de la restauration collective et est-ce qu'il y a une différence dans les actions menées entre ceux qui ont la compétence et les autres ?*

→ *Oui, un EPCI en a la compétence mais cela ne représente que 25 communes sur les 128 regroupées dans le PAT donc cela reste minoritaire. En revanche, la difficulté repose plus sur le fait que les EPCI n'ont pas les mêmes fonctionnements en restauration collective.*

- *Question de Sixtine MAZIN (Pays Barval) : Est-ce qu'il y a une différence dans l'accompagnement entre la restauration collective en gestion directe et en gestion concédée ?*

→ *Oui, mais il y a aussi une différence d'accompagnement et d'actions en fonction des convives. S'il y a une délégation de restauration, il faut s'assurer que la lutte contre le gaspillage alimentaire est incluse dans leurs missions.*

### 3.2. Département des Deux-Sèvres

– Marina DUFOUR, Chargée de Développement agricole au Conseil Départemental des Deux-Sèvres

Marina DUFOUR a présenté les actions menées dans le cadre du projet alimentaire territorial du département des Deux-Sèvres et plus particulièrement le volet Éducation – Lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### Objectifs – Volet Éducation et LCGA

##### Actions en faveur de l'éducation alimentaire

> Grand Public

Communiquer sur les filières locales, le patrimoine culinaire, le lien alimentation/santé, le gaspillage alimentaire...

=> organisation de conférences Nord/Sud du département en 2023

> Public scolaire

information sur le lien alimentation/santé, les produits locaux, éveil au goût (repas à thème)...

=> animations pédagogiques et échanges avec les acteurs des filières locales

##### Lutte contre le gaspillage alimentaire

> Etat des lieux de la situation actuelle : diagnostics

> Groupes de travail : partage des pratiques, identification d'indicateurs communs

=> Mutualisation, co-construction d'actions pour répondre aux attentes réglementaires, sociétales

3

#### LCGA – Une action en plusieurs étapes

Étape 1 : LCGA en milieu scolaire, tous niveaux

Étape 2 : Extension vers d'autres acteurs de la restauration collective (Ehpad, hôpital, restaurants d'entreprises...)

Étape 3 : Extension vers la RHD privée (restaurants...) et les ménages

4

#### Les attentes des acteurs des groupes de travail

« Il faut partager notre expérience et communiquer auprès des convives »

« Continuer à former, sensibiliser, surtout sur les enjeux »

« Table ronde avec rencontre des professionnels de la restauration collective du territoire »

« Partager de l'opérationnel, formations entre pairs »

« Passerelle avec les producteurs »

« Journées de partage d'expérience, temps d'échange »

5

#### Recensement des actions envisageables : exemples

	Outils	Conseil et formation	Sensibilisation	Communication	Indicateurs
Conception des menus	Réservation à l'avance	Produits neutres	Rencontre des producteurs		
Production des repas	Équipement + performant	Stages de formation du personnel		Réseaux sociaux	
Distribution - service	Selfs collaboratifs	Personnaliser portions			
Après repas			Gâchimètre pain		Pesées
Actions générales	Cellules Refroidissement		Élèves ambassadeurs	Tournage vidéo	

7

Il a été constaté qu'il y avait un vrai besoin d'interconnaissance entre les filières locales et la restauration collective pour qu'ils puissent travailler ensemble. Les acteurs des groupes de travail du PAT ont indiqué être en attente de partages d'expériences entre pairs.

Le PAT a également une volonté de mutualisation car il y a un manque de coordination et de partage entre les communes sur leurs avancements sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des fiches « Retour d'expérience » ont été mises en place pour permettre à chaque acteur d'indiquer les actions réalisées et ainsi les partager à l'ensemble des acteurs du PAT.





Questions / remarques :

- Question de Carmen BALERDI (CREPAQ) : Avez-vous rencontré des difficultés à récupérer les fiches de retour d'expérience ?

→ Non, la difficulté pour l'instant c'est de trouver la meilleure manière de les valoriser, nous souhaitons les partager mais c'est en réflexion pour trouver le format le plus adapté.

- Question de Carmen BALERDI (CREPAQ) : Quelles sont les EPCI qui ont mis en place le club « restauration collective » ?

→ La Communauté d'Agglomération du Niortais et la Communauté de Communes du Haut Val de Sèvre.

- Question de Thierry MALICHIER (Conseil départemental 24) : Comment peut-on mettre en place le don, notamment en liaison chaude ? Il y a tout de même une question de responsabilité vis-à-vis de l'hygiène, on aimerait aussi pouvoir resservir aux élèves.

