



Revue de Presse

Lancement du réseau régional de lutte
contre les pertes et le gaspillage alimentaire

22 octobre 2019

marseilleinside

248, avenue Roger-Salengro 13015 Marseille
locale@laprovence-presse.fr

Bruits de couloir

Un réseau régional contre le gaspillage alimentaire

La direction régionale de l'Ademe, la DRAAF (alimentation, agriculture et forêt) et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont décidé de prendre le taureau par les cornes : cette semaine, elles lancent un réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Il s'agit de structurer la vingtaine de projets accompagnés depuis 2014 pour permettre de développer les pratiques. Comme un symbole, c'est au Coco Velten (1^{er}), projet d'occupation temporaire des locaux de l'ancienne Direction des routes rue Bernard-du-Bois, que ce réseau sera présenté.

Annonces lancement réseau sans reportage sur :





Environnement

Un réseau régional en PACA pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Mercredi 16 octobre 2019 à 17:55 -

Par [Claire Leys](#), [France Bleu Provence](#)

Un réseau régional vient de voir le jour en Provence-Alpes-Côte d'Azur pour réduire le gaspillage. Producteurs, restaurateurs, industriels et citoyens, tout le monde peut en faire partie. Il suffit de trouver une idée innovante contre le gaspillage, qui pourra ensuite être soutenue par la région.



Image d'illustration © Maxppp - Nicolas Marques

Marseille, France

Dix millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année en France. Pour tenter d'endiguer ce fléau environnemental, un réseau régional a été lancé ce mercredi par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en partenariat avec l'ADEME (l'Agence Environnement et Maîtrise Energie) et la DRAFF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt).

L'idée : permettre à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, restaurateurs, industriels, citoyens) de **mettre en place des projets locaux pour lutter contre le gaspillage.**

Un Français produit 25 kg de déchets alimentaires par an

Avant le lancement du réseau, un premier appel à projets a été lancé. Depuis 2014, 22 initiatives ont ainsi vu le jour dans la région. Récupérer des "légumes moches" pour en faire de la soupe commercialisable, mettre en relation producteurs et associations caritatives pour donner les invendus... Les idées sont diverses.

À Marseille par exemple, le centre social CCO Bernard-Du-Bois a créé **un jardin potager à disposition des habitants** du quartier et des enfants inscrits au centre. *"Au lieu d'acheter des goûters, les enfants mangent les produits du jardin, qu'ils cuisinent eux-mêmes. C'est une manière de les sensibiliser dès le plus jeune âge"*, explique Marie, en charge du jardin.

Un nouvel appel à projet sera mis en ligne sur le site de la région prochainement pour faire émerger de nouvelles idées. Les projets retenus pourront être soutenus financièrement par ce réseau régional. **L'objectif : réduire de 600.000 tonnes la production de déchets** en Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Le réseau régional a été lancé ce 16 octobre, à Marseille © Radio France - Claire Leys

[Claire Leys](#)

[France Bleu Provence](#)

ACCUEIL > SOCIÉTÉ

Provence Alpes Côte d'Azur lance un programme pour lutter contre le gaspillage alimentaire

GASPILLAGE La région Provence Alpes Côte d'Azur a annoncé ce mercredi matin le lancement d'un programme réunissant différents acteurs pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Adrien Max | Publié le 16/10/19 à 10h07 — Mis à jour le 16/10/19 à 10h07

2 COMMENTAIRES | 8 PARTAGES



Les acteurs de la région Paca regroupés face au gaspillage alimentaire. — François Moura

- La région Provence Alpes Côte d'Azur souhaite réunir l'ensemble des acteurs de la filière pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Pour les producteurs, le plus compliqué reste la circulation d'information et la logistique.

Dix millions de tonnes de produits **gaspillées** par an, soit une valeur commerciale de 16 milliards d'euros en France. Si ces chiffres donnent le tournis, notamment en termes d'argent gaspillé, le prélèvement inutile de ressources naturelles est tout aussi impressionnant : 3 % des émissions de CO2 de la France pourrait ainsi être évitées chaque année. Face à ce constat, l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, la direction régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt et le conseil région **Provence Alpes Côte d'Azur** ont souhaité créer un réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour cela, ils ont financé en 2017 une étude pour recenser les acteurs de la chaîne alimentaire et comprendre leur problématique. Pas moins d'une centaine d'acteurs se sont donc réunis lors de deux journées de travail collectif. « L'objectif est de réunir l'ensemble des acteurs du champ à l'assiette, de partager les bonnes pratiques, faire émerger des projets ambitieux et quantifier le gaspillage alimentaire et son évolution », explique l'Ademe.

