

# 42

## INITIATIVES ANTIGASPI

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur

EDITION 2022



**RÉGAL'im**

RÉSEAU POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



# EDITO

La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire fait preuve de dynamisme et de renouveau !

Depuis la promulgation des lois Garot, AGECE et EGALim, qui ont entériné des objectifs ambitieux de réduction de 50% des pertes et gaspillages alimentaires entre 2015 et 2030 tout en incitant les acteurs économiques (restaurants, grossistes, industries agro-alimentaires) à s'engager dans la démarche, les actions concrètes se sont démultipliées et structurées à tous les échelons. Les plus pionnières n'ont pas attendu la loi pour se lancer, et ont fourni de précieux retours d'expérience dont tous peuvent s'inspirer.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la création du réseau REGAL'im en octobre 2019 résulte de l'ambition de la direction régionale de l'ADEME, de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et de la Région SUD de faire de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire un des axes prioritaires de leurs actions, dans le prolongement de leur soutien direct à de nombreux projets exemplaires et innovants, fédérateurs et démultipliables.

L'une des ambitions principales du REGAL'im est justement de mettre ces projets en réseau, de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire dans la région (producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs) et, in fine, permettre l'émergence et l'accompagnement de projets ambitieux de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

Si on observe de plus près l'orientation des projets, on constate toujours une belle dynamique du côté des diagnostics, pour se rendre compte des quantités gaspillées, et pouvoir passer à l'action. C'est un véritable « travail de fourmi », qui doit être mené dans chaque établissement de restauration, mais un prérequis nécessaire pour agir de manière impactante. Les établissements de la restauration collective sont toujours plus nombreux à se lancer, et peuvent bénéficier de retours d'expérience solides sur lesquels s'appuyer.

Dans le même temps, de nouvelles tendances intéressantes prennent de l'ampleur. La première d'entre elle est de tisser plus de liens avec les solidarités, car les structures engagées dans la redistribution de l'alimentation à celles et ceux qui en ont le plus besoin sont en grande demande d'un approvisionnement régulier en fruits et légumes frais. De beaux projets de redistribution des produits agricoles voient le jour en ce sens.

On observe également de plus en plus de demande sur la transformation et la revalorisation des fruits et légumes : écarts de tri, produits en surmaturité, invendus, ... Dans le but de trouver de nouveaux débouchés pour ces produits qui méritent une seconde vie. Ces actions vont aussi dans le sens d'une plus grande [résilience alimentaire régionale](#), en valorisant les pertes et en les orientant vers les structures de transformation locales.

Enfin, on constatera au fil de la lecture que nombreux sont les projets en lien les uns avec les autres, mutualisant les compétences de plusieurs acteurs du réseau. Il s'agit de l'un des objectifs fondateurs du REGAL'im : créer de l'interconnaissance entre les acteurs de l'antigaspi, pour stimuler la co-construction de projets ambitieux. Le REGAL'im lui-même est connecté aux autres réseaux d'acteurs en région, ainsi qu'à la Co'Alim et à ses parties prenantes, notamment sur les thématiques agricoles et de lutte contre la précarité alimentaire, formant un large écosystème.

Ce document a pour vocation de mettre en lumière la diversité des initiatives au sein du réseau, chacune avec ses particularités mais œuvrant toutes dans le même but, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

Nous remercions tous les porteurs de projet qui ont témoigné dans cette troisième édition du guide pour leur contribution à la vie du réseau. Bonne lecture !

Réseau porté et financé par



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



Octobre 2022

# Table des matières

Qu'est-ce que le REGAL'im ? .....	6
-----------------------------------	---

## 1. REVALORISER PLUTÔT QUE JETER

ANDES - SOLIDARITE ALIMENTAIRE France - Innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous.....	8
LES ALCHIMISTES - Collecter et composter en circuit court.....	9
ASSOCIATION LE VILLAGE - La lutte contre les pertes agricoles intégrée dans un projet global de réinsertion professionnelle et sociale.....	10
COOPERATIVE LES PRIMEURS DE LA CRAU - Lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire en coopérative agricole .....	11
DOMAINE DE L'ENREGADO - Développer un atelier de transformation végétale en Agriculture Biologique visant le zéro déchet .....	12
L'ECONOME - Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs.....	13
L'ENTREPÔT - Approvisionnement en vrac o déchet et retour à la terre .....	14
LES JARDINS DE SOLENE - Une entreprise sociale et solidaire pour revaloriser les fruits et légumes déclassés.....	15
ISPAGO - Des biscuits antigaspi aussi bons pour le palais que pour la planète .....	16
LOCAL EN BOCAL - Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché.....	17
PROXIDON - BANQUE ALIMENTAIRE DES BOUCHES DU RHÔNE - Un outil rapide pour mettre en lien les dons des commerçants et les associations.....	18
LA TABLE DE CANA - Pour une alimentation locale, durable, solidaire, utilisant des produits anti-gaspi	19
SOLAAL SUD - Accompagner les agriculteurs dans la lutte contre les pertes agricoles.....	20

## 2. DIAGNOSTIQUER POUR PASSER A L'ACTION

ADERE PACA - Aider le secteur du médico-social à lutter contre le gaspillage alimentaire et à s'engager sur la voie de l'alimentation durable .....	22
COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON - Accompagner les collèges et écoles pour diminuer le gaspillage.....	23
COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SISTERONNAIS-BUECH / FNEo4 - Gaspi, c'est fini !.....	24
COMMUNE DE BRIANCON - CUISINE CENTRALE - Pour une éducation alimentaire durable de nos enfants.....	25
COMMUNE DE PEYMEINADE - Projet Alimentaire Durable, Pour un Avenir Décisif.....	26
COMMUNE DE SAINT-VALLIER DE THIEY dans le cadre de son PAT - Optimiser l'utilisation des denrées en cuisine .....	27
CPIE CÔTE PROVENCALE - Lutter contre le gaspillage alimentaire en accompagnant les collectivités dans une démarche de restauration collective durable .....	28

CPIE DU PAYS D’AIX - Accompagner, former, sensibiliser pour lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer ses déchets .....	29
FNE PROVENCE-ALPES-COTE D’AZUR - Coopérer pour agir contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires de la région.....	31
GERES - Guide méthodologique sur la gestion des déchets et la lutte antigaspi pour les collèges et lycées de la région.....	32
METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE - Une boîte à outils antigaspi en restauration scolaire .....	33
PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON - La lutte contre le gaspillage alimentaire, alliée de la valorisation des ressources locales .....	34
TERRITOIRES DE LA METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE - Accompagner une cantine par commune dans la lutte contre le gaspillage alimentaire .....	35
VILLE D’AVIGNON – CUISINE CENTRALE - Réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine Centrale et des 39 restaurants satellites .....	36
WASTCO - Une solution globale pour maîtriser le gaspillage alimentaire en structures accueillant des personnes fragiles .....	37

### 3. INFORMER ET SENSIBILISER POUR CHANGER LES COMPORTEMENTS

ADMR LOISIR CULTURE ENVIRONNEMENT - Défi 1000 foyers plus forts que leurs déchets .....	39
BIO-SPHERE - Sensibiliser tous les publics grâce à des conférences interactives .....	40
COMMUNAUTE D’AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON - Soutenir la lutte antigaspi dans les restaurants .....	41
LA COOP SUR MER - Un supermarché éducatif antigaspi .....	42
CPIE RHÔNE PAYS D’ARLES - Accompagnement de démarches globales : de la réduction du gaspillage alimentaire au tri des déchets organiques .....	43
CRES Provence-Alpes-Côte d’Azur et GRAINE Provence-Alpes-Côte d’Azur - Réseau régional de l’éducation à l’alimentation et au goût.....	44
Le CTRC - Consommer, c’est bien. Consommer sans gaspiller, c’est mieux !.....	45
ECOSCIENCE PROVENCE - Sensibiliser les professionnels et les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire .....	46
GRAINE Provence-Alpes-Côte d’Azur - Organisation de journées régionales de professionnalisation d’acteurs éducatifs-relais sur le gaspillage alimentaire .....	47
PLANETE SCIENCE MEDITERRANEE - Amener les jeunes à réfléchir sur leur mode de consommation..	48
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL CO-PILOTE PAR LA METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE ET LE POLE D’EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS D’ARLES - Accompagner les communes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la mission « Nos Cantines Durables » .....	49
RESTAURATION PARTICIPATIVE DU PLATEAU DE BRIGNOLES - Un restaurant solidaire engagé dans la sensibilisation anti-gaspi .....	50
SILVER FOURCHETTE — PACA - Passons à l’action contre le gaspillage alimentaire auprès des seniors ! .....	51

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

Le Réseau Pour Eviter le Gaspillage ALimentaire est un réseau d'acteurs impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, lancé le 16 octobre 2019.

La construction du REGAL'im résulte d'un constat : suite à plusieurs appels à projets de la DRAAF, l'ADEME et la Région SUD qui ont permis un accompagnement technique et financier de différentes initiatives en région, les porteurs de projets incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont apparus nombreux, divers et parfois isolés. De plus, toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire n'étaient pas mobilisées. Face à cette réalité régionale, la DRAAF, l'ADEME et la Région SUD ont souhaité fédérer les acteurs de la chaîne alimentaire du champ à l'assiette (production, transformation, distribution, consommation) afin d'accélérer le déploiement des bonnes pratiques et faire émerger des projets ambitieux en région.

La visée des trois institutions fondatrices est que le REGAL'im participe à atteindre l'objectif national de réduction de 50% des pertes et gaspillages alimentaires entre 2015 et 2030 fixé par l'Etat, et de répondre plus efficacement à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle de la région, mais également la diminution des déchets, la réduction des émissions de gaz à effet de serre, et l'engagement des acteurs vers une alimentation plus durable.

Le REGAL'im permet aux acteurs de se réunir au sein du réseau, de manière collégiale et collaborative. Tous les travaux menés dans le cadre de ces rencontres se font en intelligence collective afin de favoriser l'implication de chaque acteur dans la communauté et de favoriser la dynamique de groupe.

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

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



Lancement du réseau le 16 octobre 2019 - Crédit François MOURA

# CHAPITRE 1

## Revaloriser plutôt que jeter





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, pôle d'approvisionnement basé sur le Marché d'Intérêt National (MIN) des Arnaux, 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 Arnaux et les surproductions des producteurs de la région pour les trier et les valoriser sur les commandes des structures d'aide alimentaire.
- Améliorer l'alimentation des populations fragilisées, en rendant les fruits et légumes frais accessibles : les fruits et légumes sont distribués dans les réseaux de l'aide alimentaire de la région Sud - Provence - Alpes - Côte d'Azur (Épiceries solidaires, Emmaüs, Croix Rouge, Secours Populaire, CHRS, associations caritatives).

### Actions phares

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

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

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

### Résultats des actions

En 2021, 556 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 2022 est de distribuer 600 tonnes de fruits et légumes dans les réseaux de l'aide alimentaire de la région en faisant passer à 50% la part de produit issus des invendus des grossistes.



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

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

**Thibaud Villaret**, Directeur de la Banaste de Marianne



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

Sur la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2 antennes œuvrent pour promouvoir la collecte et la valorisation en compost des biodéchets en circuit court : les Alchimistes Var (83 et 06) et les Alchimistes Bouches du Rhône (13).

#### Actions menées

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

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

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

#### Actions phares

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

Leur particularité :

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

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

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

#### Résultats des actions

Entre 2021 et 2022, Les Alchimistes ont récolté plus de 600 tonnes de biodéchets en région. Sauvés de l'incinération, ils ont permis de générer plus de 150 tonnes de compost, qui ont été utilisées en circuit court pour fertiliser les sols de notre territoire.

#### Projets futurs

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

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



*Anne-Sophie Davoine, co-fondatrice.*

### « La lutte contre les pertes agricoles intégrée dans un projet global de réinsertion professionnelle et sociale »



L'association Le Village, implantée à Cavailon (84) depuis 1993, accueille des personnes en difficulté pour leur permettre de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et pour les accompagner vers l'autonomie. L'équipe de 30 salariés, épaulée par des bénévoles, met en œuvre ce projet associatif basé sur la mixité, la participation, le travail et l'écologie.

