



## 2<sup>ème</sup> Forum du RÉGAL

« Réduire le gaspillage alimentaire à l'échelle d'un territoire »

Lundi 13 avril 2015,

Fabrique POLA, 2 rue Marc Sangnier à Bègles  
9h-17h



# Introduction

Les techniques d'animation se basant sur **l'intelligence collective** permettent, sur le format d'au minimum une journée, de voir apparaître des résultats communs au sein d'un groupe hétéroclite.

Le déroulement de la journée est bien particulier, il a pour but d'inviter les personnes présentes à se **mobiliser et à être moteur de projets** qui leur seraient propres ou mutualisés.

Toute la démarche est pensée pour que les « contraintes » habituelles autour des réunions et des réflexions collectives soient supprimées, laissant **libre court à la participation et à l'implication de chacun**.

Suite à l'explication des différents temps de la journée, il a été demandé aux participants d'intégrer plusieurs **ateliers de discussion** afin d'approfondir différents sujets attendants au gaspillage alimentaire. Cela correspond à une première phase nommée **phase d'émergence** (cf. pages 6 à 20). Les participants s'imprègnent alors du fonctionnement du Forum et des liens commencent à se tisser.

L'après midi du Forum était consacrée à la **phase de convergence**. Les participants devaient alors se prononcer sur des **projets d'actions concrètes** qu'ils souhaitaient réaliser ou voir émerger (cf. pages 21 à 33). La journée s'achève donc sur la mise en place de plusieurs actions et « Comités de Pilotage » associés à chaque action, qui doivent ensuite être accompagnés pour être finalisés et voir le jour (ce 13 avril, 7 projets ont ainsi vu le jour).

Ce **compte rendu compile donc l'ensemble des notes prises** par l'équipe du CREPAQ lors de ces ateliers qui se sont déroulés sur cette journée du 13 avril 2015 autour de la thématique de la réduction du gaspillage alimentaire.

## Remerciements

Le CREPAQ tient à remercier ses partenaires sans qui ce projet n'aurait pu voir le jour :

- La DRAAF Aquitaine
- La DREAL
- Le Département de la Gironde
- L'ADEME

Nous souhaitons également saluer l'association France Nature Environnement qui est un précieux collaborateur qui ne manque jamais de relayer toutes nos démarches (le projet RÉGAL ne faisant pas exception).

Nous tenons également à remercier la Fabrique POLA pour avoir accueillis cette journée dans leur locaux, et ainsi permettre ce temps la réalisation de ce forum.

Nos pensées vont également vers la Ville de Bordeaux pour son soutien logistique sur cette journée.

Enfin, cette journée aurait été d'une bien moindre réussite sans la précieuse participation de « Croq Délice », notre traiteur attiré, qui a su faire régaler nos acteurs et ainsi leur permettre d'aborder cette journée dans les meilleures conditions possibles.

# Synthèse des discussions

*(Ateliers de la matinée: phase d'émergence)*

**Atelier 1 :** Lutte contre le gaspillage alimentaire et grande distribution : comment généraliser les bonnes pratiques ?

**Atelier 2 :** Comment la Conserverie solidaire peut-elle devenir incontournable dans la lutte contre le gaspillage ?

**Atelier 3 :** Comment améliorer et rendre efficient le don alimentaire à partir d'un outil de cartographie ?

**Atelier 4 :** Je glane, tu glanes, nous glanons : quels leviers d'actions ?

**Atelier 5 :** Restauration collective : comment diffuser et généraliser les bonnes pratiques ?

**Atelier 6 :** Doggy bag, Gourmet bag : comment motiver le passage à l'action ?

**Atelier 7 :** Sensibiliser son entourage (famille, amis, collègues) : par quels moyens ?

**Atelier 8 :** Je souhaite me lancer dans un projet anti-gaspillage : comment m'y prendre ?



2<sup>ème</sup> Forum RÉGAL « Réduire le gaspillage alimentaire à l'échelle d'un territoire »



# Synthèse des projets

*(Ateliers de l'après midi: phase de convergence)*

**Projet 1 :** Création d'un observatoire de l'aide alimentaire

**Projet 2 :** Disco Bôcô

**Projet 3 :** Créer un outil de référencement des acteurs du RÉGAL

**Projet 4 :** Restauration commerciale et gaspillage : généraliser et appliquer les bonnes pratiques

**Projet 5 :**

**Projet 6 :** Mettre en place des opérations de glanage pérennes

**Projet 7 :** Créer un kit « clé en main » pour la restauration collective scolaire

**Projet 8 :** Tiers lieux culinaires : quelles alternatives ?





# Rapports de discussions

- Lutte contre le gaspillage alimentaire et grande distribution : comment généraliser les bonnes pratiques ?
- Comment la Conserverie Solidaire peut-elle devenir incontournable dans la lutte contre le gaspillage ?
- Comment améliorer et rendre efficient le don alimentaire à partir d'un outil de cartographie ?
- Je glane, tu glanes, nous glanons : quels leviers d'actions ?
- Restauration collective : comment diffuser et généraliser les bonnes pratiques ?
- Doggy bag, Gourmet bag : comment motiver le passage à l'action ?
- Sensibiliser son entourage (famille, amis, collègues) : par quels moyens ?
- Je souhaite me lancer dans un projet anti-gaspillage : comment m'y prendre ?