→ Réponse de Dorothée DESPAGNE-GATTI (CREPAQ) : En liaison chaude, le don est tout à fait possible. On peut également resservir, c'est encore mieux que donner car c'est de la prévention. Pour le don, il y a tout un protocole à suivre et à mettre en place. Une fois que le protocole est bien intégré, et notamment pris en compte dans les fiches de poste, le don fonctionne très bien.

- Question de Crystel MORITZ (Attache Rapide) : Pour le pain, est-ce qu'il serait possible de le donner aux parents d'élèves qui ont des animaux chez eux ?

→ Réponse de Thierry HUGUET (Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine) : D'après les services vétérinaires, c'est tout à fait possible de donner le pain, à des meutes de chiens par exemple, à condition qu'il n'y ait pas de sauce dessus.

- Question du public (CDC Haute Saintonge) : Faut-il un agrément sanitaire pour donner aux meutes de chien ?

→ Réponse d'Emmanuelle BAROUD (DRAAF Nouvelle-Aquitaine) : Pour le pain non. En revanche, s'il s'agit de don contenant des denrées animales, on ne peut donner qu'à un éleveur agréé qui est connu des services vétérinaires.

- Commentaire de Geneviève FINKELSTEIN (Banque Alimentaire 24) : La grande distribution donne de plus en plus de produits à date, car ils font maintenant des promotions sur les produits qui vont bientôt périmés. Cela devient de plus en plus difficile de redistribuer les produits car il faut le faire le jour J avant que les produits ne soient périmés.

- Question de Sixtine MAZIN (Pays Barval) : Est-ce qu'il existe des fiches techniques sur ce qu'il est possible de faire d'un point de vue sanitaire au niveau du don ?



→ Réponse d'Emmanuelle Baroud (DRAAF Nouvelle-Aquitaine) : Oui, la DRAAF Rhône-Alpes a édité un Guide pratique et réglementaire à destination de la restauration collective pour donner aux associations d'aide alimentaire ([https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf)).

#### IV – Repas préparé et offert par la Ville de Prignonriex

Pour la pause déjeuner, le repas était préparé par les équipes de cuisine de la Ville de Prignonriex et organisé sous la forme d'un buffet. Le menu était le même que celui proposé à l'école élémentaire.



Une pesée été prévue à la fin du repas, mais il s'est avéré qu'il n'y a eu aucun gaspillage !



## V- Ateliers participatifs

### 5.1. Atelier « Comment allier démarches alimentaires de territoire et lutte contre le gaspillage alimentaire ? »

*Cet atelier a été animé et retranscrit par le CREPAQ.*

- **Quelles sont vos idées pour allier démarche alimentaire de territoire et lutte contre le gaspillage alimentaire ?**

Lors de cet atelier, l'objectif était de proposer des idées et solutions pour agir sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre d'une démarche alimentaire de territoire à plusieurs niveaux : production agricole, restauration collective, restauration privée, grand public, élus.

Les participants étaient invités à écrire leurs idées sur des bouts de papier et les coller sur un sticky wall. Voici les idées qui ont été proposées pour chaque secteur :

