

## Compte-rendu des ateliers participatifs

« Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment le mesurer et quelles bonnes pratiques mettre en place ? »

Mercredi 27 mars 2024 à Saint-Médard-de-Guizières (33)



Journée co-organisée avec  
la Communauté d'Agglomération du Libournais



Avec le soutien de :



### **Animation de la matinée d'ateliers participatifs assurée :**

#### **☞ par l'équipe du CREPAQ :**

- Dominique NICOLAS, co-président ;
- Caroline BIREAU, co-présidente ;
- Héloïse TURK, Chargée de mission transition écologique ;
- Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique ;
- Marion BRIAND, Chargée de mission transition écologique ;
- Miora TSITOARA, Chargée de mission transition écologique ;
- Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique ;

### **Accueil et logistique assurés :**

- ☞ Par Isabelle DUMORA, chargée de mission transition écologique, CALI ;
- ☞ Par Didier LANDRY, adjoint au maire de Saint-Médard-de-Guizières ;

### **Contexte de la matinée d'ateliers participatifs :**

La Communauté d'Agglomération du Libournais (CALI) souhaitait proposer aux acteurs et actrices présent·es sur son territoire, un temps d'échanges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Cette matinée s'inscrit également dans les propositions d'accompagnements de la CALI à destination de ces acteurs et actrices à des diagnostics du gaspillage alimentaire au sein de leurs restaurants scolaires.

Le CREPAQ a ainsi proposé l'organisation d'une matinée d'ateliers participatifs basée sur l'intelligence collective sur le territoire de la CALI, mais ouverte à l'ensemble des acteurs de la restauration collective de la Nouvelle-Aquitaine.

### **Objectifs de la matinée d'ateliers participatifs :**

- Réunir les acteur.ice.s de la restauration collective autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Travailler en intelligence collective pour proposer des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et mettre en place le don de denrées alimentaires.

**Lieu : Salle Germain Marty, Saint-Médard-de-Guizières (33)**

**Nombre de participants : 25**

### **La matinée 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 ;
- Témoignage d'une collectivité engagée ;
- Brise-glace et ateliers participatifs animés par les équipiers du CREPAQ ;
- Session d'engagement pour que les structures participantes proposent des actions à mettre en place au sein de leur établissement à l'issue de la matinée ;
- Cocktail convivial de clôture offert par le CREPAQ et la CALI.

## MATINÉE D'ATELIERS PARTICIPATIFS DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Co-organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Libournais (CALI)

**Mercredi 27 mars 2024**  
**Salle Germain Marty, Saint-Médard de Guzières**

### LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMMENT LE MESURER ET QUELLES BONNES PRATIQUES METTRE EN PLACE ?

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue offert par le CREPAQ et la Communauté d'Agglomération du Libournais**
- 09h30 **Introduction de la journée**  
Dominique NICOLAS, Co-président, CREPAQ,  
Laurent KERMABON, Vice-président eau, assainissement, environnement et transition écologique, CALI  
Didier LANDRY, Adjoint au maire, chargé Zéro Waste, Saint-Médard de Guzières
- 09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Dominique NICOLAS, Co-président, CREPAQ
- 10h00 **Témoignage : Nérigean et sa lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Jean-Luc LAMAISON, Maire, Nérigean  
Laetitia BAUER, Cuisinière, Nérigean
- 10h15 **Brise glace**
- 10h30 **Atelier 1 : Balance ta pesée !**  
Mise en situation, comment mesurer le gaspillage alimentaire ?
- 11h15 **Pause**
- 11h30 **Atelier 2 : À chaque problème ses solutions !**  
Atelier d'échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
- 12h15 **Session d'engagement : Quelles actions mettre en place au sein de ma structure ?**
- 12h30 **Cocktail convivial de clôture offert par le CREPAQ et la Communauté d'Agglomération du Libournais**

Salle Germain Marty,  
5 rue William Jaubert  
33230 Saint Médard de Guzières



**Association CREPAQ**  
6 rue des Douves  
33 800 Bordeaux  
[www.crepaq.org](http://www.crepaq.org)  
<https://www.regal-nouvelleaquitaine.org/>

Contact :  
Matthias IACONO  
[matthias.iacono@crepaq.org](mailto:matthias.iacono@crepaq.org)  
05 35 54 62 20

**Communauté d'Agglomération du Libournais**  
42 rue Jules Ferry -  
33 503 Libourne  
<https://www.lacali.fr/>

Contact :  
Isabelle DUMORA  
[idumora@lacali.fr](mailto:idumora@lacali.fr)  
05 24 24 22 13

Avec le soutien de :

## I – Accueil et introduction de la journée

### 1.1. Accueil

Les participant.e.s ont été accueilli.e.s dans la salle Germain Marty pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invité.e.s à prendre un café d'accueil offert par le CREPAQ et la CALI.



### 1.2. Introduction des intervenants et des partenaires

- **Dominique NICOLAS**, Co-président, CREPAQ ;
- **Laurent KERMABON**, Vice-président eau, assainissement, environnement et transition écologique, CALI ;
- **Didier LANDRY**, Adjoint au maire, chargé Zero Waste, Saint-Médard-de-Guizières



*De gauche à droite : Dominique NICOLAS, Laurent KERMABON, Didier LANDRY*

**Dominique NICOLAS** a commencé par remercier la CALI avec qui cette matinée a été co-organisée, pour le partenariat et les échanges de longue date, ainsi que la Commune de Saint-Médard-de-Guizières pour son accueil, avant de présenter l'équipe du CREPAQ.