#### Actions menées

Au sein du pôle alimentation, l'association encadre 4 activités, en lien les unes avec les autres :

- **Un atelier de maraîchage Bio** sur 2 hectares en chantier d'insertion, employant une quinzaine de personnes et produisant des paniers de légumes vendus en circuits courts.
- **Une cantine associative** qui prépare une soixantaine de repas tous les midis, pour les salariés et bénévoles mais aussi pour toute personne qui le souhaite.
- **Des cueillettes solidaires** :
  - ⇒ Initiées en 2016, elles permettent de glaner et de valoriser des fruits et légumes Bio voués à la perte, directement chez les producteurs provençaux.
  - ⇒ Les cueillettes sont réalisées grâce à des bénévoles, souvent en situation de précarité alimentaire.
  - ⇒ Les produits récoltés sont consommés à la cantine du Village, donnés aux personnes accompagnées ou aux associations d'aide alimentaire locales, et enfin dirigés vers l'atelier de transformation.
- Cet **atelier de transformation de légumes** est également un chantier d'insertion. Ouvert en octobre 2020, il a été spécifiquement pensé et conçu pour éviter le gaspillage alimentaire.

#### Résultats des actions

Depuis le début du projet de cueillettes solidaires en 2016, 28 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées, avec une moyenne de 150kg récoltés par cueillette.

L'atelier de transformation commercialise les produits fabriqués avec les fruits et légumes glanés, dans des épiceries bio, en vente directe et sur commande.

Le projet de cueillettes solidaires est en phase d'essaimage : de novembre 2021 à mars 2023, le Village accompagne des structures à développer l'action directement sur leur territoire, grâce à des outils méthodologiques. N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes intéressés !

#### Projets futurs

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



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

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

**Sarah Lachenal**, Atelier Cueillettes Solidaires



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

### Actions menées

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

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

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

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

Retrouvez les résultats de l'étude « opération témoins fruits et légumes : des solutions pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires », parue en septembre 2021, [sur le site de l'ADEME](#).

### 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 Salonnaise.

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*

## DOMAINE DE L'ENREGADO

### « Développer un atelier de transformation végétale en Agriculture Biologique visant le zéro déchet »



Le domaine de l'Enregado est un lieu de production agricole aux abords d'Ollioules, dans le Var. L'activité principale de maraîchage est complétée par des agrumes et des avocats, en Agriculture Biologique et sur un modèle d'agriculture durable.

#### Actions menées

Isabelle Pertois commercialise ses produits en vente directe aux particuliers ainsi qu'au restaurant scolaire des écoles primaires de la commune, et auprès du collège Django Rhenardt de Toulon.

Une attention particulière est portée au zéro déchet : réduction, réutilisation dès que possible.

Un engagement dans la transmission des savoirs et l'ouverture du lieu de production à un public large :

- Organisation de « Master Class » avec les locataires des jardins partagés de la commune d'Ollioules, don de plants.
- Dons de plants et aide à la réalisation de carrés potagers dans les écoles primaires.
- Organisation d'évènements grand public sur l'exploitation, occasion d'échanger et de transmettre des savoirs sur la saisonnalité, l'agriculture durable, ...

Le Domaine est impliqué dans la fourniture de paniers solidaires avec le CCAS d'Ollioules, pour lutter contre la précarité alimentaire.

Isabelle est également engagée dans une mission d'insertion, en travaillant avec des personnes en situation de handicap et en reconversion professionnelle, dans le cadre d'un partenariat avec l'agricampus d'Hyères.

#### Actions phares

Pour éviter les pertes et gaspillages alimentaires, qui s'élevaient à 30% de la production, s'engager dans la

revalorisation des produits et ainsi tendre vers le zéro-déchet, le domaine s'est lancé dans la transformation de ses produits bruts (soupes, pickles...). Cela permet d'allonger la durée de vie des produits, qui ont maintenant une grande conservation, et de diversifier la gamme.

#### Résultat des actions

- L'activité de transformation des produits est maintenant bien en place, et a reçu un label de qualité en intégrant le réseau « Collège culinaire de France ».
- L'opération « paniers solidaires » a permis de distribuer plus de 60 paniers en 6 mois.
- Accompagnement de 5 adultes en reconversion professionnelle sur l'année 2022, et 1 formation professionnalisante pour personnes handicapées.
- Le partenariat de l'Enregado avec les établissements scolaires lui permet de participer à la fourniture de 700 repas par jour dans les écoles primaires de la commune, et de 400 repas par jour pour le collège.
- Engagement sur l'axe social et solidaire du Projet Alimentaire co-porté par la métropole Aix-Marseille-Provence et le PETR du Pays d'Arles.

#### Projets futurs

- Construction d'un laboratoire de transformation végétale biologique, qui sera mutualisé avec d'autres professionnels.
- Réaliser des « Master Class » de cuisine végétale en plein champ, avec repas partagé.
- Développer des évènements grand public.
- Développer l'autosuffisance énergétique : installation de sources d'énergie renouvelable (notamment pour le laboratoire de transformation).



*Isabelle Pertois, agricultrice et entrepreneuse.*

## 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.

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

Les producteurs partenaires et plus largement ceux de la filière agricole, souhaitent voir leurs surplus de fruits et légumes valorisés pour assurer une production optimisée dans sa globalité et limiter les pertes. La conserverie mobile y répond par la mise en conserve de ces surplus sous forme de bocaux aux recettes variées s'adaptant à la saisonnalité, et un don direct d'une partie de ces surplus à la Banque Alimentaire.

La conserverie mobile fait également l'objet d'animations de sensibilisation à une alimentation durable.

#### Résultats des actions 2021

- **Collectes sur les marchés** : 88 collectes dans l'année sur les marchés de Garéoult et Solliès-Pont.
- **Quantités de fruits et légumes sauvés** :
  - ⇒ au total 6.919 Tonnes pour l'année 2021 dont 3,5 tonnes données aux associations caritatives ;
  - ⇒ 2.471 Tonnes transformées pour les producteurs ;
  - ⇒ 877 Kg transformés pour les bocaux de L'économe.
  - ⇒ Depuis 2017, 18 tonnes sauvées cumulées .

- **Personnes bénéficiaires des donations par l'aide alimentaire** : 104 familles au secours populaire de Solliès-Pont, 22 familles au secours catholique de Garéoult, 7.000 personnes par semaine à la Banque Alimentaire de La Garde, 21 familles à l'épicerie solidaire de Forcalqueiret.
- **Journées de transformation de surplus dans la conserverie mobile** : 91 jours de production
- **Quantité de bocaux produits** : 10.319 bocaux (7.418 pots pour les producteurs et 2.901 pots L'économe).
- **Animations de sensibilisation au gaspillage** : 15 journées organisées auprès des scolaires ou de tout public.

#### Projets futurs

Réflexion autour d'un projet de transformation des surplus de fruits et légumes en conserves à destination de la restauration scolaire.



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

« De nouveaux partenariats ont vu le jour avec des structures dans la perspective du déploiement de la conserverie mobile. Les rencontres du réseau ont aussi permis de tisser des liens avec les acteurs de la sensibilisation au gaspillage alimentaire pour coopérer sur des projets communs d'éducation à l'alimentation durable. La participation de l'association à ce réseau a entraîné une augmentation de la visibilité globale de nos actions. »

*Julie Hermet, Fondatrice de L'économe*

# L'entrePôt

L'EntrePôt, fondé en septembre 2021 à Avignon, est tout d'abord une plateforme de conditionnement en vrac de produits d'épicerie sèche.

Les produits sont en provenance directe des producteurs et productrices situés dans un rayon de 100km autour d'Avignon. Ils sont conditionnés en poids variable, pour s'adapter aux besoins, et sont ensuite livrés auprès des restaurants scolaires ou privés des environs. Tous les contenants utilisés par l'EntrePôt sont réutilisables, permettant une réduction drastique des déchets.

### Actions menées

En plus de l'activité de sourcing, conditionnement et livraison de produits d'épicerie sèche, l'entreprise est également engagée dans la valorisation des biodéchets. En effet, après avoir livré un client, ses biodéchets sont récupérés en retour, après avoir été pesés, et acheminés vers des dispositifs de compostage en bout de champ, chez des maraîchers partenaires. Cette action permet une optimisation des tournées logistiques, tout en « bouclant la boucle » du cycle de l'alimentation, avec un retour à la terre de la matière organique.

Les équipes de l'EntrePôt réalisent des animations compostage et biodiversité auprès des scolaires, et des animations avec les producteurs partenaires pendant la semaine du goût.

Un accompagnement à la préparation des légumineuses est également fait en fournissant une dizaine de recettes originales aux professionnels.

### Actions phares

- Le poids variable permet d'ajuster les quantités commandées au besoin réel en nombre de repas, et ainsi d'éviter du gaspillage alimentaire.
- La qualité organoleptique et nutritionnelle des produits permet de réduire les portions et de diminuer les restes d'assiettes.
- La pesée des biodéchets collectés dans chaque

établissement au jour le jour permet un suivi en temps réel du gaspillage en fonction des menus.

- Les animations compostage participent à faire prendre conscience du gaspillage.

### Résultat des actions

- A ce jour, ce sont 25 établissements ou cuisines centrales qui sont passés aux approvisionnements en format Zéro Déchets. Ils ont également changé leurs habitudes de commandes en passant au poids variable.
- Dans les cantines de la ville d'Avignon, les restes de repas sont pesés dans le cadre d'une campagne de diagnostic, puis collectés et acheminés vers une plateforme de compostage de proximité.

### Projet futurs

- Étendre le nombre de plateforme de compostage de proximité et de compostage dans les établissements.
- Être en relation avec les éco-délégués des établissements pour sensibiliser et agir pour une agriculture durable et la lutte contre le gaspillage.
- Réaliser des animations avec les chefs cuisiniers des établissements, en collaboration avec les grands chefs des restaurants de la région.



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

« Le REGAL' im nous permet d'être en relation avec les collectivités engagées dans une alimentation durable. Cela nous permet de proposer nos modes d'actions et ainsi de collaborer pour avoir un impact positif sur notre territoire. »

**Lucie Tisserand, directrice opérationnelle**

## 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 pédagogues.
- Création de partenariats durables avec certaines collectivités de son territoire, mais également des EHPAD et des centres hospitaliers.
- Partenariat avec la Ville d'Avignon pour fournir ses produits aux structures d'aide alimentaire de la Ville (Restos du cœur, Secours populaire et deux épiceries sociales).



### Actions phares

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

### Résultats des actions



**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 actions de sensibilisation et d'accès à une alimentation saine et fraîche auprès des enfants mais également des publics en difficulté.
- Développer les partenariats auprès des agriculteurs locaux.

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

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

**Solene Espitalié**, Fondatrice des Jardins de Solene



Ipsago a pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire par la valorisation de ressources inexploitées et le réemploi de coproduits.

En effet, en France, c'est 15 millions de tonnes de coproduits qui sont générés par l'industrie agro-alimentaire tous les ans, et le plus souvent jetés.

### Actions menées

Pour élaborer nos biscuits, notre objectif est de récupérer un maximum de ces coproduits et de les intégrer dans nos recettes, pour leur donner une seconde vie. En effet, beaucoup d'entre eux sont des ingrédients très intéressants sur le plan nutritionnel et gustatif. C'est le cas des drêches de brasseries par exemple, mais aussi de beaucoup d'autres coproduits. Aujourd'hui, c'est plus de 50% de nos ingrédients qui sont issus de ressources recyclées. Ainsi, la fabrication de nos biscuits biologiques et innovants contribue à la transition vers une alimentation plus raisonnée.

