

# L'ASSOCIATION RÉGALADE (16)

## RÉGALADE C'EST QUOI ?

RÉGALADE est une association qui a pour objectif de construire des projets éducatifs autour de la restauration collective et de l'alimentation tout en soutenant l'économie locale. Elle a à cœur de mettre en valeur la qualité des produits locaux et de valoriser les liens entre les partenaires.

Sa démarche rencontre un succès grandissant et se développe sur un niveau d'action global et sur l'accompagnement des mini-projets locaux. RÉGALADE œuvre aussi pour le développement de repas issus de circuits courts dans les établissements scolaires ou les centres de loisirs.

L'accompagnement est l'un des principaux domaines de compétence de RÉGALADE. La formation des acteurs du monde rural sont des éléments moteurs à la mise en place de projets et surtout à leur pérennisation.

A travers ses interventions, RÉGALADE permet une ouverture autour des thématiques de l'éducation à l'environnement, de la santé et du développement durable.



## ACCOMPAGNEMENT ET PARTENARIAT POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RÉGALADE accompagne des restaurants collectifs dans la conception, la mise en œuvre et l'évaluation d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les structures accompagnées peuvent être de tout type : établissements scolaires, établissements accueillant des personnes en situation de handicap, des centres de loisirs, etc. L'objectif de ces accompagnements, en plus de la diminution du gaspillage alimentaire, est de sensibiliser les convives aux enjeux derrière cela.

RÉGALADE est aussi un partenaire de projets liés à la prévention des déchets et notamment de la « Faîtes de la Récup » organisée par Charente Nature depuis 2010. Dans ce cadre là, RÉGALADE a organisé des « Disco Soupe » et animé des ateliers de cuisine nommés « Soupe de fruits et jus de légumes » à destination du grand public.



AVEC LE SOUTIEN DE :



Aujourd'hui, RÉGALADE est partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme afin de développer la démarche Mon Restau Responsable. Cela permet notamment d'accompagner les structures dans la réduction du gaspillage alimentaire.

## UNE CRÉATION QUI A SU ÉVOLUER

RÉGALADE accompagne depuis 2005 des restaurants scolaires, des écoles, des centres de loisirs, des structures qui accueillent des personnes en situation de handicap, des chantiers d'insertions dans la mise en place de projet d'éducation alimentaire, d'approvisionnement en circuits courts, et plus globalement des projets en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement.

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'était pas la clé d'entrée des projets accompagnés par RÉGALADE. Néanmoins, cette thématique était abordée de près ou de loin en fonction des actions, des publics. C'est en 2014, suite à l'appel à projet lancé par la DRAAF et l'ADEME Poitou-Charentes que RÉGALADE a décidé de développer ces actions autour du gaspillage alimentaire en partenariat avec Charente Nature.

## LA PÉRENNISATION DES ACTIONS MISES EN PLACE

Pour réduire le gaspillage alimentaire d'un établissement proposant un service de restauration collective, RÉGALADE trouve nécessaire de mettre en place une démarche pérenne impliquant l'ensemble des acteurs. Ainsi, pour un établissement, il est donné l'occasion à la direction, au personnel de restauration, aux familles, aux équipes éducatives ou aux convives, d'échanger et de construire avec RÉGALADE un projet autour de l'alimentation. Cette démarche passe par une méthodologie : la quantification du gaspillage alimentaire, l'analyse de ses causes, la sensibilisation régulière des acteurs, la formation du personnel de cuisine et une évolution de ses pratiques. Mais aussi un travail sur la qualité des produits, un travail élèves-professeurs, résidents-équipes éducatives sur l'alimentation.

Cette méthode est à adapter au sein de chaque établissement en fonction du contexte et des décisions prises en cours de projet.

## RÉGALADE EN CHIFFRES

En 2016 ce n'est pas moins de 5 structures qui ont été accompagnées : deux écoles, un collège, un Service d'Accueil de Jour et d'Hébergement (SAJH) et la Communauté de l'Arche. L'Association a aussi organisé une disco soupe et deux ateliers pratiques, des actions plutôt destinées au grand public. En tout c'est près de 2100 personnes qui ont été sensibilisées.



**ALIMENTATION • CUISINE**  
**ÉVEIL AU GOÛT • JARDIN**  
**ÉQUITÉ • LUTTE CONTRE LE**  
**GASPILLAGE ALIMENTAIRE**  
**ENVIRONNEMENT**  
**AGRICULTURE • CIRCUITS**  
**COURTS • ÉCONOMIE LOCALE**