**Laurent KERMABON** a ensuite présenté le territoire de la CALI, précisant que l'emplacement géographique de la CALI, proche du centre de la Région, permet de faire rayonner leur intervention sur les autres régions. Il a également précisé que la communauté d'agglomération anime un groupe de travail sur la restauration collective depuis 2017 et que des communes du territoire sont accompagnées régulièrement afin de réduire le gaspillage alimentaire.

**Proposition d'animations collectives auprès des communes**

**Ateliers thématiques animés par de nombreux partenaires :**

- o Achat public par 3AR : aide à la rédaction des marchés
- o Approvisionnement local, loi EGALIM... par Interbio Nouvelle-Aquitaine et la chambre d'agriculture
- o Gaspillage alimentaire par le CREPAQ Nouvelle-Aquitaine

**Visites inspirantes :**

- o Cussac Fort Médoc et sa régie agricole, site départemental de Nodris
- o Légumerie de la Communauté d'agglomération Bergeracoise...

**Formations cuisine :** plats végétariens, anti gaspi, légumes de saison, produits sensibles...

Communauté d'agglomération du Libournais BP 2006 33502 Libourne Cedex Tél. 02 47 85 03 31 contact@lacali.fr www.lacali.fr

**Accompagnements individualisés de communes volontaires**

**Amélioration des pratiques en restauration collectives, par Interbio et la chambre d'agriculture**

- o Diagnostic, préconisations, calculatrice EGALIM (plateforme Ma cantine), lien avec des producteurs locaux
- o 4 communes par an

**Lutte contre le gaspillage alimentaire, par le CREPAQ**

- o Pesée poussée du CREPAQ le lundi, pesée simple le reste de la semaine par les agents de la restauration collective, diagnostic, préconisations
- o 3 communes par an (dont Nérigean cette année)

**Didier LANDRY** a indiqué que la commune avait fait le choix d'être une commune « zéro waste » et « zéro phyto ». Aussi de nombreuses actions sont mises en place au sein du restaurant scolaire afin de réduire le gaspillage alimentaire : dégustation des plats par les enfants avant le service, self-service pour les grands, changement de prestataire de cantine et travailler ensemble contre le gaspillage alimentaire, table de tri. Des composteurs de quartiers peuvent également être distribués aux habitants qui le demandent.

## II – Présentations

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

Matthias IACONO, Chargé de

mission  
transition  
écologique

**CREPAQ**  
Fabrique citoyenne de bons citoyens

**Présentation du CREPAQ**

**Statuts :** Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996

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

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

**8 pôles thématiques**

**Équipe :** 6 salarié-es

**Siège social :** Bordeaux

Lutte contre le gaspillage alimentaire  
Prévention des déchets & économie circulaire  
Eco-consommation  
Eco-mobilité

Alimentation saine  
Climat & Énergie  
Solidarité



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

→ Réseau créé et animé par le CREPAQ

→ Depuis 2013

→ Soutien des partenaires institutionnels

→ Mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire afin de contribuer à la mise en œuvre des lois qui encadrent le gaspillage alimentaire

→ Rencontres, sensibilisation des élus locaux, conférences débats, webinaires, politiques publiques territoriales...

**Cette année, le CREPAQ fête les 10 ans du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine !**

Partenaires : Nouvelle-Aquitaine, France Régions en Transition, Gironde

## 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 10 ans, 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 de son programme d'animation

Le diagramme circulaire est divisé en 12 segments, chacun avec une action :

- Participer aux conférences nationales
- Participer aux conférences régionales
- Assister aux ateliers participatifs
- Insérer des techniques
- Webinaires
- Assises régionales
- Focus sur
- Trophées
- Charte de bonnes pratiques
- Un projet coopératif
- Supports innovants
- Engager
- Communiquer
- Documenter
- Centre de ressources
- Contenus - outils
- RÉGALies
- Site internet
- Réseaux sociaux

## 2.2 Rappel du contexte réglementaire

– Matthias IACONO, Chargé de mission



60% de viandes / produits de la mer durables (100% en 2022 pour les restaurants de l'État)

Généralisation du tri à la source des biodéchets

2023 → 2025

#EGalim

Interdiction des contenants plastiques de cuisson/réchauffe/service

LOI ANTI-GASPILLAGE économie circulaire

transition écologique

### Définition française du gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire » 2020

↓

**Déchets alimentaires comestibles** : restes de plats, pain, etc.

**Déchets alimentaires non-comestibles** : épluchures, os, croûtes de fromage, etc.

**Mais potentiellement évitables** : épluchures, fanes, peau de bananes, etc.

Source : « Vers un approvisionnement plus durable en restauration collective », guide ADEME, 2020

### Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

#### Hierarchie des actions à prioriser pour lutter contre le gaspillage alimentaire

→ Depuis 2016

- 1 / Prévention
- 2 / Transformation ou don
- 3 / Détournements vers la consommation animale
- 4 / Valorisation (compostage et méthanisation)

1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation

2) **Transformation ou don** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme.