Depuis notre entrée dans le monde de l'Upcycling de coproduits, nous avons pu rencontrer de nombreux acteurs (artisans et industriels) qui génèrent des quantités impressionnantes de ressources lorsqu'ils fabriquent un produit principal, qui sont le plus souvent jetées. Nous travaillons actuellement avec une dizaine d'artisans locaux pour réduire ce gaspillage à la source en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### Résultats des actions

Notre ambition à moyen terme est d'avoir de réels impacts sur les plans :

- **Environnemental** : en réduisant les déchets végétaux et la pollution liée aux fermentations de ceux-ci. En facilitant les échanges entre différents acteurs via la création de maillages territoriaux, l'optimisation logistique et la réduction de l'empreinte carbone.
- **Economique** : grâce à la création d'emplois verts, durables et pour tous. Grâce à l'économie circulaire

mise en place avec l'ensemble des acteurs impliqués. En proposant des ingrédients qui pourraient à terme compléter ou remplacer certains ingrédients qui viennent de loin.

- **Nutritionnel** : en proposant des ingrédients plus sains, aux propriétés nutritionnelles incontestables, contenant moins de sel, sucre et gras saturés qui sont souvent aspirés lors du process de fabrication du produit principal.

Par exemple : les céréales maltées utilisées pour fabriquer les bières génèrent un résidu appelé drêches de brasseries. Ces drêches (que nous transformons en farine et utilisons dans nos biscuits) ne contiennent quasiment plus de glucides, ceux-ci ayant été aspirés lors du processus de fabrication de la bière.

### Projets futurs

Chez ipsago, nous nous sommes rapidement dit que notre objectif à très court terme serait d'avoir un réel impact sur la gestion de ces ressources inexploitées grâce à la création d'un centre de revalorisation de coproduits, permettant de créer des emplois verts et durables, et de réduire le gaspillage « à la source » de façon conséquente sur le plan régional.



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

« De faire des rencontres enrichissantes avec des acteurs confrontés aux problématiques auxquelles nous répondons. De nous inscrire dans un maillage d'acteurs locaux qui unissent leurs forces pour lutter ensemble contre le gaspillage alimentaire, qu'il soit dans l'assiette ou à la source. »

**Thibault Venezia, cofondateur**



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 pour diverses raisons : ils peuvent être hors calibres, tordus, trop mûrs, tâchés ou encore en surplus.

#### Actions menées

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

Pour aller encore plus loin, une gamme "anti-gaspi", a été développée cette année : sous une même étiquette, la liste des ingrédients composant ces produits évolue au fil des arrivées de fruits et légumes du moment, et donc en fonction de la saison.

Une autre action consiste à distribuer ou à mettre en ligne via l'application Too Good To Go les produits qui ont été mal capsulés : ils sont très bons, mais ne peuvent pas se garder.

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

#### Résultats des actions

Depuis notre création il y a 7 ans, ce sont près de 600 tonnes de légumes écartés du marché qui ont été transformés dans l'atelier !

Sur l'année à venir, la conserverie projette de cuisiner près de 250 tonnes de légumes.

#### Projets futurs

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



**Charlotte Trossat, fondatrice et gérante.**

(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).



### Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône

La Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône est une Association loi 1901 qui œuvre dans le domaine de l'humanitaire et de l'économie sociale et solidaire. Son action se fonde sur la gratuité, la lutte contre le gaspillage, le don, le bénévolat, le partage et le mécénat. Elle est rattachée à la Fédération Française des Banques Alimentaires.

#### Actions menées

Au quotidien et tout au long de l'année, la Banque Alimentaire collecte et reçoit des denrées reçues de l'Union Européenne, de l'Etat, des grandes surfaces, des industriels ou de la collecte nationale auprès du public, et les redistribue dans leur totalité à 180 associations ou CCAS partenaires. Elle est animée par une équipe de 15 salariés et 150 bénévoles.

Depuis quelques années, la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône s'est dotée d'un outil de transformation, qui lui permet de récupérer puis de valoriser les invendus du MIN des Arnavaux (Marseille) en les transformant : soupes, compotes, jus, ... Plus de 200 tonnes de produits sont ainsi sauvés du gaspillage et transformés en bons produits, dont une grande partie est donnée, et une petite partie est vendue.

Cet outil de transformation est un chantier d'insertion par l'emploi, accompagnant une équipe de 15 personnes vers leur retour à l'emploi.



#### Actions phares

La BA13 a développé, avec le soutien du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, le projet ProxiDon. Il s'agit d'une application informatique initiée en 2016 par la BA69, qui permet, grâce à un système simple basé sur la géo-localisation, de mettre en relation directe les petits commerçants donateurs de produits encore consommables mais invendus, avec les associations d'aide alimentaire, et ainsi lutter contre le gaspillage.

Toutes les structures ayant des produits alimentaires peuvent s'inscrire sur ProxiDon (agriculteur-ices, épiceries, supermarchés, ...) et, lorsqu'ils déclarent un don, l'information est transmise aux associations d'aide alimentaire à proximité. Elles se déplacent elles-mêmes pour aller récupérer les produits, et peuvent ensuite les redistribuer à celles et ceux qui en ont besoin.

#### Résultats des actions

Durant l'année 2021, ce sont près de **700 tonnes** de produits frais invendus qui ont été mis à disposition de 70 associations de solidarité par 150 commerçants adhérents, sous la forme de plus de **11.000 paniers** (contenant: pain, viennoiseries, légumes, viande, poisson, plats cuisinés, desserts, fruits....) et ont permis la distribution de **1.400.000 repas**.

Ce résultat est supérieur de plus de 12% à celui de 2020 (614 tonnes pour 1.228.000 repas).



Chiara Zanettin, coordinatrice.



#### Actions menées

Forts d'une première expérience réussie pendant les périodes de confinement : 40.000 repas distribués aux plus démunis en 2020, l'association Départ, porteuse du projet, et La Table de Cana, qui réalise les repas, ont pérennisé cette action en faveur de la lutte contre la précarité et l'autonomie alimentaires tout en continuant à mobiliser et insérer les publics précaires. C'est ainsi que 12.000 repas ont été produits en 2021 puis 20.000 repas en 2022 auprès de personnes ciblées par les associations de distribution d'aide alimentaire du territoire marseillais.

#### Actions phares

Le projet proposé est innovant en matière d'aide alimentaire durable : la production de paniers repas équilibrés, complets et de qualité, composés de produits locaux, bios et sauvés du gaspillage alimentaire par les salariés en parcours d'insertion à La Table de Cana.

Ce projet a plusieurs impacts :

- ⇒ Au sein de La Table de Cana : continuer une activité d'aide alimentaire pour maintenir l'emploi des personnes en parcours d'insertion. Les repas sont cuisinés, préparés et livrés par les salariés, ce qui participe à leur insertion dans la société.
- ⇒ Auprès des bénéficiaires : donner accès à des repas complets, équilibrés et de qualité à des personnes en situation de précarité. Les repas sont conçus pour répondre à leurs besoins nutritionnels.

Pour la provenance des denrées, La Table de Cana a établi des partenariats avec des acteurs locaux du territoire :

- Pain & Partage pour la fourniture de pain bio et local,
- Scop Epices pour des produits d'épicerie bio et locaux,
- Andes pour des fruits et légumes sauvés du gaspillage en provenance du MIN des Arnavaux,
- Fermes urbaines telles que la Ferme Capri & l'Esat de la Bessonnère pour la récupération des invendus de légumes bio et locaux.

Chaque repas est composé d'un plat complet (protéine végétale ou animale, légumes et féculents) dans un contenant recyclable, d'un laitage, d'un dessert (fruit ou compote) et d'un pain, dans un sachet kraft avec couverts et serviette.

Ces repas donnent de la fierté à ceux qui les préparent et valorisent celles et ceux qui les reçoivent.

#### Résultats des actions

15 associations ont collaboré avec La Table de Cana pour la distribution de 72.000 repas sur 3 ans auprès de personnes en situation de précarité, sans abris, mal logées ou étudiants sur le territoire marseillais. Les 30 salariés en parcours d'insertion à La Table de Cana ont ainsi été impliqués dans le projet avec leurs 15 encadrants.

« Grâce à cette action, nous avons créé une synergie autour d'une même problématique, l'aide alimentaire, qui a permis de nous fédérer et de construire un projet commun » - Association Paroles Vives

#### Projets futurs

L'évaluation d'impact menée avec Kimso en juin 2021 a démontré la pertinence de cette solution et des besoins toujours présents sur le territoire. La Table de Cana souhaite continuer à servir les personnes les plus démunies.



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

« Le Réseau Régaliment nous permet de rencontrer de nouveaux partenaires avec qui nous partageons des valeurs communes ainsi que d'être informé des actualités et des rencontres qui se déroulent sur notre territoire en matière d'alimentation durable ».

**Juila Berkowicz**, responsable du développement



SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général, créée en 2013, qui se propose d'être l'intermédiaire du don agricole. SOLAAL Sud a rejoint le réseau en janvier 2021 et réalise ses missions dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial porté par le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille-Provence, PAT engagé dans la lutte contre la précarité alimentaire.

### Actions menées

SOLAAL aide gratuitement les agriculteurs à trouver des débouchés à leurs invendus, en faisant le lien avec les associations d'aide alimentaire. Elle accompagne également au processus de défiscalisation du don.

- Informer et sensibiliser les acteurs de la filière;
- Faciliter l'organisation des dons en favorisant la rencontre entre les différents acteurs ;
- Lutter contre les pertes au champ et le gaspillage alimentaire en récupérant des produits écartés du circuit classique mais néanmoins consommables ;
- Contribuer à l'équilibre nutritionnel des bénéficiaires en leur donnant accès à des produits frais de qualité.

Pour déclarer les dons : <https://dons.solaal.org>

### Actions phares

- Animation des Journées nationales du don agricole sur les MIN de Châteaurenard, Cavillon et Marseille.
- Présence sur le Salon International de l'agriculture : organisation d'un chaîne solidaire du don.
- Salon des agricultures de Provence : collecte pour l'association vendredi 13, qui distribue à 300 étudiants les fruits et légumes frais donnés par les agriculteurs.

### Résultats des actions



### Projets futurs

- SOLAAL Sud doit renforcer les dons venus directement des exploitations (ex : invendus), en déployant la sensibilisation et l'accompagnement des agriculteurs partout en région Provence-Alpes-Côte d'Azur..
- Pouvoir organiser des cueillettes solidaires directement à la parcelle en partenariat avec l'association Le Village.
- Développer et consolider les écarts d'agrégage des grandes surfaces, et notamment sur d'autres départements que ceux gérés actuellement.
- Étendre aux dons des coopératives et des grossistes sur les MIN (agriculture et agroalimentaire).



17 juin 2022, Marché municipal de Saint-Etienne du grès, collecte solidaire de 4 tonnes de fruits et légumes frais pour l'association Solidarité Ukraine.

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

« Une image dynamique et réactive du réseau et des initiatives des acteurs en action pour la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires ! C'est une initiative qui permet de se rencontrer entre acteurs et donne envie de travailler en collectif ! ».

**Maryse Arnoux**, coordinatrice de SOLAAL Sud

# CHAPITRE 2

## Diagnostiquer pour passer à l'action



### « Aider le secteur du médico-social à lutter contre le gaspillage alimentaire et à s'engager progressivement sur la voie de l'alimentation durable »



“ le réseau d'achat partagé ”



#### Actions menées

Depuis 2018, ADERE PACA ([www.unadere.fr](http://www.unadere.fr)) accompagne ses 550 adhérents du secteur privé non lucratif (principalement médico-social, social et sanitaire) cherchant à limiter l'impact de leurs activités et de leurs achats sur l'environnement, la santé et la société dans son ensemble.

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

Une communauté de pairs « Alimentation Durable » permet le partage de bonnes pratiques et la sensibilisation aux enjeux du secteur. La mise en place d'actions au profit des cuisiniers continue en 2022 avec :

- une sensibilisation à la loi EGAlim et plus particulièrement à la mise en œuvre du menu végétarien avec le fournisseur SYSCO (démonstration/dégustation de plats réalisés à base de produits bruts) ;
- une formation « Initiation à la cuisine alternative » basée sur le Mouvement des Cuisines Nourricières, avec pour partenaire, Sylvie KELLER de l'association Le Loubatas.