Soutien logistique

Des groupes de travaux doivent débiter avant la fin de l'année. Thierry Malécot, directeur de la coopérative des primeurs de la Crau, dans les Bouches-du-Rhône, y participera. Mais il n'a pas attendu les institutions pour réfléchir à des solutions contre le gaspillage. « C'est quelque chose qui fait partie de nos gènes. Quand on n'arrive pas à écouler tous nos produits on cherche des solutions localement, avec les Restos du cœur par exemple », explique-t-il.

Cette possibilité de se regrouper avec d'autres acteurs devrait notamment lui permettre d'améliorer encore d'avantage l'utilisation de ses invendus. « On est déjà en contact avec certains acteurs mais cela ne nous permet pas d'écouler tous nos stocks. Par exemple lors de la grosse crise commerciale au printemps avec beaucoup plus d'offre que de demande. Le but du collectif est de se faire connaître et d'avoir un soutien logistique », avance-t-il.

La région où l'on trie le moins

Il cite l'exemple des Restos du cœur de Besançon qui ne reçoivent presque jamais de produits, faute de producteur aux alentours. « C'est pareil pour les quartiers Nord de Marseille, si jamais rien n'est organisé alors ils n'auront jamais rien, nous avons besoin de réseaux collectifs », souhaite-t-il.

Ce réseau régional en région Provence Alpes Côte d'Azur, qui existe déjà dans en Bretagne, en Nouvelle-Aquitaine ou en Normandie, est d'autant plus essentiel dans cette région qui trie le moins en France. En 2014, les Azuréens ont trié en moyenne 31 kg de déchets, contre une moyenne nationale de 43 kg, quand les Bretons, champion de France du tri, trient pas moins de 68 kg de déchets par an. Plus du double qu'en Paca !

NICE

Nice : Comment « manger local » quand on vit sur la Côte d'Azur ?

PLANÈTE

Nice va tester le tri «solidaire» pendant un an avec un dispositif «unique en France»

Société

Nice

Marseille

Consommation

Gaspillage alimentaire



Florence Giroux, journaliste : « 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année en France. Cela représente 3% des émissions de CO2 de notre pays. Un peu partout sur notre territoire, des solutions émergent pour que les invendus ou les légumes dits moches, soient malgré tout cuisinés. Mais il reste énormément à faire en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est en partant de ce constat que l'Ademe, la Région et la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt ont lancé un réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

Yves le Trionnaire, Directeur régional de l'Ademe : « L'objectif de ce réseau c'est d'associer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, en passant par les transformateurs et les distributeurs. L'idée est que tous ces acteurs se mettent ensemble et travaillent sur leurs interfaces pour réduire le gaspillage alimentaire. Sur la gestion des produits non commercialisables de l'agriculture parce que légumes ou fruits pas bien calibrés, pas jolis, mais qui peuvent parfaitement être transformés pour faire des soupes, des confitures. Donc il faut trouver les interfaces qui permettent aux agriculteurs de confier ces produits à des transformateurs qui eux-mêmes vont les transformer et les mettre dans le réseau de distribution. »

Florence Giroux, journaliste : « Ici à la cantine solidaire de Coco Velten, Angelica propose une cuisine anti-gaspi, avec un même objectif à chaque repas : ne rien perdre. »

Angelica Merchisi, Responsable de la cantine Parchita : « On essaye toujours de faire des petits trucs avec les feuilles des légumes. On fait des pestos à la carotte, aux betteraves, aux courges... On essaye de beaucoup travailler avec les légumes et récupérer le plus possible, comme la peau de la pastèque. Même en pâtisserie, on essaye de faire pareil : des boulettes



avec les restes de gâteau. Si on fait un gâteau un jour, et que le jour d'après il est encore bon, on ne va pas le perdre, on va le réinventer et faire de nouvelles choses. »

Florence Giroux, journaliste : « Ne pas gaspiller : un mode de vie pour cette vénézuélienne qui a grandi dans un pays où la nourriture n'est pas aussi abondante qu'en France »

Angelica Merchisi, Association Parchita : « Nous on habitait à la campagne quand on était petit. Mes parents et mes grands parents utilisaient beaucoup ce système à la maison. On avait des poules à la maison, on leur donnait le compost. On réutilisait tout. On mettait la peau de l'ananas dans de l'eau, qu'on mettait au frigo pour ensuite le boire... Déjà à la maison, c'est quelque chose que mes parents nous ont beaucoup montré. Moi je suis ravie, je peux lutter contre le gaspillage et ça me fait plaisir ! L'anti-gaspillage c'est la solution pour tout le monde ! »

Florence Giroux, journaliste : « Et cela passe certes par les industriels mais aussi par nous, les consommateurs. »



Journaliste : «Le gaspillage alimentaire, un véritable fléau en France. Près de 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année. Un réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire a été lancé. C'est une initiative de la Région, l'Etat et l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie et partenaire du projet.