<b>Monde agricole</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Développer des filières à destination de l'aide alimentaire (produits hors calibre) ;</li><li>- Organiser du glanage participatif et récupération des produits par les participants ou transformation en bocaux avec contrepartie pour les participants ;</li><li>- Créer des plannings de cultures adaptés aux besoins de la demande, qui s'engage à acheter. En cas de surplus, système de transformation mutualisé entre l'offre et la demande ;</li><li>- Planifier la production agricole en concertation avec les collectivités/restaurateurs/marchés publics ;</li><li>- Se rapprocher des associations de jeunes agriculteurs et chercher des moteurs auprès de ce public là ;</li><li>- ClickDon : outil des banques alimentaires pour faire du don à faire connaître aux producteurs ;</li><li>- Récolte solidaire des surplus de production maraîchères : mobiliser les volontaires, services civiques ou travaux d'intérêts généraux pour récolter les surplus chez les maraîchers et les distribuer pour l'aide alimentaire ;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorisation des écarts de tri ;</li> <li>- Favoriser l'installation en collectif (complémentarité entre activités de production, ex : élevage et maraîchage/cultures) ;</li> <li>- Mise en lien avec les habitants (et autres) pour valoriser les surplus ;</li> <li>- Mettre en lien producteurs et cuisiniers pour voir les adaptations possibles (calibres, transport,...) ;</li> <li>- Visites inspirantes chez des agriculteurs avec des pratiques à valoriser ;</li> <li>- Circuit de vente parallèle pour les invendus ;</li> <li>- Méthaniseur local ;</li> <li>- Diminuer les productions.</li> </ul>
<p><b>Restauration collective</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation auprès des cantines scolaires (mise en place du gâchipain par exemple) ;</li> <li>- Salon de producteur avec dégustation ;</li> <li>- Approche globale de la politique d'amélioration des approvisionnements en intégrant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la démarche ;</li> <li>- Outils de sensibilisation : tri sélectif, affichages, création de jeux, rencontre avec des partenaires (associations, producteurs, ...) ;</li> <li>- « Héros anti gaspi » : tous les enfants ayant fini leur assiette à la cantine sont médaillés et pris en photo autour de la table des héros. La photo est affichée à la porte de l'établissement (école, centre de loisirs) pour en informer les parents ;</li> <li>- Journées d'échanges entre pairs ;</li> <li>- Des guides/procédures d'aide et d'accompagnement à toutes les démarches ;</li> <li>- Réalisation d'un diagnostic et d'un plan d'actions dans tous les établissements scolaires ;</li> <li>- Distribution des restes alimentaires à des étudiants ;</li> <li>- Ajustement des quantités en fonction de l'effectif ;</li> <li>- Réajustement des quantités en fonction des plats ;</li> <li>- Proposition d'une part plus petite ;</li> <li>- Proposition de portions de dégustation ;</li> <li>- Formation ;</li> <li>- Mise en avant de restaurants scolaires pilotes ;</li> <li>- Don des restes des cuisines des écoles aux parents d'élèves ;</li> <li>- Cellule de refroidissement ;</li> <li>- Matériel de pesée ;</li> <li>- Faire se rencontrer les personnels des cuisines communales pour promouvoir le partage de compétences entre pairs et faire en sorte que ces rencontres s'inscrivent dans la durée ;</li> <li>- Organiser des rencontres entre nouveaux maraîchers et chefs de cuisine/gestionnaire de restaurants scolaires ;</li> <li>- Visite de cuisine et présentation des équipes ;</li> <li>- Organisation de journées techniques ;</li> <li>- Faire mettre un mot dans le carnet des élèves à l'école pour que les parents les lisent.</li> </ul>
<p><b>Restauration hors domicile privée</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnaliser les rations ;</li> <li>- Reprise des restes alimentaires et dons ;</li> <li>- Informer sur les protections législatives des restaurateurs sur les dons ;</li> <li>- Encourager les usagers à ramener leurs contenants ;</li> <li>- Proposition de diagnostics ;</li> <li>- Favoriser une carte avec peu de plats pour gérer les quantités et qualité des plats ;</li> <li>- Faire connaître Too Good To Go ;</li> <li>- Développer de la transformation des produits non servis pour l'aide alimentaire (réseau de cuisiniers) ;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inciter les restaurants à mettre des affichages de sensibilisation au zéro gaspi ;</li> <li>- Intégrer la thématique aux clubs d'entreprises portés par des acteurs comme la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) et ou la CMA (Chambre des Métiers et de l'Artisanat) ;</li> <li>- Labellisation/communication ;</li> <li>- Développer un label zéro gaspi pour les restaurants de ville ;</li> <li>- Accompagner les restaurants privés pour diagnostiquer le gaspillage alimentaire et mettre en place un plan d'action économiquement rentable.</li> </ul>
<b>Grand public</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire connaître Too Good To Go et Nous Antigaspi ;</li> <li>- Sessions de glanage/visite sur les exploitations ;</li> <li>- Confection de bocaux pour des fêtes communales à la ferme ;</li> <li>- Communication orale et écrite lors d'évènements pour encourager les participants à repartir avec les surplus (pour la consommation humaine ou animale) ;</li> <li>- Information et sensibilisation ;</li> <li>- Défis / ateliers cuisine ;</li> <li>- Spot TV et radio sur le gaspillage alimentaire ;</li> <li>- Action SERD / Disco-soupe sur les marchés ; atelier recettes anti-gaspi et DLC ; sensibilisation au tri ;</li> <li>- Mettre en avant les mauvaises pratiques des industriels et de la grande distribution pour choquer et que cela entraîne les consommateurs à demander un changement ;</li> <li>- Défis foyers à alimentation positive / Famille antigaspi ;</li> <li>- Réaliser des discosoupes ;</li> <li>- Mettre en avant les initiatives locales dans les médias locaux et ceux des collectivités ;</li> <li>- Promouvoir les circuits-courts.</li> </ul>
<b>Élu.e.s</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicateurs économiques / Bénéfices anti-gaspi ;</li> <li>- Présenter le cadre de la convention de don ;</li> <li>- Information ;</li> <li>- Communication élargie ;</li> <li>- Cooptation ;</li> <li>- Motivation / envie ;</li> <li>- Leur rappeler leurs obligations ;</li> <li>- Former les élus sur les enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire ;</li> <li>- Présenter aux élus des chiffres (diagnostics ?) relatifs au gaspillage alimentaire : permet une prise de conscience et impulser des actions (importance du partage politique de ces démarches) ;</li> <li>- Sensibiliser les élus engagés sur les thématiques déchets et celles et ceux engagés sur la thématique alimentation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et les faire travailler ensemble ;</li> <li>- Sensibiliser au zéro gaspi dans les mairies/collectivités (montrer l'exemple pour les évènements publics et à la cantine/réfectoire).</li> </ul>



- **Comment mobiliser les élu.e.s pour intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'agenda politique ?**

Les participants ont ensuite été séparés en trois groupes pour échanger sur les solutions pour mobiliser les élus sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chaque groupe a ensuite restitué ses solutions afin de les partager et les mettre en commun.