#### Actions phares dans l'antigaspi

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

- Un accompagnement « clé en main » : Solution Wastco® ;
- Un accompagnement en « mode autonome » basé sur le label « Mon restau Responsable® » avec le soutien de l'association Ecoscience Provence ;

- Un accompagnement transverse, spécifique au « gaspillage du pain » avec l'appui de l'association Pain et Partage ;

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

Sept établissements (secteurs du handicap et du bel-âge) ont été accompagnés par Wastco France : une fiche Optigède a été rédigée pour valoriser l'expérience pilote menée au Foyer d'Accueil Médicalisé Le Hameau du Phare (13). L'action avec Wastco dans le cadre de l'AMI est close.

Concernant l'initiative « Mon Restau Responsable® », deux grappes d'établissements engagés sur l'initiative sont constituées et une troisième est en cours de formalisation.

Trois ateliers de Pain et Partage sont programmés.

#### Projets futurs

- Continuer d'accompagner nos adhérents sur la voie de l'alimentation durable via le dispositif anti-gaspillage et d'autres outils d'aide à la conduite du changement ;
- Proposer des formations (inter-adhérents / associations) sur l'alimentation durable, répondant à des problématiques spécifiques au médico-social ;
- Sensibiliser les structures en restauration concédée aux enjeux de la Loi EGAlim.



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

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

Sylvaine SAIVE, déléguée Régionale ADERE PACA



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

### Actions menées

La collectivité a accompagné les trois collèges de son territoire ainsi que trois écoles primaires dans la mise en place d'actions contre le gaspillage alimentaire.

Leur accompagnement s'est déroulé à deux niveaux :

- Au sein des cuisines et de la cantine, un partenariat avec l'association GESPER a permis de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire.
- Dans les classes, un partenariat avec le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) a permis de sensibiliser les élèves 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, puis une semaine de tri et de pesées, en salle et en cuisine.

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

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

Pour les 3 écoles primaires, ces actions en salle et en cuisine ont été complétées par la mise en place et l'accompagnement du compostage collectif.

### Projets futurs

Ceux-ci restent à définir pour 2023 avec les élus locaux.

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](http://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

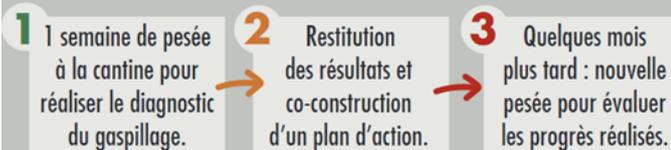
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

« Gaspi, c'est fini ! » est un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire multi-cibles, qui s'étend sur trois ans (2019-2022) sur le territoire de la communauté de communes du Sisteronais-Buëch avec l'appui de l'association France Nature Environnement o4.

### Actions menées

Le projet a permis d'identifier et de réduire le gaspillage alimentaire auprès des établissements scolaires, cuisines centrales, hôpitaux et EHPAD, restauration commerciale, marchés hebdomadaires, monde agricole, grandes et moyennes surfaces, grand public.

#### Méthodologie d'action dans la restauration collective



### Actions phares

- Auprès des 19 établissements scolaires, 2 cuisines centrales et 4 établissements médico-sociaux partenaires, un accompagnement adapté au diagnostic a été proposé : formation du personnel, recommandations quant aux menus et quantités, mode de service, fiche de liaison...
- Formation complète d'une demi-journée pour 4 restaurants commerciaux volontaires, suivie d'engagements de leur part et d'une labellisation.
- Accompagnement des grandes et moyennes surfaces sur les produits à date courte.
- Sensibilisation du grand public sur les foires et marchés, ciné-débats, ateliers cuisine anti-gaspi...



### Résultats des actions



### Projets futurs

- Poursuite du suivi du gaspillage en autonomie par les établissements de restauration collective.
- Poursuite du déploiement de composteurs de proximité.

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

« Grâce au REGAL'im, nous avons pu échanger avec des acteurs de projets similaires et avons eu de nouvelles idées d'approche. Nous avons notamment rencontré l'association Le Village, qui nous a fait part de son expérience sur les cueillettes solidaires. »

Amélie Brucher, chargée de projet FNE o4



La commune de Briançon est située dans le département des Hautes-Alpes. En 2020 elle a été lauréate de l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en Provence-Alpes-Côte d'Azur », financé par la Région SUD.

#### Actions menées

Sa cuisine centrale élabore une moyenne de 650 repas/jour sur la période scolaire soit environ 94 000 repas.

Les menus sont composés de 71% de Bio dont 68% de Bio local. La cuisine est labellisée Ecocert en Cuisine niveau 3 depuis 2016, et a été lauréate du *prix des cantines rebelles* dans la catégorie "Manger mieux, c'est politique".

En partenariat avec Un Plus Bio, la commune propose une formation de 3 jours destinée aux collectivités qui souhaitent s'engager dans une alimentation durable avec de la théorie et de la pratique.

#### Actions phares

Pour permettre aux enfants et au personnel de la restauration scolaire de conscientiser les enjeux du gaspillage alimentaire, la commune a acheté des balances connectées pour assurer un suivi quotidien des déchets.

- Outillage du personnel, cuisiniers comme animateurs, afin qu'ils réduisent de façon autonome et pérenne le gaspillage alimentaire - couteaux, planche à découper pour les fruits et le pain afin de faire des portions plus petites selon la demande de l'enfant.
- Sensibilisation du personnel et des enfants au gaspillage alimentaire, à l'alimentation durable et à la diversification alimentaire et au goût – Intervention du CPIE dans les cantines
- Suivi par les enfants de la réduction du gaspillage

alimentaire et implication dans la rectification des actions – mise en place de panneaux de suivi par mois et années de la quantité des déchets.

- Réalisation d'une carte du département pour identifier tous les fournisseurs locaux selon les menus

#### Résultats des actions

La formation proposée aux animateurs de cantine a permis une grande autonomie dans l'animation des actions pédagogiques et dans l'utilisation des balances connectées et ainsi faire participer aussi bien les enfants, les encadrants à la lutte du gaspillage alimentaire et comprendre ce qu'est une alimentation durable.

Une animation qui remporte beaucoup de succès est le vélo smoothie, qui permet de transformer en direct et de manière ludique les fruits mis de côté.

Plusieurs ateliers ont été réalisés : découverte à l'aveugle des différents radis (rose, noir locaux) puis des huiles végétales ; le gaspillage selon les pays ; les modes d'élevage, ...

#### Projets futurs

Questionner les enfants sur leurs envies et idées pour valoriser la lutte contre le gaspillage.



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

« Faire partie d'un réseau qui fait du bien et du lien entre les collectivités en transition ».

**Nathalie Allamanno,**  
Responsable restauration collective



### Actions menées

Le projet alimentaire durable de la commune a reçu le soutien de la DRAAF dans le cadre du Plan France Relance en 2021. Ce soutien financier permet de mener à bien les actions autour de :

- la qualité dans les assiettes des jeunes convives de la restauration scolaire
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la sensibilisation du grand public
- la lutte contre la précarité alimentaire
- l'étude du potentiel agricole de la commune

Les différentes actions pédagogiques ont porté sur l'éducation au goût avec un atelier autour des fruits et légumes frais, des menus à thème élaborés par les cuisiniers, des tables de découvertes autour des épices, des plats autour de la méditerranée.

La communauté d'agglomérations a financé et mis en place un « bus tour » afin de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage.

### Actions phares

Le travail sur le gaspillage alimentaire a démarré dès 2018. Les grammages ont été revus à 4 reprises grâce aux résultats des pesées. Aujourd'hui, le plan d'actions de la lutte contre le gaspillage et de l'éducation au goût dans les cantines s'articule autour de 5 axes de travail :

- Le suivi de la production et des pesées
- La formation et l'information des agents
- L'accompagnement des enfants durant le temps de repas
- Les animations autour du bien manger et des bonnes pratiques alimentaires
- Le don alimentaire.

### Résultats des actions

Le gaspillage s'élève en moyenne à 38 grammes pour les restes d'assiettes et 39 grammes pour le non servi soit 35% de moins par rapport à la moyenne nationale de 120g.

L'objectif est de diminuer de 50% ce gaspillage d'ici 2025

Les 24 agents du service Education sont concernés, associés, concertés autour du projet pour les 769 enfants scolarisés dans les écoles

### Projets futurs

- Mise en place d'une charte de bonnes pratiques afin d'harmoniser les pesées sur les 4 cantines.
- Formation des agents à l'accompagnement durant le temps de repas.
- Mise en place de groupes de travail avec les agents de restauration et les cuisiniers.
- Création d'une mascotte qui accompagne les enfants tout au long de l'année
  - Un défi pain o pain gaspillé, un challenge inter-cantines sur l'anti-gaspi, des animations : jeux, tables de découverte autour des légumineuses, ...



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

« Tout le monde a un savoir, des connaissances à partager, chacun peut apprendre des autres. Le Regal'im permet cette mise en commun et ces partages d'informations si précieuses pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire avance.

**Mylène Djeghrif Martin,**  
Chargée de Projet Alimentation Durable

## « Optimiser l'utilisation des denrées en cuisine »



La commune de Saint-Vallier-de-Thiey est située dans le département des Alpes-Maritimes. Elle est engagée depuis plus de 10 ans dans une démarche d'alimentation durable. Depuis 2020, en plus de revoir la qualité de l'offre alimentaire de ses 2 cantines, la commune, a aussi travaillé à réduire le gaspillage alimentaire, ce qui constitue un vrai levier financier pour permettre l'amélioration des denrées.

### Actions menées

Des cycles de pesées sont menés chaque année dans les deux écoles. La quantité de denrées non servies et jetées en sortie d'assiette est analysée par composante afin d'avoir une vision précise du gaspillage.

Une révision des grammages a été actée, un service en fonction de la faim des enfants est en place, le personnel est formé à l'accompagnement des enfants pour l'éducation au goût. Les recettes sont revues de manière bimensuelles avec les équipes pour être réajustées en fonction de l'appréciation des convives.

### Actions phares

La commune expérimente depuis Janvier 2020 le concept de « menu du chef » tous les mercredis. Ce menu suit le plan nutritionnel dicté par la diététicienne et est en partie constitué des reliquats de denrées utilisées pour la préparation des repas des jours précédents.

Le menu du mercredi est affiché pour les familles le matin même. Le chef cuisinier l'établi au dernier moment en fonction des denrées disponibles.

En plus d'optimiser l'utilisation des ingrédients, cela permet au chef de laisser libre cours à sa créativité.

### Résultats des actions

En 2019, le gaspillage était de 46% en moyenne sur l'ensemble du repas, il est de 23% en 2022.

L'intégralité des équipes de la pause méridienne est impliquée dans la démarche de réduction du gaspillage. Les équipes travaillent à améliorer les recettes, servir au plus proche des besoins des enfants, accompagner l'accueil de nouvelles recettes. Ainsi, la réduction du gaspillage est le fruit d'un travail collectif au quotidien.

Le « menu du chef » est très apprécié des convives qui se sentent « comme à la maison » !

### Projets futurs

A partir du mois de Janvier 2023, le « menu du chef » sera proposé les mercredis et pourra l'être les semaines où une baisse d'effectif d'au moins 15 % par rapport au prévisionnel aura été observée.



La vidéo de présentation du P.A.T de la commune : <https://saintvallierdethiey.com/#gallery-details-projet-alimentaire-territorial>

La fiche Optigede « [Cantines - Self zéro plastique et zéro biodéchet végétal non valorisé](#) »

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

« De l'énergie, du partage, de la motivation à aller plus loin et également un soutien technique à la mise en place d'actions. »

**Constance Rivier, Coordinatrice du PAT**

### « Lutter contre le gaspillage alimentaire en accompagnant les collectivités dans une démarche de restauration collective durable »



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

#### Actions menées

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

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

Le projet prévoit aussi la mise en place de solutions de valorisation des biodéchets. En s'entretenant avec les différents acteurs du secteur, comme une maître-composteur basée à Saint-Cyr, le responsable de la restauration collective de la ville ou le responsable des espaces verts, l'option finalement choisie a été d'installer des bacs de compostage dans les jardins partagés de la ville, situés à proximité d'une des cantines.