## Sujet : Lutte contre le gaspillage alimentaire et grande distribution : comment généraliser les bonnes pratiques ?

### PREMIER ROUND

**Participants :** Charles BROSSIER, Hélène CHENAIS, Véronique BAUGIER, Alain BLANC, Alexis CAMPIONNET, Franck AVRIL, Danielle VERGNAUD

Idée 1 :

- **Améliorer la sensibilisation et la communication autour du gaspillage alimentaire.**
- Certains termes utilisés sont peut-être trop péjoratif, ne vaudrait-il pas mieux les repenser ? (« Gaspillage » ; « casse »...)
- La sensibilisation des clients ne doit pas porter un message accusateur, il est nécessaire de revoir la forme

Idée 2 :

- **Améliorer le don alimentaire des grandes surfaces**
- Mieux communiquer sur les outils financiers tels que la défiscalisation, qui sont souvent mal connus des entreprises.

### DEUXIEME ROUND

**Participants :** Sandrine ROUMAT, Laurent SALAÛN, Julie FARBOS, Stéphanie DARTIGUES, Marianne THIBAUT, Kristel ANDRIANTAVY (stagiaire DREAL), Amaël GESTIN, Bertrand BEDIN, Emilie GONZALES, Brigitte BEAU-PONCIE, Laurine DAVID, Laure JEAN, Laure MINIER

Idée 1 :

- **Amélioration de la gestion des commandes en grande surface**
- La gestion de commande est un point d'intervention : une bonne gestion des stocks permet d'anticiper et de diminuer les volumes perdus.

Idée 2 :

- **Valoriser les actions d'ores et déjà existantes sur la thématique**
- Il faut cesser de se positionner en donneur de leçons, il est nécessaire de faire appel à l'intelligence collective en reproduisant les actions exemplaires qui ont d'ores et déjà porté leurs fruits. Il faut multiplier les interventions afin de valoriser ces actions.
- La création d'un guide des bonnes pratiques qui détaillerait les étapes des montages de projet comme celui de Auchan Mériadeck, serait un bon outil de communication et incitatif auprès des autres enseignes de la distribution.

## TROISIEME ROUND

**Participants** : Marion MARTIN, Nathalie VILLERMET Eric FAGET, Caroline AROGEAS, Anna FAUCHER, Hélène POULON, Marlène BAILLY, Hélène GABORAL, Elodie LACOSTE

Idée 1 :

- **Mieux intégrer la collaboration des GMS avec les associations**
- Comment travailler avec l'ensemble des GMS en tant qu'association ?
- Est soulevée la solution des Fondations, comme la Fondation Auchan pour la jeunesse, qui peuvent être un autre levier pour certaines actions des associations.
- Principales difficultés évoquées par la grande distribution pour la mise en place d'action contre le gaspillage : gestion du temps passé à trier les denrées destinées au don.
- → Solution : Prestation de service structures pouvant appuyer les GMS dans le tri et la redistribution des invendus (ex de structures présentes au forum : Phénix, représenté par Alexis Championnet)

Idée 2 :

- **Développer la formation autour du gaspillage alimentaire auprès du personnel de la grande distribution**
- Organisation de « teambuiding » autour du gaspillage alimentaire ?

Idée 3 :

- **Amélioration de la sensibilisation du client et la communication autour du gaspillage alimentaire**
- Les actions pédagogiques vis-à-vis du client doivent-elles être menées par la grande distribution ?
- Communiquer autour des chiffres du don alimentaire en grande distribution, existe-t-il par exemple des indicateurs du don en GMS qui permettraient d'avoir des chiffres de référence ?

