

# INITIATIVES ANTIGASPI

# En Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur





# **EDITO**

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Ce gaspillage constitue un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre équivalentes à 15 millions de tonnes de CO2 qui pourraient être évitées. Un objectif national ambitieux a été fixé afin de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015 d'ici 2030 (LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire).

La direction régionale de l'ADEME, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et le Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, ont fait de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire un des axes prioritaires de leurs actions en région depuis 7 ans. En effet, depuis 2014, plus d'une vingtaine de projets ont été accompagnés afin de faire émerger et soutenir des projets exemplaires et innovants, fédérateurs et démultipliables de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Afin d'amplifier les synergies sur le territoire régional, le 16 octobre 2019, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, la direction régionale de l'ADEME, la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont lancé officiellement le réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur (REGAL' im), animé et coordonné par La Coopération Agricole Sud. Il a pour objectifs de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire dans la région (producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs) et, in fine, permettre l'émergence et l'accompagnement de projets ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Après 2 ans d'existence ce sont plus de 300 acteurs qui sont inscrits à la plateforme du REGAL' im, dont 92 d'entre eux ont déjà participé à au moins une des 10 réunions du réseau : réunions plénières rassemblant tout le collectif, ou réunions thématiques sur le don agricole et alimentaire, la sensibilisation du grand public, ou encore la lutte anti gaspi en restauration hors domicile.

A travers ce guide, publié à la date anniversaire du réseau REGAL' im et dont voici la seconde édition, la Coopération Agricole Sud souhaite mettre à l'honneur certaines initiatives locales visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous remercions chaleureusement les acteurs régionaux pour leur participation active au réseau et l'effort collectif qui est fourni pour trouver des solutions efficaces, locales et durables aux problématiques de pertes et de gaspillage alimentaire dans notre région.

DRAAF, REGION, ADEME







# Table des matières

Q	u'est-ce que le REGAL' im ? 6
1.	REVALORISER PLUTÔT QUE JETER7
	SOLIDARITE ALIMENTAIRE FRANCE - ANDES - Innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous
	LES ALCHIMISTES - Collecter et composter en circuit court
	L'ECONOME - Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs
	LES JARDINS DE SOLENE - Une entreprise sociale et solidaire pour revaloriser les fruits et légumes déclassés
	LOCAL EN BOCAL - Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché12
	LES PRIMEURS DE LA CRAU - Lutter contre le gaspillage alimentaire en coopérative agricole 13 $^{13}$
	PEPINO - Aider les agriculteurs à valoriser tous leurs produits hors normes14
	ASSOCIATION LE VILLAGE - La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire intégrée au sein d'un projet global de réinsertion professionnelle et sociale15
	LA TABLE DE CANA - Pour une alimentation locale, durable et solidaire, utilisant des produits sauvés du gaspillage
2	. DIAGNOSTIQUER POUR PASSER A L'ACTION17
	COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON - Accompagner les collèges et écoles pour diminuer le gaspillage18
	COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SISTERONAIS-BUECH / FNEo4 – Gaspi, c'est fini !19
	CPIE DU PAYS D'AIX - Co-construire un plan d'action avec l'équipe projet pour diminuer le gaspillage20
	DEPARTEMENT DE VAUCLUSE - Accompagner les 34 collèges publics du département21
	EQOSPHERE - Diagnostiquer les facteurs de gaspillage, les réduire puis sélectionner, diversifier et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation
	FNE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR — Intervenir dans les lycées de la région pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire
	GERES - Guide méthodologique sur la gestion des déchets & et la lutte antigaspi pour les collèges et lycées de la région24
	L'ATELIER BLEU - CPIE CÔTE PROVENCALE - Lutter contre le gaspillage alimentaire avec la ville de Saint-Cyr-sur-Mer25
	TERRITOIRES DE LA METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE - Accompagner une cantine par commune dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

	METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE - Une boîte à outils antigaspi en restauration scolaire
	TERRE DE PROVENCE AGGLOMERATION - Etat des lieux de la loi EGAlim et diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cantines de l'agglomération
	VILLE DE CHATEAURENARD - Mener un projet global de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire
	VILLE DE SENAS - Impliquer les élèves, le personnel de restauration et les enseignants30
	WASTCO - Une solution globale pour maitriser le gaspillage alimentaire en restauration collective
	PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON - Mener un projet global de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire32
	VILLE D'AVIGNON – CUISINE CENTRALE - Réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine Centrale et des 36 restaurants satellites
	ADERE PACA - Un dispositif sur-mesure pour aider nos adhérents à lutter contre le gaspillage alimentaire
3	. INFORMER ET SENSIBILISER POUR CHANGER LES COMPORTEMENTS35
	${\sf ADMR\ LOISIR\ CULTURE\ ENVIRONNEMENT\ -\ D\'efi\ 1000\ foyers\ plus\ forts\ que\ leurs\ d\'echets\36}$
	BIOSPHERE - Sensibiliser tous les publics au gaspillage alimentaire grâce à des conférences interactives
	Le CTRC - Sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire38
	ECOSCIENCE PROVENCE - Sensibiliser les professionnels et les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire
	GRAINE PACA - Bilan de la campagne régionale 'Ta santé, ta planète : choisis ton assiette !' 2015-202140
	PLANETE SCIENCE MEDITERRANEE- Amener les jeunes à réfléchir sur leur mode de consommation
	PROVENCE ALPES AGGLOMERATION - Prévenir et limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants et commerces
	LA CITE DE L'AGRICULTURE - Au cœur de Marseille, lier agriculture urbaine et accessibilité alimentaire43
	COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON - Soutenir la lutte antigaspi dans les restaurants
	LA COOP SUR MER - Sensibiliser tous les publics au gaspillage alimentaire grâce à des conférences interactives45

# Qu'est-ce que le REGAL' im ?

Le REGAL' im (Réseau Pour Eviter le Gaspillage ALimentaire) est un réseau d'acteurs de la filière alimentaire impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur lancé le 16 octobre 2019.

La construction du REGAL' im résulte d'un constat : en région, les porteurs de projets incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont nombreux, divers et parfois isolés. Face à cette réalité régionale, l'ADEME, la DRAAF et le Conseil Régional Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur ont souhaité fédérer les acteurs de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) afin d'accélérer le déploiement des bonnes pratiques et faire émerger des projets ambitieux en région.

Le REGAL' im permet aux acteurs de se réunir plusieurs fois par an au sein du réseau, de manière collégiale et collaborative. Tous les travaux menés dans le cadre de ces rencontres se font en intelligence collective afin de favoriser l'implication de chaque acteur dans la communauté et de favoriser la dynamique de groupe. L'objectif premier reste de répondre plus efficacement à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle de la région.

Plusieurs missions et objectifs ont été déterminés par les acteurs pour ce réseau :

- → Agir en synergie et coopérer pour amplifier les actions de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires dans l'ensemble de la filière alimentation ;
- → Mutualiser les compétences et leviers d'actions pour développer de nouveaux projets ambitieux ;
- → Privilégier la co-construction pour créer des savoirs collectifs et des savoir-faire innovants ;
- → Favoriser les échanges et les croisements d'expériences pour adapter continuellement le réseau aux attentes des acteurs économiques et non-économiques régionaux ;
- → Permettre aux acteurs impliqués dans les actions du réseau de bénéficier d'une reconnaissance de leur implication dans leurs actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Lancement du réseau le 16 octobre 2019 - Crédit François MOURA

# CHAPITRE 1 Revaloriser plutôt que jeter



#### **SOLIDARITE ALIMENTAIRE FRANCE - ANDES**

# « Innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous »



Solidarité Alimentaire France - ANDES agit pour l'insertion durable des populations en situation de fragilité en développant des solutions innovantes autour de l'alimentation de qualité. Réseau pionnier des épiceries solidaires, ANDES fédère et anime plus de 370 épiceries solidaires adhérentes en France dont 30 en Région Sud – Provence-Alpes Côte d'Azur.

#### Actions menées

A Marseille, un pôle d'approvisionnement basé sur le Marché d'Intérêt National (MIN) des Arnavaux, le chantier d'insertion la Banaste de Marianne fournit en fruits et légumes frais des structures d'aide alimentaire, tout en permettant à des personnes éloignées de l'emploi de se former et de travailler.

#### Ses missions:

- Favoriser l'insertion professionnelle durable de personnes éloignées de l'emploi, principalement issues des quartiers Nord de Marseille.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en récupérant les invendus des grossistes sur le MIN des Arnavaux et les surproductions des producteurs de la région pour les trier et les valoriser sur les commandes des structures d'aide alimentaire.
- Améliorer l'alimentation des populations fragilisées, en rendant les fruits et légumes frais accessibles : les fruits et légumes sont distribués dans les réseaux de l'aide alimentaire de la région Sud - Provence - Alpes - Côte d'Azur (Épiceries solidaires, Emmaüs, Croix Rouge, Secours Populaire, CHRS, associations caritatives).

## **Actions phares**

« En première ligne, pour garantir une alimentation pour tous pendant la crise sanitaire ! »

La crise liée à la pandémie de Covid-19 a contribué à l'accroissement de l'activité de l'ACI (Atelier et Chantier d'Insertion) en générant un pic d'activité inattendu et inédit pour l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire.

Elle a mis à jour les besoins criants des populations les plus fragilisées en matière d'alimentation de base en général et de fruits et légumes frais en particulier.

#### Résultats des actions

En 2019, 287 tonnes de fruits et légumes ont été distribués dont 1/3 sont issus des invendus des grossistes.

#### **Projets futurs**

L'objectif du chantier d'insertion pour l'année 2021 est de distribuer 350 tonnes de fruits et légumes dans les réseaux de l'aide alimentaire de la région en faisant passer à 50% la part de produit issus des invendus des grossistes.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Une prise de recul sur la thématique du gaspillage alimentaire, la rencontre avec d'autres acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire de la région, des échanges de pratiques. »

Thibaud Villaret, Directeur de la Banaste de Marianne

#### LES ALCHIMISTES

## « Collecter et composter en circuit court »



Les Alchimistes collectent les déchets organiques des professionnels de la restauration pour les valoriser en circuit court. Ils ont pour objectif de travailler avec des moyens logistiques doux adaptés à la ville, de réduire le volume des déchets incinérés ou enfouis et de créer une nouvelle ressource - le compost - au service d'une agriculture urbaine respectueuse de l'environnement.

Sur la région PACA, 2 antennes œuvrent pour promouvoir la collecte et la valorisation en compost des biodéchets en circuit court : les Alchimistes Var (83 et 06) et les Alchimistes Bouches du Rhône (13).

#### Actions menées

La structure participe à de nombreuses campagnes de sensibilisation à la gestion des déchets dans le milieu scolaire, mais aussi pour le grand public.

Par ailleurs, leur outil de traçabilité des déchets permet à leur clients-partenaires d'avoir une visibilité très claire sur l'évolution de la quantité et de la qualité de leurs biodéchets; ils les accompagnent de fait dans la réduction de ces derniers.

Enfin, ils sont convaincus que le tri des biodéchets permet de se rendre compte du gaspillage et de mettre en place des actions en amont pour le réduire.

#### **Actions phares**

Depuis 2 ans, ils collectent à vélo ou en véhicule léger les déchets des professionnels urbains (restaurants engagés ou professionnels ayant des obligations réglementaires). Leur particularité :

- Collecter en rotation de bacs pour garantir une hygiène parfaite.
- Facturer au réel.
- Tracer les déchets et garantir une valorisation matière ultra locale.
- Accompagner à la mise en place du tri.

 Mettre en avant les actions engagées auprès des clients et collaborateurs.