#### Projets futurs

L'Atelier Bleu se positionne comme facilitateur d'une transition vers une restauration collective plus durable et accompagne d'autres collectivités en se basant sur leurs besoins. Fin 2022, l'association interviendra par exemple dans les classes de CE2 de la commune du Beausset pour un cycle d'animations pédagogiques autour du gaspillage alimentaire, après que la commune ait effectué elle-même son diagnostic au sein des cantines scolaires.

Par ailleurs, le CPIE Côte Provençale a répondu, conjointement avec le CPIE du Pays d'Aix et le CPIE Rhône - Pays d'Arles, à un marché public du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône dans l'objectif d'accompagner tous les collèges du département dans une meilleure gestion des déchets et une réduction du gaspillage alimentaire. Sur l'année scolaire 2021 – 2022, ce sont plus de 30 collèges qui ont déjà bénéficié de cet accompagnement. Ce marché, qui se poursuivra jusqu'en juin 2023, cible les principaux, principaux-adjoints, gestionnaires et chefs de cuisine des établissements.



#### 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 ajuster nos méthodes d'intervention et s'inspirer d'outils pédagogiques pertinents à destination des enfants. »

**Mathilde Berriot,**  
Responsable du pôle Sensibilisation du grand public



## 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

1- Dans le cadre d'un marché public du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône (2021-2023), les CPIEs Pays d'Aix, Côte Provençale et Rhône - Pays d'Arles, accompagnent et forment les collèges du département sur la gestion des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire.

Sur l'année scolaire 2021 – 2022, 34 collèges ont déjà bénéficié de cet accompagnement. Ce marché se poursuivra jusqu'en juin 2023 et il s'adresse aux principaux, principaux-adjoints, gestionnaires et chefs de cuisine des établissements.

Cet accompagnement comprend :

- Un apport sur la réglementation en vigueur et à venir
- Présentation et formation à l'utilisation d'outils (diagnostic déchet, gaspillage alimentaire...)
- Deux visites techniques : zones stockage des déchets + cantine
- La co-construction d'un plan d'actions.

2- Actions pédagogiques sur l'alimentation durable (en continu)

Dans le cadre de différents programmes pédagogiques (écoles, collèges, grand public), le CPIE du Pays d'Aix propose des ateliers et animation autour de l'alimentation saine et durable. La question du gaspillage alimentaire constitue donc une partie de ces interventions et fait partie intégrante de la notion d'alimentation durable.

En parallèle à ces actions, le CPIE Pays d'Aix crée régulièrement des outils pédagogiques : guides pratiques, exposition, jeux enfants... Exemple : [Guide sur le mieux consommer et moins gaspiller](#).

### Résultats des actions

- Réalisation d'un pré-diagnostic global.
- Redynamisation de l'équipe pour analyser sa façon de gérer les déchets, évoquer l'organisation interne...
- Mise en lumière des points positifs et des axes de progrès
- Mise à niveau des différentes réglementations et de leurs impacts sur le fonctionnement de l'établissement.
- Echange sur les bonnes pratiques à mettre en place dont retours d'expérience d'autres collèges.

**Julie Maccagno,**  
*chargée de projet développement durable.*

## EQOSPHERE

« Diagnostiquer les facteurs de gaspillage et de production des déchets professionnels, les réduire, former et autonomiser les acteurs puis sélectionner et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation des surplus et des déchets résiduels »



Pionnière dans la conception de programmes RSE/RSO appliqués à la réduction du gaspillage et des déchets des acteurs professionnels (biodéchets et déchets industriels banals), EQOSPHERE met en œuvre : diagnostics quantitatifs et qualitatifs sur site, plans d'actions, formations professionnelles, solutions de revalorisation des surplus alimentaires et non alimentaires et des déchets, reporting et amélioration continue. Chaque étape est structurée par des objectifs d'accélération de la démarche au sein des organisations, d'adhésion et d'autonomisation des équipes et de coopération avec l'ensemble des parties prenantes.

L'entreprise accompagne depuis 2012 les entreprises privées et les organismes publics sur les plans stratégique et opérationnel. EQOSPHERE a été rapporteure de 2012 à 2014 du Comité de pilotage du 1er Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle est impliquée dans plusieurs écosystèmes référentiels : les CRESS, WWF, l'INEC, le Comité 21, Bcorp notamment.

### Actions phares

Optimisation et gestion des **dispositifs antigaspi** d'acteurs de **la grande distribution et du secteur événementiel** (traiteurs, agences...). Conseille les gestionnaires d'espaces pluri-acteurs tels que les gares et les centres commerciaux.

Pilotage de programmes d'envergure - diagnostics et plans d'actions - de réduction du gaspillage alimentaire, des **biodéchets** et des emballages concomitamment sur 32 sites de restauration collective de Saint Etienne Métropole et 146 sites en région Centre-Val de Loire.

L'organisme de formation d'EQOSPHERE – Prospectives RSE est certifié QUALIOP. Il conçoit et délivre actuellement des **formations professionnelles** à la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets pour tous types **d'établissements de santé**, commandées par l'**ANFH PACA** (Association Nationale de la formation

hospitalière). Avec Silver Fourchette (groupe SOS), Eqosphere déploie une action de sensibilisations au gaspillage alimentaire aux chefs de rayon de la GMS dans plusieurs départements de notre région.

### Résultats des actions

Les programmes et méthodologies mis en œuvre par les chef(fe)s de projet l'entreprise permettent de réduire de 20% à 60% les volumes de déchets, selon les secteurs d'activité.

Notre process Qualité garantit que les déchets résiduels sont transformés en ressources par des filières d'économie circulaire. En ce qui concerne les surplus et produits invendus, la plus grande partie est destinée à améliorer les dispositifs d'approvisionnement des acteurs de la solidarité selon des principes de dignité, de sécurisation et d'optimisation pour chaque partie prenante.

### Projets futurs

Des projets de coopération avec d'autres adhérents du réseau Regal'im sont en cours de relance post Covid.

La formation « Démarches **antigaspi et gestion de la qualité des dons** » à destination des GMS et de l'industrie agroalimentaire permet de parfaire les amples progrès de ces acteurs en termes de responsabilité environnementale par l'amélioration des compétences professionnelles des collaborateurs. [Plus d'informations ici.](#)

L'entreprise est à l'initiative d'une formation transversale et unique à l'échelle de la région : « **Les enjeux de la transition écologique de notre région Provence-Alpes-Côte d'Azur** ». Cette formation 100% finançable repose sur la constitution de la première communauté d'éco-professionnalisation méditerranéenne. Des spécialistes de chacun des enjeux du territoire animent 30 modules de formation à la carte en initiation et approfondissement. Objectif : accélérer, ensemble, la transition écologique en région Provence Alpes-Côte d'Azur. [En savoir plus ici.](#)

**Lucas Le Gall,**  
*chef de projet économie circulaire.*

### « Coopérer pour agir contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires de la région »



#### Actions menées

Depuis 2018, France Nature Environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur réalise dans des établissements scolaires de nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : les pesées-diagnostic et les actions de sensibilisation auprès des élèves.

Les pesées-diagnostic comprennent 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 : ressenti sur la qualité de l'alimentation et les 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.

Après une année 2020 qui a vu le report de nombreux projets, cette démarche a été poursuivie en 2021, notamment au lycée agricole de Gardanne :

- Diffusion d'un questionnaire aux lycéens sur Pronote : taux de réponses très significatif, perception précise du ressenti des lycéens à l'égard de la qualité des repas servis et des relations avec l'équipe de cuisine.
- Actions de sensibilisation : présentation durant une semaine de l'exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement et ma santé ».
- Animations en classe sur les thèmes alimentation / santé / environnement, pour approfondir les questions de la qualité et des relations à l'alimentation.

Ensuite, une semaine de pesées a été réalisée à l'Agricampus de Hyères, avec la participation active des lycéens, qui ont travaillé en petits groupes sur des propositions d'actions permettant de réduire le gaspillage.

L'exposé de synthèse a montré la variété et la richesse de leurs idées.

#### Actions phares

L'accompagnement du lycée de Valabre à Gardanne : « *Les relations avec l'équipe de cuisine, les gestionnaires, la direction et les enseignants du lycée nous ont permis de mener un projet très complet sur toute l'année : pesée, diagnostic, sensibilisation au self et dans les classes, accompagnement des actions de réduction du gaspillage.* » Une nouvelle pesée d'évaluation des résultats du plan d'action a eu lieu en fin d'année 2021 permettant de mesurer la baisse sensible du gaspillage accompagnée une nouvelle fois d'interventions de sensibilisation auprès de plusieurs classes.

En 2022, les actions se sont portées sur des animations plus théoriques sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire dans plusieurs établissements scolaires (lycée Caucadis, lycée Brochier, collège Longchamp).

#### Résultats des actions

De plus en plus d'acteurs sont sensibilisés au problème du gaspillage : les équipes de cuisine et gestionnaires collaborent pleinement à la démarche quand elle est menée. D'autre part, il n'est pas rare de voir des changements intervenir dès le début des pesées et leurs premiers constats : diminution du poids des petits pains, changement de l'emplacement des denrées, affiches sur la taille des assiettes et la provenance des produits...

Concernant les démarches de sensibilisation, les lycéens et collégiens semblent aussi bien conscients des problèmes posés par le gaspillage, même si les comportements ne suivent pas toujours...

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

« *Le REGAL' im nous a permis de mieux connaître tous les acteurs qui gravitent autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de nous donner un grand nombre de contacts.* »

**Françoise PONET**, bénévole réseau Santé-Environnement

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



### Actions menées

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

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

### Résultats des actions

Données obtenues suite aux campagnes de pesées :

- Une quantité de nourriture gaspillée de 170 gr par convive par jour en moyenne (170 gr/repas pour les collèges et 165 gr/repas pour les lycées) ;
- Un coût du gaspillage de 0,45 € par repas ;
- 741 élèves ont participé à au moins une action pédagogique, et 10 % ont été volontaires pour animer une action de sensibilisation de leurs pairs.
- Le parcours "ambassadeurs" a permis de toucher environ 344 élèves par rebond : les 4 ambassadrices ont sensibilisé 40 éco-délégués de 6ème, qui ont ensuite porté le message dans leurs classes (12 au total).

Un guide méthodologique a été conçu sur la base des résultats obtenus : le "Guide de Prévention et gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et les lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur", finalisé en mai 2021. Le document présente les

aspects réglementaires liés au gaspillage alimentaire et à la valorisation des déchets alimentaires dans la restauration collective, donne des exemples d'actions de lutte à mettre en place dans les établissements aux différents niveaux de la restauration (préparation, distribution, consommation), et partage des retours d'expériences sur les actions pédagogiques menées avec les établissements. Il comporte aussi des fiches-outils pour approfondir certains sujets et mettre en œuvre une démarche globale dans son établissement. Plus d'informations dans [les fiches Optigède](#).

### Projets futurs

La diffusion du guide est en cours dans l'ensemble des collèges des Bouches-du-Rhône par le Département, et dans les lycées par la Région. Il est aussi disponible sur [le site internet du Geres](#).