3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible

4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

**Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non-sens !**

## 2.3 Aperçu des participants de la journée

### Répartition des établissements

De quelle structure venez-vous ? (29 réponses)

Associations	28%
Communes	41%
Entreprises	10%
Communautés de communes	10%
Syndicats	7%
Département	4%

Avez-vous déjà initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ? (29 réponses)

Oui	41%
Non	59%

### Lutte contre le gaspillage alimentaire

Avez-vous déjà réalisé des pesées du gaspillage alimentaire ? (29 réponses)

Oui	45%
Non	55%

Quelles actions menez-vous ?

Cuisine zero gasp	6
Pesées GA	6
Grammage / Comptage	4
Sensibilisation des convives	4
Achats	3
Compost/Populaire	3
Cuisson douce	2
Don alimentaire	2
Approvisionnement	1
Formation du personnel	1

## Questions du public :

- Quels sont les résultats de l'étude de faisabilité de don des excédents de la restauration collective RESSto'CO Solidaire ?

Matthias IACONO (CREPAQ) : L'étude avait pour but de savoir dans un premier temps s'il existe un gisement, puis de connaître les attentes et besoins des associations du territoire. Ce qu'il manque, c'est un·e acteur·rice· chargé·e d'assurer le lien entre les structures donatrices et les structures receveuses. Une structure de ce type existe sur le territoire de Bordeaux Métropole. Il s'agit du Chaînon Manquant.

- Y'a t'il des Frigos Zéro Gaspi® dans le Libournais ?

Matthias IACONO (CREPAQ) : Non pas pour le moment. Il existe des frigos partagés, notamment à Saint-André-de-Cubzac, pour lequel le CREPAQ a réalisé une étude de faisabilité. Pour toutes questions concernant le Frigo Zéro Gaspi®, vous pouvez contacter le CREPAQ ([contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)).

## III – Témoignage

### 3.1 Témoignage de la commune de Nérigean

– Jean-Luc LAMAISON, Maire, Nérigean

La commune de Nérigean est épicentrale sur la Nouvelle-Aquitaine. C'est une petite commune de 1 000 hectares et 850 habitants, située à 20 min de la rocade bordelaise et qui souhaite rester une petite commune rurale. J'en suis le maire depuis 2008.

La communication est primordiale dans un projet. Si on ne se parle pas, que l'on n'échange pas, il ne se passera rien.

Nos agent·es sont précieux. Nous sommes une équipe de

responsables. On est zéro phyto depuis 2011 car pour une petite commune c'est facile. Nous sommes une commune zéro waste sans le dire. Nous avons une labellisation depuis 2017 APiCité®, qui récompense les communes protectrices de l'abeille. Depuis cette année, nous avons le niveau exemplaire (3 abeilles). Nous menons des actions pour protéger la biodiversité. 80% de nos bâtiments publics sont rénovés thermiquement.



**CREPAQ**  
Cité Nouvelle - Libourne - Libourne - Libourne  
l'Atelier citoyen de biens communs

### Cantine de l'école de Nérigean

- Cuisine autonome avec commandes + livraison des denrées par API Restauration
- Environ 100 élèves inscrits chaque jour
- 1 salle de restauration
- Service à table en deux temps, de 12h à 13h20 :
  - 1<sup>er</sup> service : maternelles
  - 2<sup>nd</sup> service : élémentaires
- 1 cheffe de cuisine + 3 agents
- Inscription à l'année d'office pour tous les élèves
- Conception des menus : API restauration + diététicienne + agents de cuisine + Commission repas





Concernant le gaspillage, nous avons depuis 8 ans un marché avec la société API Restauration. Nous mettons ce que nous voulons lors de la rédaction du marché et le prestataire doit y répondre.

Il faut savoir travailler avec un prestataire en restant maître du marché. Nous avons engagé

une réflexion afin de mener une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. L'accompagnement du CREPAQ nous a permis d'avoir un cadre que nous allons essayer de garder.

Sur la hiérarchisation des actions à mener, la prévention est hyper importante. Elle doit être assurée dès la rédaction du marché. Il faut y ajouter la communication !

Concernant la transformation, nous allons transformer les fruits non consommés, congeler le pain non servi etc. Pour le détournement vers la consommation animale, nous avons mis en place un poulailler. Concernant l'approvisionnement, il n'est pas 100% local car c'est très compliqué. Nous avons bien un maraîcher local mais la production n'est pas suffisante pour approvisionner la cantine.

Pour la valorisation, il faut constamment expliquer pour que ce soit fait correctement.

Les repas sont très appréciés par les enfants et sont consommés par les agent·es et enseignant·es. Nous avons également une commission restauration composée d'enfants, de parents, d'enseignant·e·s, qui participent à la création du menu avec Laetitia, notre cheffe de cuisine et gestionnaire de la cantine.

L'école a été labellisée Éco-école il y a deux ans sur le thème du gaspillage alimentaire. Les enfants avaient travaillé sur ce thème. On avait inventé une poubelle transparente. Nous avons versé le contenu sur une table que nous avons trié en expliquant aux enfants où ça allait finir (incinération). Les enfants ont réfléchi à la façon dont on pouvait gérer ces restes. Ce sont les poules qui ont été choisies. Au début, un effet contreproductif : certains enfants se privaient pour pouvoir donner à manger aux poules. Mais cela n'a pas duré longtemps.