Côté Bouches du Rhône, les Alchimistes accompagnent la Métropole Conseil de Territoire Marseille Provence dans une expérimentation auprès de 800 ménages pour tester la collecte des déchets alimentaires auprès des particuliers en vue de la généralisation du tri à la source en 2025.

#### Résultats des actions

Depuis 2019, Les Alchimistes ont récolté plus de 100 tonnes de biodéchets en région. Sauvés de l'incinération, ils ont permis de créer 20 tonnes de compost, qui ont été utilisées en circuit court pour fertiliser les sols de notre territoire

## **Projets futurs**

En 2022, les Alchimistes ouvriront 2 sites de compostage micro-industriel qui permettront de traiter plus de 1500 tonnes de biodéchets y compris les sous-produits animaux (viande, poisson, ...) de manière professionnelle. Ils fabriqueront ainsi un compost de qualité en 8 semaines au lieu de 9 mois!

Ces sites seront situés à l'Est de Toulon, car leur objectif est de s'installer à proximité de la production de déchets. Les sites seront visibles et visitables : ils ouvriront la « boîte noire » des déchets à chaque citoyen afin qu'il s'approprie les conséquences de son geste de tri.



#### L'ECONOME

# « Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs »



Fondée en juillet 2017, l'association L'économe est née du constat qu'il existe une quantité importante de fruits et légumes consommables mais écartés des circuits de consommation.

#### Actions menées

Une équipe de bénévoles collecte les invendus auprès de producteurs et maraîchers partenaires. Une partie des fruits et légumes est distribuée à des associations caritatives. L'autre part est valorisée en bocaux ou utilisée lors d'animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

#### Résultats des actions

Au premier septembre 2021 :



# **Projets futurs**

Depuis juin 2021, la conserverie mobile a pris la route! Elle se déplace sur un rayon de 100 km autour de Belgentier dans le Var. Véritable laboratoire professionnel, il contient tous les équipements spécifiques à la mise en conserve des aliments et l'équipe salariée formée assure l'activité de transformation.

Les producteurs partenaires et plus largement ceux de la filière agricole, souhaitent voir leurs surplus de fruits et légumes valorisés pour assurer une production optimisée dans sa globalité. La conserverie mobile y répond par la mise en conserve de ces surplus sous forme de bocaux. Cette conservation durable apporte une solution pour limiter les pertes dues à l'augmentation des surplus saisonniers. Les activités de donation d'une partie de ces surplus à la banque alimentaire seront maintenues. La conserverie mobile fait également l'objet d'animations de sensibilisation à une alimentation durable.

A l'avenir, le souhait de l'association est d'asseoir la viabilité du modèle de conserverie mobile pour transmettre l'envie à d'autres porteurs de projets de développer un projet semblable, en vue de dupliquer cette action sur des territoires voisins.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« L'économe est membre du réseau REGAL' im et participe dans ce cadre au développement de projets transversaux autour du gaspillage alimentaire sur le territoire régional. Ainsi, de nouveaux partenariats ont vu le jour avec des structures dans la perspective du déploiement de la conserverie mobile de. Les rencontres du réseau ont aussi permis de tisser des liens avec les acteurs de la sensibilisation au gaspillage alimentaire pour coopérer sur des projets communs d'éducation à l'alimentation durable. La participation de l'association à ce réseau a entraîné une augmentation de la visibilité globale de nos actions. »

Julie Hermet, Fondatrice de L'économe

#### LES JARDINS DE SOLENE

# « Une entreprise sociale et solidaire pour revaloriser les fruits et légumes déclassés »



« La révolution commence dans l'assiette! » Les Jardins de Solene est une entreprise sociale et solidaire basée à Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse, crée en 2017. Elle lutte contre le gaspillage alimentaire par la revalorisation des fruits et légumes déclassés, en les achetant directement aux producteurs et en les transformant en produits de type IV -ème gamme pour la restauration hors foyer et pour les particuliers. Elle œuvre pour le développement d'un écosystème local, circulaire, durable et inclusif et participe ainsi à l'emploi et à la montée en compétences de personnes en situation de handicap.

#### Actions menées

- Achat et collecte de fruits et légumes déclassés auprès de producteurs locaux.
- Transformation de ces produits dits déclassés en produits prêts à consommer ou à cuisiner, conditionnés en sachets sous vide pour la restauration hors-foyer.
- Actions de sensibilisation auprès des écoliers avec visites des pédagogiques.
- Création de partenariats durables avec certaines collectivités de son territoire, mais également des EHPAD et des centres hospitaliers.
- Partenariat avec la Ville d'Avignon pour fournir ses produits aux structures d'aide alimentaire de la Ville (Restos du cœur, Secours populaire et deux épiceries sociales).

## **Actions phares**

- Les partenariats avec plusieurs collectivités dont la Ville d'Avignon (5000 repas/jour).
- Les actions au sein des centres hospitaliers (Centre Hospitalier d'Avignon et Institut Sainte Catherine).
- Le partenariat avec la Ville d'Avignon pour l'aide alimentaire

#### Résultats des actions

L'année, marquée par le confinement et les conditions sanitaires très particulières, a malgré tout été une réussite dans le développement des partenariats avec les collectivités, l'action pour l'aide alimentaire, le développement de partenariats auprès d'acteurs de la restauration collective privée et le développement de sa gamme pour les particuliers.









De revalorisation financière pour les producteurs locaux

# **Projets futurs**

- Développer la démarche auprès d'autres collectivités et les sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire et à ceux des circuits courts.
- Développer les services auprès de nouveaux partenaires.
- Développer les actions de sensibilisation et d'accès à une alimentation saine et fraîche auprès des enfants mais également des publics en difficulté.
- Développer les partenariats auprès des agriculteurs locaux.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le réseau REGAL' im nous permet d'échanger avec les autres acteurs de la région engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, de mutualiser nos efforts et de créer des ponts entre les acteurs, et plus simplement de se connaître entre acteurs pas forcément implantés dans les mêmes secteurs. »

#### LOCAL EN BOCAL

## « Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché »



Local en Bocal est une conserverie artisanale 100% bio créée en 2015 et basée à Avignon, qui achète tous ses fruits et légumes à des producteurs locaux.

Elle valorise quasiment exclusivement des fruits et légumes écartés du marché : hors calibres, tordus, trop mûrs, tâchés ou en surplus.

#### Actions menées

Les fruits et légumes déclassés sont achetés et transformés en soupes, compotes et autres conserves de légumes. C'est le cœur de métier de cette conserverie : lutter contre le gaspillage alimentaire et offrir aux agriculteurs un débouché complémentaire.

Pour aller encore plus loin, une gamme "anti-gaspi", qui évolue au fil des arrivées de fruits et légumes, a été développée cette année.

Une autre action consiste à distribuer ou à mettre en ligne via l'application Too Good To Go les produits qui ont été mal capsulés .

Enfin, les lots en fin de DDM¹ (Date de Durabilité Minimale) ou qui présentent un petit défaut sont vendus ou donnés à des épiceries solidaires ou de déstockage.

#### Résultats des actions

En 5 ans, ce sont près de 400 tonnes de légumes écartés du marché qui ont été transformés dans l'atelier!

Sur l'année à venir, la conserverie projette de cuisiner près de 200 tonnes de légumes.

# **Projets futurs**

L'entreprise compte poursuivre dans cette voie, en augmentant les volumes de production tout en continuant à travailler avec des écarts de tri.



12

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc. Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur (DGCCRF,2020).

#### LES PRIMEURS DE LA CRAU

# « Lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire en coopérative agricole »









Soutenons nos producteurs! Mangeons des fruits & légumes français

Les Primeurs de la Crau est une coopérative agricole située à Saint-Martin-de-Crau membre du groupe Les Paysans de Rougeline. Composée de 12 producteurs elle commercialise environ 13 000 tonnes de fruits & légumes par an.

#### Actions menées

En mai 2019, la coopérative subit une crise commerciale sans précédent nécessitant la destruction d'environ 110 tonnes de tomates conditionnées, laissant dans l'esprit des producteurs et des salariés le goût amer du travail détruit.

Aussi lorsqu'en août de la même année, l'ADEME les a sélectionnés pour une étude nationale sur les pertes et les gaspillages alimentaires en station de fruits et légumes, ils n'ont pas hésité une seule minute.

Après un diagnostic de leur process, deux axes de travail ont été identifiés :

- Le premier en station, en évitant la destruction systématique des produits périmés ou non commercialisables car n'entrant pas dans les cahiers des charges de leurs clients.
- Le second en production, où par souci de productivité une quantité plus ou moins importante de tomates, pouvant être valorisées, est détruite sur place.

Retrouvez les résultats de l'étude « opération témoins fruits et légumes : des solutions pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires », parue en septembre 2021, <u>sur le site de l'ADEME</u>.

#### Résultats des actions

En 2020, 8 tonnes de produits ont été distribués, essentiellement des refus clients et/ou des produits en fin de DDM (« un comble pour les fruits et légumes ») auprès des Restos du Cœur de Saint-Martin-de-Crau et de Saint-Chamas, du Secours Populaire de Salon-de-Provence, de la Croix Rouge d'Aix les Milles et de la Fraternité Salonaise.

Pour faciliter les dons, Les Primeurs de la Crau travaillent avec l'association SOLAAL qui organise les dons entre les agriculteurs et les associations d'aide alimentaire.

Grâce à l'application Too Good To Go qu'ils testent depuis l'été 2020, 1 tonne de marchandise sous forme de 170 paniers a pu être sauvée (des produits refusés par leurs clients, les supermarchés, car pas assez « jolis »).

# **Projets futurs**

Les Primeurs de la Crau souhaite à l'avenir trouver des solutions supplémentaires pour convertir ses déchets organiques et développer des partenariats avec les restaurants solidaires.



Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Grâce à notre participation dans le réseau régional REGAL' im l'émulation de nos équipes est accentuée ». **Thierry Malécot**, Directeur des Primeurs de la Crau

#### **PEPINO**

# « Aider les agriculteurs à valoriser tous leurs produits hors normes ».



Depuis 2019, Pepino met les agriculteurs en relation avec les maillons de la filière alimentaire capables de valoriser leurs fruits, légumes et herbes aromatiques hors calibres ou en surplus.

#### Actions menées

La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur de l'activité quotidienne de Pepino. Son action est donc continue.

En 2020, l'entreprise a élargi le panel des maillons mobilisés pour valoriser les produits hors normes en y intégrant des transformateurs non alimentaires du secteur des arômes naturels. Le confinement a aussi été l'occasion d'élargir le maillon "Distributeurs" en mobilisant des enseignes de la Grande Distribution dans la valorisation des produits en surproduction.



#### Résultats des actions

Ce positionnement multicanaux lui a permis de sauver plusieurs tonnes de cerises, concombres et melons en surproduction du gaspillage.



# **Projets futurs**

- Elargir le rayonnement de la plateforme Pepino à d'autres territoires et à d'autres "gisements" de produits à valoriser.
- Faciliter la remontée et l'analyse de données terrain sur le gaspillage alimentaire.
- Inclure de nouveaux "maillons" dans la chaine de valorisation des produits publiés sur Pepino.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Un réseau d'acteurs locaux mobilisable sur des actions concrètes de valorisation de produits en passe d'être gaspillés (restauration collective, ateliers de transformation...). Des partenaires avec lesquels collaborer sur des projets de déploiement de la solution. Des informations sur les contraintes pratiques locales qui ralentissent l'action anti-gaspillage ».