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

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

**Alexia Hebraud**, Coordinatrice Pôle Biomasse Energie Agriculture Territoire



### Actions menées

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

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

Axe 2 : Favoriser l'émergence de solutions adaptées aux déchets d'activités économiques sur le territoire ;

Axe 3 : Valoriser la ressource « biodéchets » et lutter contre le gaspillage alimentaire ;

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

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

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



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

### Actions phares

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

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

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

L'outil se décompose en plusieurs documents :

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

La boîte à outils est téléchargeable à l'adresse : <https://dechets.ampmetropole.fr/pro/>

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

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

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



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

### Actions menées

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

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

### Actions phares

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

### Résultats des actions

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

### Projets futurs

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

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



**Julie Rigaux,**

*chargée d'animation Projet Alimentaire Territorial.*

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



TERRITOIRE  
PAYS D'AIX

TERRITOIRE  
MARSEILLE  
PROVENCE

### Actions menées

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence. Dans cet optique, entre 2019 et 2022, un accompagnement a été porté par la Métropole Aix Marseille Provence, lauréat de l'appel à projet 2017 de l'ADEME, de la Région SUD et de la DRAAF.

Plusieurs actions ont été menées :

- Accompagnement des communes volontaires ainsi que du CROUS et du CFA du Pays d'Aix avec un prestataire extérieur dans la mise en place d'actions auprès de la restauration collective scolaire.
- Don alimentaire : accompagnement du CFA, réalisation d'un guide métropolitain.
- Animation d'1/2 journée en classe pour sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de 55 classes soit 1328 élèves de la zone du Pays d'Aix.
- Action à destination des habitants : étudiants, consommateurs en supermarchés, etc.
- Création d'une exposition itinérante qui sera mise à disposition des acteurs, des communes, etc.
- Création d'une mallette de 6 jeux prévention déchets avec 1 jeu de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

### 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](https://www.aix-marseille-provence.fr/).
- L'accompagnement des restaurants scolaires, avec l'aide d'un bureau d'étude proposant : un diagnostic en cuisine, lors du service et en salle (1ère pesée) puis conception et mise en œuvre d'actions choisies par les

agents ainsi qu'un bilan des actions mises en place en s'appuyant sur une 2ème pesée.

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

### Résultats de l'action

25 établissements ont participé au projet de réduction du gaspillage alimentaire sur 2019-2022.

- En moyenne, avant ce projet le gaspillage était de 121 g/convive/repas et s'est abaissé à 116 g/convive/ repas suite à l'accompagnement.
- Résultats variables selon les communes : une baisse moyenne de 30 grammes/convive a été observée pour l'une, et une baisse des commandes de pain de 18 grammes/personne/jour pour une autre.

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 la découpe de fruits.

Tous les établissements ont lancé une réflexion sur les restes non servis : actions sur le calcul des portions (grammages), sur le nombre de composantes par repas, ou encore une meilleure communication entre l'équipe de préparation et de service.

### Projets futurs

Le nouveau plan d'action anti gaspillage 2022/2025 s'articule autour de 5 axes : 1.actions à destination des établissements publics, 2.des habitants, 3.des métiers et commerces de bouche et restaurants, 4.développer la formation et l'information sur les bonnes pratiques en interne et aux niveau des communes, 5.actions à destination des porteurs de projets innovants PAT.



**Elodie Saunier,**  
chargée de projet prévention des déchets.

### « Réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine Centrale et des 39 restaurants satellites »



AVIGNON  
Ville d'exception

Soucieuse de la qualité des repas servis dans ses 39 écoles primaires, maternelles, et centres de loisirs, la ville d'Avignon a municipalisé son service de restauration scolaire en 2015. Depuis 7 ans, la nouvelle cantine s'efforce de proposer une offre de qualité (large nombre de produits labellisés), de proximité (en travaillant avec des partenaires locaux tels que *Local en Bocal* ou *les Jardins de Solène*) et écoresponsable (en luttant activement contre le gaspillage alimentaire).

#### Actions phares

##### *Les appréciations menus*

L'année scolaire 2021-2022 a été marquée par la dématérialisation des « **appréciations menus** » sur les restaurants scolaires. Chaque jour, les agents de restauration ont été interrogés sur la consommation des différentes composantes du menu proposé aux enfants. Un formulaire à remplir en ligne leur est envoyé sur leurs téléphones professionnels. 2 points ont été évalués ; la satisfaction et le gaspillage alimentaire.

##### *La fin du plastique ; le passage à l'inox*

Janvier 2022 a vu débarquer un nouveau mode de conditionnement dans l'ensemble de nos satellites. Les barquettes en plastique ont été délaissées au profit des **contenants inox** (gastronormes).

##### *Reprise des missions*

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

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

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

**L'équipe Qualité et Diététique - Cuisine Centrale**

#### Résultats des actions

L'ensemble des données récoltées avec les appréciations menus a permis de mettre en exergue les points positifs et ceux étant à peaufiner. Une adaptation de la prestation se fait ainsi de manière perpétuelle, tout ceci afin de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.

Le passage à l'inox a permis de considérablement réduire les déchets plastique. En outre, le retour vers ce mode de conditionnement a agi directement sur la qualité organoleptique des préparations culinaires (meilleure cuisson, possibilité de proposer plus de recettes « maison »). Ce paramètre a aussi un impact positif sur le gaspillage alimentaire.

La reprise des MZG a réinstauré du lien entre les enfants et les agents de restauration après cette période de pandémie. L'implication dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est favorisée par la forme ludique de la mission et induit une réelle réflexion de la part des enfants sur un sujet d'actualité.

Le travail sur l'apaisement global de la pause méridienne a poussé les agents à prendre conscience de l'importance du bien être de ce temps particulier et de ses bénéfices sur la consommation alimentaire des enfants.

#### Projets futurs



Reprise des Missions Zéro Gaspi sur l'ensemble des satellites

Une expérimentation va être menée sur quelques écoles pilotes pour tester en fin de service le tri des biodéchets qui seront récupérés par un partenaire pour leur valorisation en compost. L'idée étant par la suite d'étendre la pratique sur l'ensemble des restaurants.

### « Une solution globale pour maîtriser le gaspillage alimentaire en structures accueillant des personnes fragiles »



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

Grâce à son expertise sur une approche nutrition / santé de l'alimentation, cette offre d'accompagnement propose un diagnostic, une analyse détaillée du gaspillage et l'élaboration d'un plan d'actions défini collégialement. La plus-value de cette démarche est la mise à disposition de l'application WASTCO Solutions® (saisie de référentiels, saisie des pesées, tableaux de bord automatisés).

Pour en savoir plus : [www.wastcofrance.fr](http://www.wastcofrance.fr).

#### Actions menées

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

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

La maîtrise du gaspillage alimentaire est le premier pas vers une démarche plus

globale permettant de placer l'alimentation au cœur des projets d'établissements en répondant aux exigences de la loi EGALIM.

#### Actions phares

- Diagnostics de gaspillage alimentaire détaillés (par composantes, régimes, textures, ...) et externalisés.
- Proposition de plans d'action concrets, impliquant tous les acteurs de l'alimentation au sein de l'établissement.
- Optimisation du processus de restauration et de l'organisation interne de distribution des repas pour favoriser la prise alimentaire.
- Conduite du changement.
- Accompagnement à la mise en œuvre des plans d'actions.
- Formations « sur mesure » des acteurs concernés (cuisiniers, aides soignants, aides hôteliers, ...) grâce à la certification QUALIOPI de WASTCO.

#### Résultats des actions

- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Lutte contre la dénutrition / malnutrition.
- Territorialisation des approvisionnements, réduction du coût du gaspillage et réallocation vers des produits alimentaires de meilleure qualité grâce aux économies réalisées.

#### Projets futurs

« L'enjeu est de continuer à aider les établissements à conserver une offre alimentaire de qualité pour le plus grand plaisir des résidents ou patients tout en respectant la réglementation en matière d'approvisionnement, le manque de personnel et les budgets contraints. »

L'ambition est de continuer les diagnostics du gaspillage alimentaire et de développer tous les champs de l'alimentation durable.



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

« Le réseau REGAL'im nous permet de référencer notre expertise WASTCO auprès des établissements désireux d'engager une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en région. »

**Sandra Rigal Vadell**, fondatrice de l'offre Wastco

# CHAPITRE 3

## Informier et sensibiliser pour changer les comportements



## « Défi 1000 foyers plus forts que leurs déchets »



### Actions menées

Dans le prolongement des actions « Défis des familles Zéro Déchet Zéro Gaspillage », que leur association a animé avec le soutien de l'ADEME depuis 2016 sur la ville de Miramas et ses environs, l'ADMR a animé de 2019 à 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, des professionnels ou des scolaires, l'ADMR aborde le sujet du gaspillage alimentaire à partir des différents leviers qui permettent de le juguler dans la vie quotidienne, 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, la conservation et la durabilité des aliments, les habitudes de cuisine et de recyclage (accommodation des restes), ou encore le de traitement des déchets ultimes (compost, poules...).

### Résultats des actions

Ce sont **1.041 familles volontaires** qui ont suivi le défi depuis 2016, soit **près de 3.000 personnes**. Elles ont tout d'abord réalisé un « questionnaire diagnostic déchets » puis suivi leur évolution, en choisissant leurs actions, pour atteindre une réduction de leurs poubelles de 50% en moyenne (et jusqu'à 80% pour certaines d'entre elles).

302 ateliers de savoir-faire gratuits, 68 stands dans des manifestations publiques, 65 repair cafés, et 19 formations ont permis de sensibiliser et d'accompagner ces familles.

Aujourd'hui, elles 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 : quantités adaptées, fabrications maisons, utilisation des restes, parures et bas morceaux, recyclage et compostage, poules...

### Projets futurs

- Toucher davantage les publics indifférents à la problématique des déchets, en développant, entre autres, les sensibilisations et formations en milieu professionnels, où l'on ne rencontre pas seulement des publics favorables à ces messages.
- Accentuer les approches sur l'alimentation positive et durable, qui est un levier prépondérant du changement vers moins d'impact environnemental mais aussi concernant la santé et la qualité des aliments ; sujets qui rencontrent un vif intérêt du public. Cette approche offre la possibilité d'agir à de nombreux niveaux, dont la maîtrise du gaspillage alimentaire fait pleinement partie.



### 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*

## BIO-SPHERE

« 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 découvrir au plus grand nombre le défi du gaspillage alimentaire et les solutions à mettre en œuvre.

De représentations sont régulièrement données en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, de manière itinérante.

### 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.

### Résultats des actions

Bio-Sphère sensibilise en moyenne 15.000 personnes tous les ans, à travers 87 conférences sur le gaspillage alimentaire données à travers la France, la Suisse, la Belgique et l'Outre-mer.

### 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

### communauté d'agglomération



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

#### Actions menées

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

#### Actions phares

En particulier, la collectivité porte une action « Resto Box » depuis 2016, qui finance la distribution de boîtes adaptées pour que les convives des restaurants puissent emporter leurs éventuels restes de repas et ainsi éviter le gaspillage de ces denrées. En effet, le gaspillage par personne et par repas est bien supérieur au restaurant qu'au domicile (130g contre 32g (Ademe 2016)), et emporter ce que l'on n'a pas mangé au restaurant permet de diminuer cette perte.

La Resto Box a changé d'aspect et a été remise en fonctionnement en septembre 2021, elle est maintenant isotherme pour un meilleur confort des usagers.

La fabrication cette boîte "Made in Avignon" est ultra-locale et s'est faite par lot de 10 000 boîtes recyclables et sans BPA (sans bisphénol, sans phtalate).

#### Résultats des actions

Depuis sa remise en service en 2021, 30 restaurateurs ont déjà demandé à être livrés d'une cinquantaine de box.

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

Ces mêmes restaurateurs peuvent arborer par la suite sur leur vitrine le logo de la Resto Box pour informer leurs clients qu'elle est disponible en fin de repas, et ainsi faire passer cette pratique dans les habitudes.

#### Projets futurs

Le nombre de restaurateurs demandant la Resto Box ne cesse de croître devant une demande de plus en plus fréquente des convives de repartir avec les restes de leurs repas. La collectivité souhaite continuer à les distribuer gratuitement aux restaurateurs volontaires : ceux-ci peuvent se rapprocher de l'agglomération !