Mais quel est l'objectif ? Détail avec son directeur régional, Yves le Trionnaire :
« L'objet de ce réseau est d'associer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs en passant par les transformateurs et les distributeurs. Les amener à travailler ensemble et trouver ensemble des solutions qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire. Les acteurs du réseau ont identifié un certain nombre de thématiques sur lesquelles il leur semblait important de travailler. On va constituer des groupes de travail, des groupes de réflexion dont l'objectif sera de proposer des solutions à mettre en œuvre de manière très concrète. Il n'y a pas de grande solution miracle, il y a une kyrielle de petites solutions au quotidien. C'est ça qui rend le travail difficile. Les premiers acteurs ce sont les producteurs, typiquement les agriculteurs ; les transformateurs ce sont tous les acteurs qui utilisent les produits de l'agriculture pour faire des produits transformés : des yaourts, des confitures, des soupes... Les distributeurs, ce sont les grands réseaux de distribution et aussi les petits réseaux ! Et les consommateurs, c'est vous, c'est moi, c'est tout le monde - C'est chacun d'entre nous qui doit prendre sa part aussi dans ce travail.»

Journaliste : «Des propos recueillis par Solène Leroux».



Extraits journal de 8h00

Philippe Richard, animateur Matinale et Mathilde Vinceneux, journaliste : « Voilà un chiffre qui doit nous faire tous réfléchir : 10 millions de tonnes de nourriture consommables jetée chaque année en France. Alors pour éviter le gâchis, les astuces ne manquent pas. »

Micro-trottoir – 1 : « On arrive au week-end et tout ce qui reste au frigo, on le met dans une quiche : des légumes, des restes de viande, un peu de fromage dessus et ça passe très bien ! Les enfants sont très contents ! »

Mathilde Vinceneux, journaliste : « et vous, qu'est-ce que vous faites pour éviter de jeter ce que vous avez ? Des trucs et astuces ? On en parle dans un instant. Vous nous appelez au ...

...

Philippe Richard, animateur Matinale : « On en parle ensemble ce matin Mathilde. Quels efforts faites-vous au quotidien pour éviter le gaspillage alimentaire. »

Mathilde Vinceneux, journaliste : « Et on en parle avec notre invité. Bonjour Yves le Trionnaire ! Vous êtes le directeur régional de l'ADEME. L'ADEME c'est l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie. Vous avez participé à la création d'un réseau régional hier, anti-gaspillage. A quoi ça va servir ? »

Yves le Trionnaire, directeur régional de l'ADEME : « Bonjour ! Oui c'est effectivement un réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire qui rassemble l'ensemble de la chaîne, depuis les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs. L'objectif de ce réseau c'est de faire travailler ensemble tous ces acteurs pour trouver ensemble des initiatives... problème son. »

...

Philippe Richard, animateur Matinale : « On va écouter Francine dans le 6e arrondissement de Marseille. Bonjour Francine, vous êtes comptable dans la vie, ça vous aide aussi pour faire les comptes et éviter de gaspiller ! Vous faites comment Francine ? »

Francine : « Moi je n'achète que ce dont j'ai besoin. Pour ce qui est des produits frais, surtout pour les fruits et les légumes, on n'achète que ce dont on a besoin. S'il faut, je retourne faire mes courses 2 à 3 fois dans la semaine. On est sûr de ne pas gaspiller – Quand on n'en a plus on renouvelle, c'est tout ! Il faut aussi se méfier des gros lots qui au final ne sont pas avantageux »

...

Yves le Trionnaire, directeur régional de l'ADEME : « Tout le monde doit jouer le jeu. Par exemple les industriels qui transforment les produits agricoles pour faire des produits finis qui sont ensuite commercialisés. Ils aiment bien normalement avoir des produits bien standardisés et dont les approvisionnements sont bien réguliers. La difficulté c'est que dans ces flux, il y a un certain nombre de produits qui ne sont pas conformes à leurs attentes. Il y a donc un travail qui est fait avec eux aujourd'hui pour voir comment ces produits qui, aujourd'hui, ne sont pas commercialisables, peuvent l'être demain ou peuvent l'être aujourd'hui dans des systèmes de transformation qui soient adaptés. »

