

26

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 soit 15 millions de tonnes équivalent 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 6 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 de projets ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Après 1 an d'existence ce sont 223 acteurs qui sont inscrits à la plateforme du REGAL' im dont 84 d'entre eux ont déjà participé à au moins une des 8 réunions qui se sont tenues sur l'une des 4 grandes thématiques portées par le réseau : la sensibilisation du grand public, la quantification du gaspillage en PACA, la lutte anti gaspi en restauration hors domicile et le don agricole et alimentaire.

A l'occasion du premier anniversaire du réseau REGAL' im, la Coopération Agricole Sud a souhaité mettre à l'honneur certaines initiatives locales visant à lutter contre le gaspillage alimentaire à travers ce guide. 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

Qu'est-ce que le REGAL' im ?	6
1. REVALORISER PLUTÔT QUE JETER.....	7
SOLIDARITE ALIMENTAIRE FRANCE - ANDES - Innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous	8
LES ALCHIMISTES - Produire du compost avec les déchets organiques des professionnels de la restauration.....	9
L'ECONOME - Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs.....	10
LES JARDINS DE SOLENE - Une entreprise sociale et solidaire pour revaloriser les fruits et légumes déclassés.....	11
LOCAL EN BOCAL - Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché	12
LES PRIMEURS DE LA CRAU - Lutter contre le gaspillage alimentaire en coopérative agricole.....	13
PEPINO - Aider les agriculteurs à valoriser tous leurs produits hors normes	14
2. DIAGNOSTIQUER POUR PASSER A L'ACTION.....	15
COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON - Accompagner les collègues pour diminuer le gaspillage.....	16
COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SISTERONNAIS-BUECH / FNE04 - Gaspi, c'est fini !.....	17
CPIE DU PAYS D'AIX – Co-construire un plan d'action avec l'équipe projet pour diminuer le gaspillage	18
DEPARTEMENT DU VAUCLUSE - Accompagner les 34 collèges publics du département.....	19
EQOSPHERE - Diagnostiquer les facteurs de gaspillage, les réduire puis sélectionner, diversifier et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation	20
FNE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR - Intervenir dans les lycées de la région pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire.....	21
GERES - Créer un guide méthodologique sur la gestion des déchets & et la lutte antigaspi.....	22
L'ATELIER BLEU - CPIE CÔTE PROVENCALE - Lutter contre le gaspillage alimentaire avec la ville de Saint-Cyr-sur-Mer	23
METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE - Accompagner une cantine par commune dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	24
TERRE DE PROVENCE AGGLOMERATION - Diagnostiquer le gaspillage alimentaire dans les cantines de l'agglomération	25
VILLE DE CHATEAURENARD - Mener un projet global de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire	26

VILLE DE SENAS - Impliquer les élèves, le personnel de restauration et les enseignants	27
WASTCO - Une solution globale pour maitriser le gaspillage alimentaire en restauration collective	28

3. INFORMER ET SENSIBILISER POUR CHANGER LES COMPORTEMENTS 29

ADMR LOISIR CULTURE ENVIRONNEMENT - Défi 1000 foyers plus forts que leurs déchets	30
BIOSPHERE - Sensibiliser tous les publics au gaspillage alimentaire grâce à des conférences interactives	31
Le CTRC - Sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire	32
ECOSCIENCE PROVENCE - Sensibiliser les professionnels et les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire	33
GRAINE PACA - Sensibiliser les lycéens pour en faire des consomm'acteurs	34
PLANETE SCIENCE MEDITERRANEE - Amener les jeunes à réfléchir sur leur mode de consommation	35

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 de communautés de travail et lors de rencontres de croisement de ces communautés. 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 étant 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 Francois 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).

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

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 2020 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.



LES ALCHEMISTES

« Produire du compost avec les déchets organiques des professionnels de la restauration »



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.

Actions menées

Les Alchimistes ont participé 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 ainsi dans la prise de conscience de leur production de déchets, et de fait, à leur réduction.

Enfin, ils sont convaincus que la mise en place du 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 1 an, 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.

Résultats des actions

Depuis 2019, Les Alchimistes Marseille ont récolté plus de 10 tonnes de biodéchets. Ces déchets, qui auraient été incinérés sans leur action ont permis de créer 5 tonnes de compost, qui ont été utilisés en circuit court auprès des agriculteurs urbains de la Métropole.