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

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

**Adrien Bejot** Chargé de mission prévention et collecte sélective/prospective



### Actions menées

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

Dans ce supermarché, ce sont les adhérents et bénévoles qui choisissent les produits, en privilégiant souvent des critères d'écoresponsabilité.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'intègre dans cette démarche, et est abordée via 3 actions :

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

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

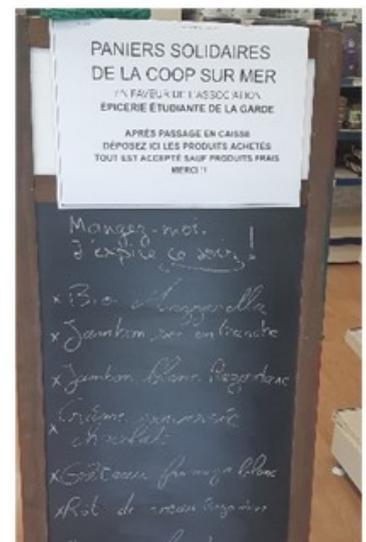
### Actions phares

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

- Politique d'achat : création du catalogue et suivi des quantités par les coopérateurs afin de développer un autre rapport à la consommation en commandant au plus juste sans produit d'appel et selon les besoins identifiés.

### Projets futurs

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



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

« Le Regal'im nous a permis de démarrer toute une politique de diffusion de bonnes pratiques en mettant à notre disposition une mutualisation de projets existants, un suivi et une mise en relation avec d'autres acteurs locaux. »

**Stéphanie Camous**

# CPIE RHÔNE PAYS D'ARLES—ASSOCIATION D'EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT ET LA CITOYENNETÉ

## « Accompagnement de démarches globales : de la réduction du gaspillage alimentaire au tri des déchets organiques »



RHÔNE PAYS D'ARLES

### Actions menées

- Accompagnement du volet pédagogique de l'EPARCA (Etablissement Public Administratif de Restauration Collective d'Arles) sur le projet REGALATE : Démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire (*voir action phare*) – 2014-2017.
- Formation des agents des collectivités dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial (partenariat ARBE / PETR du Pays d'Arles) : Education et sensibilisation des agents à l'alimentation durable - 2021.
- Marché public avec la Métropole Aix Marseille Provence : Interventions auprès des scolaires sur le thème du gaspillage alimentaire – depuis 2015
- Accompagnement de professionnels du tourisme des PNR de Provence-Alpes-Côte d'Azur (partenariat PNR / URCPIC) : Cycle d'ateliers pour découvrir et mettre en pratique une démarche durable au sein de son établissement - 2022.
- Participation au Réseau Régional d'Education à l'alimentation et au Goût : (partenariat GRAINE-CRES) : Instaurer une dynamique régionale pour mettre en place des actions autour de l'alimentation et du goût - 2022.

### Actions phares

REGALATE ! Sensibiliser le jeune public en proposant des réflexions collectives.

Après un premier partenariat pour organiser des visites de la cuisine centrale dans le cadre de projets de classe intitulés « Du paysage à l'assiette », le CPIE Rhône Pays d'Arles accompagne la démarche « A table ! » de la restauration collective d'Arles (EPARCA), afin d'associer les convives à la démarche. C'est ainsi que sont lancés « les Pitchoun's parlements » : organisés sur le temps périscolaire méridien, il s'agit d'un moment de discussions

et d'échanges avec les élèves sur le thème de l'alimentation, à partir de leurs représentations, et permettant d'engager le dialogue.

3 sujets ont ainsi été abordés avec eux : la restauration collective, la nutrition santé (avec l'appui d'une diététicienne), les habitudes et les comportements alimentaires.

### Résultats des actions

- 39 professionnels sensibilisés en 2022
- 11 collèges accompagnés
- 2 collectivités accompagnées
- 51 Elèves sensibilisés

### Projets futurs

Le CPIE Rhône Pays d'Arles, le CPIE du Pays d'Aix et le CPIE Côte Provençale accompagnent tous les collèges du département des Bouches-du-Rhône, dans le cadre d'un marché public du Conseil Départemental, pour une meilleure gestion des déchets et une réduction du gaspillage alimentaire. Plus de 30 collèges ont déjà bénéficié de cet accompagnement pendant l'année scolaire 2021/2022.

L'action, qui se poursuivra jusqu'en juin 2023, cible les principaux, principaux-adjoints, gestionnaires et chefs de cuisine des collèges. Elle pourrait être prolongée par des plans d'actions adaptés à chaque établissement.



**Emilie Vacher,**  
chargée de projet agriculture et alimentation.

## « Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût »



### Actions menées

Ce Réseau, créé fin 2021 à l'initiative de la DRAAF, est co-animé par le GRAINE (Réseau régional pour l'éducation à l'environnement) et le CRES (Comité Régional d'Education pour la Santé) et est financé par la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Son objectif est d'instaurer une dynamique régionale permettant le développement de la réalisation d'actions en éducation à l'alimentation et au goût.

Le Réseau s'est doté d'un pôle d'acteurs de terrain, structures expérimentées dans ce domaine, réalisant notamment des journées de professionnalisation pour des acteurs-relais (enseignants, éducateurs en Accueils Collectifs de Mineurs, agents de restauration, ATSEM...)

Ce pôle d'acteurs est composé de 15 structures de terrain (du secteur privé : listées ci-dessous) et de 4 structures du secteur public (CNFPT, Mairie de Marseille, EPARCA, ARBE). Une majorité de ces structures ont pu être formées par l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes (ANEGJ) en 2021.



### Actions phares

Les coordinateurs du Réseau (CRES et GRAINE) ont organisé différents événements en 2022 :

- Deux modules de professionnalisation :
  1. Module « **Eduquer au goût - Niveau initial** » le 23 mai 2022 à Aix-en-Provence qui était à destination de toute personne souhaitant découvrir les bases de l'éducation au goût et mener des activités sur ce thème : associations, collectivités, professionnels de santé ...
  2. Module « **Eduquer au goût - Approfondissement** » les 10 et 11 octobre 2022 à Marseille qui était proposée à toute personne **menant déjà** des activités d'éducation au goût et souhaitant se perfectionner.
- **Un webinaire spécifique sur le thème de l'éducation au goût** sera mis en place en janvier 2023.
- Des réunions régulières rassemblent les membres du Pôle d'acteurs pour échanger sur leurs pratiques.
- Des réunions régulières des membres du COPII permettent de faire des points d'étape de l'avancée du projet (DRAAF, les deux rectorats, REGALIM, ADEME, CNFPT, ANEGJ, ARS, ADERE, AGORES).

### Résultat des actions

Les résultats des premières actions sont très positifs, les participants aux modules de professionnalisation ont pu acquérir de nouvelles compétences et se sentent, en grande majorité, prêts à développer des actions sur la thématique du goût. Les membres du Pôle d'acteurs sont aussi satisfaits de la coordination du Réseau et sont en cours de réalisation de modules de professionnalisation pour les publics enseignants et périscolaires. Les résultats d'évaluation pourront être diffusés dès la fin des modules, en mars 2023.

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

« Le REGAL'im fait partie du Comité de pilotage du Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût. Il nous fait profiter de son expérience, de ses contacts et facilite la mise en lien. Des rapprochements d'acteurs sont prévus et semblent indispensables. Son expertise dans le domaine du gaspillage alimentaire nous est très utile et favorise les liens entre éducation au goût et gaspillage alimentaire. »

**Claire Pierrard**, co-animatrice du réseau.



Le gaspillage alimentaire est un véritable fléau. Bien que le consommateur ne soit que le troisième plus grand gaspilleur après les producteurs et les usines, son impact n'est pas des moindres. Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, chaque français jette vingt kilos de nourriture par an, parmi lesquels sept kilos encore emballés.

Cela coûte 159 € de perte par an pour chaque ménage !

### Actions menées

La nouvelle équipe du Centre Technique Régional de la Consommation PACA a lancé un nouveau projet d'ateliers relatifs au « Consommateur Responsable » à destination des seniors afin qu'ils puissent toujours rester des consommateurs !

L'action de départ concerne le gaspillage alimentaire à travers un atelier « Comment ranger son réfrigérateur pour lutter contre le gaspillage ? ». Elle traite des questions suivantes :

- Quelles sont les différentes dates de conservation des produits ?
- Comment lire les étiquettes sur l'emballage ?
- Comment respecter la chaîne du froid ?
- Quelles sont les différentes zones du réfrigérateur ?
- Y a-t-il des astuces pour bien ranger le réfrigérateur ?
- Comment bien entretenir son réfrigérateur ?

L'action a eu lieu au Grand Delta Habitat à Orange.

### Résultat des actions

Les participants ont compris les sources de gaspillage alimentaire dans leur quotidien et les astuces pour le diminuer. Leurs retours étaient très positifs, ils ont exprimé le souhait de renouveler l'expérience avec d'autres thématiques relatives au gaspillage alimentaire.

### Projets futurs

Le CTRC PACA va développer trois nouveaux ateliers à l'attention des seniors consommateurs sur les trois axes du gaspillage alimentaire.

- ◆ Mieux acheter.
  - ⇒ Vente en vrac
- ◆ Mieux consommer.
  - ⇒ Les gestes anti-gaspillage alimentaire à adopter à la maison.
- ◆ Mieux jeter.
  - ⇒ Comment trier ses déchets alimentaires ?



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

« L'information que nous recevons régulièrement de la part du réseau REGAL'im nous a permis d'être tenus au courant des différentes nouvelles concernant le gaspillage alimentaire en soi et les actions menées pour y faire face. »

**Emna Zghal**, Directrice-Juriste du Centre Technique régional de la consommation PACA.

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



#### Actions menées

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

L'association accompagne les labellisés dans l'évolution de leurs pratiques au travers de divers engagements proposés dans les cahiers des charges des labels, dont une partie sur la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, les professionnels labellisés Restaurant Engagé se voient notamment remettre gratuitement des « doggy bag » réutilisables en verre.

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

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

Ecoscience Provence promeut les solutions locales avec la mise en lumière de deux applications auprès du réseau territorial de Commerces, Producteurs et Restaurants Engagés : Pepino et Ecoslowasting (plateforme de vente de produits invendus à destination du grand public). Elle s'associe également avec des acteurs locaux de l'anti-gaspi (association L'Econome, le Fab de Dédé, etc.).

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

- La mise en valeur sur les réseaux sociaux et sur le site du Commerce Engagé des bonnes pratiques et des engagements pris par les professionnels du réseau.
- Le Menu Zéro Déchet, outil de sensibilisation à la réduction des déchets plastiques et au gaspillage alimentaire. Ce Menu est présenté par les Restaurants Engagés à leur clientèle à l'occasion de la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire annuelle.
- La tenue de stands de sensibilisation autour de la conservation des aliments, la cuisine anti-gaspi, le compostage.
- La distribution du Guide de conservation des aliments.

Enfin, en tant que référent régional, l'association Ecoscience Provence promeut dans toute la région la garantie « Mon Restau Responsable » (MRR) créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co en 2016 à destination des établissements de restauration collective. La démarche comprend tout une partie sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



A ce titre, l'association mène un projet anti gaspillage alimentaire en partenariat avec ADERE PACA, une Centrale de Référencement Associative. 16 adhérents « alimentaires » de la centrale de référencement sont accompagnés pour réduire leur gaspillage alimentaire. Au terme de leur accompagnement, ils seront tous certifiés MRR.

#### Projets futurs

- Poursuite du déploiement de la démarche du Commerce Engagé et de ses labels.
- Déploiement de la démarche Marché Engagé en Provence Verte (territoire de 28 communes).
- Essaimage de la garantie Mon Restau Responsable en région 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. Ces 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 PE-PINO aux restaurateurs labellisés ; De nouveaux partenariats potentiels ; Une opportunité de promouvoir la démarche Mon Restau Responsable. »

**Mélissa Martin**, Chargée de mission

## GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur

### « Organisation de journées régionales de professionnalisation d'acteurs éducatifs-relais sur le gaspillage alimentaire »



#### Actions menées

Le GRAINE, Réseau régional pour l'éducation à l'environnement et au développement durable, va mettre en œuvre, deux journées régionales de professionnalisation d'acteurs éducatifs-relais sur le gaspillage alimentaire.