## Sujet : Comment la Conserverie solidaire peut-elle devenir incontournable dans la lutte contre le gaspillage ?

### PREMIER ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -

### DEUXIEME ROUND

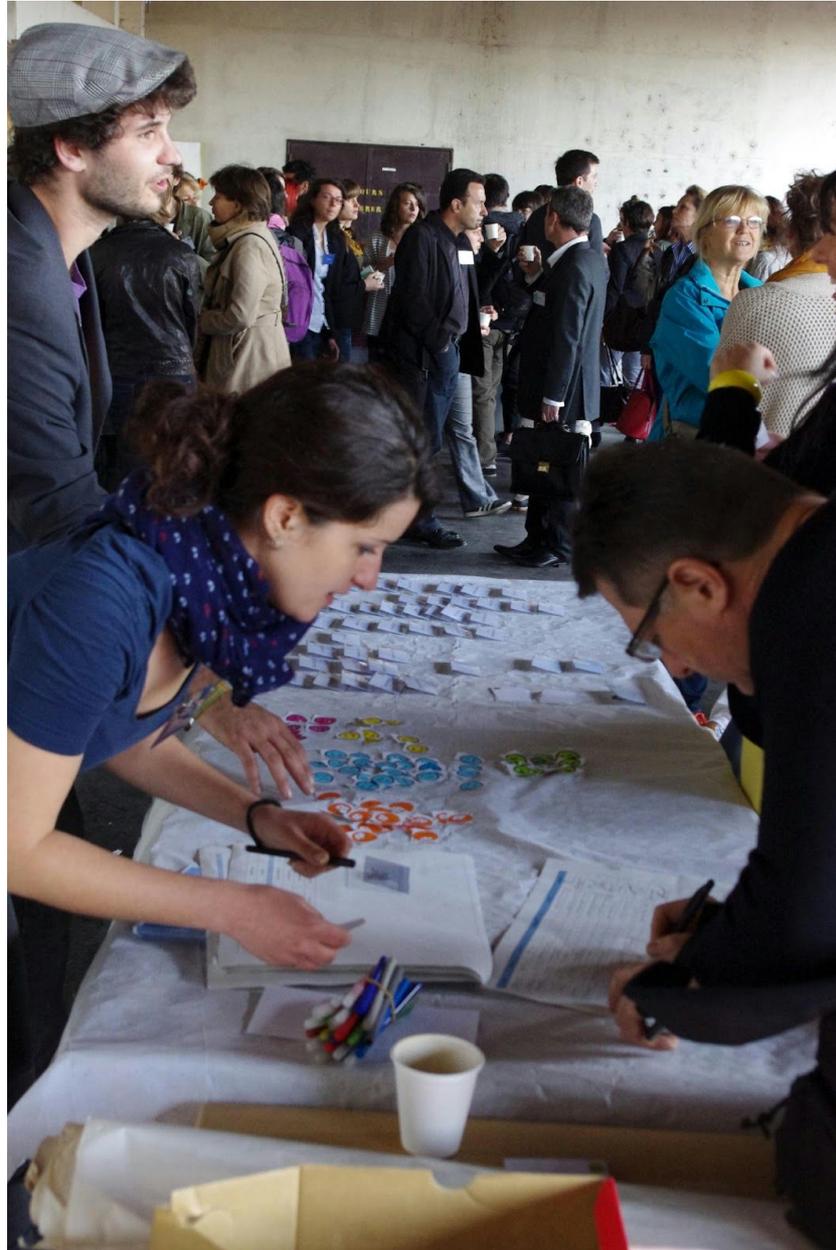
#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -

### TROISIEME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -



## Sujet : Comment améliorer et rendre efficient le don alimentaire à partir d'un outil de cartographie ?

### PREMIER ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### DEUXIÈME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### TROISIÈME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -



## Sujet : Je glane, tu glanes, nous glanons : quels leviers d'actions ?

### PREMIER ROUND

**Participants :** Xavier BOULET, Anna FAUCHER, Hélène POULON, Marianne ARTIGUA, Loïc MATHEY, Vinciane AUGUSTE

Idée 1 :

- Récupération dans les poubelles ou avant
- Prendre les patates dans les champs
- En fonction des calibres : la machine de ramasse pas tout
- Réseau de glanage du côté de rennes
- Problème de logistique
- Restriction juridique ?
- Montréal

Idée 2 :

- Il faut demander l'autorisation, c'est une propriété privée
- Logistique monstre !
- Il faut avoir accès aux circuits
- Il faut créer de nouveaux **circuits courts**, et cibler un public
- En fonction de la quantité aussi : certains préfèrent détruire pour équilibrer le marché
- Système de cartographie avec un calendrier ? Organisation transversale
- Quels leviers pour la distribution ?

Idée 3 :

- **Sensibiliser/Communiquer** grâce à un système cartographique → **agriculteurs et public/particulier**
- Fixer un **cadre juridique/une charte**
- **Bocal local**
- **Disco bocal**

### DEUXIÈME ROUND

**Participants :** Jérôme DENIS, Nathalie VILLERMET, Suzanne BELLET

Idée 1 :

- Midi-Pyrénées : association de glaneurs
- Picardie : opération pilote
- CCAS qui travaille avec les producteurs de patate
- Problème au niveau des poissonniers à la criée

- AMAPS : expérience d'une productrice qui fait des ratatouilles mises en vente (conserves)

Idée 2 :

- Intérêt de travailler avec des **coopératives**
- Besoin de cadrer
- Très bonne idée la **cartographie : une couleur par mois/saison ?**
- Coordonner le don alimentaire pour que tout le monde ait des denrées

Idée 3 :

- **Recenser les producteurs**
- **Cibler un territoire** (communauté d'agglomération : Hançon)
- Entrer en confiance (structure relais), débattre, sensibiliser, rassurer
- **Le CCAS ? Animateurs ?**
- Animations glanage type team building? En IAA ou distribution?

### TROISIÈME ROUND

**Participants :** Stéphanie DARTIGUE, Etienne VISSUZAIN, Julie MINEZ, Emilie GONZALES, Eric PREDINE, Isabelle MAQUAIRE, Arnaud GUERIN

Idée 1 :

- Compiègne : **étudiants** qui font des **Disco Soupe**
- Problèmes mécaniques qui génèrent parfois/souvent du gaspillage
- → les petits producteurs ont des problèmes de gestions, les gros des problèmes de machinerie (problématique différente)

Idée 2 :

- Juridique : responsabilité en cas de blessure/problèmes ?
- Difficulté de connaître les périodes de glanage, y compris pour le producteur (aléas)
- Besoin d'un **maillage d'acteur/de réseaux**
- Les structures de production ne sont pas toujours imposables ? Dépend de la structure juridique.