Nous avons des conseils d'école. L'autre fois, un parent a dit que les enfants mangeaient très bien mais que parfois il n'y en avait pas assez. Ce sont les autres parents qui ont apporté la réponse : l'enfant a la possibilité de redemander après avoir été servi en petite quantité. Nous coupons également les fruits pour faciliter leur consommation.



– Laetitia BAUER, cheffe de cuisine, Nérigean

Nous avons deux services, pour lesquels j'assure la production.

Pour les grands, il y a des selfs où les enfants se servent en s'aidant d'indications sur les quantités fournies par le prestataire. Nous avons une boîte à idées, dans laquelle les enfants donnent leurs envies (ex : menus à thème) ainsi qu'une commission menu.

**CREPAQ**  
Centre Ressources et Expertise Prévention des Restes 95 France  
l'Atelier citoyen de biens communs

### Cantine de l'école de Nérigean

<b>Cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approvisionnement local : maraicher communal, pain de Saint-Germain du Puch ;</li><li>• Connaissance du nombre de convives avant la production (hors plats en sauce)</li><li>• Consommation du menu du jour sur place par les agent-es ;</li><li>• Maintien au chaud/froid en cuisine des préparations ;</li></ul>
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pain servi au moment du plat uniquement ;</li><li>• Connaissance de l'appétit des convives : fruits épluchés, petite portion + rab</li></ul>
<b>Convives</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menu affiché à l'entrée de la salle de restauration ;</li><li>• Grand accompagnement des enfants + retours de leurs parts</li><li>• Présentation des plats en salle ;</li></ul>
<b>Excédents</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excédents du 1<sup>er</sup> resservis au 2<sup>nd</sup> service ;</li><li>• Congélation du pain non-servi et resservi le lendemain ;</li><li>• Fruits donnés au goûter ou le lendemain ;</li></ul>

**Un gaspillage alimentaire moyen de 71g/convive !**  
(semaine de pesées décembre 2023)

Pour le gaspillage de pain, nous n'en proposons que la moitié ou entier.

Les restes sont congelés et passés en priorité le lendemain, ou repassés à la garderie le soir.

Les fruits non consommés sont servis

l'après midi vers 15h30. Pour les desserts aussi nous ne proposons que la moitié ou entiers.

Nous continuons les petits contenants de tri (seaux) suite à l'intervention du CREPAQ avec de temps en temps des pesées, sans leur dire. Nous avons aussi un système de smileys verts, jaunes ou rouges, qui nous permet de recueillir leurs avis sur le menu du jour et pouvoir adapter la recette la prochaine fois si besoin.

Chaque classe apporte les déchets aux poules tous les jours.

### Questions du public :

- Concernant le fractionnement (petites quantités d'abord), est-ce que le reste peut être resservi le lendemain ?

Laëtitia BAUER (Nérigean) : je ne resservs le lendemain que si ce n'est pas entamé ou assaisonné. Mais je ne le fais pas pour les denrées chaudes. Les excédents de la veille sont servis au personnel.

- Les affiches avec les grammages sont faites par API Restauration ?

Laëtitia BAUER (Nérigean) : Oui mais il faut ajuster les grammages en fonction des plats présentés et des goûts des enfants. Ils peuvent se resservir.

Jean-Luc LAMAISON (Nérigean) : Le prestataire sait le faire et si c'est demandé dans le marché il le fait.

- Utilisez-vous les œufs de vos poules dans vos recettes ?

Jean-Luc LAMAISON (Nérigean) : Nous utilisons les œufs de nos poules, la mairie en prend la responsabilité. La réglementation l'interdit, mais c'est marcher sur la tête que de ne pas pouvoir consommer sa propre production.



## IV - Brise-glace, ateliers participatifs et session d'engagement

### 4.1. Débat mouvant

– Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

L'objectif du débat mouvant est de proposer un format d'animation dynamique, afin de susciter le débat parmi les participants.

Des affirmations sont exposées et les participants doivent se positionner dans le camp du « Oui » ou du « Non », avant d'exposer leurs arguments au reste du groupe.

Trois affirmations ont ainsi été énoncées :

**1<sup>ère</sup> affirmation : Si je réduis les quantités servies dans les assiettes, les parents d'élèves vont venir se plaindre**

Les participant.e.s se sont réparti.e.s majoritairement vers le « Non ».

Ils ont indiqué que bien que certains parents avanceront le fait de payer pour le repas et que l'on ne peut pas réduire les quantités servies, une bonne communication pour faire comprendre et faire connaître ce qui se passe permet d'éviter cela.

Les commissions restauration sont un moyen de réunir les parents d'élèves pour leur présenter la démarche, tout comme le fait de communiquer sur les réseaux sociaux par exemple.

→ En effet, il est très important d'informer en amont les parents et de les inclure dès le début dans la démarche (via la commission restauration par exemple). Il faut aussi leur expliquer que sans démarche de réduction du gaspillage alimentaire, ils payent pour des produits qui finissent à la poubelle.

Réduire le gaspillage alimentaire permet de dégager des marges qui serviront à améliorer des produits de meilleure qualité et d'améliorer la qualité des repas. Il est également possible de proposer aux parents d'élèves de venir manger sur place pour découvrir les plats proposés et l'organisation de la restauration scolaire.