Enzo Giusti, Fondateur de Pepino

#### ASSOCIATION LE VILLAGE

« La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire intégrée au sein d'un projet global de réinsertion professionnelle et sociale »



L'association Le Village, implantée à Cavaillon (84) depuis 1993, accueille des personnes en difficulté pour leur permettre de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et pour les accompagner vers l'autonomie. L'équipe de 15 salariés, épaulée par des bénévoles, met en œuvre ce projet associatif basé sur la mixité, la participation, le travail et l'écologie.

Le Village est très en lien avec l'écosystème des partenaires sociaux et agricoles de son territoire.

#### Actions menées

Au sein du pôle alimentation, l'association encadre trois activités, en lien les unes avec les autres :

 Un atelier de maraîchage Bio sur 2 hectares en chantier d'insertion, employant une vingtaine de personnes et produisant des paniers solidaires vendus en circuits courts.

#### Des cueillettes solidaires :

- Initiées en 2016, elles permettent de glaner et de valoriser des fruits et légumes Bio voués à la perte, directement chez les producteurs provençaux.
- Les cueillettes sont réalisées grâce aux résidents du Village, aux accueillis de la maison commune, et aux bénévoles.
- Les produits récoltés sont soit consommés à la cantine du Village, soit donnés aux salariés en insertion et accueillis ou aux associations d'aide alimentaire locales, soit dirigés vers l'atelier de transformation.
- Cet atelier de transformation de légumes est également un chantier d'insertion. Ouvert en octobre 2020, il a été spécifiquement pensé et conçu pour éviter le gaspillage alimentaire.

# Résultats des actions

Depuis le début du projet de cueillettes solidaires en 2016, 22 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées, avec une moyenne de 150kg récoltés par cueillette!

La commercialisation des produits issus de la valorisation des récoltes par l'atelier de transformation se fera en épiceries bio locales à partir de fin 2021.

#### **Projets futurs**

Le projet de cueillettes solidaires est en cours d'essaimage! Dès novembre 2021, le Village accompagnera 5 structures à développer l'action directement sur leur territoire, grâce à des outils méthodologiques.

D'autre part, l'acquisition d'une nouvelle parcelle de 2.5ha permet au chantier maraîchage de s'agrandir et de développer de nouvelles actions, encore à définir!



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Une connaissance accrue des projets sur le territoire et la rencontre de partenaires (d'essaimage notamment) sur les thématiques qui nous sont chères. »

Sarah Lachenal, Atelier Cueillettes Solidaires

#### LA TABLE DE CANA

# « Pour une alimentation locale, durable et solidaire, utilisant des produits sauvés du gaspillage »



et engagé

#### Actions menées

Lors du premier confinement au mois d'avril 2020, La Table de Cana, traiteur engagé et solidaire, a été sollicité par de nombreuses associations d'aide alimentaire pour produire des repas complets à destination des plus précaires. Elle s'est alors mobilisée avec les partenaires du territoire afin de préparer des repas de qualité: Scop Epices, Localizz, Ari, Andes et Pain & Partage. Depuis lors, La Table de Cana a produit plus de 50 000 repas grâce au soutien de nombreux partenaires publics et privés.

#### **Actions phares**

Le projet proposé est innovant en matière d'aide alimentaire durable : la production de paniers repas équilibrés, complets et de qualité, composés de produits locaux, bios et sauvés du gaspillage alimentaire.

Chaque repas est composé d'une barquette complète dans un contenant recyclable (protéine végétale ou animale, légumes et féculents), d'un laitage, d'un dessert (fruit ou compote) et d'un pain dans un sachet kraft avec couverts et serviette. Nos repas sont cuisinés, préparés et livrés par des personnes en parcours d'insertion pour des personnes en situation de précarité ciblées par des associations du territoire.

#### Résultats des actions

13 associations ont collaboré avec La Table de Cana pour la distribution de 52 ooo repas auprès de personnes en situation de précarité, mal logées, étudiants sur le territoire marseillais. Les 27 salariés en parcours d'insertion à La Table de Cana ont également été impliqués dans le projet ainsi que leurs encadrants.

« Avec mes enfants, nous n'avions jamais mangé de saumon de notre vie. Ce repas était exceptionnel ! » -Bénéficiaire, Hospitalité pour la Femme.

## **Projets futurs**

L'évaluation d'impact menée avec Kimso a démontré l'impact de cette solution ainsi que les besoins toujours présents sur le territoire. La Table de Cana souhaite ainsi continuer à servir les plus démunis.





#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le Réseau Régalim nous a permis d'intégrer un réseau de partenaires, de rencontrer de nouveaux acteurs et bénéficier d'un partage d'informations et de connaissances constant ».

# **CHAPITRE 2**

# Diagnostiquer pour passer à l'action



#### COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON

# « Accompagner les collèges et écoles pour diminuer le gaspillage »



La communauté de communes Alpes Provence Verdon est composée de 41 communes situées dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

#### Actions menées

Elle a accompagné les trois collèges de son territoire dans la mise en place d'actions contre le gaspillage alimentaire.

Leur accompagnement s'est déroulé à deux niveaux :

- Au sein des cuisines et de la cantine avec l'association GESPER, afin de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire.
- Dans les classes avec le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) pour sensibiliser les collégiens au gaspillage et à l'équilibre alimentaire. Des projets pédagogiques ont été menés dans les trois établissements.

#### Résultats des actions

Dans chaque établissement, il y a eu tout d'abord un diagnostic partagé (avec l'ensemble des intervenants et partenaires) et une semaine de tri et de pesées.

Ensuite, une réunion de présentation des résultats et de définition des solutions envisageables (caractéristiques techniques et d'organisation, moyens humains, coûts) a été organisée pour chaque établissement.

Ces réunions ont permis la validation concertée de solutions de réduction du gaspillage alimentaire. Les plans d'action propres à chaque établissement ont été rédigés.

# **Projets futurs**

Pour l'année scolaire 2021/2022, les parties prenantes du projet vont étendre cette action à deux écoles primaires du territoire et les inciter également à mettre en place le compostage.

Ces actions sur le gaspillage alimentaire se font dans le cadre d'un <u>Projet Alimentaire de Territoire</u> qui contient de nombreuses actions. Plus d'infos sur www.ccapv.fr



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Les échanges entre acteurs et territoires sont toujours un bon moyen de trouver des idées, d'avoir un retour d'expériences pour savoir ce qui fonctionne bien ou moins bien ».

Olivia D'Haene, Directrice du Pôle Aménagement et Développement

# COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SISTERONAIS-BUECH / FNE04

« Gaspi, c'est fini! »





« Gaspi c'est fini » est un projet de lutte contre que le gaspillage alimentaire multi-cibles, qui s'étend sur trois ans (2019-2022) sur le territoire de la communauté de communes du Sisteronais-Buëch.

#### Actions menées

Le projet vise à mesurer puis réduire quantitativement le gaspillage alimentaire à plusieurs niveaux. Pour cela, des états des lieux ont été réalisés pour au moins un établissement par cible du territoire. Par la suite, des plans d'actions sont élaborés collectivement avec les établissements volontaires. Nous accompagnons les cibles pour la mise en place du plan d'action et sensibilisons le public : élèves, résident.e.s d'EHPAD, client.e.s...

#### **Actions phares**

Les actions sont déployées à destination de nombreux acteurs du territoire de la communauté de communes :

- En milieu scolaire, des pesées fines par composantes ont été réalisées dans 17 écoles du territoire, suivies de plans d'actions.
- Un kit de communication a été créé à destination des habitants via les communes.
- Entretiens et accompagnement de commerces, restaurants, boulangeries, grandes et moyennes surfaces...



#### Résultats des actions

En 2 ans, les premiers résultats du projet sont positifs :

31 1580 38 000 kg de nourriture pesée





marchés







grandes surfaces

#### **Projets futurs**

- Construction d'un réseau de glanage.
- Formation des chefs de cuisine collective en lien avec la loi EGALIM.
- Formation de restaurateurs, boulangers et commerçants aux pratiques anti-gaspi et obtention d'une reconnaissance « commerce engagé ».



Sensibilisation grand public lors d'une foire agricole.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Grâce au REGAL'im, nous avons pu échanger avec des acteurs de projets similaires et avons eu de nouvelles idées d'approche. Le réseau nous a permis de rencontrer l'association Le Village : nous allons contribuer à leur programme d'essaimage sur les cueillettes solidaires, afin de bénéficier de leur expérience et déployer le glanage sur le territoire.»

#### **CPIE DU PAYS D'AIX**

# « Co-construire un plan d'action avec l'équipe projet pour diminuer le gaspillage »



Créé en 1997, le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) du Pays d'Aix accompagne et conseille les entreprises, les collectivités locales, les associations et les citoyens dans de nombreux projets liés à l'environnement : climat, mobilité, qualité de l'air, biodiversité, énergie, jardins, réduction des déchets, éducation à l'environnement.

#### Actions menées

En 2019, le CPIE a initié un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire avec le lycée Emile Zola à Aixen-Provence. Plusieurs actions ont été menées :

- Mise en place des premières pesées.
- Sensibilisation du personnel.
- Actions de sensibilisation auprès des élèves avec création de jeux de cartes.
- Sondage auprès des convives.
- Prise en compte de tous les facteurs pouvant influencer le gaspillage alimentaire (bruit/temps de repas, dosages, ...).
- Co-construction d'un plan d'action avec l'équipe projet.

Le CPIE a également accompagné la commune de Venelles pour mettre en place la démarche Mon Restau Responsable au sein de ses 3 cantines scolaires (environ 700 repas jours); la commune a obtenu la garantie MRR en 2019.

## Résultats des actions

- Réduction des portions servies par le chef de cuisine une fois les chiffres du gaspillage alimentaire communiqués.
- Prise de conscience de la problématique du gaspillage par l'ensemble des parties prenantes qui ne pensaient pas qu'autant de nourriture était jetée. Les élèves se sont montrés très curieux et ont été choqués devant tant de gaspillage.
- Diminution du gaspillage alimentaire lors de la deuxième session de pesées malgré les 4okilos de denrées gaspillées.
- Obtention de la garantie Mon Restau Responsable, poursuite des actions par la commune.
- Mise en place de la récupération des déchets compostables.





#### **DEPARTEMENT DE VAUCLUSE**

# « Accompagner les 34 collèges publics du département »



#### Actions menées

En 2017, le Département du Vaucluse a initié des diagnostics du gaspillage alimentaire dans 3 collèges pilotes puis les a poursuivis au sein des 31 collèges publics du Département sur les années suivantes.

Un comité de pilotage a été mis en place sur chaque établissement, composé, selon les collèges, de membres de l'équipe de restauration, du gestionnaire, du principal, d'élèves, d'enseignants, de l'infirmière scolaire, du Conseiller Principal d'Education, de parents d'élèves, de surveillants. Chaque comité programme et met en place des pesées et réfléchit à la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Un logiciel de gestion de la restauration a été déployé sur l'ensemble des cuisines du Département en janvier 2021, accompagné de tablettes tactiles en septembre.

#### **Actions phares**

Mise en place de pesées en début, milieu et fin d'année scolaire pour mesurer le point de départ et le progrès.

Une association a été chargée de sensibiliser les convives sur les enjeux du gaspillage alimentaire (une semaine dans chaque collège: ateliers, conférences, expositions, jeux interactifs...).

Exemples d'actions mises en place dans les collèges : assiettes « grande faim » et « petite faim », visite de la cuisine aux 6ème, réalisation d'une vidéo sur la cuisine, concours d'affiches, tables de partage, etc.

Pour illustrer ces actions, le Département a réalisé une vidéo :

https://www.youtube.com/watch?v=mk2ymBP-h7c

#### Résultats des actions

Le projet a concerné les 34 collèges publics du Département, répartis sur 21 communes. Il s'est adressé aux 11 495 demi-pensionnaires parmi les 18 650 collégiens du département et aux 500 adultes de la communauté scolaire qui consomment les 1 322 866 repas fabriqués chaque année dans les restaurants scolaires départementaux.