Idée 3 :

- Défisicalisation donc pas forcément attractif selon les cas
- **Nécessité d'organiser une diffusion culturelle du glanage : sensibilisation**
  - Indication de fin de production dans les champs de pdt : les gens savent alors qu'ils peuvent glaner
  - Nécessité d'entente/échanges avec la structure
- Changement de modèle nécessaire car le système actuel est générateur de gaspillage alimentaire
- Micros projets pour aider à entrer dans les mœurs
- Utiliser le glanage (quantifier) comme indicateur de mauvaise gestion (prévention)
  - **confédération paysanne**

## Sujet : Restauration collective : comment diffuser et généraliser les bonnes pratiques ?

### PREMIER ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### DEUXIEME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### TROISIEME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -

## Sujet : Doggy bag, Gourmet bag : comment motiver le passage à l'action ?

### PREMIER ROUND

**Participants :** Marion HURE, Solène HERARD, Anaïs BOUZON, Laurine DAVID, Nicolas MADET, Marlène BAILLY, Sylvain KRUMMENACHER, Julie MINEZ, Aurélie SCHILD, Lucie JAYNAT, Aurore LARONZE.

Idée 1 :

- Trouver un nom plus « vendeur » que « doggy bag », par exemple « Souvenir culinaire »
- Informer et sensibiliser les restaurateurs et les clients grâce à un kit de communication (flyers, logos, autocollants, affiches... pour les menus, les vitrines, les comptoirs...)
- Acheter ou recevoir un emballage adapté et esthétique

Idée 2 :

- Réglementation à simplifier et à diffuser largement

Idée 3 :

- Agir dans son restaurant
- Former le personnel à la thématique du gaspillage alimentaire et de la solution de la boîte à emporter
- Adapter son menu et les portions données, par exemple en proposant une petite portion mais en permettant de se resservir à la demande (plutôt que de proposer directement des repas à volonté)

### DEUXIÈME ROUND

**Participants :** Hélène CHENAIS, Elsa GAIOTTO, Marie-Frédérique LAIRAT, Anna FAUCHER, Marion MARTIN, Lilou SLYPER, Marie PAPOT-LIBERAL

Idée 1 :

- Faire de la prévention avant l'utilisation de boîte à emporter en réduisant le gaspillage alimentaire en cuisine : proposer les restes de cuisine à emporter en fin de service à un prix abordable

Idée 2 :

- Faire de la prévention avant l'utilisation de boîte à emporter en proposant des menus et des plats avec différentes tailles en fonction de l'appétit (par exemple, « petit / moyen / grand » comme dans la restauration à emporter)

Idée 3 :

- Responsabiliser les clients en leur permettant d'apporter leur propre boîte à emporter (par exemple, pliable pour que cela soit plus pratique)

### TROISIEME ROUND

**Participants :** Fabrice JULIEN, Marianne THIBAUT, Julie FARBOS, Cécile FILLON, Anne-Marie SALLENAVE, Béatrice ÉLIES, Marianne ARTIGA, Anne LAFOURCADE, Alain BLANC, Lenka LAMOURE, Vinciane AUGUSTE

Idée 1 :

- La boîte à emporter n'est pas une finalité : proposer des plats en commun (plutôt que des assiettes individuelles), proposer des tailles différentes (expérimentation qui fonctionne) avec des photographies des plats pour juger du caractère copieux, connaître le type de garniture

Idée 2 :

- La boîte à emporter jetable n'est pas une finalité : mettre en place une consigne grâce à la création d'un réseau de restaurateurs ; pour inciter les clients à ramener leur boîte, un bon de réduction ou un dessert gratuit pourrait être proposé

Idée 3 :

- Inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'utilisation de boîte à emporter dans le cahier des charges de labels existants, par exemple le titre d'État « Maître restaurateur » (qui ne concerne pas que les restaurants gastronomiques et qui incite à l'utilisation de produits frais)



## Sujet : Sensibiliser son entourage (famille, amis, collègues) : par quels moyens ?

### PREMIER ROUND

**Participants** : Anne LAFOURCADE, Marie-Frédérique LAIRAT, Emilie GONZALEZ, Marie PAPOT- LIBERAL, Eric PREDIRE, Camille CHOPLIN

Idée 1 :

**Favoriser les achats responsables** et revenir à des comportements **plus respectueux de l'environnement** tout en identifiant nos besoins :

- Cuisiner les restes/ cuisiner de saison/ menus a la semaine
- Communiquer (visuels) d'avantages lors des achats
- Déjouer les lots de promotion
- Vulgariser de manière officielle les dates de péremption
- Rendre accessible le bio et le local par de nouvelles filières
- Défis familles

Idée 2 :

Partir de la problématique des poubelles pour **toucher toute la population** :

- Avec son entourage questionner sur la fréquence des poubelles jetées
- Quel est le volume des poubelles ?
- Aborder la question de l'emballage avant de parler du gaspillage (lien à faire)

Idée 3 :

**Eduquer** à l'alimentation et au goût et **comprendre** la provenance des produits bruts.  
**Permettre les rencontres** avec les agriculteurs.

### DEUXIÈME ROUND

**Participants** : Armand GUERIN, Solène HERARD, Marion HURE, Aurore LARONZE, Audrey SANCHEZ, Carolina ROJAS, Fabrice JULIEN...

Idée 1 :

Pour cela instaurer des **défis familles** :

- Eduquer ses enfants à l'alimentation
- Repas zéro déchets
- Repas reste de cuisine
- Cuisine en famille de produits frais
- Echange astuces entre amis
- ...

**Bénéficiaire d'accompagnement** lors des achats en grandes surfaces (coaching).

**Apprendre à cuisiner** dans sa ville son quartier sa rue via une coopération des restaurateurs/commerçants

Idée 2 :

**Valoriser le compostage** et permettre l'accès à un composteur ou lombricomposteur (l'instaurer dans le cahier des charges des nouvelles constructions de logement).

