



Bienvenue aux

1ères Assises territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaire, de Bordeaux, le 14 Juin 2016











Accueil des participants

Buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspi »















Accueil des intervenants

Buffet « Zéro Déchet, Zéro Gaspi »















Introduction de la rencontre

Alain RENARD

Vice-président chargé de la Préservation de l'environnement, gestion des risques et des ressources, infrastructures routières, Conseil départemental de la Gironde















Introduction de la rencontre

Sylvain KRUMMENACHER, Responsable communication, Direction Régionale Aquitaine Limousin Poitou-Charentes













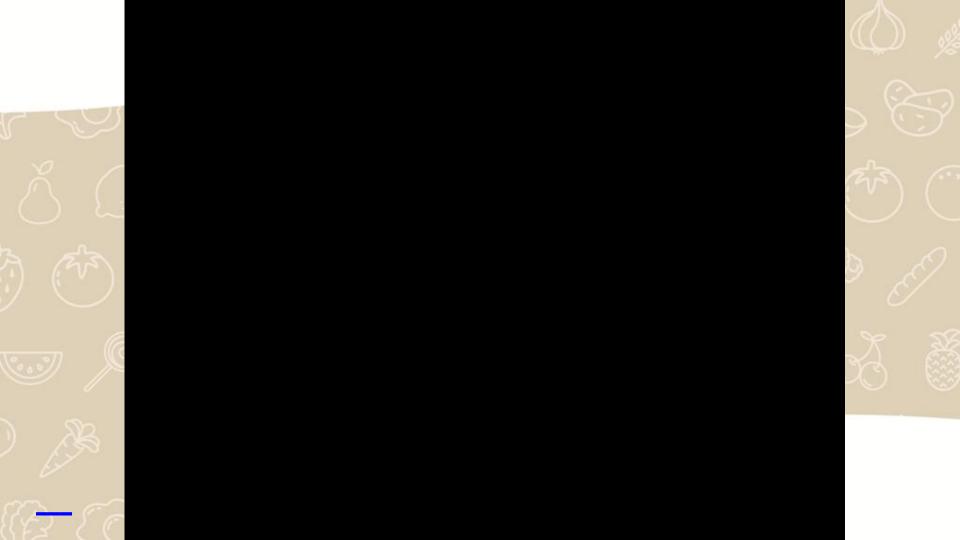


DÉCOUVREZ LES BONS GESTES ET LES BONNES PRATIQUES



ENTREPRISES

300 000 € économisés par l'hypermarché Leclerc Templeuve en réduisant ses déchets. Des







Introduction de la rencontre

Héloïse GABOREL, Chargé de mission gaspillage alimentaire, France Nature Environnement















Introduction de la rencontre

Alyssa DAOUD, Directrice, CREPAQ















Loi sur le gaspillage alimentaire : enjeux et perspectives



Guillaume GAROT, Député, ancien Ministre en charge de l'agroalimentaire













A vous la parole!

Nous, on se RÉGAL!

Et vous?













Présentation de l'étude ADEME

Héloïse GABOREL : « Pertes et gaspillages alimentaires: l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »













ETUDE

« Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »

Octobre 2015 - mai 2016





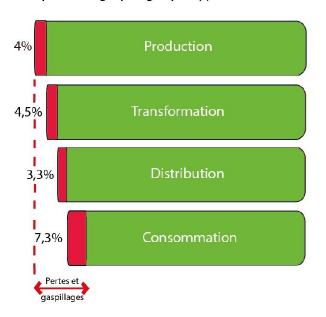
Des enjeux importants confirmés...



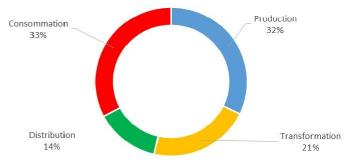


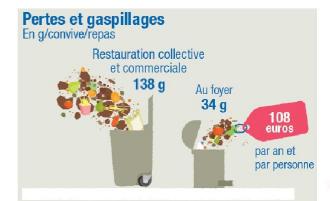
...Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



Répartition des pertes et gaspillages en poids

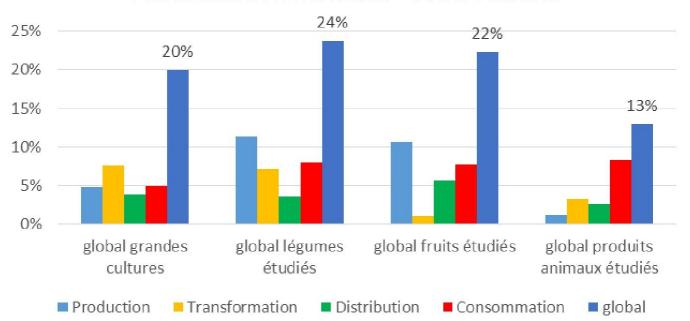






Selon les produits les pertes (en poids) ne sont pas les mêmes

Evaluation globale des pertes et gaspillages pour l'alimentation humaine - Toutes filières