#### **Projets futurs**

- Mise en place d'un groupement de commandes de denrées alimentaires au 1<sup>er</sup> janvier 2023.
- Mise en place de la labellisation des collèges avec un collège pilote en 2022.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« La possibilité d'échanger avec d'autres collectivités confrontées aux mêmes freins afin d'identifier des leviers. »

Marie-Claire de Castelnau, Référente Restauration Collective des Collèges

#### **EQOSPHERE**

# « Diagnostiquer les facteurs de gaspillage, les réduire puis sélectionner, diversifier et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation »



EQOSPHERE Prospectives RSE propose des programmes et des solutions de réduction du gaspillage et des déchets et de revalorisation des surplus et déchets résiduels. Entreprise de l'économie sociale et solidaire depuis 2012 qui a été rapporteur du comité de pilotage du Pacte National 1 de lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### Actions menées

L'entreprise accompagne divers acteurs dans la réduction du gaspillage: Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), traiteurs, événements, restauration collective, territoires. Ses expertises consistent à diagnostiquer les facteurs de gaspillage et à les réduire puis à sélectionner, diversifier et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation. Eqosphere renforce constamment l'un des principes clés de son modèle d'économie circulaire qui consiste à éviter tout transfert de la responsabilité du gaspillage et des déchets d'un acteur à l'autre et notamment vers les acteurs de la solidarité.

#### **Actions phares**

L'entreprise a conduit un dispositif particulier en 2020. Dès le début de la crise du Covid 19, en direct avec les ministères de la Transition écologique et solidaire et de l'Education Nationale, Eqosphere a mis en place un dispositif national d'évitement du gaspillage des cantines scolaires et universitaires fermées et d'orientation des surplus vers des associations de redistribution alimentaire. L'approvisionnement des cantines était généralement stoppé, mais des stocks étaient constitués et des commandes en vue de la réouverture des cantines n'ont finalement pas été consommées.

Ce dispositif conçu et mis en œuvre bénévolement par Eqosphere repose sur :

- La diffusion de fiches experts concernant la conservation et la congélation des produits.
- La caractérisation des stocks non conservables et l'encadrement juridique de leur cession (notamment en fonction de l'agrément sanitaire) au niveau des cantines.
- La prise en compte quotidienne des aléas faisant fluctuer la redistribution alimentaire: fermeture des associations en fonction des bénévoles disponibles, des consignes sanitaires et de l'évolution des besoins des personnes démunies.
- L'organisation, la sécurisation et la traçabilité des opérations de ramasse des produits.

#### Résultats des actions

Réalisation d'environ 70 opérations, sur des quantités très variables et une familiarisation des personnels des cantines avec une démarche de professionnalisation de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le dispositif a été référencé à la demande de la ministre des Solidarités et de la Santé en 2020 sur la plateforme interministérielle : <u>lutte-pauvrete.gouv.fr</u>

#### **Projets futurs**

Depuis 2014 Eqosphere délivre des formations professionnelles « RSE déchets antigaspi ». Son programme global adapté à la restauration collective a été sélectionné en septembre 2020 par l'Association nationale de la formation hospitalière dont le siège est à Marseille. Eqosphere va accompagner les établissements de santé volontaires pendant 2 jours : méthodologie de diagnostics et de mise en œuvre d'actions correctives, calculs des économies réalisées, évolution des marchés d'approvisionnement en conformité avec la loi Egalim, diminution de l'usage des contenants en plastique notamment.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Une nouvelle expérience territoriale avec des enjeux et des acteurs spécifiques pour y partager nos valeurs et proposer nos expertises. Nous allons bientôt mettre en œuvre une coopération très originale avec un acteur majeur de la solidarité. »

Xavier Corval, Directeur d'Egosphere

#### FNE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

# « Intervenir dans les lycées de la région pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire »



#### Actions menées

Depuis 2018, France Nature Environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur a réalisé dans des établissements scolaires de nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'évaluation et la lutte contre le gaspillage comprenant différentes étapes :

- Concertation avec les équipes de direction, de gestion et les équipes de cuisine.
- Pesée du gaspillage alimentaire pendant une semaine.
- Enquête auprès des élèves sur leur ressenti à l'égard de la qualité de l'alimentation et des raisons du gaspillage alimentaire.
- Analyse des résultats de la pesée et diagnostic, analyse des résultats de l'enquête.
- Plan d'actions élaboré en concertation avec les équipes de l'établissement.
- Nouvelle pesée sur une semaine, plusieurs mois après la mise en œuvre du plan d'actions
- Analyse des résultats et diagnostic.

Cette démarche a concerné le lycée des Arcs, le lycée des Calanques, le lycée agricole et horticole d'Antibes, le lycée général de Marseilleveyre, l'école primaire de Laragne.



D'autres actions de sensibilisation ont été menées comprenant la présentation durant une semaine de l'exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement et ma santé » et des jeux interactifs s'y rapportant réalisés pendant le temps de repas à la cantine.

Ces animations ont concerné le lycée de Hyères, le lycée des Arcs, le lycée des Calanques. L'exposition a été présentée également au lycée Aristide Briand à Gap accompagnée d'interventions sur l'alimentation, au lycée Nelson Mandela accompagnée d'une réunion-débat avec les éco-délégués.

## **Actions phares**

L'accompagnement du lycée des Calanques à Marseille sur la réduction de son gaspillage alimentaire a été une action phare pour la FNE : « Nous avons pu terminer un travail de longue haleine, avec une nouvelle équipe cuisine motivée et des résultats probants! »

#### Résultats des actions

Il faut souligner que les actions sur le gaspillage alimentaire menées dans les établissements scolaires ont abouti à une baisse très sensible du gaspillage pouvant aller jusqu'à 58%! A travers les différentes interventions en classes et au self, c'est plus de 1200 élèves qui ont été sensibilisés!

#### **Projets futurs**

Continuer à accompagner les lycées de la région.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté ?

« Le REGAL' im nous a permis d'échanger avec tous les acteurs qui gravitent autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de partager nos expériences. »

Clémence Mazard, Chargée de mission Santé-Environnement / Climat-Air-Energie

#### **GERES**

# « Guide méthodologique sur la gestion des déchets & et la lutte antigaspi pour les collèges et lycées de la région »



#### Actions menées

Le Geres et 12 structures partenaires ont accompagné 2 collèges et 6 lycées pilotes dans toutes les étapes de la mise en place d'un plan d'action de prévention et de gestion des déchets, avec un objectif central autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Afin de faire un premier diagnostic, des campagnes de pesées ont été organisées dans les restaurants des établissements pilotes, en collaboration avec les associations partenaires du projet et les conseillers culinaires de la Région. Les résultats de ces pesées ont fait l'objet d'un atelier de réflexion avec l'équipe restauration dans chaque établissement, afin de faire émerger les pistes d'action à inscrire dans le plan d'action global. En parallèle de ces actions au niveau du service restauration, les associations partenaires ont animé des séances de sensibilisation auprès des élèves de chaque établissement.

#### Résultats des actions

Données obtenues suite aux campagnes de pesées :

- Une quantité de nourriture gaspillée de 170 gr par convive par jour en moyenne (170 gr/repas pour les collèges et 165 gr/repas pour les lycées);
- Un coût du gaspillage de 0,45 € par repas ;
- 741 élèves ont participé à au moins une action pédagogique, et 10 % ont été volontaires pour animer une action de sensibilisation de leurs pairs.
- Le parcours "ambassadeurs" a permis de toucher environ 344 élèves par rebond : les 4 ambassadrices ont sensibilisé 40 éco-délégué·es

de 6eme, qui ont ensuite porté le message dans leurs classes (12 au total).

Un quide méthodologique a été conçu sur la base des résultats obtenus : le "Guide de Prévention et gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et les lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur", finalisé en mai 2021. Le document présente les aspects réglementaires liés au gaspillage alimentaire et à la valorisation des déchets alimentaires dans la restauration collective, donne des exemples d'actions de lutte à mettre en place dans les établissements aux différents niveaux de la restauration (préparation, distribution. consommation), et partage des retours d'expériences sur les actions pédagogiques menées avec les établissements. Il comporte aussi des fiches-outils pour approfondir certains sujets et mettre en œuvre une démarche globale dans son établissement. Plus d'informations dans les fiches Optigède.

# **Projets futurs**

Le guide doit être diffusé dans l'ensemble des collèges des Bouches du Rhône par le Département, et dans les lycées par la Région. Il est aussi disponible sur le <u>site</u> internet du Geres.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le REGAL' im nous a permis d'être informé.e.s des initiatives en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, et d'échanger avec les acteurs régionaux travaillant sur ce sujet, notamment sur les méthodes de pesées au sein des restaurants collectifs scolaires. »

#### L'ATELIER BLEU - CPIE CÔTE PROVENCALE

# « Lutter contre le gaspillage alimentaire avec la ville de Saint-Cyr-sur-Mer »



L'Atelier Bleu – CPIE Côte Provençale est une association d'éducation à l'environnement basée à La Ciotat, qui porte localement des projets en faveur de la transition écologique. En 2019, l'association a été sollicitée par la ville de Saint-Cyr-Sur-Mer, pour accompagner la collectivité dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de ses infrastructures de restauration collective.

#### Actions menées

En janvier 2019, ses équipes ont échangé avec les services de la restauration scolaire, des affaires scolaires et du périscolaire pour recueillir leur opinion sur le déroulé des repas et le gaspillage alimentaire. Des séances d'observation pendant la pause méridienne ont suivi ces entretiens, dans les cantines des 5 écoles maternelles et élémentaires de la ville. Plusieurs remarques en sont ressorties : le pain est souvent gâché, les enfants n'ont pas d'information sur le contenu de leur assiette, et à la fin du repas, ils cachent les restes sous leur serviette en papier.

En complément de ces observations, l'association a proposé à la ville de Saint-Cyr d'organiser un cycle d'animations autour de la pesée et de la caractérisation des déchets dans les cantines. L'objectif de cette phase de diagnostic était de produire des éléments tant quantitatifs que qualitatifs pour construire un plan d'actions efficace et adapté à chaque école. En effet, si les repas servis sont les mêmes, le gaspillage alimentaire est plus important dans certaines cantines. Le cadre des repas est donc à étudier, les bonnes pratiques de cantines à diffuser et de nouvelles idées d'améliorations à proposer.

Le projet prévoit aussi la mise en place de solutions de valorisation des biodéchets. En s'entretenant avec les différents acteurs du secteur, comme une maître-composteur basée à Saint-Cyr, le responsable de la restauration collective de la ville ou le responsable des espaces verts, plusieurs options ont émergé: des composts en bacs autonomes gérés par chaque cantine, des lombricomposteurs pour les restaurants collectifs qui ne disposent pas d'espace extérieur, ou encore une plateforme de compostage centralisée pour toutes les cantines.

#### **Projets futurs**

L'accompagnement de la ville pour la mise en place du tri et la valorisation des biodéchets s'inscrit dans les projets futurs de l'Atelier Bleu, qui se positionne comme facilitateur d'une transition vers une restauration collective plus durable.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Grâce aux ressources et aux exemples de projets mis en avant par REGAL' im, nous avons pu définir un guide d'animation proposé aux enfants. »

#### TERRITOIRES DE LA METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE

# « Accompagner une cantine par commune dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »



PAYS D'AIX

MARSEILLE PROVENCE

#### Actions menées

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence.

Dans cet optique, un projet d'accompagnement porté par les Territoires du Pays d'Aix (CT2) et de Marseille Provence (CT1) est lauréat de l'appel à projet 2017 de l'ADEME, du Conseil Régional et de la DRAAF.