## **2<sup>ème</sup> affirmation : Il est nécessaire d'avoir une personne dédiée pour les pesées du gaspillage alimentaire**

La grande majorité s'est placée du côté du « Non ». Les participant·e·s ont indiqué qu'il est préférable d'engager toute l'équipe de restauration dans les pesées, plutôt qu'une seule. Cela peut-être trop lourd pour une seule, entre l'organisation des pesées, leur réalisation, etc.

Il a été indiqué que des élèves pouvaient réaliser également les pesées et que cela participerait à l'appropriation de la démarche, tout en l'intégrant dans le programme. Le côté « Oui » a indiqué que cela permettrait un meilleur suivi. Cependant, dédier une seule personne à cette tâche peut compliquer sa réalisation lorsqu'elle est absente.

- ➔ Il est important d'avoir une personne référente oui, mais non dédiée aux pesées. Pour assurer le succès et l'appropriation de la démarche, toute l'équipe doit être impliquée même avec les enfants.



### **3ème affirmation : Composter mes restes alimentaires réduit mon gaspillage alimentaire**

La totalité des participant·e·s s'est positionnée du côté du « Non ».

Il a été rappelé que le gaspillage alimentaire est défini par la loi AGEC comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ». Composter des déchets alimentaires comestibles relève donc du gaspillage alimentaire, car les aliments étaient à l'origine destinés à la consommation humaine. Cela ne réduit donc pas le gaspillage alimentaire.

- La valorisation par compostage de proximité constitue cependant une démarche vertueuse de gestion des biodéchets (comme celle du don animal), et non de prévention qui consiste à éviter la production de biodéchets comestibles. Il est donc primordial de démarrer par prévenir le gaspillage alimentaire avant d'en valoriser les déchets résultants !



#### **4.2. Atelier participatif « Balance ta pesée »**

Cet atelier permet de s'imaginer en situation de diagnostic du gaspillage alimentaire. Trois protocoles de pesées des déchets sont présentés : simple, sommaire et poussé. Cela permet de quantifier les grammages de nourriture gaspillés afin de pouvoir les comparer dans le temps.

Le premier protocole, le plus « simple », ne différencie pas les biodéchets comestibles et non-comestibles, il n'est donc pas idéal lorsqu'il s'agit de quantifier le gaspillage alimentaire ! Il quantifie seulement les quantités de biodéchets et de pain jetées.

Le second protocole de pesées dites « sommaires » est celui recommandé aux équipes restauration dans le cadre d'un diagnostic du gaspillage alimentaire. Il quantifie les quantités de biodéchets comestibles, non-comestibles et de pain gaspillées.

Le dernier protocole de pesées dites « poussées » est plus fastidieux mais permet d'avoir un détail des quantités gaspillées pour chaque composante du repas et donc d'estimer le coût économique du gaspillage alimentaire. Lors d'une semaine de pesées, il peut être réalisé sur une seule journée et les autres jours de la semaine des pesées sommaires suffisent.

## Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Matériel



5 paquets de cartes de couleurs représentant des aliments qui restent dans l'assiette des convives à la fin du repas. 1 couleur = 1 jour de la semaine

Des étiquettes « poubelles » pour représenter les différentes poubelles à prévoir

Une table de troc et un gâchimètre de pain

## Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Consignes

Pesée très sommaire	Pesée sommaire	Pesées poussées	
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Tous les biodéchets dans la même poubelle	Biodéchets comestibles	Biodéchets comestibles : séparation des composantes (entrée, plat, etc.)	Biodéchets comestibles : séparation des mets (entrée 1, entrée 2, etc.)
Pain (gâchimètre)	Biodéchets non comestibles	Biodéchets non comestibles	Biodéchets non comestibles
OMR*	Pain (gâchimètre)	Pain (gâchimètre)	Pain (gâchimètre)
	OMR*	OMR*	OMR*

\*OMR : Ordures Ménagères Résiduelles



### 4.3. Atelier participatif « À chaque problème ses solutions ! »

Les participant.e.s étaient divisé.e.s en cinq groupes de 5-6 personnes. Les règles du jeu de cartes « À chaque problème ses solutions » ont été expliquées par les salariées du CREPAQ.

Chaque groupe s'est vu distribuer des cartes réparties en trois catégories : Préparation, Service et Sensibilisation.

Sur chaque carte, une problématique liée au gaspillage alimentaire est énoncée et les participants doivent réfléchir ensemble aux actions qui pourraient être mises en place.