Principaux mécanismes à l'origine des pertes et gaspillages

Principales causes des pertes et gaspillage





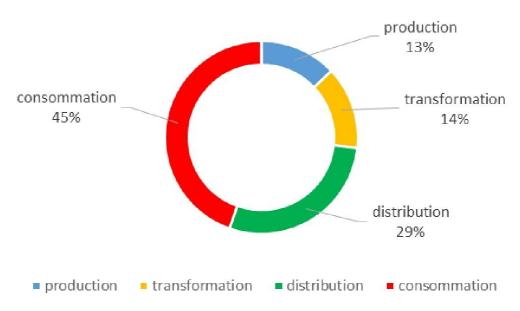






Et qui ont une valeur commerciale théorique non négligeables

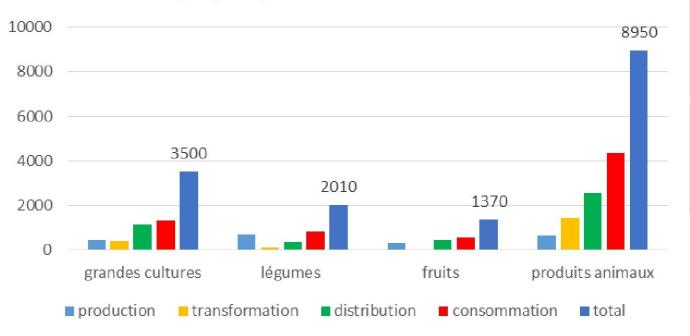
Répartition de la valeur théorique commerciale des pertes et gaspillages





Selon les produits les pertes (en euros) ne sont pas les mêmes

Valeur théorique commerciale des pertes et gaspillages en millions d'euros





Des initiatives anti-gaspi rentables pour tous

Actions individuelles:

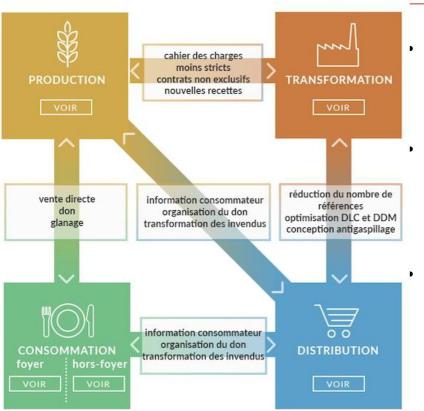
- Un supermarché a réduit de moitié ses pertes et gaspillages alimentaires en 1 an. Economie : 300 000 €/an.
- Les 20 foyers témoins suivis par l'ADEME en 2014 ont réduit de moitié leurs pertes et gaspillages alimentaires. Economie : 60 €/pers/an.
- Un conseil départemental a réduit d'1/3 ses pertes et gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. Economie : 1 million d'€/an réinvestis dans des produits de meilleure qualité.

Actions collectives:

- Une ville de 11 000 habitants a réduit de 80 % ses pertes et gaspillages alimentaires. Elle a pu ainsi passer ses cantines scolaires à 100 % bio à coût constant et favoriser la conversion de ses agriculteurs
- les Réseaux d'Evitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL) permettent d'engager l'ensemble des acteurs dans une dynamique de progrès



Recommandations pour agir



- Mesurer ses pertes et gaspillages pour évaluer son gisement et ses potentiels
- S'interroger au sein de sa structure ou de sa filière ou de son territoire sur la place/la valeur de l'alimentation
- Mobiliser le plus grand nombre pour définir et mettre en œuvre au quotidien les actions permettant de réduire les pertes et gaspillages



Merci de votre attention!

Pour plus d'informations : Antoine Vernier & Pierre Galio

Service Consommation et Prévention de l'ADEME



Table ronde: Quelle mobilisation des acteurs sur le territoire?

















Nicolas THIERRY, Vice-président, Conseil Régional ALPC en charge de l'environnement et de la biodiversité













Nous, on se REGAL!

Et vous?

Jacques LOUGE, Président d'honneur et créateur, ARDIA













Nous, on se RÉGAL!

Et vous?

Sylvie MACHETEAU, Responsable SOLAAL













Nous, on se RÉGAL!

Et vous?

Superiore

Olivier GENNOU, Coach anti-démarque, Représentant, Carrefour France















Alexandre RUBIO
Responsable de la cellule énergie et restauration des collèges
Jean-Marc DEPUYDT
Conseiller technique en nutrition
Département de la Gironde















Julie MINEZ, Coordinatrice territoires « Zéro Déchet, Zéro Gaspi » USSGETOM















Jean François RUNEL BELLIARD, Président, Banque alimentaire de Bordeaux













Nous, on se RÉGAL!

Et vous?

Serge PEZZINO, Directeur, Elixir, Conserverie Solidaire













Conclusion

Dominique NICOLAS, Président, CREPAQ

Nous, on se RÉGAL!

RÉGAL!

Et vous?