Elles sont financées par la DREAL dans le cadre du PRSE.

Elles s'adresseront aux acteurs éducatifs du Réseau GRAINE et plus largement à tout acteur éducatif de la région souhaitant monter en compétences sur le thème du gaspillage alimentaire.

Elles ont pour finalité de réduire le gaspillage alimentaire en favorisant le développement et l'essaimage d'actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire par des acteurs éducatifs-relais auprès d'un large public-cible.

Ces journées se composeront d'une alternance entre apport de connaissances (notions précises en lien avec le gaspillage alimentaire et le public-cible, moyens de lutte, apport de la psychologie sociale), découverte/partage d'outils pédagogiques et retours d'expériences d'acteurs éducatifs de terrain.

#### Actions phares

Deux journées distinctes sont prévues : la première s'intitule « Sensibiliser un public « Adultes » au gaspillage alimentaire : Connaissances, outils et retours d'expériences ». Les publics cibles des participants

pourront être des consommateurs, des professionnels, du grand public...

La seconde s'intitule « Sensibiliser un public « Jeunes » au gaspillage alimentaire : Connaissances, outils et retours d'expériences ». Ici, les publics cibles des participants pourront être des enfants et adolescents en milieu scolaire et extrascolaire.

#### Résultat des actions

Ces journées de professionnalisation se dérouleront début 2023 et les résultats seront largement communiqués.



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

« Le REGAL' im nous a permis d'affiner notre projet grâce à son expertise et son retour d'expérience. Il sera sollicité en tant qu'intervenant pour ces journées. »

**Marie Laudat**, Animatrice du réseau GRAINE PACA



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

Les animateurs scientifiques de l'association interviennent dans différents événements Grand public afin d'échanger sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire, notamment sur le territoire du Var.

À travers des ateliers et autres activités ludiques, petits et grands peuvent être sensibilisés à l'alimentation durable, à l'importance du bien manger, et venir discuter des solutions à mettre en place pour éviter le gaspillage et manger de façon plus éco-responsable, comme réfléchir sur leurs besoins et leur consommation afin d'avoir les quantités justes.

### Projets futurs

L'association développe ses actions de sensibilisation au sein des écoles qui demandent à être accompagnées dans cette démarche de réduction du gaspillage alimentaire à la cantine.



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

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

*Emeline Gonneau, Chargée de projets « Animations scientifiques »*

# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL CO-PILOTE PAR LA METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE ET LE POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS D'ARLES

## « Accompagner les communes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la mission « Nos Cantines Durables » du Projet Alimentaire Territorial »



### Actions menées

Les élus du Projet Alimentaire Territorial ont souhaité œuvrer en priorité sur le thème de la restauration collective durable, car elle est au cœur de nombreux enjeux agricoles et alimentaires du Projet Alimentaire Territorial : produits de qualité, durabilité des filières agricoles, préservation des terres, revenus agricoles, valorisation des déchets, santé des enfants.

Après un diagnostic de la restauration collective et des actions de formation, une mission « Restauration Collective Durable » dédiée a été déployée sur le territoire du PAT dès 2021 avec le financement d'un poste d'animation et d'une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage spécialisée, grâce au dispositif France Relance. L'ambition de cette mission est de proposer un accompagnement de proximité dans la transition vers des cantines plus durables pour les collectivités du territoire :

- Animation du Réseau Nos Cantines durables : formations, visites, rencontre avec les fournisseurs ;
- Coordination d'études et de projets expérimentaux innovants à l'échelle de petits territoires : commandes groupées denrées et matériel ;
- Mise à disposition par le PAT le bureau d'étude Ecozept pour un accompagnement individualisé et gratuit des communes : c'est l'Appel à Projet Nos Cantines Durables.

### Actions phares

Le PAT propose un accompagnement à plusieurs niveaux autour de la restauration collective, avec une volonté d'agir transversalement, à tous les maillons de la chaîne : approvisionnements locaux et qualité, évolution des menus, suppression progressive du plastique, sensibilisation des enfants à l'alimentation durable, ...

Plus spécifiquement le PAT propose 2 niveaux d'accompagnement sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Accompagnement collectif à travers le Réseau Nos Cantines Durables : organisation de journées de formation et d'échange autour du gaspillage alimentaire, avec retour d'expériences de communes du territoire, partage d'outils, ..
- Accompagnement individuel des communes qui le souhaitent dans le cadre de l'Appel à Projet Nos Cantines Durables : organisation d'une réunion avec l'ensemble des agents pour présenter la démarche de lutte contre le gaspillage et l'organisation des campagnes de pesées, analyse des résultats des pesées et préconisations, ...

### Résultat des actions

Au total, ce sont plus de 300 personnes qui ont assisté aux Journées du Réseau Nos Cantines Durables en 2021-2022, représentant 50 communes, soit 40% des communes du territoire du PAT.

Par ailleurs, 15 communes ont déjà été lauréates de l'Appel à Projet en 2022 et bénéficient d'un accompagnement sur mesure par un bureau d'étude.

### Projets futurs

Poursuite de l'accompagnement collectif – via de nouvelles journées du réseau Nos Cantines Durables dédiées à la lutte contre le gaspillage dans les cantines scolaires - et individuel avec de nouveaux Appel à Projet Nos Cantines Durables.

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

« Une mise en relation avec d'autres acteurs de la Région: collectivités, associations, entreprises, avançant dans un objectif commun d'alimentation durable et de limitation des déchets. »

*Lison Postel, Animatrice restauration durable du PAT*

# RESTAURATION PARTICIPATIVE DU PLATEAU DE BRIGNOLES

## « Un restaurant solidaire engagé dans la sensibilisation anti-gaspi »



« Les potes au feu » est un projet de restaurant solidaire mixte, qui souhaite répondre aux besoins prioritaires du territoire : rompre l'isolement, favoriser la mixité sociale et retisser les liens sociaux.

Il est porté par un collectif associatif bien installé sur le territoire varois : l'Accorderie Provence Verte, la Fondation d'Auteuil Résidence St Christophe, le Centre Social la MIS, La Fédération des Centres Sociaux du Var et Le Secours Catholique. Le collectif associatif s'est créé en Association Loi 1901, et le restaurant a ouvert ses portes tout récemment, en septembre 2022.

### Actions phares

Avec un cuisinier salarié et une équipe tournante de bénévoles (accueil et service, menus et approvisionnement, animations et communication), le restaurant vise de servir 30 couverts par jour, en étant ouvert deux midis par semaine et un soir par mois.

Il est proposé un menu du jour unique pour tout le monde, à base de produits au maximum locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Deux tarifications sont proposées, dont une « solidaire », pour permettre au plus grand nombre d'y accéder.

En plus de l'activité de restauration, des ateliers et des événements sont prévus au sein du restaurant et à l'extérieur (ateliers culinaires thématiques, soirées autour d'un producteur, cinéma, musique, théâtre, humour...) à destination du tout public, mais aussi en partenariat avec des structures socio-culturelles et leur public. La sensibilisation à la consommation responsable et à la limitation du gaspillage alimentaire feront partie de ces ateliers partagés.

### Résultat des actions

Nous espérons par la création de ce lieu original changer le regard sur la précarité et luttera contre les préjugés concernant les personnes fragiles, tout en apportant notre contribution à la lutte contre le gaspillage et la surconsommation.

Pour vérifier l'atteinte de nos objectifs, nous réaliserons une évaluation quantitative :

- \* Nombre de repas par jour, grâce à un cahier de tenue de compte des repas servis.
- \* Nombre de personnes différentes touchées (estimation)
- \* Nombre de personnes étant aux minimums sociaux (par rapport aux recettes journalières).
- \* Nombre de personnes touchées par les actions ciblées gaspillage.

### Projets futurs

La pérennisation de notre restaurant, qui sera complétée par la création d'un Food-truck solidaire pour aller à la rencontre des habitants des villages de la Provence Verte.

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

« La connaissance d'un réseau riche en compétences, l'échange de pratiques, la valorisation des actions menées. »

**Michel Figarella, Président du collectif**



#### Actions menées

Silver Fourchette est un programme associatif à destination des seniors visant à sensibiliser ce public aux bienfaits du bien manger pour bien vieillir. Nous portons le message qu'il est possible de construire une image positive et gourmande d'une alimentation adaptée après 60 ans, en plaçant la convivialité au cœur de nos actions.

Partant du constat que les seniors sont à l'origine d'un achat sur deux en grande distribution (*institut Nielsen, 2014 (1)*), nous jugeons essentiel de s'adresser aux seniors directement sur leur lieu de consommation afin de les sensibiliser à leur pouvoir d'influence en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour Silver Fourchette, œuvrer pour une alimentation durable signifie œuvrer aussi contre le gaspillage alimentaire. Puisque 47% du gaspillage alimentaire est observé lors de la phase de distribution (14%) et de consommation (33%), il nous paraît essentiel de proposer des actions pertinentes pour modifier les habitudes de chacun.

#### Actions phares

##### 1/ « Mes courses anti-gaspi »

Mise en place d'ateliers courses en supermarché visant à donner des astuces concrètes à mettre en œuvre au quotidien pour améliorer leur impact environnemental et optimiser les dépenses alimentaires.

##### 2/ « Les ambassadeurs de l'anti-gaspi »

Mise en place d'un atelier de sensibilisation auprès des salariés des supermarchés, visant à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour mieux orienter les clients du magasin mais aussi applicable au sein de leur foyer.

##### 3/ Démonstration culinaire « rien ne se perd, tout se transforme » en présentiel et en ligne

Ces actions visent à diffuser des bonnes pratiques en cuisine pour tous et donner des astuces pratiques et anti-gaspi à appliquer au quotidien.

#### Résultat des actions

Ces actions sont réparties entre 4 départements, concernent un total de 9 ateliers courses en supermarché, 7 démonstrations culinaires et 3 ateliers de sensibilisation pour les professionnels, pour un total de 396 bénéficiaires, dont 18 salariés de supermarché et 378 seniors.

« Grâce à Silver Fourchette, je découvre de nouvelles idées recettes avec les restes de mes aliments à la maison »  
Josette, 74 ans.

« Silver Fourchette, c'est le partage d'une façon de s'alimenter en se faisant plaisir, j'apprends toujours des petites astuces, merci ! » Yvonne, 80 ans.

#### Projets futurs

- Continuer à placer l'alimentation durable dans nos interventions auprès des professionnels d'établissements médico-sociaux (EMS).
- Développer en région Provence-Alpes-Côte d'Azur notre programme d'actions pour les enfants et les jeunes pour le Bon et Bien manger.



(1) <https://www.silvereco.fr/wp-content/uploads/2021/04/Nielsen20Global20Aging20Report20February20202014.pdf>

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

« Des ressources sur des thématiques anti-gaspillage précises et des contacts dans la région PACA. Merci ! »

**Anais Scussel, Cheffe de projets région Sud**

Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à ce guide !

Bravo pour vos actions qui font avancer la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui donnent envie de poursuivre dans cette voie, et de fédérer encore plus largement.

Nous espérons, lectrices, lecteurs, que ces 47 témoignages vous ont inspiré.e.s, qu'ils vous ont donné envie de passer à l'action, ou peut-être de rejoindre le réseau REGAL'im vous aussi.

Vous pouvez :  
**Contactez l'animatrice**



**Manon Pulliat**

[mpulliat@sud.lacoopagri.coop](mailto:mpulliat@sud.lacoopagri.coop)

06.21.93.34.41

Mais aussi :  
**Suivez le REGAL'im**



Et trouvez  
d'autres initiatives :



Où encore vous intéressez aux réseaux partenaires et amis :

le réseau régional des Projets Alimentaires Territoriaux, le GT5 de lutte contre la précarité, le réseau régional d'éducation à l'alimentation et au goût, le Réseau Compost Citoyen, ...

## Réseau porté et financé par