Projets futurs

En 2021, ils ouvriront leur premier site de compostage micro-industriel. Il permettra de traiter des volumes importants 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 !

Ce site, sera situé à Marseille, car leur objectif est d'installer des sites de compostage à proximité de la production de déchets. Leur site sera visible et visitable : ils ouvriront la « boîte noire » des déchets à chaque citoyen afin qu'il s'approprie les conséquences de son geste de tri.



L'ÉCONOME

« 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

En 2019 :

- 3 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées.
- 22 producteurs et maraîchers se sont engagés dans le projet.
- 2,2 tonnes de fruits et légumes ont été distribués à 5 associations caritatives partenaires.
- 2 400 bocaux ont été produits ce qui correspond à 800 Kg de surplus valorisés.
- 14 animations ont été proposées pour un total de 1 000 personnes.

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 L'économe. 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 des actions menées par L'économe. »

Julie Hermet, Fondatrice de L'économe

Projets futurs

Les actions menées par L'économe ont vu émerger en 2020 un projet de conserverie mobile. Elle se déplacera sur un rayon de 100 km autour de Belgentier dans le Var. La conserverie est un laboratoire de cuisine mobile qui se déplace chez les producteurs pour assurer la transformation de leurs fruits et légumes en surplus. Véritable laboratoire professionnel, il contient tous les équipements spécifiques à la mise en conserve des aliments.

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 fera l'objet d'animations de sensibilisation à une alimentation durable. Plusieurs ateliers ont été mis en place en 2019, l'appui de la conserverie solidifiera leur ancrage sur le territoire.



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, créée 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

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. »

Solene Espitalié, Fondatrice des Jardins de Solene

Résultats des actions

L'année 2019-2020, 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.



36 000

Kg de légumes hors calibres valorisés



6980

Enfants, étudiants, personnes âgées servis / semaine



10

Emplois TH



30 000 €

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.



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 ou en surplus.

Actions menées

Les fruits et légumes 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.

De plus, les produits qui ont été mal capsulés sont distribués à l'équipe ou mis en ligne sur l'application Too Good To Go.

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 270 tonnes de légumes écartés du marché qui ont été transformés dans l'atelier.

En 2021 : au moins 150 tonnes en prévision.

Projets futurs

- Poursuivre dans cette voie, augmenter les volumes de production tout en continuant à travailler avec des écarts de tri.
- Aller plus loin en proposant une gamme « anti-gaspi » à tout petit prix à destination d'épiceries solidaires.



¹ 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 »



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.

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 chaîne 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

CHAPITRE 2

Diagnostiquer pour passer à l'action



« Accompagner les collèges 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 a été 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 :

- Du 30 septembre au 04 octobre 2019 au collège Emile Honoraty (Annot – 190-200 repas/jour).
- Du 18 au 22 novembre 2019 au collège du Verdon (Castellane – 190-220 repas/jour).
- Du 20 au 24 janvier 2020 au collège René Cassin (Saint André les Alpes – 220-240 repas/jour).

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 Annot (le 9 janvier 2020), pour Castellane (le 16 janvier 2020) et pour Saint André les Alpes (17 février 2020). 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 2020/2021, les parties prenantes du projet vont au premier trimestre, terminer les actions engagées avec les collèges qui ont été interrompues par la crise sanitaire du covid19. A partir de janvier 2021, elles vont poursuivre l'accompagnement des collèges, étendre cette action à une ou 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 Projet Alimentaire de Territoire 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

« Gaspi, c'est fini ! »



Communauté de Communes
du Sisteronais-Buëch



FRANCE NATURE
ENVIRONNEMENT

ALPES DE HAUTE-PROVENCE

La Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) et son prestataire technique France Nature Environnement o4 (FNE o4) mènent ensemble un projet visant à réduire le gaspillage alimentaire sur le territoire de la Communauté de Communes.

Actions menées

- Accompagner les cibles visées de la restauration collective (cf. l'infographie ci-contre).
- Réaliser des états des lieux initiaux.
- Appuyer à l'élaboration et à la mise en place des plans d'action.
- Sensibiliser les convives.