**CREPAQ** Centre Régional de Prévention et d'Éducation à l'Alimentation

**Atelier n°2 : Consignes**

- Choisir **une problématique** qui intéresse le groupe parmi les problématiques proposées
- **Réfléchir en groupe aux solutions** à mettre en œuvre pour résoudre le problème
- Écrire **une solution par post-it** et les disposer autour de la carte

PRÉPARATION

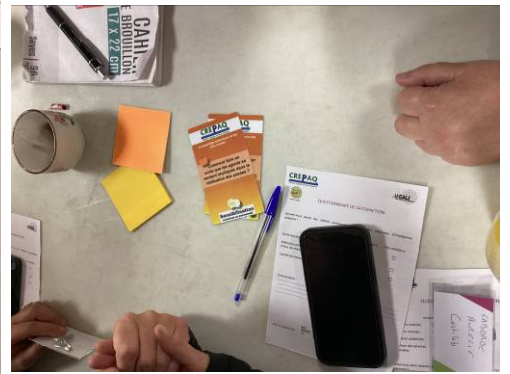
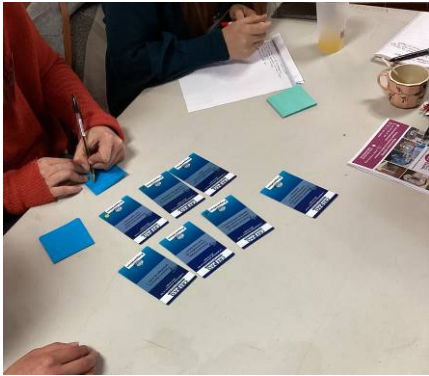
SERVICE

SENSIBILISATION

45

Les participant.e.s ont écrit leurs propositions sur des post-it et les salariées du CREPAQ venaient prendre part aux échanges, en fournissant des éléments de réponse supplémentaire le cas échéant.

Après avoir répondu, les participant.e.s pouvaient retourner les cartes pour avoir connaissance des réponses proposées. Il est important de préciser que ces problématiques et les réponses apportées proviennent de retours collectés par le CREPAQ dans le cadre d'animations précédentes.



Voici les réponses apportées par les participants aux différentes problématiques abordées par les cartes :

Thématique « Préparation »	
<b>Comment faire aimer certains produits non appréciés ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les présenter plusieurs fois aux convives ;</li> <li>- Établir des commissions menus pour recueillir l'avis des convives ;</li> <li>- Donner des noms « d'accroche » aux plats + raconter une histoire sur le produit/le plat ;</li> <li>- « Séduire » les convives par la présentation, l'explication, etc.</li> </ul>
<b>Comment réduire le gaspillage de fruits ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servir des produits à maturité ;</li> <li>- Établir une proportion de départ aux enfants : 80% du fruit à l'enfant par exemple ;</li> <li>- Les transformer sous forme de tartes ou compotes ;</li> <li>- Les redistribuer (goûter, centre de loisirs, ...).</li> <li>- Découpe des fruits en quartier ou les peler ;</li> <li>- Travailler la présentation : salade de fruits, etc.</li> <li>- Présenter les fruits aux convives : origine, type, mode de production, etc.</li> </ul>
<b>Comment limiter l'accumulation de marchandises ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des stocks en temps réel ;</li> <li>- Gérer les commandes au plus juste ;</li> <li>- Réévaluer les recettes suite aux pesées ou retours enfants</li> </ul>

<b>Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Investir dans une balance ;</li> <li>- Présenter la démarche à l'ensemble des agent·es ;</li> <li>- Communiquer sur l'opération et sur les résultats auprès des agent·es, enfants, animateur·trice·s périscolaires, enseignant·e·s et des parents ;</li> <li>- Impliquer les enfants/désigner des enfants « référents » ;</li> <li>- Éviter les semaines à thème ;</li> <li>- Planifier et prévoir du temps pour les pesées + prévoir une semaine test ;</li> <li>- Fixer des objectifs réalisables ;</li> </ul>
<b>Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire remonter le nombre des convives ;</li> <li>- Privilégiez les réservations ;</li> </ul>
<b>Comment améliorer la qualité des produits ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;</li> <li>- Privilégiez des produits de saison, bio, etc. ;</li> </ul>
<b>Comment développer la communication entre cuisines centrale et satellites ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Établir une feuille de liaison/ fiches de suivi des menus ;</li> <li>- Visite d'une personne dédiée de la cuisine centrale dans les satellites ;</li> <li>- Mettre en place des commissions menus + communiquer les menus à l'avance ;</li> <li>- Favoriser les rencontres professionnelles.</li> </ul>

Thématique « Service »	
<b>Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les grammages à ses convives (s'inspirer des <u>recommandations</u> du GEMRCN sans le suivre aveuglément) ;</li> <li>- Être à l'écoute ;</li> <li>- Donner la possibilité de goûter le produit et/ou servir en petites quantités</li> <li>- Proposer « petite assiette » et « grande assiette » / demander son appétit à l'enfant;</li> </ul>
<b>Comment rendre un plat attractif ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le présenter aux enfants : sa préparation, sa composition, son assaisonnement, etc ;</li> <li>- Travailler sa présentation, son dressage, son odeur : simple, épices, assaisonnement ; ludique ;</li> <li>- Montrer aux enfants que les enseignant·es et agent·es consomment également ces plats ;</li> <li>- Mettre en valeur les produits utilisés, le fait-maison, etc.</li> </ul>
<b>Comment limiter le gaspillage en fin de service ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortir selon les besoins pour éviter les ruptures de température ;</li> <li>- Plus de communication entre la cuisine et le service afin de ne pas surproduire ;</li> <li>- Établir les menus de manière à pouvoir resservir le lendemain les excédents ;</li> <li>- Mettre en place une table de troc ;</li> </ul>
<b>Comment valoriser la surproduction ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Congeler pour resservir plus tard ;</li> <li>- Transformer pour resservir sous une forme différente / recettes zéro-</li> </ul>