**Faire payer** les poubelles ordures ménagères **au poids**

Idée 3 :

**Eduquer** à l'exemplarité.

**Créer une recycleriez** pour les aliments de A à Z

**Créer des emplois** et une nouvelle filière avec un volet sensibilisation.

### TROISIÈME ROUND

**Participants :** Jean-Louis TORREZAN, Jérôme DENIS, Manon et Lorette FERRERA, Anaïs BOUZON, Julie BORDAS

Idée 1 :

**Créer du lien avec son voisinage** pour revenir à des pratiques basées sur le troc ou échanges de bons procédés : « Je peux composter tes déchets tu me fais de la compote avec mes pommes ? »

Organiser les « rencontres du bonheur d'être à table », **revaloriser le temps du repas** par la publicité (entre autre) et le dialogue (formation des commerçants et restaurateurs).

**Permettre les échanges d'expériences intergénérationnels** pour parler de l'évolution des modes de consommation pour comprendre le gaspillage aujourd'hui

**Partir des enfants** c'est eux l'avenir en termes de sensibilisation.

Idée 2 :

Idée 3 :

Etre initié à la culture de ses propres aliments à l'aide de **jardins partagés** ou initiation sur les balcons. Manger ce que l'on produit.

**Comprendre** l'énergie mise en œuvre pour produire les aliments.

Produire ses propres aliments c'est aussi réduire ses emballages.

Proposer **des cours de cuisine** pour apprendre à travailler les produits bruts.

## Sujet : Je souhaite me lancer dans un projet anti-gaspillage : comment m’y prendre ?

### PREMIER ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### DEUXIEME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 : -

### TROISIÈME ROUND

#### Participants :

Idée 1 : -
Idée 2 : -
Idée 3 :

# Rapports de projets

- Création d'un observatoire de l'aide alimentaire
- Disco Bôcô
- Créer un outil de référencement des acteurs REGAL
- Restauration collective et gaspillage : généraliser et appliquer les bonnes pratiques
- Mettre en place des opérations de glanage pérennes
- Créer un kit « clé en main » pour la restauration collective scolaire
- Tiers lieux culinaires : quelles alternatives ?



## Titre du projet : **création d'un observatoire de l'aide alimentaire**

**Participants** : Julie FARBOS, Lucie JAYAT, Marianne ARTIGUA, Bertrand BEDIN, Jean-Louis TORREZAN, Alexis MENARD, Kristel ANDRIANTAVY, Clara LEONARD, Etienne VISSUZAIN, Franck AVRIL, Vinciane AUGUSTE, Hélène CHENAIS, Joachim MAIRE

### Description du projet

Création d'un observatoire/collectif d'acteurs de l'aide alimentaire afin de mieux caractériser et quantifier les volumes et les flux d'invendus dans l'objectif de localiser et mieux répartir les potentiels gisements d'invendus entre les structures d'aide alimentaire (en quantité et en qualité).

- Utilisation des sciences participatives ?
- Avoir un mode de gouvernance où chaque acteur de l'aide alimentaire pourrait être représenté
- Un COPIL pluridisciplinaire
- L'outil cartographie de la DRAAF pourrait être une base
- Quelle échelle ? Avis partagés que cette question : département car échelle assez grande pour de potentiels gisements d'invendus et assez restreint en même temps pour pouvoir fédérer et structurer un observatoire/collectif d'acteurs de l'aide alimentaire. Le territoire régional peut aussi être envisagé pour avoir d'avantage de visibilité et faire pression sur les pouvoirs publics.

### Objectif(s) du projet

- Identifier l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire et leur répartition territoriale-potentiels donateurs (GMS mais aussi sources d'approvisionnement moins connues : producteurs, IAA) et structures réceptrices (structures de l'ESS...) ainsi que le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire: pourquoi ne pas envisager un outil participatif de cartographie des acteurs du don alimentaire, sur le principe des Atlas de la biodiversité qui sont réalisés dans un certain nombre de villes ?
- Identifier les flux d'invendus
- Mettre en place un outil logistique pour mieux gérer les stocks
- Diagnostic des aides alimentaires allouées aux populations précaires afin de mieux identifier et localiser les besoins : ne pas oublier d'intégrer aussi les populations issues de l'immigration très touchées par la précarité alimentaire aussi
- Faire de l'observatoire un outil dynamique de mise en réseau des acteurs, d'information et de sensibilisation qui permettrait de démarcher les structures qui ne donnent pas encore
- Avoir une attention particulière sur la non-stigmatisation des bénéficiaires de l'aide alimentaire et sur la qualité

Initiative inspirante : Le GESRA en Rhône-Alpes (groupement des épiceries sociales et solidaires)

**Partenariats à envisager**

- Partenaires financier : collectivités, fondations...en fonction de l'échelle
- Laboratoires de recherche (CNRS, INRA)