Actions phares

Les pesées dans les établissements de restauration collective, la restitution des résultats avec les équipes et les convives et l'élaboration de plans d'actions spécifiques à chaque structure.



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

« Grâce au réseau REGAL' im, une étude de faisabilité du déploiement de l'application Pepino sur le territoire de la CCSB est en cours. Cette application aide les agriculteurs à commercialiser localement leur production « hors calibre » ou « légèrement abîmée. »

Elizaveta Cugnez, Chargée de mission et d'animation, FNEo4

Résultats des actions

L'année 2019-2020, marquée par le confinement et les conditions sanitaires très particulières, a malgré tout été une réussite :



Projets futurs

- Poursuivre l'accompagnement des cibles visées de la restauration collective.
- Interpeler de nouvelles cibles comme les restaurants commerciaux et la Grande Distribution.
- Réduire quantitativement le gaspillage alimentaire.
- Communiquer auprès de tous les habitants de la CCSB.



PAYS D'AIX

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 Aix-en-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.



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 40kilos 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.

Projets futurs

- Mise en place de la démarche Mon Restau Responsable² au sein du lycée Emile Zola pour 2021.
- Mise en place de la démarche Mon Restau Responsable au sein des 3 cantines scolaires de la commune de Venelles (environ 700 repas jours) obtention de la garantie MRR en 2019.



² Mon Restau Responsable® est un outil gratuit lancée en juin 2016 par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau professionnel Restau'Co, elle permet aux restaurants collectifs (en gestion publique ou privée) d'obtenir une garantie valorisant leurs efforts pour une alimentation durable et de qualité. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe fort de la démarche.

DEPARTEMENT DU VAUCLUSE

« Accompagner les 34 collèges publics du département »



Actions menées

En septembre 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 2 années scolaires suivantes.

Sur chaque établissement, un comité de pilotage (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) a été mis en place.

Chaque comité de pilotage programme et met en place des pesées et réfléchit à la mise en place d'actions de manière à réduire le gaspillage alimentaire.

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 (présence de l'association pendant une semaine dans chaque collège, avec des ateliers, des conférences, des expositions, des jeux interactifs...).

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

Pour illustrer ces actions, le Département a réalisé la vidéo suivante :

<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

Mettre en place un logiciel de gestion de la restauration pour l'ensemble des cuisines du Département.



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 Castelnaud, 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 et des consignes sanitaires et de l'évolution des besoins pour les personnes démunies.
- L'organisation, la sécurisation et la traçabilité des opérations de ramasse des produits.
- Résultats : environ 70 opérations portant 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 le 23 mars 2020 sur la plateforme interministérielle. www.lutte-pauvrete.gouv.fr

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'Eqosphere

« 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 Marseillevyre, 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 actions phare de l'année 2019 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

L'accompagnement du lycée agricole de Valabre, qui devrait débuter en novembre

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

« Créer un guide méthodologique sur la gestion des déchets & et la lutte antigaspi »



Actions menées

Le Geres et plusieurs 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 du gaspillage alimentaire, des campagnes de pesées ont été organisées dans l'ensemble des restaurants des établissements pilotes en collaboration avec les associations partenaires du projet et les conseillers culinaires de la Région. Les résultats de ces campagnes de pesées ont fait l'objet d'un atelier de réflexion avec l'équipe restauration dans chaque établissement pilote, afin de faire émerger les pistes d'action à inscrire dans le plan d'action global. En parallèle de la mise en place de ces actions de réduction au niveau du service restauration, les associations partenaires ont animé une progression pédagogique de 6 séances auprès de groupes d'élèves identifiés dans chaque établissement.

Résultats des actions

Lors des campagnes de pesées ils ont mesuré en moyenne : une quantité de nourriture gaspillée de 135 g par convive par jour ; un coût du gaspillage de 0,48 € par convive par jour ; une dizaine d'élèves par établissement sont devenus « ambassadeurs anti-gaspillage » en participant à la progression pédagogique.

Projets futurs

Le travail mené dans les établissements scolaires doit aboutir fin 2020 à la conception d'un guide méthodologique à destination de l'ensemble des collèges et lycées de la région. Il contient une méthode structurée pour mener à bien un plan d'action afin de réduire et gérer efficacement les déchets et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le chapitre sur les déchets alimentaires et la lutte contre le gaspillage 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 contre le gaspillage 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 pilotes du projet.