Plusieurs actions sont en cours de réalisation :

- Accompagnement des communes volontaires ainsi que du CROUS et du CFA du Pays d'Aix avec un prestataire extérieur dans la mise en place d'actions auprès de la restauration collective scolaire.
- Actions en matière de don alimentaire : accompagnement du CFA, réalisation d'un guide métropolitain.
- Animation d'1/2 journée en classe pour sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de 20 classes du CT2.
- Action à destination des habitants : étudiants, consommateurs en supermarchés, etc.

#### **Actions phares**

- La publication d'un guide du don à destination de l'ensemble des acteurs pouvant favoriser la mise en œuvre du don alimentaire, il s'adresse en particulier aux donateurs (restauration collective, distributeur ou agriculteur). Ce guide est téléchargeable sur le site de la Métropole Aix-Marseille-Provence.
- L'accompagnement des restaurants scolaires, avec l'aide d'un bureau d'étude proposant : un diagnostic en cuisine, lors du service et en salle (1ère pesée) puis la conception et mise en œuvre d'actions choisies par le personnel ainsi qu'un bilan des actions s'appuyant sur une 2ème pesée.

Ce projet permet d'accompagner un restaurant par commune, charge ensuite à celle-ci de déployer les actions sur les autres restaurants.

#### Résultats des actions

15 établissements ont participé au projet de réduction du gaspillage alimentaire sur l'année scolaire 2019-2020. En moyenne, le gaspillage avant action était de 79 g/convive/repas.

Un 1<sup>er</sup> bilan montre que les actions les plus choisies sont la mise en place d'un « gachimètre » à pain, l'ajustement des quantités servies (grande faim/petite faim) et pour tous les établissement une réflexion sur les restes non servis induisant donc une action sur le calcul des grammages préparés par enfant et/ou sur le nombre de composants des repas.

Par exemple, une baisse moyenne de 30 grammes par repas par convive a été observée pour une commune et pour une autre une baisse des commandes de pain de 18 grammes/personne/jour.

#### **Projets futurs**

- Accompagnement de 19 nouvelles communes.
- Création d'une exposition itinérante qui sera mise à disposition des acteurs, des communes, etc.
- Actions de sensibilisation des habitants.
- Inclusion des clauses de lutte anti gaspillage dans le marché de traiteurs.
- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire d'1/2 journée, 55 classes sur le CT1 et 55 sur le CT2.
- Nouveau plan d'action anti gaspillage 2021/2025.
   Les rencontres et échanges entre les communes seront poursuivis et animés.

De plus, des actions de diffusion et d'essaimage des bonnes pratiques seront menées en coordination avec le PAT (Projet Alimentaire Territorial).



#### METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE

# « Une boîte à outils antigaspi en restauration scolaire »



#### Actions menées

La Métropole Aix Marseille Provence a défini et approuvé en décembre 2019 son Plan de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2025. Il a pour objectif de réduire de 10 % le ratio annuel des déchets ménagers et assimilés par habitant en 2025, par rapport à 2015. Ce plan s'inscrit dans le Plan Climat-Air-Energie métropolitain et décline 4 axes de travail :

Axe 1: Sensibiliser à la réduction des déchets pour faire évoluer les comportements ;

Axe 2 : Favoriser l'émergence de solutions adaptées aux déchets d'activités économiques sur le territoire ; Axe 3 : Valoriser la ressource « biodéchets » et lutter contre le gaspillage alimentaire ;

Axe 4: Donner une seconde vie aux produits et objets.

De 2019 à 2021, la Métropole a accompagné les communes volontaires des territoires de Marseille Provence et du Pays d'Aix (CT1 et CT2) sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Pour mener à bien cette expérimentation, le bureau d'études Ecogeos a été mandaté.

Ce projet est lauréat de l'AAP Gaspillage alimentaire 2017 de la Région, ADEME et DRAAF.

Suite à cette expérimentation, la Métropole Aix-Marseille Provence a élaboré et met aujourd'hui à disposition de toutes les communes du territoire une boite à outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

#### **Actions phares**

Pour permettre à chaque commune d'initier une démarche, cette boite à outils, basée sur le retour d'expériences des communes de la Métropole Aix-Marseille Provence, permet de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire conforme à la réglementation et propose des actions testées par les communes.

Elle a pour vocation de partager et d'essaimer ces bonnes pratiques et les retours d'expériences auprès de l'ensemble des communes de la Métropole.

En partenariat avec le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole et du Pays d'Arles, des rencontres « Nos Cantines Durables » sont également l'occasion de partager et d'échanger les bonnes pratiques et les solutions concrètes.

L'outil se décompose en plusieurs documents :

- Récapitulatif de la réglementation sur le gaspillage alimentaire et le plastique en restauration scolaire.
- Questionnaire analyse des pratiques: ce questionnaire va vous aider à trouver les sources de gaspillage. Il permet d'établir un bilan des pratiques actuelles de votre service de restauration scolaire
- 3. Tableau excel des fiches de pesées: tous les onglets de ce fichier peuvent être imprimés pour faciliter l'utilisation. Il est ensuite nécessaire d'entrer les données de la campagne de pesées pour établir la fiche de synthèse globale.
- **4. Fiches actions** les plus mises en œuvre par les communes
- Fiches retours d'expériences des communes de la Métropole

La boite à outils est téléchargeable à l'adresse : <a href="https://dechets.ampmetropole.fr/pro/">https://dechets.ampmetropole.fr/pro/</a>

Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Des échanges et des retours d'expériences, de nouvelles idées et des belles rencontres ! ».

Christelle Deblais, Chargée de mission prévention des déchets et économie circulaire

#### TERRE DE PROVENCE AGGLOMERATION

# « Etat des lieux de la loi EGAlim et diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cantines de l'agglomération »



Terre de Provence Agglomération regroupe treize communes. Le service développement durable a pour mission de les accompagner dans leurs projets.

#### Actions menées

Dans le cadre de la loi EGALIM, deux actions ont été proposées aux restaurants collectifs de l'agglomération : un diagnostic sur le gaspillage alimentaire, et un audit de leur avancement vis-à-vis de la loi EGAlim.

# **Actions phares**

Terre de Provence a ainsi réalisé un diagnostic par commune avec des pesées des restes par plat et par composante, avant de les accompagner dans la mise en place des actions :

- La formation des agents des restaurants scolaires, des animateurs, des élus, via une formation PETR.
- La sensibilisation des élèves (actions pédagogiques et animations scolaires ou extrascolaires).
- L'identification des menus les plus générateurs de déchets, à l'aide de pesées par composantes et d'un sondage auprès des convives (goûts, préférences).
- L'affichage quotidien des quantités jetées (à l'aide du gachimètre).
- De nombreuses adaptations du self-service : proposition de 3 tailles de plats, file commençant par le dessert et finissant par l'entrée, entrées et desserts en libre-service, pain sans libre-service, ...
- Le menu est détaillé en affichant des dessins ludiques et représentatifs.

Suite à cet audit, des bilans ont été réalisés avec des préconisations réglementaires, et d'autres « pour aller un peu plus loin dans la démarche » (serviettes en tissus, d'un composteur, ...)

#### Résultats des actions

10 communes engagées sur 13, 83 agents formés,
 2 840 élèves dans la démarche.

De manière générale, on constate une diminution des aliments jetés, jusqu'à trois fois moins pour certaines communes! La plus grande part de déchets provient des aliments non consommés par les enfants: cela représente 86% de la quantité jetée.

L'audit a permis aux communes d'observer une vue d'ensemble de leur fonctionnement et une prise de conscience quant à la loi Egalim.

# **Projets futurs**

- Mettre à disposition d'un composteur dédié au restaurant scolaire sur chacune des communes.
- Continuité des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et de la formation et accompagnement des élus et des techniciens
- Accompagnement des communes sur : la commande groupée de vaisselle, la mise en pratique du composteur et des serviettes en tissus.
- Construction d'une animation de sensibilisation sur « l'alimentation durable » (alimentation biologique, labels, végétarien, local, saisonnalité, lutte anti gaspi, lien aux gaz à effet de serre).



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le REGAL'im a apporté à notre collectivité, l'information, la formation et les outils nécessaires, grâce aux échanges et aux retours d'expérience... »

#### VILLE DE CHATEAURENARD

# « Mener un projet global de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire »



#### Actions menées

Forte de son histoire mais tournée vers l'avenir, Châteaurenard s'engage depuis des années déjà dans de nombreuses actions et programmes structurants en faveur du développement durable. Parmi les engagements pris à ce titre figure la question de la restauration collective, au travers de l'approvisionnement en denrée biologiques et/ou locales via les circuits courts.

La commune a souhaité compléter cette première entrée en mettant en œuvre un projet global de restauration collective incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la sensibilisation des élèves, la formation des agents, la politique d'achat et d'approvisionnement en soutenant les filières agricoles locales.

La mise en place des pesées auprès des 6 cantines satellites de la ville fut la première étape pour se situer au niveau du gaspillage alimentaire. Pour ce faire et afin de garantir le succès du projet, la formation des agents de cantine et la sensibilisation des élèves a été une démarche essentielle.

#### Résultats des actions

Quant aux résultats, le premier bilan de 2019 fut plus que satisfaisant (700 repas/jour). En effet, la commune a enregistré une diminution du gaspillage de nourriture de – 800 kg soit -12% par rapport à la quantité jetée en 2018.

Les indicateurs apportés par la mise en place des pesées, lui a permis de revoir les quantités de préparation en amont et de service auprès des enfants selon la denrée proposée.

Enfin, l'analyse des produits les plus appréciés par les élèves permet également de mieux cibler les produits bio. Actuellement les cantines de la commune sont à 20% de produits labellisés et/ou bio. Son objectif est l'atteinte d'au moins 50%.



## **Projets futurs**

La commune est en train de mettre en place une commission « menus ».



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Dès le début de la démarche, le réseau REGAL' im fut un outil essentiel dans l'apport d'information, de communication et retour d'expérience. Les vidéos tournées sur des communes avoisinantes sont un support de sensibilisation que nous utilisons auprès de nos élus. »

Valéria Gioe, Responsable Energie

#### **VILLE DE SENAS**

# « Impliquer les élèves, le personnel de restauration et les enseignants »



La ville de Sénas s'est engagée avec et pour les Sénassais dans la construction d'un territoire qui tente de répondre aux exigences du développement durable. La création d'une charte environnementale a permis d'adopter des comportements plus respectueux de ce territoire et de la planète.



tère mission : Préserver l'environnement, protéger la biodiversité.

2ème mission : Proposer une bonne santé et un meilleur cadre de vie aux enfants de la commune.

3ème mission : Faire adhérer les agents, les enfants et leur famille, les bénévoles à la démarche.

4ème mission : diminuer les dépenses énergétiques, les fluides et le gaspillage alimentaire.

#### Actions menées

Dans les domaines de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la diminution des déchets :

- Diminuer l'utilisation de plastiques, en utilisant des contenants en verre, en porcelaine en inox ou biodégradables.
- Réduire les emballages alimentaires, en bannissant des emballages alimentaires individuels.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en réduisant les rations proposées, en les adaptant à l'appétit des enfants et en offrant la possibilité aux enfants de se resservir notamment dès la crèche.

- Gérer strictement les stocks et anticiper des DLC (Dates Limites de Consommation) pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Bannir les aliments détestés par les enfants,
- Consommer uniquement des fruits et légumes de saison.
- Privilégier l'achat de produit 2ème choix,
- Favoriser le « consommé local ».
- Équiper les restaurants scolaires de table de tri et initier les enfants à son utilisation.
- « Challenger » les enfants, les personnels de restauration et d'animation à diminuer les déchets alimentaires quotidien.
- Mettre en place un compostage, dans un avenir proche.