Mathilde Vinceneux, journaliste : « On pense par exemple aux fruits ou aux légumes moches. Il y a aussi toutes ces petites astuces de nos auditeurs. »

Philippe Richard, animateur Matinale : « Michel Bonjour, vous êtes dans le 14^e arrondissement à Marseille. On va regarder ce qui se passe dans votre frigo... »

Michel : « Il y a un facteur important pour moi c'est la température des réfrigérateurs et l'emplacement, dans le réfrigérateur, où les gens stockent les produits. Déjà pendant le transport, il faut éviter la rupture de la chaîne du froid... Il est impératif que vos réfrigérateurs soient au maximum à 4 degrés... Et toujours les légumes sont en bas du réfrigérateur, dans une zone protégée, dans des tiroirs... »

...

Mathilde Vinceneux, journaliste : « Yves le Trionnaire, directeur régional de l'ADEME, comment on peut faire de la prévention ? On entend tous les conseils de nos auditeurs. Faut-il aussi informer les gens sur les bons comportements à avoir pour éviter de jeter, pour éviter d'abimer les aliments trop tôt ? »

Yves le Trionnaire, directeur régional de l'ADEME : « C'est un des objectifs du réseau qu'on a lancé hier. C'est d'associer l'ensemble des acteurs, pour que, y compris les consommateurs, soient informés des bonnes pratiques et des mesures qui leur permettent d'être plus efficaces dans leur consommation et de générer moins de déchets alimentaires. Je rappelle que déchets et biodéchets, c'est 150 kilos par an et par ménages et c'est 20% de nos poubelles. C'est énorme ! »

Mathilde Vinceneux, journaliste : « Oui, il y a encore beaucoup de travail à faire ! Merci Yves le Trionnaire d'avoir été avec nous ce matin... »

Contre le gaspillage, depuis le champ jusqu'à l'assiette

NOURRITURE

Coco Velten, cantine sociale et solidaire marseillaise, a accueilli hier matin le lancement d'un réseau régional de lutte contre les pertes alimentaires.

Dix millions de tonnes de produits alimentaires sont perdues et gaspillées pour l'alimentation humaine par an, soit une évaluation théorique de 16 milliards d'euros. » C'est en ces termes qu'Yves Le Trionnaire, directeur régional de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), a lancé un nouveau réseau depuis Coco Velten, cantine sociale à

Marseille. La France, au travers du pacte national, s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Bien consciente du bouleversement des habitudes à adopter, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur aux côtés de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) et de l'Ademe, sont actifs dans ce domaine depuis 2014. Aujourd'hui, un réseau régional se met en place pour lutter contre ces pertes.

Travailler sur le comment être plus responsable ?

Nathalie Censic, directrice adjointe à la Draaf, insiste sur la nécessité de protéger l'environnement, de rendre les individus plus responsables, par exemple en rendant les invendus con-

sommables, ceux que l'on appelle « *les légumes moches* » car pas calibrés. Et en privilégiant aussi les produits agricoles locaux.

Anne Claudius Petit, conseillère régionale, attire l'attention sur l'économie circulaire qui lutte en limitant le gaspillage des ressources et l'impact environnemental, et en augmentant l'efficacité à tous les stades de l'économie des produits. La région est inscrite dans le dispositif européen « *EcoWaste4Food* » qui permet d'établir les bonnes pratiques entre différents pays.

Avec un objectif de réduire de 600 000 tonnes par an les déchets alimentaires, cette initiative est particulièrement bienvenue. Elle s'adresse à tous, particuliers comme associatifs.

Marie-Laure Thomas



Pour la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, les acteurs locaux ont lancé un nouveau réseau. PHOTO M.-L.T.

OPÉRATION ANTIGASPILLAGE

Réduire les déchets alimentaires de 10 %

"Le gaspillage alimentaire est une aberration écologique et économique", a lancé, hier matin, Anne Claudius-Petit, conseillère régionale, en visite à la cantine du Coco Velten, un lieu d'accueil multiple à dimension sociale, chapeauté par le groupe SOS. Précisant que "chaque année, 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit 150 kg par habitant et par an".

