

DEUXIÈMES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2019



Ces trophées ont pour objectifs :

- de distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- de susciter une saine émulation pour l'ensemble des acteurs concernés.

EN PARTENARIAT AVEC :



Banques Alimentaires
Nouvelle-Aquitaine



l'Oisellerie
Barbezieux

AVEC LE SOUTIEN DE :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



CREPAQ
6 rue des Doves
33 800 Bordeaux
05.35.54.26.97
contact@crepaq.org

CATÉGORIE ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS :

- *Chambre régionale de métiers et de l'artisanat de Nouvelle-Aquitaine* 4
- *COMERSO* 6

CATÉGORIE AIDE ALIMENTAIRE / SOLIDARITÉ :

- *MJC Claude Nougaro* 8
- *Remplir Les Ventres Pas les Poubelles* 10

CATÉGORIE ÉDUCATION À LA TRANSITION ALIMENTAIRE :

- *Biotope Festival* 12
- *Les Râteleurs* 14

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

- *Centre Hospitalier de Niort* 16
- *Centre Hospitalier de Niort* 18
- *Centre Hospitalier de Pau* 20

CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Accompagnement global :

- *Bordeaux Métropole* 22
- *Ville de Cognac* 24

CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

- Banque Alimentaire de la Charente	26
- Collège de Carbon-Blanc	28
- Commune de Baignes-Sainte-Radegonde	30
- SMICTOM LGB	32
- Ville de Libourne	34

CATÉGORIE TRANSFORMATION DES SURPLUS :

- ENILIA-ENSMIC et Cyclab	36
---------------------------	----

MEMBRES DU JURY	38
-----------------	----

CRITÈRES DE SÉLECTION	39
-----------------------	----

CATÉGORIE ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS :

Candidat n°1 : Chambre régionale de métiers et de l'artisanat de Nouvelle-Aquitaine

Localisation : 46, Rue Général de Larminat, 33000, Bordeaux

Site internet : www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr

Nom du projet : Accompagnement des entreprises artisanales des métiers de bouche pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire

Type d'action : Accompagnement



Descriptif de l'action :

L'action de la CRMA consiste à mettre en oeuvre des moyens et des outils pour accompagner les entreprises artisanales dans leur démarche pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Les objectifs pour réduire la quantité de nourriture jetée :

- Sensibiliser les artisans des métiers de bouche aux enjeux et impacts du gaspillage alimentaire,
- Montrer aux artisans qu'ils peuvent avoir des pertes alimentaires à chaque étape de leur activité (approvisionnement, stockage, production, vente) et qu'ils peuvent agir au quotidien dans leur activité pour éviter le gaspillage,
- Les amener à proposer des solutions concrètes pour réduire ce gaspillage et aller vers le zéro déchet.

En partant des résultats de l'enquête et des visites en entreprises, en 2018, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine, a décidé, avec l'ADEME et la Région Nouvelle-Aquitaine, de réaliser un guide pratique et un autodiagnostic en ligne sur la lutte contre le gaspillage alimentaire pour les artisans des métiers de bouche pour les aider à :

- Identifier les origines et évaluer le gisement de leurs pertes alimentaires (biodéchets),
- Les accompagner pour connaître et mettre en place des actions concrètes pour faire des économies en réduisant leurs pertes alimentaires et en valorisant leurs biodéchets.

Résultat qualitatif :

Il n'existe aucune étude sur le gaspillage alimentaire chez les artisans des métiers de bouche, ni guide et outil d'auto-diagnostic en ligne avec calcul d'un score anti-gaspillage alimentaire.

En plus de l'utilisation des outils la CRMA propose un accompagnement individuel des artisans (audits et permanences téléphoniques) et collectif (ateliers de démonstration avec visite de site, comme Les Restos du Coeur, démonstration de compostage partagé et collectif avec le Réseau Compost Citoyen, ...).

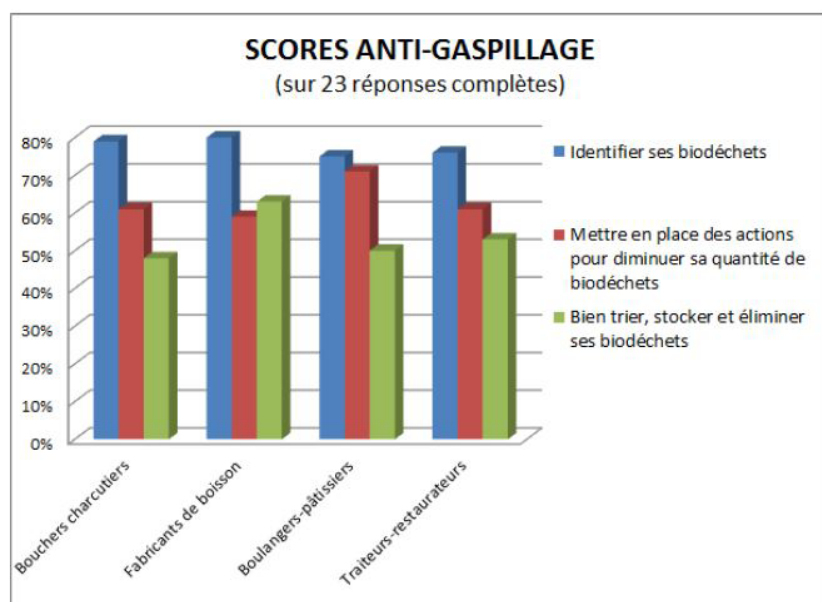
Enfin avec l'exploitation des résultats de l'auto-diagnostic la CRMA dispose d'un observatoire sur le comportement des entreprises artisanales des métiers de bouche de la Nouvelle-Aquitaine sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Résultat quantitatif :

