

Journée technique à Exp'Hôtel



Restauration et changement climatique

Le 23 novembre dernier, se tenait la deuxième édition du salon Exp'Hôtel dédié à l'hôtellerie, la restauration et les métiers de la bouche à Bordeaux. Lors de ce salon, le CREPAQ organisé une journée technique du RÉGAL en partenariat avec la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat d'Aquitaine, sous forme d'une **table ronde sur les bonnes pratiques dans la restauration pour agir contre le gaspillage et le réchauffement climatique**. La parole a été donnée à ceux qui agissent au quotidien : l'association Bon Pour le Climat, Vivien DURAND, chef du restaurant le Prince Noir, Slimane Hamma-dache, chef de Rest'O, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, Loc'Halle BIO, Le Fournil d'Alex mais aussi l'ADEME.

Retrouvez le contenu des échanges ici

Sensibilisation des élus

Le Gaspitour Gironde

Il s'agit d'un cycle de sessions de sensibilisation des élus, animé par le CREPAQ en partenariat avec les syndicats intercommunaux de prévention et gestion des déchets, avec le soutien du Conseil départemental et de l'ADEME, se déroulant d'avril à mai 2016, qui va faire étape dans 6 secteurs géographiques de la Gironde. Objectif : contribuer à **impulser la mise en place d'actions permettant la réduction du gaspillage alimentaire** (restauration collective scolaire, actions auprès des habitants, aides et dons alimentaires etc.). Le principe de ces sessions est de comprendre les enjeux environnementaux sociaux et financiers du gaspillage alimentaire et de connaître les outils permettant d'agir pour le diminuer à partir d'exemples très concrets.

Guillaume Garot, député et ancien ministre délégué à l'Agroalimentaire et auteur d'un rapport rendu en avril 2015 sur le gaspillage alimentaire, met en avant le rôle des collectivités territoriales pour réduire le gâchis : « Rien ne se fera si les élus locaux ne s'emparent pas du sujet ».

Conserverie solidaire



Un futur grand projet né lors du premier forum ouvert du REGAL

Lors du premier forum régional du RÉGAL Aquitaine, en janvier 2014, une idée originale est lancée sous l'impulsion du CREPAQ : la création d'une conserverie solidaire. Son objectif : récupérer les invendus et rebus alimentaires pour les transformer en conserves afin de contribuer à l'aide alimentaire par l'approvisionnement des banques alimentaires, Restos du Coeur, Secours Populaire, épiceries solidaires, CCAS, etc.

Un comité de pilotage du projet se met en place rapidement composé de la DREAL, de la DRAAF, de l'ADEME, du Département de la Gironde, du CREPAQ et de l'association ATIS. Celle-ci est chargée de superviser une étude d'opportunité du projet qui se révèle positive. Le comité de pilotage décide dans la foulée de chercher un porteur de projet pour assurer la direction de la conserverie dont la forme juridique n'est pas encore déterminée à l'heure actuelle (SCIC, association ou entreprise d'insertion...).

Parmi plusieurs candidats, c'est Serge PEZZINO qui est retenu et dont la première mission a été de finaliser l'étude de faisabilité. Après 8 mois d'étude, les signaux sont au vert. Il s'agit maintenant de mobiliser les fonds adéquats pour le démarrage.

Pour ce faire, une association de préfiguration de la conserverie solidaire vient d'être créée le 5 février 2016 par une assemblée générale constitutive, à laquelle participait bien entendu le CREPAQ, comme membre fondateur. Un conseil d'administration de 8 membres a été élu. Il a pour tâche de mener tambour battant avec Serge PEZZINO ce projet dont le démarrage opérationnel est prévu début 2017. Le comité de pilotage reste, quant à lui en place, pour conseiller et épauler le conseil d'administration.

Le CREPAQ est particulièrement fier de prouver que pour ce projet, le pari de l'intelligence collective d'un ensemble d'acteurs qu'il a voulu mobiliser au travers du RÉGAL, a bien atteint son objectif : parvenir à une valeur ajoutée et à des résultats qui n'auraient pas pu être obtenus par chaque acteur individuellement ou par la simple addition des actions et des compétences de ces derniers.

Actualités

La loi sur le gaspillage alimentaire votée à l'unanimité



La loi relative au gaspillage alimentaire a été votée à l'unanimité en première lecture à l'Assemblée nationale le 9 décembre 2015. Elle a ensuite été adoptée, par le Sénat, en séance publique le mercredi 3 février 2016 sans modification par rapport à la version issue de l'Assemblée nationale. Elle a été publiée le 12 février 2016 au Journal officiel de la République française. Ce projet de loi instaure une hiérarchie des actions : prévention du gaspillage, à défaut utilisation des invendus pour la consommation humaine, pour l'alimentation animale, puis à des fins de compost pour l'agriculture ou de valorisation énergétique. Il sera interdit aux grandes surfaces de jeter de la nourriture consommable (invendus), de détruire de la nourriture consommable (par javellisation notamment), et elles auront l'obligation de signer un protocole avec une association de solidarité afin de faciliter les dons alimentaires. La lutte contre le gaspillage alimentaire fera en outre partie de l'éducation à l'alimentaire durant le parcours scolaire.

Voir la Loi

Le «doggy bag», fortement recommandé mais non obligatoire



C'est la possibilité pour le client d'un restaurant d'emporter ce qui n'est pas terminé (vins ou mets). Il s'agit d'une pratique facultative pour les restaurateurs mais toutefois, les organisations professionnelles les encouragent largement. Selon un sondage mené par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes (DRAAF), 75% des Français seraient prêts à utiliser un doggy bag. Cependant, dans la pratique, peu osent le demander. Rassurons les restaurateurs qui craignent des poursuites judiciaires : **«Afin de répondre aux craintes des professionnels, il est important de préciser que la responsabilité de ces derniers s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur**. De plus, d'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à emporter ce qui n'a pas été consommé, et ceci sans étiquetage de traçabilité obligatoire sur le contenant».