	<p>gaspi ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place le don via frigo partagé, don à une association, etc.</li> </ul>
<b>Comment améliorer l'accueil des convives ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendre la salle accueillante pour les convives ;</li> <li>- Disposer de couverts adaptés à ses convives ;</li> <li>- Mieux gérer les flux ;</li> </ul>
<b>Comment réduire le gaspillage du pain ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribuer le pain à la demande ;</li> <li>- Transformer le pain non servi pour le resservir ;</li> <li>- Commander moins de pain selon le menu ;</li> </ul>

<b>Thématique « Sensibilisation (convives et personnel) »</b>	
<b>Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter les enjeux et principes aux convives ;</li> <li>- Rendre le tri des biodéchets visibles (table de tri, pesées, etc.) ;</li> <li>- Expliquer aux convives que les « petites assiettes »/ « grandes assiettes » est un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire ;</li> <li>- Communiquer sur la démarche ;</li> </ul>
<b>Comment faire découvrir les aliments aux convives ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire découvrir les aliments sous forme de jeu ;</li> <li>- Faire goûter (par le jeu) ;</li> <li>- Organiser des dégustations à l'aveugle ;</li> <li>- Créer un rituel gourmand ;</li> <li>- Faire venir un producteur ;</li> <li>- Organiser une visite chez un producteur ;</li> </ul>
<b>Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer sur l'objectif des pesées ;</li> <li>- Présenter la méthodologie des pesées + cas concrets ;</li> <li>- Valoriser les résultats afin de visualiser l'évolution ;</li> <li>- Fixer un objectif à atteindre ;</li> <li>- Organiser des concours inter-établissements ;</li> </ul>
<b>Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Former le personnel ;</li> <li>- Sensibiliser au don alimentaire et à la gestion des excédents ;</li> </ul>

#### **4.4. Session d'engagement : Quelles actions mettre en place dans mon établissement ?**

Pour clôturer les ateliers participatifs, les participant.e.s ont été invité.e.s à se réunir par structure et à proposer plusieurs actions qu'ils s'engagent à mettre en place prochainement au sein de leur structure. Au moyen d'un graphique, les participants devaient indiquer le niveau de priorité de l'action et en estimer le niveau de difficulté de mise en oeuvre.





ÉTABLISSEMENT	ENGAGEMENTS
<b>École Saint-Médard-de-Guizières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inviter les parents d'élèves à visiter la cantine et à assister au service ;</li> <li>- Mise en place de pesées régulières ;</li> </ul>
<b>SMD3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire la promotion des Frigo Zéro Gaspi® auprès des élèves afin de favoriser l'ESS</li> <li>- Mettre en relation en amont du dimensionnement des composteurs, le CREPAQ avec les structures allant composter</li> </ul>
<b>École Saint-Christophe de Double</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place une table de troc</li> <li>- Mise en place de pesées régulières</li> </ul>
<b>École Saint-Antoine sur l'Isle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place une table de troc</li> </ul>
<b>Castilab</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place de pesées régulières, avec désignation d'un.e référent.e ;</li> <li>- Rendre la table de tri plus visible ;</li> <li>- Dans la partie boutique/petite restauration, communiquer sur les quantités de gaspillage évitées grâce à nos actions.</li> </ul>
<b>Cantine 209</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer du self service pour de la restauration associative ;</li> <li>- Communiquer sur les chiffres nationaux/régionaux du gaspillage alimentaire</li> </ul>
<b>OZEGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Audit sur le gaspillage alimentaire auprès d'un GCSMS de 4 EHPAD (avril à juillet 2024) : accompagnement, pesées niveau 3, lien gaspillage avec qualité nutritionnelle et dénutrition ;</li> </ul>
<b>Commune de La Couronne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Améliorer les relations cuisine/convives via l'accompagnement à l'analyse d'un nouveau plat avec grille d'analyse par l'équipe cuisine et les enfants : ce qui les séduit, les rebute, etc ;</li> <li>- Développer le don alimentaire et la recherche de structures intéressées.</li> </ul>
<b>École de Guîtres</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place de pesées régulières</li> <li>- Installation d'une table de tri</li> </ul>
<b>Ville de Libourne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concours culinaires anti-gaspi avec les enfants</li> </ul>
<b>Bocal en Vert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement de la valorisation de tous types de fruits et légumes via autoclave ;</li> <li>- Mieux gérer les quantités pour la prestation de traiteur</li> </ul>

## IV – Apéritif de clôture offert par le CREPAQ et la CALI

Les participant.e.s ont ensuite été invité.e.s à participer au cocktail déjeunatoire offert par le CREPAQ et la CALI.



## V – Questionnaire de satisfaction

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

Sur 21 personnes ayant retourné le questionnaire, 94 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par :

- Le contenu de la journée ;
- Le format de la journée ;
- L'organisation matérielle ;
- Les méthodes utilisées ;
- La durée des ateliers ;
- La qualité des échanges.

➔ De plus, 83% 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.