**Titre du projet : Disco Bocô**

**Participants :** Elsa GAIOTTO, Jérôme PARISSÉ, Loïc MATHEY, Jenna BOSTARON, Amaël GESTIN, Suzanne BELLET

**Description du projet (en quoi est-il innovant ?)**

Récupérer les invendus pour en faire des conserves/bocaux

**Objectif(s) du projet :**

<p><u>Objectifs environnementaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire le gaspillage alimentaire</li> <li>• Faciliter l'organisation du glanage</li> <li>• Sensibilisation du glanage</li> <li>• Réduire déchets d'emballages</li> </ul>	<p><u>Accessibilité éco de bons produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nourriture plus chère</li> <li>• Autonomie alimentaire</li> </ul>
<p><u>Objectifs liens sociaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Festif : rencontrer quartier et campagne</li> <li>• Convivial : mixité intergénérationnelle et culturelle</li> </ul>	<p><u>Objectifs éducatifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprentissage des saisons</li> <li>• Promotion de l'agriculture locale</li> <li>• Fête autour d'un fruit ou légume</li> </ul>

**Partenariats à envisager :**

Chambre de l'agriculture, Supermarchés (pour les invendus), Cuisine de collectivités, Bus de curiosités pour faire déplacer les gens en zone rurale, Créateur d'un outils de recensement de lieux de glanages, Réseau AMAP, CCAS Mairie, Confédération paysanne.

**Pistes sur le modèle économique et mode de financements :**

Première étape : mouvement bénévole

Ressources

- Mécénats privés
- Bénévoles
- Grandes associations (resto du cœur)

Charges

- Achat condiment
- Produit d'hygiène
- Matériel à louer
- Électricité ou gaz

- Crowdfunding
- Consigne bocaux
- Prix de vente libre
- Stock de bocaux initial

Seconde étape : professionnalisation

**Communication autour du projet :**

Faire appels aux médias  
Réseau des associations/mairie/CCAS  
Charte

**Prochaine(s) étape(s) :**

Chercher une petite équipe de bénévoles qui va coordonner l'initiative.



## **Titre du projet : Créer un outil de référencement des acteurs REGAL**

**Participants :** Justine BOSREDON, Marion MARTIN, Loïc RAFFAUD, Lilou SLYPER, Marianne THIBAUT, Francis GARONDO, Bertrand COUTAREL, Stéphanie DARTIGUE, Hanna EL HADI, Jérôme DENIS, Nathalie VILLERMET

### **Description du projet :**

Créer un outil de référencement et d'identification des acteurs du REGAL. Ce moyen faciliterait les rencontres interpersonnelles ou les collaborations pour la concrétisation de projets (mise en synergie). Conçu de telle sorte que des communautés se créent par champ de compétence et par localisation géographique.

Mis à jour et suivi régulièrement, ce référencement disponible en permanence en ligne, serait organisé selon deux entrées transversales : la catégorisation par domaines de compétences, le découpage territorial. Une idée ingénieuse fut proposée : utiliser un logiciel informatique de base de données géo-formée et collaborative type Système d'Information Géographique (SIG). *Le SIG permet de gérer, afficher des données géographiques (données possédant une référence spatiale telle que des coordonnées).*

### **Objectif(s) du projet :**

1. Permettre la concrétisation des projets (synergie fondée sur l'échange et le partage des connaissances)
2. Identification exhaustive des acteurs du RÉGAL. Sorte de panorama des compétences, des ressources, des projets en cours ou terminés ;
3. Mutualisation des compétences, des moyens et savoir-faire (avec retours d'expériences) ;
4. Favoriser la cohésion territoriale des projets ou leur complémentarité.

### **Partenariats à envisager :**

Le Département de la Gironde est lui-même en train de construire un outil de ce type (la Bourse aux Ingéniosités Girondine BIG) qui peut inspirer ce projet. Leur Carte des Initiatives du Développement Durable aussi peut être utilisée. L'ADEME ainsi que la DRAAF (initiatrice d'une cartographie en lien avec la gouvernance alimentaire), le syndicat de traitement des déchets, le RECTORAT.

### **Modèle économique et mode de financement :**

Idées émises à ce propos, telles que : subventions et/ou financement participatif (engagement dans un réseau) ; deux postes à mi-temps si des postes étaient créés en chargé de mission collectivités territoriales (gestion du site web, coordination et récolte des données). Enfin, une idée inspirante et idéaliste : créer un ministère ou un pôle sur le gaspillage alimentaire et que chaque commune soit impliquée grâce aux élus.

### **Communication :**

Mails et réseaux sociaux. Un site internet dédié qui regrouperait tous les outils disponibles par thématique, avec une newsletter diffusée dans les réseaux universitaires (professeurs, étudiants, secteur de la recherche) et des collectivités (Agenda 21, magazines des collectivités papier et web). Enfin, les médias locaux.

### Et demain, prochaines étapes ?

Chercher le porteur de projet : CREPAQ via RÉGAL ?

Enclencher la diffusion d'un carnet d'adresse suite au REGAL. Pour cela, envoyer un mail de sollicitation aux contacts pour inscription dans la démarche de référencement et diffuser les informations à l'ensemble des participants. Créer un TRELLO (outil de gestion de projet en ligne et plateforme collective), ainsi qu'une fiche qui puisse être amendée par chacun afin de fournir tous les éléments nécessaires à la mise en place du cahier des charges.

### Qui souhaite poursuivre ce travail, quelles autres personnes inviter ?

Département Gironde via Justine BOSREDON qui veut aller plus loin sur ce projet, Francis GARONDO qui pourrait concrètement aider sur la partie informatique, Bertrand COUTAREL.