Don Alimentaire



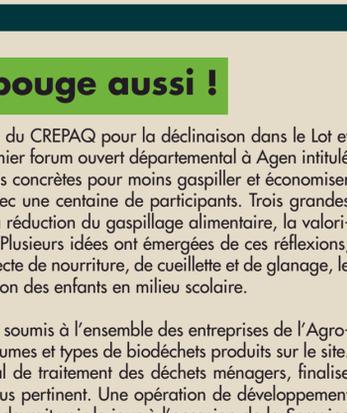
4 millions !

C'est le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire, en France, de façon ponctuelle, régulière ou permanente. Elle constitue donc une priorité pour les politiques publiques mais aussi pour la société. Le don alimentaire permet aux associations habilitées de mettre à disposition des personnes les plus démunies une alimentation régulière, variée et de qualité. Outre le fait de permettre à des personnes de se nourrir, il permet de recréer du lien social, de créer des emplois et de contribuer à l'insertion sociale de personnes en difficultés. Le fait de donner à une association reconnue d'intérêt général ouvre la possibilité aux donateurs de bénéficier d'une réduction d'impôt : pour une entreprise soumise à l'impôt sur les sociétés, il s'agit d'une réduction de 60% de la valeur du don. Le don alimentaire est une véritable levier d'actions permettant aux personnes défavorisées d'améliorer leur situation.

En lire plus

Loi sur les biodéchets

Instaurée par l'article 204 de la loi du 12 juillet 2010, la loi de gestion de biomatériaux sera dorénavant contrôlée et soumise à réglementation. La valorisation de ces déchets est essentielle pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et le gaspillage des ressources. **À partir du 1er janvier 2016, toute structure produisant plus de 10 tonnes de biodéchets (soit 150 à 200 couverts par jour) et/ou 60 litres d'huiles alimentaires par an, devra entreprendre des biodéchets et de valorisation.**



Les secteurs économiques directement concernés sont l'ensemble des restaurations collectives (restauration hors foyer) et les commerces alimentaires (GMS, MIN, etc.).

L'ADEME accompagne cette mesure en proposant un recensement des installations susceptibles d'effectuer le traitement biologique de ces déchets ainsi que la diffusion de divers guides méthodologiques.

En Lot et Garonne, ça bouge aussi !

L'association Au Fil des Séounes, partenaire-relais du CREPAQ pour la déclinaison dans le Lot et Garonne du RÉGAL Aquitaine, a organisé un premier forum ouvert territorial à Dagnac intitulé «Déchets de la filière alimentaire : quelles solutions concrètes pour moins gaspiller et économiser ensemble» le 8 juin 2015. Une pleine réussite avec une centaine de participants. Trois grandes thématiques ont été abordées lors de ce forum : la réduction du gaspillage alimentaire, la valorisation des produits et la sensibilisation du public. Plusieurs idées ont émergées de ces réflexions, parmi lesquelles la création de plateformes de collecte de nourriture, de cueillette et de glanage, le développement des circuits courts et la sensibilisation des enfants en milieu scolaire.

En ce début d'année 2016, un questionnaire a été soumis à l'ensemble des entreprises de l'Agropole d'Agert afin d'établir un diagnostic sur les volumes et types de biodéchets produits sur le site. D'autre part, Valorizon, le syndicat départemental de traitement des déchets ménagers, finalise une étude pour sélectionner le «doggy bag» le plus pertinent. Une opération de développement de son usage, en association avec les communes, devrait voir le jour à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable. Enfin, un annuaire numérique de la consommation responsable est en cours de rédaction. Sa première version aboutie est prévue pour juin 2016.



Site d'Au Fil des Séounes

Refonte du site Internet

Le site du RÉGAL fait peau neuve

Vous aurez accès à des expériences innovantes (locales ou internationales), mais également à des méthodologies pour les mettre en place. Les pratiques et sont citées, ainsi que les acteurs du réseau. Si vous avez manqué un événement, vous pouvez vous mettre à jour puisqu'un résumé vous y est proposé. Il en va de même pour la présentation des projets en cours, et on vous informe même sur les pistes à exploiter pour 2016. Une FAQ vous permet de solidifier vos bases sur l'univers du gaspillage alimentaire et/ou d'apprendre de nouvelles notions. Enfin, si jamais des points d'interrogations subsistent ou que vous voulez nous rencontrer, vous y trouverez toutes nos coordonnées.

Vous n'êtes toujours pas séduit ? Allez donc vous faire votre propre avis !

Témoignages, articles, réglementations, méthodologies...

AGISSONS ET COOPÉRONS ENSEMBLE !

Vous êtes

- Un Producteur
- Un transformateur
- Un distributeur
- Un restaurateur
- Un consommateur
- Association

À venir :

- En avril, une journée technique sur les outils informatiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.

- Fin mai, les premières assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Gironde à l'Hôtel du Département à Bordeaux.

Avec le soutien de :

CREPAQ
 Centre Ressource d'Écologie Pédagogique d'Aquitaine
 association d'éducation populaire pour la transition écologique

PENSER GLOBAL AGIR LOCAL !

Fabrique citoyenne de biens communs

6, rue des Douves 33800 Bordeaux
 Tel : 05 35 34 26 97 - assocrepaq@gmail.com