Premiers retours de l'utilisation de l'auto-diagnostic entre le 30/08/2019 et 19/09/2019 :

- Nombre de participants : 36
- Les activités : 58 % boulangers,
15 % bouchers,
6 % fabricants de boisson,
21% restaurateurs rapide et traiteurs,
0 % poissonniers
- La moyenne des scores anti-gaspillage alimentaire obtenue : 64,5 %

Moyenne des scores anti-gaspillage alimentaire par métiers et par thématique



Ci-dessous les premiers résultats sous forme graphique.

On remarque que les entreprises tous métiers confondus (à part les poissonniers qui n'ont pas répondu pour l'instant) ont de bons scores pour identifier leurs biodéchets, et mettent tous des actions en place pour diminuer leurs biodéchets. Par contre, ils sont moins bons dans le tri, le stockage et l'élimination.

CATÉGORIE ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS :

Candidat n°2 : COMERSO

Localisation : Agrotee - Agropôle, 47931, Agen

Site internet : www.comerso.fr

Nom du projet : -

Type d'action : Valorisation des invendus



Descriptif de l'action :

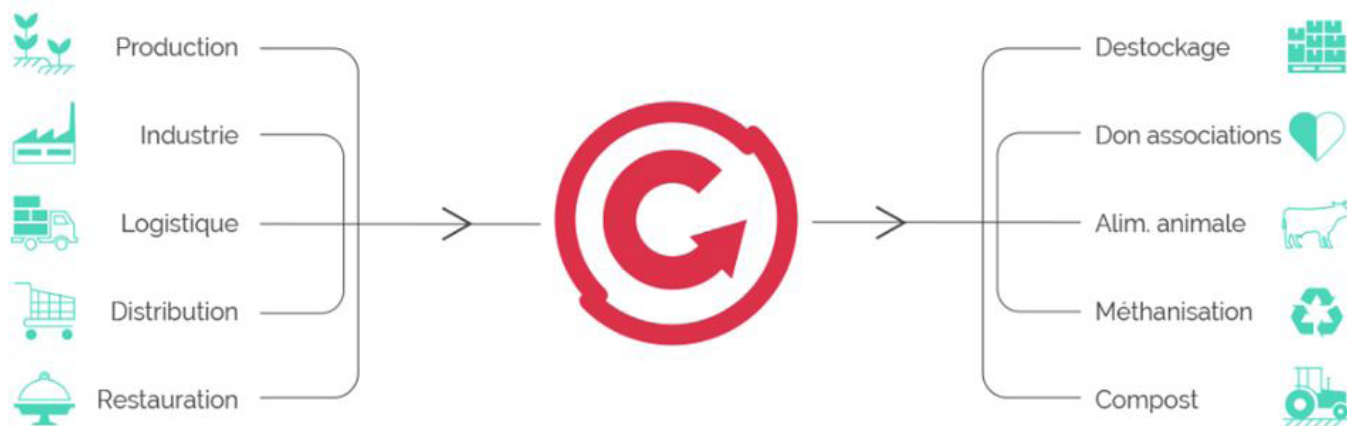
Comerso intervient sur la problématique générale du gaspillage. Comerso propose aux entreprises une solution globale de valorisation des invendus et des déchets, pour cibler un objectif « Zéro-Déchet » non valorisé. Les entreprises partenaires génèrent un triple impact RSE positif : performance économique, utilité sociale et impact environnemental.

L'origine de Comerso réside dans la lutte contre le paradoxe d'une société qui produit suffisamment de ressources pour nourrir l'ensemble de la planète, mais qui les gaspille alors même qu'elles peuvent être encore consommées ou utilisées.

Pierre-Yves PASQUIER et Rémi GILBERT ont fondé Comerso sur la conviction profonde que les innovations technologiques actuelles permettent de lutter contre le gaspillage en favorisant la synergie entre les entreprises donatrices et les associations bénéficiaires.

Comerso propose une solution globale - numérique et logistique - de valorisation des invendus qui porte sur :

- la promotion des marchandises,
- le don aux associations caritatives. Comerso récupère les invendus des entreprises, pour les redistribuer à des associations caritatives agréées,
- la valorisation des déchets résiduels, passant par l'étude et la mise en place de filières de revalorisation annexes (méthanisation, compost, filière animale ...),
- le pilotage et suivi de l'activité / le management des équipes terrain. Comerso assure la formation des équipes, et leur accompagnement dans la réalisation de leurs objectifs.