## **Titre du projet : Restauration collective et gaspillage - généraliser et appliquer les bonnes pratiques**

**Participants :** Bertrand COUTAREL, Franck AVRIL, Alexis MENARD, Kristel ANDRIANTAVY, Lenka LAMOURE, Julie MINEZ, Laurent SALAUN, Héroïse GABOREL, Sandrine ROUMAT, Anaïs BOUZOU, Anne LAFOURCADE, Xavier BOULET, Clara LEONARD, Joachim MAIRE, Laure JEAN

### **Description du projet (en quoi est-il innovant ?)**

Ce projet permettrait d'identifier les comportements générateurs de gaspillage en restauration commerciale, et ainsi de diffuser sur les bonnes pratiques à employer dans ce secteur.

### **Objectif(s) du projet :**

En quatre phases :

- Diagnostiquer, comprendre pourquoi les clients ne finissent pas leurs plats
- Organiser un évènement pour lancer le diagnostic, afin d'amener à la réflexion sur le sujet
- Mieux répondre aux besoins des clients en termes de qualité et de quantité
- Editer un guide des bonnes pratiques

\* prendre en compte les différents territoires : pas les mêmes cultures alimentaires

### **Partenariats à envisager :**

Le Département de la Gironde, les communes, les Maîtres Restaurateurs, les intéressés qui souhaitent participer au projet, les volontaires des différents réseaux.

Exemple à suivre : « Le rond de serviette » et « Le petit rond de serviette » (cuisine de la veille et du jour même).

### **Pistes sur le modèle économique et mode de financements :**

A répartir sur les différents partenaires du projet.

### **Communication autour du projet :**

- Réunir et communiquer avec un comité de pilotage ;
- Communication interne au sein des réseaux de chaque partenaire ;
- Communiquer plus largement au niveau des événementiels ;
- Communication finale sur les résultats

### **Prochaine(s) étape(s) :**

Chercher des volontaires et commencer à se lancer.

## Titre du projet : **Mettre en place des opérations de glanage pérennes**

**Participants** : Marie PAPOT LIBERAL, Isabelle MACQUAIRE, Marianne ARTIGA, Lilou SLYPER, Marion MARTIN, Hélène POULON, Béatrice ÉLIES

### **Description du projet (en quoi est-il innovant ?)**

Le glanage n'est pas une fatalité, l'idéal serait ainsi qu'il n'y ait pas d'aliments restant après une récolte. Comment alors inciter le passage d'un modèle productiviste et intensif à une production adaptée à l'échelle humaine ?

Initiatives inspirantes peu connues, seulement par le bouche à oreille (glanage de pommes de terre dans le Nord de la France, glanage sur Nantes et sur Grenoble afin de collecter les fruits dans les vergers).

### **Objectif(s) du projet :**

- Informer et aider les agriculteurs qui n'ont pas le temps et/ou la main d'œuvre nécessaire pour récupérer les aliments restants
- Créer des liens, mettre en relation directe producteurs et consommateurs, s'informer avec des agriculteurs/maraîchers locaux, obtenir leurs conseils (sur les espèces végétales locales, le calendrier des cultures, le compostage, l'agriculture biologique, des recettes culinaires...), échanger des services
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et les ressources mobilisées (main d'œuvre, temps passé, intrants, eau...) pour rien
- Si les quantités sont trop importantes, faire des conserves
- Approvisionner les habitants à proximité en produits frais (gratuits ou peu onéreux) sans intermédiaire (le porteur de projet peut-il gagner de l'argent en revendant les aliments ?)
- Coordonner et accompagner ces projets pilotes (recherche d'agriculteurs volontaires, recherche de glaneurs volontaires, choix des produits et du calendrier, communication sur le projet avant/pendant/après)

### **Partenariats à envisager :**

- Chambre d'agriculture
- AMAP et autres acteurs en circuit court
- Associations/coopératives de producteurs (bio)
- Confédération paysanne
- Agriculteurs (sollicités directement)
- CCAS et centres sociaux
- Bocal Local
- Disco Bôco

### **Pistes sur le modèle économique et mode de financements :**

Deux modèles ont été évoqués :

- Un projet d'échanges et de partages entre producteurs et consommateurs, fondé sur le volontariat et le bénévolat

- Un projet coordonné par une tierce personne (collectivité, association, chambre d'agriculture, AMAP, CCAS, centres sociaux...), financé par des collectivités (garantes de l'intérêt public pour donner de la légitimité, de la confiance et une impulsion)

### Communication autour du projet :

- Rédaction d'une « charte » pour clarifier les droits et les devoirs des parties prenantes (réglementations...)
- Réalisation d'une cartographie des agriculteurs et des glaneurs volontaires
- Conception d'un « kit événement » pour bénéficier d'outils clé en main, par territoire et par saison
- Utilisation des réseaux sociaux

### Prochaine(s) étape(s) :

Prise de contact avec un porteur de projet potentiel, Mme Isabelle Macquaire souhaite créer un réseau de distributeurs alimentaires locaux en Aquitaine. Elle est déjà en discussion avec une coopérative de producteurs (120 exploitants), a entamé une réflexion sur le gaspillage alimentaire et est à la recherche d'un cadre, de glaneurs et de communication.

Le projet pilote pourrait avoir lieu sur une journée en Lot-et-Garonne avec un producteur de melons (après juillet). D'autres événements peuvent cibler les tomates, les fraises, les kiwis.