Voici les principales idées qui sont ressorties de ces échanges :

- Sensibiliser les élus sur l'aspect économique du gaspillage alimentaire ; présenter les tonnages de nourriture gaspillée et le coût que cela représente ; faire un état des lieux pour les motiver à agir ; leur présenter les intérêts de la démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire en mettant l'accent sur le budget : pour faire face à l'inflation, comment maintenir la même qualité avec des coûts plus importants ?
- Proposer aux élus d'assister à un repas, voire à la préparation des repas, dans le restaurant scolaire ;
- Témoignages et partages d'expérience entre élus de différentes collectivités ; Organiser des visites chez d'autres élus (échanges de pair à pair) ;
- Mettre en place des actions qui les valorisent ou valorisent leur collectivité (exemple : labellisation) ;
- Leur demander d'être force de cohésion et fédérer les acteurs.





## 5.2. Atelier de co-développement : Se lancer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et les leviers ?

*Cet atelier a été animé et retranscrit par PQN-A.*

Pour se saisir de ces questions, Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine a proposé aux participants de cette Journée Technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine de jouer une situation de coopération sous la forme d'un atelier de co-développement. Le principe est simple : une problématique réelle est posée par l'un des participants au reste du groupe. Ce groupe, après s'être saisi de la problématique, travaillent ensemble pour proposer des pistes de réponse au participant ayant soumis le cas pratique.



L'objectif est :

- Pour le groupe, de se mettre en situation réelle de coopération entre acteurs de différentes professions et domaines d'expertise.
- Pour le participant ayant soumis sa problématique, de bénéficier de l'intelligence collective pour explorer, affiner ou affirmer des pistes de solutions pour répondre à son problème.

Deux ateliers ont eu lieu simultanément pour répondre aux problématiques suivantes :

- Posée par le Syndicat Mixte Départemental des Déchets de la Dordogne (SMD3) : « **Comment sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire pour éviter de le traiter en aval ?** »
- Posée par le Département des Deux Sèvres : « **Comment pérenniser une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des acteurs du territoire ?** »



Le partage d'expériences et le dialogue entre les acteurs présents ce jour-là, ont permis d'apporter des éléments de réponse satisfaisants aux yeux des participants ayant soumis leur cas pratique.  
Les voici :

Atelier 1.	Atelier 2.
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Réaliser un diagnostic territorial pour faire l'état des lieux des acteurs du réseau engagés dans ces démarches de sensibilisation, savoir où en est le territoire et notamment son public en termes de sensibilité au sujet.</li> <li>● Créer du lien et/ou les renforcer avec les acteurs du territoire identifiés.</li> <li>● S'appuyer sur l'existant pour communiquer, sensibiliser et éduquer comme les panneaux publicitaires, les médias.</li> <li>● Proposer des campagnes de financement pour soutenir et promouvoir le développement d'initiatives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cibler les sujets de rencontre pour que chacun se sente concerné. Exemple : cibler les rencontres par bassin de vie, fixer des objectifs communs.</li> <li>● Valoriser la participation des acteurs en proposant : des temps entre pairs, des temps de visite pour partager les expériences, des temps d'échanges conviviaux, des ateliers techniques voir de mise en pratique.</li> <li>● Faire un retour des résultats aux participants et des avancées du travail encouru.</li> <li>● Faire appel à un tiers-facilitateur pour l'animation des temps.</li> </ul>

## VI- Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 20 personnes ayant retourné le questionnaire, 95% d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites du contenu de la journée et de la satisfaction des attentes personnelles. 100% des participants étaient satisfaits ou très satisfaits du format de la journée, de l'organisation matérielle, de la durée des ateliers, des méthodes utilisées et de la qualité des échanges.

En outre, 100 % des répondants ont également déclaré avoir noué des contacts satisfaisants, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Commentaires recueillis :

*« Ateliers très agréables, bonne organisation, contenu de qualité. Merci pour l'orga, on attend le CR avec impatience »*

*« Très agréable de faire des échanges en vrai. »*

*« Très bonne journée collective »*

*« Bonne journée, échanges riches »*

*« Merci pour cette belle journée »*

*« Merci à PQN-A et au CREPAQ »*

*« Très cool merci! »*

*« Super orga, merci! »*

