

REMISE DES PREMIERS TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE POUR L'ANNÉE 2018



Ces trophées, remis à l'occasion des 1eres Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire les 13 et 14 novembre 2018 à Bègles, avaient pour objectif de :

- Distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine sur l'ensemble de la chaîne alimentaire;
- Susciter une saine émulation au sein des acteurs de cette chaîne.

Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

➤ **25 candidatures reçues**, suite au lancement d'un appel à candidater en juillet 2018, couvrant l'ensemble des secteurs de la chaîne alimentaire et du territoire de la Région Nouvelle-Aquitaine (Pour les consulter, cliquer [ici](#))

➤ **1 jury** présidé par le président du CREPAQ, composé de :

- L'ADEME,
- La DRAAF
- Le CREPAQ

➤ **6 catégories de lauréats :**

- Association
- Collectivité
- Entreprise
- Établissement de santé
- Restaurant collectif
- Restaurant commercial

+ 1 prix spécial du jury



Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

➤ 10 critères de notation :

▪ Critères principaux :

- ✓ Méthodologie de projet
- ✓ Résultats qualitatifs et quantitatifs obtenus
- ✓ Reproductibilité de l'initiative pour l'essaimage
- ✓ Contribution à l'économie circulaire et à l'alimentation durable

▪ Critères transversaux :

- ✓ Caractère original et innovant de l'initiative
- ✓ Aspects sociétal, humain, social, environnemental, financier et économique
- ✓ Partenariats mobilisés
- ✓ Aspects pédagogiques
- ✓ Originalité de la présentation et à l'alimentation durable
- ✓ Respect de la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Lauréat catégorie Association

VASI Jeunes (23)

Transformation des pommes non consommées en jus

« Pomme donnée vaut mieux que pomme pourrie »

Le projet est de ramasser les pommes des particuliers en les transformant en jus.

Par la création de lien avec les habitants et les acteurs locaux, l'association contribue à la dynamique du territoire et à la valorisation des vergers de pommiers creusois, ressources emblématiques de ce département.

Depuis 2013, ce sont ainsi près de 93 tonnes de pommes qui ont ainsi été transformées en jus



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Emmanuelle NOVERT, coordinatrice de VASI Jeunes
Béatrice BRAC, chargée de la sensibilisation à l'EEDD à
la DREAL Nouvelle-Aquitaine.

Ville de Fléac (16)

Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective sur la période 2013-2018

« Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune. »

Depuis 5 ans, Fléac s'est investie fortement dans une restauration de qualité, bio et de proximité et de lutte contre le gaspillage alimentaire : réduction des grammages, logiciel de suivi des stocks, actions de sensibilisation.

Dès 2013, le gaspillage de 2 540 kg de denrées a été évité avec une économie de 6 240 €. En 6 ans, bien que les prix des denrées ont augmenté de 13%, les achats de proximité ont progressé de 242 %, la part du bio atteint 48 % et le gaspillage a baissé de 66 grammes par assiette .



De gauche à droite :
Caroline BIREAU , co-présidente du CREPAQ,
Daniel BAUD-BERTHIER, chef de production de la cuisine centrale de la ville de Fléac
David BROUQUE, chargé de mission DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

Cyfruileg (17)

Transformation de fruits et légumes invendus des supermarchés locaux en confiture, soupe ou gaspacho

« Démontrer le potentiel économique des invendus »

Cyfruileg est une jeune entreprise installée depuis mai 2018 à Surgères.

Son activité, consiste à collecter et transformer les invendus des supermarchés en confiture, soupe et gaspacho et les revendre dans ces mêmes enseignes. Cyfruileg adapte ses recettes en fonction des invendus du jour et de la saisonnalité des aliments.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU , co-présidente du CREPAQ,
Stéphane AUGÉ, gérant de Cyfruileg.

L' EHPAD Latour du Pin (33)

Réalisation de repas mixés gouteux

« Faire du repas un soin »

La direction et le personnel de l'EHPAD ont souhaité permettre aux résidents de retrouver du plaisir à manger, par la mise en place de repas mixés gouteux, en diminuant ainsi considérablement le gaspillage.

Cette démarche globale est nourrie par un retour à l'essence du métier, au travail du produit, à la valorisation du travail d'équipe, de meilleures conditions de travail pour le personnel et de vie pour les résidents.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU , co-présidente du CREPAQ,
Laurent FERREIRA , chef cuisinier de l'EHPAD
Latour du Pin,
Véronique BERNARD, chargée de mission à
l'ADEME.



Le lycée Général et Technologique de La Venise Verte (79)

Réduction du gaspillage alimentaire dans un lycée de 1300 élèves en Zone d' Education Prioritaire (ZEP)

« Un projet qui allie, qualité, quantité
et vivre ensemble »

Le lycée La Venise Verte a prouvé et démontré qu'il était possible d'offrir une restauration de qualité pour un service de 1000 convives par jour, avec un gaspillage minimal qui n'est plus aujourd'hui que de 60g par assiette.

Il y a 7 ans, le gaspillage était de 2 tonnes de nourriture jetée par semaine. Aujourd'hui, il n'est plus que de 450 kg.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Soraya AMMOUCHE-MILHIET, conseillère
régionale déléguée au gaspillage alimentaire
dans les lycées à la Région Nouvelle-Aquitaine,
Damien GROSCLAUDE, cuisinier au lycée de la
Venise Verte.

La Table d'AS (17)

Restauration responsable

« Seuls les produits dictent le menu et non la carte qui dicte les achats »

La table d'AS propose un menu unique composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts qui changent tous les jours.

Les produits sont à 90 % voire 100 % issus d'une agriculture locale. Le chef travaille tous les jours, en fonction des arrivages pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits, et arriver pratiquement à Zéro Gaspillage.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU , co-présidente du CREPAQ,
Alexandre LACHAUMETTE , chef cuisinier et gérant
de la Table d'AS,
David BROUQUE, chargé de mission alimentation à
la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

Le SICTOM Sud-Gironde (33)

Opération Gourmet-Bag en Sud-Gironde

« Mobiliser les restaurateurs pour une cause à la fois écologique, économique et éthique »

Afin d'inciter à la limitation du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, le SICTOM du Sud-Gironde a initié cette démarche multi-partenariale sur son territoire.

Il s'agit de proposer et de permettre aux clients des restaurants d'emporter chez eux leurs restes de repas. Les clients sont très satisfaits de la démarche.



De gauche à droite :
Caroline BIREAU, co-présidente du CREPAQ,
Jérôme GUILLEM, président du SICTOM Sud-Gironde,
Véronique BERNARD, chargée de mission à l'ADEME.



**Un grand merci à tous les participants et au jury !
Rendez-vous le 16 octobre 2019, pour la remise des deuxièmes
Trophées, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le
gaspillage alimentaire**