## Titre du projet : Créer un kit « clé en main » pour la restauration collective scolaire

**Participants** : Jérôme PARISSÉ, Hélène CHENAIS, Laurine DAVID, Nicolas MADET, Marlène BAILLY, Fabrice JULIEN, Bertrand BEDIN, Elsa GAIOTTO, Anne-Marie SALLENAVE, Francis GARONDO, Jean-Louis TORREZAN, Béatrice ELIES, Vinciane AUGUSTE, Armand GUERIN, Laurent SALIN, Laure JEAN, Julie MINEZ, Blandine VASSELON, Bertrand BEDIN, Loïc RAFFAUD, Olivier RICHARD, Lucile FAYAT, Lucie JAYAT

### Description du projet

Un module unique d'accompagnement et de suivi, un outil qui rassemble et synthétise l'existant, à l'attention de plusieurs publics. Cet outil permet d'être sensibilisé dans ses pratiques mais aussi de sensibiliser son entourage. Il aurait vocation à être dupliqué à une plus grande échelle. Il comprendrait un volet formation, accompagnement de projets, sensibilisation, jeux pédagogiques...

### Objectif(s) du projet :

- Mettre en synergie les acteurs de la restauration collective : les convives, les équipes de cuisine, l'administration
- Permettre à chaque acteur d'acquérir des compétences dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Vulgariser le gaspillage alimentaire et rendre l'information accessible à tous
- Acquérir des connaissances et des outils adaptés
- Créer une plateforme dédiée au gaspillage alimentaire

### Pour l'administration :

- Donner un cadre pour une meilleure organisation
- Accéder à des modules de formations
- Apporter les éléments financiers
- Entrer dans une démarche labellisée « cuisine étique et citoyenne »
- Permettre l'accès aux fruits et légumes locaux et de saison
- Faire des économies
- Proposer une formation aux enseignants pour les inclure dans les programmes
- Donner un rôle aux surveillants
- Aider les professionnels isolés à se lancer

### Pour les cuisines :

- Réorganiser les espaces de desserte/ cuisine
- Avoir un Kit gâchimètre + communication affichage standardisé
- Accéder à des formations de gestion des déchets
- Organiser des journées d'échanges de savoirs faire entre cuisiniers
- Mettre en place des dégustations « découvertes de saison »
- Avoir un cahier « aide technique »
- Donner envie au consommateur
- S'adapter à chaque convive

2<sup>ème</sup> Forum RÉGAL « Réduire le gaspillage alimentaire à l'échelle d'un territoire »

- Proposer des ateliers culinaires

Pour les convives :

- Adopter les bons gestes
- Jeux pédagogiques et ludiques
- Inviter à finir l'assiette
- Devenir acteur des menus

**Partenariats à envisager :**

- CROUS
- Rectorat
- Maison de la Nature et de l'Environnement
- Conseil Général et Régional
- ADEME
- DRAFF
- Collectivités
- CNFPT
- DREAL
- ACCOT Gironde
- producteurs de la région
- ARS
- CCAS
- EPCI déchets
- syndicats mixtes
- étudiants du CROUS pour une contribution au contenu (rédaction, recherche, formation, etc.)
- Associations d'éducation à l'environnement
- Nutritionnistes

**Communication autour du projet ?**

A travers les collectivités en charge de la prévention de lutte anti-gaspillage, le CNFPT, journée de sensibilisation lors de la remise du KIT, le programme d'animation l'année de lancement avec conférence débats rendez vous rencontres, Université Populaire, Rectorat, enseignants (IUFN ?), éco-délégués, publications municipales, journal local, publications sur les emballages des produits, réseau école et nature, FNE, réseaux associatifs, Maison de la Nature et de l'Environnement, campagne d'affichage, salons, foires, journaux alternatifs, réseaux sociaux, sites institutionnels, Agenda 21, Alternatiba...

**Prochaine(s) étape(s) :**

D'avantage de circuits courts dans la restauration collective  
 Atelier de découverte des aliments à l'année  
 Retours d'expériences du forum Régal  
 Labellisation établissements engagés  
 Semaine du développement durable  
 Inclusion dans le programme scolaire  
 Plan de communication  
 Actions de type « flash mob »  
 Projets pilotes  
 Création d'une SCIC

2<sup>ème</sup> Forum RÉGAL « Réduire le gaspillage alimentaire à l'échelle d'un territoire »

**Titre du projet : tiers lieux culinaires - quelles alternatives ?**

**Participants :**

**Description du projet (en quoi est-il innovant ?)**

**Objectif(s) du projet :**

**Partenariats à envisager :**

**Pistes sur le modèle économique et mode de financements :**

**Communication autour du projet :**

**Prochaine(s) étape(s) :**

## Quelques ressentis

### Qu'avez-vous apprécié dans cette journée ?

« Le professionnalisme des intervenants et la richesse des informations + richesse du travail en ateliers avec restitution immédiate. »

« J'ai compris ! Plus sérieusement, une bonne animation d'entrée de jeu (les smileys), une vision assez large de la question alimentaire et c'est tant mieux ! »

« J'ai aimé que l'on s'intéresse enfin au gaspillage alimentaire en tout genre...quota...surproduction...invendus...etc... »

« La connaissance des initiatives et projets, les échanges avec l'ensemble des participants. »

« La mutualisation de l'intelligence collective ! La richesse des échanges. »

« Journée très intéressante avec une diversité des thématiques en lien avec le gaspillage alimentaire. Lieu intéressant également. »

« Les rencontres et visions différentes des acteurs. »