## Actions phares:

- Les déchets alimentaires issus de la préparation des repas et du service des repas seront pesés dans les restaurants scolaires primaires, maternelles et la crèche
- Une représentation de la pesée du jour sera affichée sous forme de graphique pour les grands dans les restaurants scolaires.
- Pour les plus petits un logo « gaspi » pourra grossir ou maigrir en fonction de la quantité de déchets.
- Les enseignantes sont également des partenaires relai pour valoriser les efforts des enfants.
- Afin de mettre en lumière cette implication, les résultats hebdomadaires seront divulgués par la ville
- La commune récompensera les jeunes vertueux en fin d'année scolaire.

#### Résultats des actions

La lutte contre le gaspillage alimentaire implique 800 élèves, 20 agents de restauration, 40 agents d'animation.

## **Projets futurs**

Une étude de faisabilité sur le compostage est en cours, afin de valoriser nos déchets.

#### **WASTCO**

# « Une solution globale pour maitriser le gaspillage alimentaire en restauration collective »



Wastco® est une société de l'Economie Sociale et Solidaire qui propose une solution globale de maitrise du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Cette solution a été développée suite à une étude réalisée dans 4 établissements médico-sociaux et de santé des Bouches-du-Rhône en 2019: « Gaspiller moins pour manger mieux ».

Cette offre d'accompagnement propose un diagnostic, une analyse détaillée du gaspillage et l'élaboration d'un plan d'actions défini collégialement.

La plus-value de cette démarche est la mise à disposition de l'application WASTCO Solutions® (saisie de référentiels, saisie des pesées, tableaux de bord automatisés).

Pour en savoir plus : https://www.wastcofrance.fr

#### **Actions menées**

L'équipe de Wastco a accompagné de nombreux établissements dans leur diagnostic puis dans la mise en place d'actions correctives.

Elle est constituée d'un comité d'experts rapidement mobilisables en fonction des problématiques ciblées : diététiciennes en cas de refonte ou ajustement des menus, responsables hygiène et sécurité en cas de réflexion sur les mixés/moulinés par exemple, responsables achats en cas de réflexion sur les approvisionnements, chefs de projet en conduite du changement et organisation pour optimiser les processus internes de restauration.

La maîtrise du gaspillage alimentaire est le premier pas vers une démarche plus globale permettant de placer l'alimentation au cœur des projets d'établissements en répondant aux exigences de la loi EGALIM.

#### **Actions phares**

- Sensibilisation à la loi EGALIM et à la méthodologie de diagnostic du gaspillage alimentaire.
- Adaptation des quantités préparées/ servies.
- Réduction du pain jeté.
- Refonte des menus (arrêt des plats systématiquement jetés, adaptation des textures, intégration de produits locaux ou à label...).
- Sensibilisation du personnel au développement durable.
- Optimisation de l'organisation de la restauration / conduite du changement.

#### Résultats des actions

- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Amélioration de la satisfaction des convives et du personnel (enquête de satisfaction réalisée dans les établissements avant/après notre passage).
- Amélioration du process de restauration.
   Augmentation des parts du local dans les achats grâce aux économies réalisées (+ de 20%).

#### **Projets futurs**

« Nos missions dans les établissements de santé, les EHPAD, les établissements médico sociaux continuent »

<u>Leur ambition</u>: Proposer leur offre globale aux acteurs de la restauration collective scolaire.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le réseau REGALIM est un réseau précieux car il permet la mise en relation des acteurs du gaspillage alimentaire et l'échange de bonnes pratiques. »

#### PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON

# « La lutte contre le gaspillage alimentaire, alliée de la valorisation des ressources locales »



Le Parc Naturel Régional du Luberon s'étend sur 77 communes, à cheval sur les départements du Vaucluse et des Alpes de Haute Provence. Sa vocation consiste à concilier les activités humaines avec la protection et la préservation des patrimoines naturels et culturels, à travers une politique innovante d'aménagement et de développement économique, social, culturel et paysager, respectueuse de l'environnement.

#### Actions menées

Le Parc agit depuis les années 1990 sur la valorisation et le maintien d'une agriculture paysanne. Il met l'accent sur l'alimentation saine et durable au travers du Projet Alimentaire Territorial, labellisé en 2017. La thématique de l'alimentation regroupe de nombreux thèmes sur lesquels le Parc du Luberon a été un des pionniers au niveau national. De nombreuses actions ont été réalisées, grâce au travail collaboratif avec des partenaires :

- Le développement des circuits courts
- La préservation du foncier
- Des rencontres: forum de l'alimentation bisannuel, formations des collectivités en 2021 sur toutes les thématiques du PAT.
- Programme « de la ferme à ta cantine »:
   Journées d'échange entre les cantiniers au sein d'un restaurant scolaire autour d'un repas bio, local et végétarien (tous les trimestres)
- Développement du réseau de tiers lieux nourriciers.

## **Actions phares**

- Calcul et suivi du gaspillage alimentaire des cantines du territoire grâce à un partenariat avec le CPIE du Vaucluse.
- Formations des équipes en cuisine ainsi que des élus.

#### Résultats des actions

- 9 collectivités ont suivi les formations de 2021
- 12 cantiniers ont participé aux journées d'échange entre pairs
- Une baisse entre 25% et 35% de gaspillage alimentaire dans les 3 cantines suivies en 2021

#### **Projets futurs**

Le PNR du Luberon est en cours d'écriture de sa nouvelle charte 2024-2039, son document socle. L'un des défis pour l'avenir est « la promotion d'un développement éco-innovant valorisant les ressources et les talents locaux ». Lors des ateliers participatifs menés avec toutes les parties prenantes du territoire, le fait de travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire a fait consensus. Il s'agit d'une porte d'entrée pour aborder toutes les autres thématiques liées au développement d'une alimentation saine et durable. Les objectifs du PAT sont ambitieux, et s'étendent sur le volet précarité alimentaire afin de permettre une alimentation de qualité pour tous :

- Accompagner les producteurs à trouver des solutions lors de surplus de récolte ou invendus : développement des cueillettes solidaires, atelier de transformation
- Réaliser des suivis auprès des cantines / lieux de restauration collective pour identifier les points d'amélioration et valoriser leurs évolutions
- Soutenir et valoriser les initiatives des restaurants engagés dans cette lutte
- Travail sur la gestion des invendus de la grande distribution
- Valoriser les déchets alimentaires.





#### **VILLE D'AVIGNON – CUISINE CENTRALE**

# « Réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine Centrale et des 36 restaurants satellites »





#### Actions menées

Soucieuse de la qualité des repas servis dans ses 36 écoles primaires et maternelles, la ville d'Avignon a municipalisé son service de restauration scolaire en 2015. Depuis 6 ans, la nouvelle cantine s'efforce de proposer une offre de qualité (un large nombre de produits labellisés entre dans la composition des menus), de proximité (en travaillant avec des partenaires locaux tels que Local en Bocal ou les Jardins de Solène) et écoresponsable (en luttant activement contre le gaspillage alimentaire).

De nombreuses actions anti-gaspillage ont été mises en place sur tous les fronts: Mission Zero Gaspi (pesées des déchets), création de commissions antigaspillage, formation des agents de restauration, ...

#### **Actions phares**

L'année scolaire 2021-2022 a débuté avec la dématérialisation des « appréciations menus » sur les restaurants scolaires. L'objectif est d'interroger quotidiennement les responsables de satellite sur la consommation des différentes composantes du menu par les enfants, en prenant en considération deux paramètres : la satisfaction et le gaspillage alimentaire. Ces données sont utilisées pour adapter notre prestation et ainsi réduire le gaspillage alimentaire sur les cantines. Les responsables de satellites reçoivent chaque jour sur leur smartphone un formulaire à remplir en ligne, et font ainsi un retour instantané et quotidien.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

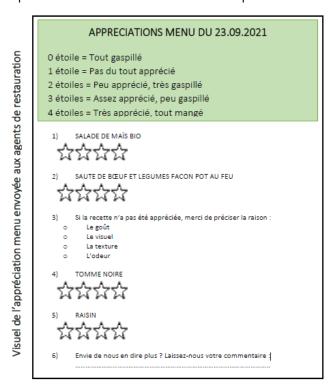
« L'avantage de pouvoir échanger avec d'autres collectivités en toute transparence sur les actions antigaspi menées et étudier la faisabilité de leur transposition au niveau de notre structure »

L'équipe Qualité et Diététique - Cuisine Centrale

#### Résultats des actions

Aujourd'hui sur les 36 restaurants satellites concernés, une moyenne de 80 % de retours est observée et cela va croissant. Chaque composante des repas a été évaluée et les taux de satisfaction ont permis de mettre en évidence les préparations remportant le moins de succès et/ou étant les plus gaspillées.

Les retours immédiats des appréciations permettent à l'équipe de production de réévaluer de manière qualitative ces préparations, et donc d'appliquer rapidement les actions correctives adéquates.



#### **Projets futurs**

Reprise des missions

- Nouvelle version des Missions Zero Gaspi avec des challenges intra et inter satellites.
- Travail sur l'apaisement global dans les écoles au niveau de la pause méridienne (véritable impact sur la consommation et le gaspillage alimentaire).

La fin du plastique ; le passage à l'inox

Janvier 2022 va être marqué par la refonte complète de notre mode de conditionnement avec la fin des barquettes en plastique en cuisine centrale et dans les satellites pour répondre aux exigences de la loi EGALIM; cette mesure évitera 20 tonnes de déchets plastique/an.

#### **ADERE PACA**

# « Un dispositif sur-mesure pour aider nos adhérents à lutter contre le gaspillage alimentaire »





#### Actions menées

Depuis 2018, ADERE PACA (www.unadere.fr) souhaite accompagner ses 520 adhérents du secteur privé non lucratif (principalement médico-social, social et sanitaire) cherchant à limiter l'impact de leurs activités et de leurs achats sur l'environnement, la santé et la société dans son ensemble.

Dès 2019, un appel à projets « Boostez votre RSE » a été initié annuellement afin de donner un coup de pouce financier à nos adhérents et une dizaine de projets ont pu être soutenus à ce jour.

Une communauté de pairs sur l'Alimentation Durable, rassemblant une soixantaine de membres, a été lancée fin 2019. Les objectifs sont le partage de bonnes pratiques et la sensibilisation aux enjeux du secteur (veille, réunions thématiques, formations).

#### **Actions phares**

Le dispositif anti-gaspillage ADERE PACA a été construit en 2021 avec trois partenaires locaux, financé par une subvention de la Région, obtenue dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en PACA » et par un autofinancement d'ADERE PACA.

Les prestations proposées à nos adhérents sont :

- Un accompagnement « clé en main » : Solution Wastco®;
- Un accompagnement en « mode autonome » basé sur le label « Mon restau Responsable® » avec le soutien de l'association Ecoscience Provence;
- Un accompagnement transverse, spécifique au « gaspillage du pain » avec l'appui de l'association Pain et Partage;

#### Résultats des actions (en cours!)

Une première grappe d'établissements engagés sur l'initiative « Mon Restau Responsable® » est constituée sur le département des Bouches du Rhône. Deux autres grappes à minima sont en cours d'organisation sur d'autres départements.

A date, trois établissements se sont engagés sur la Solution Wastco : une fiche Optigède a été rédigée pour valoriser cette expérience.

Deux ateliers de Pain et Partage sont programmés.

D'autres candidatures sont à venir sur ces prestations : work in progress !