### Points que les participants auraient aimé aborder pendant les échanges

Un potentiel réseau des acteurs locaux à solliciter pour boucler la boucle
La question du gaspillage alimentaire de manière plus globale sur le territoire
Cas de la restauration commerciale
Les dons et l'ensemble des éléments pour une réalisation facile de ces dons avec les partenaires
Savoir quoi faire pour aller plus loin lorsque l'on a déjà une démarche avancé

## Commentaires recueillis :

« Merci »

« Très bon moment »

« Format idéal qui favorise les échanges. Petit + : Mixer les tables/groupes afin de favoriser les contacts entre tous les participant·es »

« Merci pour l'échange »

« Formation intéressante, qui donne plein d'idées »

« Formation intéressante qui permet d'échanger nos idées et de réaliser des projets anti-gaspi dans nos structures »

« Merci pour ce bon moment de partage »

« Matinée adaptée pour les petites cantines moins pour les cuisines centrales »

« Très bonne communication et réponses aux questions satisfaisantes »

« Très intéressant car personnes présentes très variées et d'horizons différents »

« Merci, mais les ateliers sont trop courts »



**Feuille d'émargement**  
**Matinée d'ateliers participatifs**

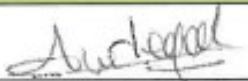
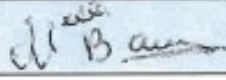

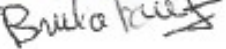





**"Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment le mesurer et quelles bonnes pratiques mettre en place ?"**  
**27 mars 2024, à Saint-Médard de Guzières**

*Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.*

*Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.*

*Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)*

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation à l'apéritif de clôture	Refus diffusion*	Signature
AUDEGOND	Valérie	Restaurant scolaire Saint-Antoine sur l'Isle	Cuisinière restaurant scolaire	Oui		
BARNAGAUD	Thierry	Mairie de Camps sur l'Isle	Adjoint	Oui		
BAUER	Laetitia	Nérigean	Cuisinière	Oui		
BOUTY	Philippe	Département de la Charente	Président	Non		
BRULATOUT	Fabienne	Mairie de Saint-Christophe-de-Double	Agent polyvalent	Oui		
BRUNET	Stephanie	Castilab	Animatrice de cuisine	Oui		
CARGOU	Anne-Lise	SMD3	Responsable valorisation des biodéchets	Oui		
DE FRANCISCI	Simona	Castilab	Chef de cuisine	Oui		
DELHUMEAU	Stephanie	Communaute de communes de l'Estuaire	Directrice restauration	Oui		
DEMARS	Morgane	OZEGO	Directrice restauration nutrition	Oui		


**Feuille d'émargement**  
**Matinée d'ateliers participatifs**

**"Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment le mesurer et quelles bonnes pratiques mettre en place ? "**  
**27 mars 2024, à Saint-Médard de Guzières**

*Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.  
 Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.*

*Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)*

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation à l'apéritif de clôture	Refus diffusion*	Signature
DULONG	Mathilde	Restaurant scolaire Saint-Antoine sur l'Isle	Référente restaurant scolaire	Oui		
DUMORA	Isabelle	CALI	Chargée de mission transition écologique	Oui		OK

**Feuille d'émargement**  
Matinée d'ateliers participatifs

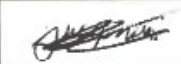

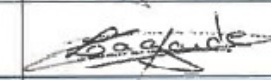





"Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment le mesurer et quelles bonnes pratiques mettre en place ?"  
**27 mars 2024, à Saint-Médard de Guzières**

*Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.*

*Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.*

*Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)*

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation à l'apéritif de clôture	Refus diffusion*	Signature
JACQUEMIN	Romain	Mairie de Puynormand	Cuisinier	Oui		
KERMABON	Laurent	CALI	Vice-président eau, assainissement, environnement et transition écologique,	Non		
LAGARDE	Sylvie	Mairie de Guîtres	Élue	Oui		
LAMAISSON	Jean-Luc	Nérigean	Maire	Oui		
LANDRY	Didier	Mairie	Adjoint au Maire	Oui		
LASERRE	clara	Castilab	Serveuse	Oui		X
LEBREC	Marine	Cantine 209	Alternante - Alimentation saine et locale	Oui		
LEGA	DOMINIQUE	Mairie de Pessac	Responsable restauration	Oui		
MACON LABORDE	Ilesinia AURELIE	Castilab	Chef de cuisine	Oui		
MANET	Sylvie	RCCNA et Syclique	Référente Gironde pour le RCCNA	Oui		

**Feuille d'émargement**  
 Matinée d'ateliers participatifs

"Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment le mesurer et quelles bonnes pratiques mettre en place ? "

**27 mars 2024, à Saint-Médard de Guzières**

*Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.*

*Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.*

*Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)*

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation à l'apéritif de clôture	Refus diffusion*	Signature
MOULINIER	Marie Joelle	École Saint-Médard de Guzières	Cantinière	Oui		
PALLUAULT	Jérôme	Mairie de Libourne	Directeur restauration collective	Non		
PAUMIER	Carole	BIO ZEN EAT	Formatrice	Oui		
PINILLA	Milena	Cap Solidaire	Animatrice du PAT	Oui		
POMETTI	Leo	Restaurant communal La Couronne	Animateur - Coordinateur Pédagogique des restaurants scolaires	Oui		
RAULINE	Lucie	Conserverie Végétale Bocal en Vert	Fondatrice	Oui		
TAILLANDIER	Sandrine	SIRP Espiet/Tizac de Curton/Camiac et St denis	Cantinière	Oui		