Le guide doit paraître en 2021 et le GERES souhaite accompagner sa diffusion auprès des établissements d'enseignement du secondaire



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 la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment sur les méthodes de pesées du gaspillage alimentaire au sein des restaurants collectifs scolaires. »

Alexia Hebraud, Coordinatrice Pôle Biomasse Energie Agriculture Territoire



CÔTE PROVENÇALE
Atelier Bleu du cap de l'Aigle

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 un 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. »

Camille Lecomte, Responsable du pôle Sensibilisation du grand public

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



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, le Territoire du Pays d'Aix (CT2) a souhaité répondre à un appel à projet, conjointement avec le Territoire de Marseille Provence (CT1), publié en 2017 par l'ADEME, le Conseil Régional et la DRAAF. Plusieurs actions ont été menées :

- 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.
- Accompagnement des communes volontaires, CROUS et CFA avec un prestataire extérieur dans la mise en place d'actions auprès de la restauration collective scolaire : 7 restaurants scolaires, 1 CROUS et 1 CFA du CT2.
- Actions en matière de don alimentaire : accompagnement du CFA, réalisation d'un guide métropolitain.
- 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 du bureau d'étude proposant : un diagnostic en cuisine, lors du service et en salle (1^{ère} pesée) puis la conception et mise en œuvre d'actions choisies par le personnel ainsi qu'un bilan des actions s'appuyant sur une 2^{ème} 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

L'accompagnement est terminé pour 1 commune, pour les autres établissements, l'accompagnement se terminera fin décembre 2020.

Un 1^{er} bilan peut être fait tout de même, 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 établissements 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.

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

Projet 2021 :

- Accompagnement 13 autres communes.
- Création d'une exposition itinérante qui sera mise à disposition des acteurs, des communes, etc.
- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire d'1/2 journée, 55 classes du CT2.
- Actions de sensibilisation des habitants du territoire.
- Inclusion des clauses de lutte anti gaspillage dans le marché de traiteurs.
- Nouveau plan d'action anti gaspillage 2021/2025.



TERRE DE PROVENCE AGGLOMERATION

« Diagnostiquer le gaspillage alimentaire dans les cantines de l'agglomération »



Terre de Provence Agglomération est une communauté d'agglomération regroupant treize communes.

Le service développement durable a pour mission d'accompagner les communes dans leurs projets.

Actions menées

Dans le cadre de la loi EGALIM, le service développement durable a accompagné les restaurants collectifs de l'agglomération en leur proposant d'établir un diagnostic sur le gaspillage alimentaire. Ces diagnostics ont nécessité la mise en place de plusieurs actions :

- La formation des agents de cantines et des animateurs.
- L'intégration du tri dans l'organisation de la cantine
- La sensibilisation des élèves (actions pédagogiques).
- Un sondage auprès des convives (goûts et préférences).
- La quantification des déchets (avec des pesées par plat).
- L'affichage quotidien des quantités jetées.
- L'identification des menus les plus générateurs de déchets

Résultats des actions

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

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

« Le REGAL' im a apporté à notre collectivité une prise de conscience du gaspillage alimentaire, avec les coûts engendrés... »

- De manière générale, on constate une diminution des aliments jetés.
- La plus grande part de déchets provient des aliments non consommés par les enfants.
- Cela représente 86% de la quantité jetée.

Projets futurs

- Mise en place d'un bio fermenteur sur chacune des communes.
- Continuité des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Travail et réflexion sur l'élaboration des menus, les quantités achetées et cuisinées, la sensibilisation et formation des agents, des élèves, ...



Elodie Piel, Animatrice développement durable

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.



1ère 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 quotidiens.
- Mettre en place un compostage, dans un avenir proche.

Actions phares :

- A partir du 16 octobre 2020 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 relais 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 maîtriser le gaspillage alimentaire en restauration collective »



Wastco® est une solution globale de maîtrise 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 ».

Il s'agit d'une offre d'accompagnement proposant un diagnostic, une analyse chiffrée et 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 : 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.

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. »

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 (résultat d'une 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 10%).

Projets futurs

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

Leur ambition : Proposer leur offre globale aux acteurs de la restauration collective scolaire.