#### **Projets futurs**

- Continuer à impulser un changement des pratiques au sein des structures adhérentes via le dispositif anti-gaspillage.
- Proposer des formations sur l'alimentation durable (inter-adhérents et avec l'appui d'associations locales).
- Sensibiliser les structures en restauration concédée aux enjeux de la Loi EGAlim.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le REGAL'im est un formidable catalyseur de rencontres partenariales ! Il nous a permis, grâce à l'AMI, de lancer notre projet. Merci ! »

# **CHAPITRE 3**

# Informer et sensibiliser pour changer les comportements



#### ADMR LOISIR CULTURE ENVIRONNEMENT

# « Défi 1000 foyers plus forts que leurs déchets »



#### Actions menées

Dans le prolongement des actions « Défis des familles Zéro Déchet Zéro Gaspillage », que leur association a animé avec le soutien de l'ADEME depuis 2016 sur la ville de Miramas et ses environs, l'ADMR anime depuis 2019 et jusqu'en 2021, à Miramas et communes voisines du département, un vaste Défi de « 1000 foyers plus forts que leurs déchets » ainsi que des formations scolaires et professionnelles, en particulier auprès d'intervenants de services à domicile et d'animateurs de structures socio culturelles.

Que ce soit auprès du grand public des familles ou celui des professionnels ou des scolaires, l'ADMR décline le sujet du gaspillage alimentaire à partir des différents leviers qui permettent de le juguler dans la vie quotidienne, lieu où s'en produit la plus grande part. Le quotidien est aussi le niveau où chacun est à même d'agir facilement. Les animateurs de l'ADMR illustrent leurs propos pédagogiques par des ateliers pratiques de savoirs faire qui permettent de tester, de goûter... et d'appréhender par le plaisir les solutions proposées pour chaque axe d'action potentielle que sont : les habitudes d'achat, les habitudes de consommation et de quantités, les habitudes de rangement et d'organisation de la cuisine, les habitudes de conservation, les habitudes face à la durabilité des aliments, les habitudes de cuisine et de recyclage (accommodation des restes et des bas morceaux), ou encore les habitudes de traitement des déchets ultimes (compost, poules...).

#### Résultats des actions

Les 120 premières familles volontaires, soit près de 400 personnes, (20 familles en 2016 + 50 en 2017-2018 + 50 en 2018-2019) ont toutes pesé l'évolution de leurs déchets et démontré qu'elles ont réduit leurs poubelles à la source, de 50% en moyenne (et jusqu'à 80% pour certaines d'entre elles). Ces familles ne jettent quasiment plus rien en fin de défi. Elles ont adopté diverses solutions de recyclage des éventuels déchets alimentaires résiduels (pour la plupart déchets verts non exploitables) ... et par ailleurs se sont mises à consommer de façon beaucoup plus éthique : locale, respectueuse de la santé et de l'environnement! Le gaspillage alimentaire est surveillé de près dans ces familles, qui ne gaspillent rien (quantités adaptées, fabrications maisons, utilisation des restes, parures et bas morceaux, recyclage et compostage, poules...). Actuellement, environ 600 nouvelles familles sont inscrites à notre nouveau défi et bénéficient déjà des enseignements de l'opération (malgré les contraintes imposées par la crise sanitaire qui handicapent l'effet des ateliers en présentiel).

## **Projets futurs**

Intensifier les formations en milieu professionnel pour pouvoir atteindre et sensibiliser plus largement, en donnant une part plus grande à l'alimentation durable, tant sur le plan du gaspillage que sur le plan de la qualité des aliments et la santé. Maîtriser le jetable, le suremballé, le lobbying des marques.



# Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Des échanges et de l'enrichissement d'informations, des formations, de la mise en réseau... »

Ghislaine TROADEC, Responsable de l'ADMR Loisir Culture Environnement

#### **BIOSPHERE**

# « Sensibiliser tous les publics au gaspillage alimentaire grâce à des conférences interactives »

# Bio-sphère

Bio-sphère intervient dans toute la France sous forme de conférences interactives, accompagnées de films et d'images spectaculaires, projetés sur grand écran en Haute Définition et en interactivité avec le public, grâce à l'utilisation de boîtiers de vote électronique.

À mi-chemin entre la conférence et le spectacle, Biosphère a pour objectif de faire au plus grand nombre découvrir le défi du gaspillage alimentaire et les solutions à mettre en œuvre.

#### Actions menées

Trois types d'actions sont menées :

- Éducation sur le gaspillage alimentaire en milieu scolaire.
- Sensibilisation du grand public dans des salles de spectacle.
- Formation des professionnels de la restauration collective.

# **Actions phares**

En 2019 de grands cycles de conférences pour :

- La Mutualité Française
- Des caisses de retraite (MSA / RSI / Carsat / Camieg)
- Le SIVAAD (Syndicat Intercommunal Varois d'Aides aux Achats Divers)
- La restauration collective (DATEX outre-mer)
- Ainsi que de nombreuses collectivités et établissements scolaires

#### Résultats des actions

En 2019, 87 conférences sur le gaspillage alimentaire ont été données en France, Suisse, Belgique et Outremer, pour près de 15 000 personnes sensibilisées.

# **Projets futurs**

Continuer à sensibiliser un maximum de personnes.





# Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Il nous permet de découvrir de nombreux acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. » **Cyril DUFER**, Directeur de Bio-sphère

#### Le CTRC

# « Sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire »



Le Centre Technique Régional de la Consommation (CTRC) travaille au service des associations de consommateurs adhérentes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

#### Actions menées

Information du Grand Public lors de la Foire internationale : exposition sur le gaspillage alimentaire avec un jeu concours sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire, abonnements gratuits à 60 Millions de Consommateurs.



Mise en place d'affiches dans les restaurants collectifs le 16 octobre 2019 (journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire), laissées pendant plusieurs semaines.



#### Résultats des actions

800 personnes ont visité le stand du CTRC à la Foire.

## **Projets futurs**

Pour 2021-2022, Le CTRC prévoit une campagne de sensibilisation à destination des utilisateurs de « Drive » des grandes surfaces de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (information ciblée sur le gaspillage des « produits frais traditionnels », avec distribution ciblée de flyers expliquant comment ranger son frigo, et quelques recettes simples pour cuisiner lorsque la Date de Durabilité Minimale est atteinte.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Inscrit depuis les origines au réseau REGAL' im, nous recevons régulièrement des informations sur les actions menées sur la région dont nous nous faisons l'écho auprès des militants de nos associations adhérentes. »

Colette Dallaporta, Directrice technique

#### **ECOSCIENCE PROVENCE**

# « Sensibiliser les professionnels et les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire »











#### Actions menées

Depuis 2017, l'association Ecoscience Provence poursuit et renforce son accompagnement des professionnels sur la thématique du gaspillage alimentaire dans le cadre de la démarche de territoire Commerce Engagé, se composant de 3 labels: Commerce Engagé®, Producteur Engagé® et Restaurant Engagé®.

L'association accompagne les labellisés dans l'évolution de leurs pratiques à travers divers engagements proposés dans les cahiers des charges des labels, dont une partie en faveur de la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire. Par ailleurs, les professionnels labellisés Restaurant Engagé se voient remettre gratuitement un lot de doggy bag réutilisables en verre.

Le Marché Engagé est une solution développée autour de 4 axes : tri et réduction des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, mise en valeur des produits locaux et sensibilisation des exposants et des consommateurs.

Sur la commune pilote de Garéoult, environ 70 kg de déchets organiques sont collectés après chaque marché. Les invendus alimentaires encore consommables sont offerts à des associations caritatives et les fruits et légumes trop mûrs/abîmés sont donnés à une association pour être valorisés (confitures, compotes, etc.).

Ecoscience Provence promeut les solutions locales avec la mise en lumière de deux applications auprès du réseau territorial de Commerces, Producteurs et Restaurants Engagés: Pepino et Ecoslowasting (plateforme de vente de produits invendus à destination du grand public). Elle s'associe également

avec des acteurs locaux de l'anti-gaspi : association L'Econome, le Fab de Dédé, etc.

Par ailleurs, l'association agit pour sensibiliser le grand public via :

- La mise en valeur sur les réseaux sociaux et le site du Commerce Engagé des bonnes pratiques et des engagements des professionnels du réseau.
- Le Menu des 7 saveurs positives, outil de sensibilisation à la réduction des déchets plastiques et au gaspillage alimentaire. Ce Menu est présenté par les Restaurants Engagés à leur clientèle à l'occasion de la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire annuelle.
- Des stands de sensibilisation à la conservation des aliments, la cuisine anti-gaspi, le compostage (environ 1800 personnes touchées en 2019).
- La distribution du Guide de conservation des aliments.

Enfin, en tant que référent régional, l'association Ecoscience Provence promeut dans toute la région la démarche Mon Restau Responsable auprès des établissements de restauration collective.



#### **Projets futurs**

- Déploiement de la démarche du Commerce Engagé et de ses labels.
- Essaimage de la démarche Marché Engagé.
- Déploiement de Mon Restau Responsable en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Les ateliers REGAL' im nous ont permis de monter en compétence, de découvrir des initiatives/solutions locales et de rencontrer des acteurs régionaux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ses rencontres ont donné lieu à : l'amélioration des outils de diagnostic et d'accompagnement du label Restaurant Engagé (distribution du guide anti-gaspi de l'UMIH, l'ajout de la thématique gaspillage alimentaire dans le cahier des charges du label, proposition de la solution PEPINO aux restaurateurs labellisés; De nouveaux partenariats potentiels (ADERE PACA); Une opportunité de promouvoir la démarche Mon Restau Responsable. »

Mélissa Martin, Chargée de mission

#### **GRAINE PACA**

# « Bilan de la campagne régionale 'Ta santé, ta planète : choisis ton assiette !' 2015-2021 »



Le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur a pour mission d'informer, d'accompagner et de favoriser la professionnalisation des acteurs de l'EEDD (Education à l'Environnement et au Développement Durable). Pour ce faire, le réseau organise des sessions de formations thématiques et met à disposition des ressources pour ses adhérents et les professionnels de l'éducation.

#### Actions menées

- La campagne régionale d'éducation à l'alimentation durable « Ta santé, ta planète : choisis ton assiette! » sensibilise les lycéens depuis 2015. Elle leur permet de faire des choix alimentaires responsables, favorables à leur santé et à l'environnement.
- Une étroite collaboration entre les acteurs de l'EEDD (le GRAINE et 6 de ses adhérents) et des acteurs de l'éducation pour la santé (le CRES et 5 CoDES/CoDEPS), ainsi que l'engagement fort des 2 rectorats, de l'ARS et de la Région donnent un caractère remarquable à cette campagne.

#### **Actions phares**

Cinq séances de 2h sont prévues pour une même classe. Le thème du gaspillage alimentaire fait, bien entendu, partie du contenu des interventions. Une séance est spécifiquement dédiée aux liens entre alimentation et environnement : impact des modes de production, gaspillage alimentaire, saisonnalité, circuits courts font partie des sujets abordés.



Sur cette dernière année (2020/2021), malgré un contexte sanitaire peu favorable, 36 classes de lycées se sont engagés dans ce projet. Après ces séances, une partie des jeunes se disent prêts à modifier leurs habitudes, notamment en ce qui concerne le gaspillage alimentaire.

Depuis 2015, ce sont en tout 73 lycées répartis sur le territoire régional qui ont pu bénéficier de ces interventions. L'équivalent de 2840 élèves sensibilisés et 140 enseignants et infirmiers investis!

## **Projets futurs**

Cette campagne régionale fait une pause pour l'année 2021/2022 mais les coordinateurs (GRAINE ET CRES) et les 11\* structures intervenantes restent disponibles pour continuer de sensibiliser les jeunes à l'alimentation durable.