Situé à Belsunce (1^{er}), ce lieu de vie, dont la vocation est d'accompagner les personnes en grande précarité, est un exemple de rationalisation des denrées alimentaires. "Ici, rien ne se perd", a expliqué Marie Biet, paysagiste et urbaniste au jardin du centre social, qui a mis à la disposition des riverains, un espace de compostage. Angelica Merchisi, responsable de la cantine solidaire, lutte également contre "le gâchis de nourriture" en travaillant tous les produits qui entrent dans sa cuisine. "Quand les fruits ou légumes sont abîmés, on en fait des confitures ou des coulis", explique la jeune femme. "Chacun peut s'impliquer à son niveau", a insisté Yves Le Trionnaire, directeur régional de l'Ademe (Agence de l'environnement et



Les membres du Réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire à Coco Velten. / PHOTO A.AK.

de la maîtrise de l'énergie) qui participe à la mise en œuvre de politiques publiques dans les domaines de l'environnement, l'énergie et le développement durable. Avec Nathalie Cencic, directrice adjointe à la Draaf Paca (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), ils cherchent des solutions contre le gaspillage en organisant depuis 2014, des rencontres entre les différents profession-

nels du secteur agro-alimentaire, des producteurs aux consommateurs, en passant par les distributeurs et la restauration collective grâce au Réseau régional de lutte contre les pertes. "Le ministère s'est engagé à accompagner les projets innovants et exemplaires", a confié Nathalie Cencic. C'est le cas de Local en bocal (Vaucluse) qui transforme les légumes moches achetés dans un rayon de 150 km

en soupe (soit 50 tonnes en 2018) et de l'application mobile Pépino (Var) qui met en relation les producteurs qui ont des marchandises en surplus avec les distributeurs. "D'ici à 2025, l'objectif est de diminuer de 10% les déchets alimentaires et par conséquent, de faire des économies et ainsi, d'acheter des produits de meilleure qualité", a expliqué Anna Claudius-Petit.

A.AK.

La région lance un programme pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Gâchis Dix millions de tonnes de produits gaspillés par an, soit une valeur commerciale de 16 milliards d'euros en France. Si ces chiffres donnent le tournis, notamment en termes d'argent gaspillé, le prélèvement inutile de ressources naturelles est tout aussi impressionnant : 3% des émissions de CO₂ de la France pourrait ainsi être évitées chaque année. Face à ce constat, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, la direction régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt et le conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur ont souhaité créer un réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, ils ont financé en 2017 une étude

pour recenser les acteurs de la chaîne alimentaire et comprendre leur problématique. Pas moins d'une centaine d'entre eux se sont donc réunis lors de deux journées de travail collectif. «L'objectif est de réunir l'ensemble des acteurs du champ à l'assiette, de partager les bonnes pratiques, faire émerger des projets ambitieux et quantifier le gaspillage alimentaire et son évolution», explique l'Ademe. Des groupes de travaux doivent débuter avant la fin de l'année. Ce réseau régional en région Provence Alpes Côte d'Azur, qui existe déjà dans en Bretagne, en Nouvelle-Aquitaine ou en Normandie, est d'autant plus essentiel dans cette région qui trie le moins en France. **A.M.**

Région : création d'un réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alim



18 Octobre 2019

TI T

CONSO / Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées

- Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur -

Ce mercredi 16 octobre, à l'occasion de la journée mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire, la direction régionale de l'ADEME, la DRAAF Provence la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur ont lancé cette initiative. L'objectif : mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne région et, in fine, permettre l'émergence de projets ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire. Sur le plan départemental, les acteurs des Hautes-Alpes ont également à l'image de la cuisine centrale de l'hôpital d'Embrun au cœur d'une opération de sensibilisation. À noter que chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées.

La chasse au gaspillage alimentaire est ouverte



Nos poubelles débordent de nourriture consommable. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés.

Photo Le DL/Erika GESQUIERE



D'ici à 2025, la France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire. Et pour ce faire, du producteur aux consommateurs en passant par toute la chaîne, à savoir l'industrie agroalimentaire, la distribution, la restauration collective et commerciale. Tout le monde va devoir se mobiliser pour que le pacte national soit respecté.

Un appel à projets qui a réussi à réunir

Très impliquées en faveur d'un développement de l'alimentation durable en région, la direction régionale de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), la Direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (Draaf) Provence-Al-

pes-Côte d'Azur et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont lancé, dès 2014, un appel à projets ayant pour but de "soutenir et valoriser des opérations innovantes et exemplaires visant à limiter ou réduire les pertes de denrées alimentaires tout au long de la chaîne". Depuis, ce sont une vingtaine de projets qui sont accompagnés pour faire émerger et soutenir des actions exemplaires, innovantes, fédératrices et dupliables.

Naissance d'un réseau régional

Une initiative qui a permis de faire émerger le Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur qui va permettre de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire dans la région (diffusion de l'information, création de savoirs collectifs et innovants, partage et capitalisation des bonnes pratiques professionnelles, etc.).