Sandra Rigal Vadell, fondatrice de l'offre Wastco

CHAPITRE 3

Informier et sensibiliser pour changer les comportements





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, Bio-sphère 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 Outre-mer, 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 CTCRC

« Sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire »



Le Centre Technique Régional de la Consommation (CTCRC) 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.

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



Résultats des actions

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

Projets futurs

Pour 2021-2022, Le CTCRC 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.

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



Actions menées

Depuis un an, l'association Ecoscience Provence poursuit et renforce son accompagnement des restaurateurs sur la thématique du gaspillage alimentaire dans le cadre de la démarche territoriale Restaurant Engagé.

L'association sensibilise les labellisés (21 établissements) à la lutte contre le gaspillage alimentaire au travers de la distribution gratuite de doggy bags (475 unités) et du guide anti-gaspi de l'UMIH, et les accompagne dans l'évolution de leurs pratiques en proposant une nouvelle thématique de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cahier des charges du label.

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 également les nouvelles solutions locales avec la mise en lumière de deux applications auprès de son réseau de professionnels 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 publication de recettes anti-gaspi sur les réseaux sociaux (environ 500 personnes touchées / recette)
- La tenue de stands de sensibilisation autour de la conservation des aliments, la cuisine anti-gaspi, le compostage (environ 1800 personnes touchées en 2019).
- La distribution du Guide de conservation des aliments.
- La création du *Menu des 7 saveurs positives*, outil de sensibilisation à la réduction des déchets plastiques et au gaspillage alimentaire. Ce dernier sera présenté par les restaurateurs du réseau à leur clientèle lors de la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2020.

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 national du label Restaurant Engagé.
- Promotion d'applications digitales partenaires d'Ecoscience Provence.
- 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



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 GRAINE organise des sessions de formations thématiques et met à disposition des ressources pour ses adhérents et les professionnels de l'éducation.

Actions menées

Lors de certains modules de formation en santé environnementale (Alimentation durable et santé / Jardins durables et santé), certains intervenants (DRAAF-ADEME) ont abordé le gaspillage alimentaire. D'autres intervenants, comme la mairie de Miramas, ont pu présenter leurs retours d'expérience sur ce thème. Plusieurs outils pédagogiques sur le gaspillage alimentaire ont été présentés et manipulés lors d'ateliers de découverte :

- Le **catalogue des outils pédagogiques** recense les outils existants des adhérents du réseau GRAINE par territoire (département) et par thématique. Dans la thématique « déchets » certains outils pédagogiques sont en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La **fiche-ressource « gaspillage alimentaire »** présente les outils pédagogiques, les ouvrages de références et une filmographie pour appuyer le travail de l'animateur/éducateur dans ses interventions sur cette thématique.

Actions phares

La campagne régionale d'éducation à l'alimentation durable « Ta santé, ta planète : choisis ton assiette ! » sensibilise depuis 5 ans les lycéens de la région. Elle

³ FNE PACA, ADEE, GSA 05, CPIE 84, Méditerranée 2000, CPIE 04

leur permet de faire des choix alimentaires responsables, favorables à leur santé et à l'environnement. Le thème du gaspillage alimentaire fait, bien sûr, partie du contenu des interventions. Une étroite collaboration entre les acteurs de l'EEDD (GRAINE et 6 de ses adhérents³) et des acteurs de l'éducation pour la santé (CRES, 5 CoDES et le CoDEPS 13), ainsi que l'engagement fort des 2 rectorats, de l'ARS et de la Région donnent un caractère remarquable à cette campagne.

Résultats des actions

Depuis 2015, ce sont 61 lycées et 2310 élèves répartis sur le territoire régional qui ont pu bénéficier de ces interventions. En 2019/2020, 719 lycéens se sont engagés dans ce projet ainsi que 25 encadrants (infirmiers scolaires et enseignants). Après ces séances, une partie des jeunes se disent prêts à modifier leurs habitudes, notamment en ce qui concerne le gaspillage alimentaire.

Projets futurs

La campagne régionale « Ta santé, ta planète : choisis ton assiette ! » est renouvelée en 2020/2021 et permettra à d'autres lycéens de devenir des « consomm'acteurs », capables de faire des choix alimentaires responsables, favorables à leur santé et à l'environnement.



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

« Le REGAL' im permet au GRAINE 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 34



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.

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 »

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.



Avec le soutien de