\*CoDES 04, 05, 84, 83, CoDEPS 13 et ADEE, CME-CPIE 84, Gap sciences Animation, FNE 13, CPIE 04, Méditerranée 2000.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le REGAL'im permet des échanges riches avec les acteurs existants sur la thématique du gaspillage alimentaire. Il favorise la mise en réseau, l'apport de ressources pertinentes et une expertise dans le domaine. » **Marie Laudat**, Animatrice de réseau.

#### PLANETE SCIENCE MEDITERRANEE

# « Amener les jeunes à réfléchir sur leur mode de consommation »



L'association Planète Sciences Méditerranée offre, depuis 1979, l'opportunité à tous les jeunes et les familles d'aborder les sciences et les technologies dans une ambiance ludique et conviviale.

#### Actions menées

Cette année, les animateurs scientifiques de l'association sont intervenus dans différents événements Grand public afin d'échanger sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire. Notamment à la Fête de la Soupe à La Seyne-sur-Mer où ils ont échangé avec les locaux sur leurs pratiques et leurs croyances vis-à-vis de l'alimentation.

À travers un photo langage et d'autres activités, petits et grands sont venu discuter des solutions à mettre en place pour éviter le gaspillage et manger de façon plus éco-responsable.

Ils continuent les actions sur l'alimentation, dans les médiathèques, où ils traitent de l'importance du bien manger. Avec leurs différents outils pédagogiques, ils invitent les jeunes à réfléchir sur leurs besoins et leur consommation afin d'avoir les quantités justes et éviter le gaspillage.

# **Projets futurs**

En 2021, ils souhaitent développer plus d'actions dans ce sens, notamment dans les écoles qui demandent à être accompagnées dans cette démarche de réduction du gaspillage alimentaire à la cantine.

.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le REGAL' im nous permet, nous, animateurs scientifiques, d'avoir des outils et des ressources spécifiques pour mener à bien nos ateliers sur le gaspillage alimentaire. Les ressources nous permettent d'avoir une vision globale et d'être impactant. C'est aussi un moyen d'être en lien avec les différents acteurs qui travaillent dans ce domaine. »

Emeline Gonneau, Chargée de projets « Animations scientifiques »

#### PROVENCE ALPES AGGLOMERATION

# « Prévenir et limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants et commerces »



Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Provence Alpes Agglomération (04) a établi un partenariat avec l'association GESPE, qui est investie sur la thématique du gaspillage alimentaire et propose des outils et des formations pour faire évoluer les pratiques sur le département.

L'Agglomération peut donc compter sur ce partenariat pour assurer le développement d'outils simples et efficaces pour que les restaurants et commerces de proximité réduisent les quantités d'aliments invendus ou non consommés.

#### Actions menées

- **Gourmets bags**: mobilisation des restaurateurs contre le gaspillage alimentaire.
  - Distribution des boîtes et outils communication aux restaurateurs sensibles à la démarche.
- Stopgaspi : déploiement du kit au sein des commerces du territoire.
  - Mobiliser de nouveaux commerces partenaires.
  - o Accompagnement à la mise en place des kits : rayons stopgaspi, réductions sur produits avant retrait des ventes, communication en rayon, ...
- Valorisation des commerces et restaurants engagés grâce à la communication de GESPER.

#### Résultats des actions

- Gourmets bags : 10 restaurants équipés, 7 encore à équiper, 17 ne sont pas intéressés. Limites: souvent, ne se sentent pas suffisamment concernés: petite carte, peu de restes, ...
- Kits stop qaspi : 10 commerces équipés, 6 encore en cours d'approche. Limites : la démarche n'est pas considérée comme

prioritaire; il y a conflit avec d'autres outils de

communication déjà utilisés, ...

## **Projets futurs**

Accompagner les restaurations collectives (cantines scolaires, portage à domicile, service de restauration établissements médico-sociaux) l'amélioration de leurs pratiques d'approvisionnement : local, frais et de saison, qui limite le gaspillage. Action inscrite dans le Projet Alimentaire Territorial et portée par le réseau RéGAL et le lycée agricole de Carmejane.

Mettre en place des outils de communication à destination du grand public sur les enjeux du gaspillage alimentaire, et promouvoir les bonnes pratiques. Action prévue pour le Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Des informations concrètes sur l'enjeu global que représente le gaspillage alimentaire, et une vision d'ensemble des leviers d'action possibles ».

Mathilde Jimenez,

Chargée de mission Contrat d'Objectifs Territorial

#### LA CITE DE L'AGRICULTURE

# « Au cœur de Marseille, lier agriculture urbaine et accessibilité alimentaire »



Née en 2015 à Marseille, l'association œuvre à la transition écologique des villes à travers des projets d'agriculture urbaine et d'accessibilité à l'alimentation durable.

L'équipe d'une vingtaine de personnes, fonctionnant sur un modèle holocratique, accompagne les porteurs de projets de la ville sur une multitude de thèmes parmi lesquels : la formation et l'accompagnement à l'installation en agriculture urbaine, la production sur la Ferme Capri, la prospective, ...

Outre les projets portés par l'association, la Cité de l'agriculture a développé une activité de tête de réseau des professionnel.le.s de l'agriculture urbaine dans la région. Une partie importante de l'activité de la Cité est consacrée au conseil aux collectivités publiques et territoriales, aux entreprises et aux faiseu.se.rs de ville.

La Cité est connectée à de nombreux partenaires locaux, et s'adresse à un large public : usager.e.s des centres sociaux, habitant.e.s du 15<sup>e</sup> et 1<sup>er</sup> arrondissement de Marseille, scolaires, personnes en situation de précarité, ...

#### Actions menées

La Cité de l'Agriculture mène plusieurs actions liant alimentation et social au sein du 15<sup>e</sup> arrondissement de Marseille, quartier identifié comme désert alimentaire.

Le dispositif « paniers bio solidaires » a été lancé en octobre 2020 en partenariat avec le centre social MPT

Saint-Louis, les Paniers Marseillais et l'association le Panier de la Calade. 20 familles, usager.e.s du centre social, adhèrent à l'AMAP et récupèrent une fois par semaine, dans le quartier de St-Louis (15ème), leur panier de fruits et légumes. Elles participent également à des visites chez des producteur.rice.s, des ateliers cuisine et des balades. Le dispositif contribue à rendre accessible une alimentation durable pour tou.te.s. et sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable, de qualité et de proximité.

La **Ferme Capri**, ouverte au public depuis avril 2019, porte des ambitions multiples, rassemblées autour des valeurs de la transition agroécologique : produire et alimenter, accueillir, sensibiliser, expérimenter et étudier. Des dons hebdomadaires sont adressés aux associations de quartier pour valoriser les restes aux champs et éviter tout gaspillage.

L'association amine également le **Marché des Aygalades**, qui applique une charte o déchets et accueille des ateliers de sensibilisation des paysan.nes et des usager.e.s, à l'alimentation durable.





#### COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON

# « Soutenir la lutte antigaspi dans les restaurants »

# communauté d'agglomération



La Communauté d'Agglomération s'étend sur 16 communes, à cheval sur le département du Gard et du Vaucluse.

#### Actions menées

Le Grand Avignon tâche d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses différentes missions à travers le Projet Alimentaire Territorial qu'elle porte sur son territoire.

#### **Actions phares**

En particulier, la collectivité porte une action « **Resto Box** » depuis 2016, qui finance la distribution de ces boîtes adaptées pour que les convives des restaurants puissent emporter leurs éventuels restes de repas et ainsi éviter le gaspillage de ces denrées. Cette Resto Box a changé d'aspect cette année et remise en fonctionnement en septembre 2021, elle est maintenant isotherme pour un meilleur confort des usagers.

#### Résultats des actions

Depuis sa remise en service mi-septembre, 22 restaurateurs ont déjà demandé à être livrés d'une cinquantaine de box.

Aucune adhésion n'est nécessaire, les restaurateurs doivent juste prouver qu'ils effectuent bien le tri pour être livrés en Resto Box.

Ces mêmes restaurateurs peuvent arborer par la suite sur leur vitrine le logo de la Resto Box pour informer leurs clients qu'elle est disponible en fin de repas.

## **Projets futurs**

Le nombre de restaurateurs demandant la Resto Box ne cesse de croître devant une demande de plus en plus fréquente des convives de repartir avec les restes de leurs repas. La fabrication ultra-locale de cette boîte "Made in Avignon" s'est faite par lot de 10 000 boîtes recyclables et sans BPA (sans bisphénol, sans phtalate).

Elles sont redistribuées gratuitement depuis le mois de septembre aux restaurateurs volontaires. Ils peuvent se rapprocher de l'agglomération!



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le réseau REGAL'im a permis au Grand Avignon de rencontrer de nombreux acteurs et autant de solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La diversité des acteurs et des solutions est une véritable richesse pour la progression de l'objectif commun de lutte contre le gaspillage.».

Adrien Bejot Chargé de mission prévention et collecte sélective/prospective

#### LA COOP SUR MER

# « Le supermarché éducatif antigaspi »



#### Actions menées

Être acteur de notre consommation, mieux se nourrir et préserver l'environnement sont les fondements de l'association « Les amis de la Coop Sur Mer C'est l'origine de la création du premier supermarché coopératif et participatif du Var afin de faciliter l'accès à une nourriture de qualité pour tous les publics.

L'enjeu que nous visons est celui d'une société plus responsable et consciente d'une nécessaire utilisation raisonnée de ses ressources.

L'association porte également des actions d'éducation populaires et tisse des partenariats avec des associations locales.

Dans notre supermarché, ce sont les bénévoles qui choisissent les produits en privilégiant l'écoresponsabilité. C'est pourquoi la lutte contre le gaspillage alimentaire s'intègre dans notre démarche.

Notre objectif est de diffuser de bonnes pratiques chez les bénévoles et en sensibilisant un public large.

Dans le cadre du projet Régal'im, nous nous sommes concentrés sur 3 actions :

- <u>Action 1 : Vers une économie circulaire des produits</u> frais et secs du supermarché
- Action 2 : Réduction des déchets à la source
- Action 3: Communication et diffusion des bonnes pratiques

#### **Actions phares**

- Mise en place d'un composteur un pédagogique et d'une borne de compostage volontaire; partenariat avec Les Alchimistes. Vente de compost.
- Mise en place d'un étiquetage identifiant les produits à DLC courtes, repris par un affichage dès l'entrée du magasin.
- Mise en place de partenariats avec des associations caritatives locales pour leur donner les produits en limite de DLC.

- Mise en place d'un partenariat pour réintroduire la consigne.
- Politique d'achat : création du catalogue et suivi des quantités par les coopérateurs afin de développer un autre rapport à la consommation en commandant au plus juste sans produit d'appel (marge fixe) et selon les besoins identifiés.

#### Résultats des actions

Les actions sur le gaspillage alimentaire sont un succès, les partenariats ont été signés et le supermarché ne compte que très peu de pertes.

## **Projets futurs**

- Réalisation d'ateliers cuisine anti-gaspi pour tous, notamment pour les personnes les plus précaires.
- Programmation de conférences.
- Visite et sensibilisation autour du compostage pour les associations et les écoles du quartier.



#### Qu'est-ce que le REGAL' im vous a apporté?

« Le Regal'im nous a permis d'accélérer la création d'un atelier cuisine qui permettra de mettre en place des actions de sensibilisation sur la cuisine anti-gaspi. Il nous a également permis l'acquisition d'un composteur pédagogique.

Mais au-delà, il nous a permis de démarrer toute une politique de diffusion de bonnes pratiques en mettant à notre disposition une mutualisation de projets existants, un suivi et une mise en relation avec d'autres acteurs locaux...»

Stéphanie Camous

# Avec le soutien de