Résultat quantitatif et qualitatif :

COMERSO a redistribué l'équivalent de plus de 15 millions de repas aux associations depuis 2013 et sauvé 8 000 tonnes de marchandises des poubelles.



CATÉGORIE AIDE ALIMENTAIRE ET SOLIDARITÉ :

Candidat n°3 : MJC Claude Nougaro

Localisation : 16, Rue des Récollets, 86500, Montmorillon

Site internet : www.mjcmontmorillon.fr

Nom du projet : Pas de gâchis pour la solidarité !!

Type d'action : Don et éducation



Descriptif de l'action :

La Maison des Jeunes et de la Culture de Montmorillon est une association d'éducation populaire. Elle fonde son action sur une mission d'intérêt général et développe un projet d'animation globale pour la ville. Voici les différents dispositifs de la MJC pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Depuis 1995, elle accueille les publics les plus fragiles et propose un accès à une aide alimentaire avec deux dispositifs : *l'épicerie sociale* et *l'épicerie solidaire*. A partir d'un approvisionnement en produits de ramasse avec la Banque Alimentaire de la Vienne et des partenariats avec des producteurs locaux, des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) locales et des commerces, le service d'aide alimentaire permet aux personnes en grandes difficultés d'accéder à moindres coûts à des produits alimentaires variés (frais, secs, fruits et légumes).
- Le restaurant solidaire « La Biblio'Steak », un endroit qui lutte contre le gaspillage alimentaire grâce aux dons, avec une exigence de qualité des circuits courts. A partir des dons avec des GMS, des producteurs locaux et des commerces de proximité, la cheffe de cuisine compose un menu aux clients du mardi au vendredi midi. Tous les matins, une équipe composée de 4 bénévoles et de 3 professionnels prépare le menu à partir des dons en laitage, viande et fruits et légumes.
- Le Frigo Troc depuis juin 2018. Il s'agit d'un dispositif de partage et d'échanges accessible et visible, où chacun peut déposer et/ou prendre des denrées alimentaires selon ses besoins. A chaque fin de journée et des services de l'épicerie (lors de surplus) et du restaurant solidaire, des denrées avec des dates à J sont proposées dans le Frigo Troc. Les habitants, les commerces et des producteurs déposent aussi des aliments. Tout habitant a ainsi accès dans l'espace public au Frigo Troc et peut se servir librement.

Résultat qualitatif et quantitatif :

- Les actions de sensibilisation

Ateliers « accommoder les restes » : dans le cadre de la SERD, un atelier cuisine a été proposé en partenariat avec le SIMER et l'IME, 24 personnes étaient présentes. Il s'emploie à valoriser les restes du restaurant solidaire « La Biblio'Steak » et du restaurant d'application « la Gourmand'IME ».

« Ciné débat sur le gaspillage alimentaire » : chaque année, dans le cadre de la SERD, la MJC en partenariat avec le SIMER organise un ciné débat avec un film documentaire. En 2018, « les glaneurs et la glaneuse » a été proposé dans le cadre du mois des solidarités, 52 personnes étaient présentes.



- Le « Frigotroc » : un collectif de bénévoles assure l'entretien et veille au respect du bon fonctionnement du dispositif. En 2018, 177 produits alimentaires (fruits et légumes, conserves, viennoiseries, pain, etc.) n'ont pas été jetés et ont été donnés aux habitants grâce au Frigotroc. Le registre des dépôts a permis de comptabiliser 11 donateurs différents : neuf particuliers, l'épicerie sociale et la boulangerie Guenot.

En juin 2019, le Frigotroc a été déplacé et associé à une Give'Box sous forme d'une Soli'Box.

- L'accès à l'aide alimentaire et la transformation des produits en date courte au restaurant solidaire.

Du mardi au vendredi, 2 GMS donnent des denrées alimentaires. Par jour, une équipe récupère 65 kg de viandes, pâtisseries et de plats préparés (frais) qui vont par ordre :

- Epicerie sociale et solidaire,
- Restaurant solidaire « la Biblio'Steak »,
- Frigotroc.

En moyenne une fois par mois, une GMS, un commerce et/ou un producteur contactent la MJC pour un don de produits en date courte (gâteaux sucrés et/ou salés, etc.) ou des fruits et légumes déclassés.

CATÉGORIE AIDE ALIMENTAIRE ET SOLIDARITÉ :

Candidat n°4 : Remplir les Ventres Pas les Poubelles

Localisation : 24 bis, Avenue du Commandant Lisiak,
17690, Angoulins-sur-Mer

Nom du projet : Freegan Boxes

Type d'action : Don et éducation



Descriptif de l'action :

Après 2 ans d'existence, l'organisation régulière de « popottes » (collecte d'invendus, cuisine et repas ouverts à tous), l'association Remplir les Ventres Pas les Poubelles (RVPP) a constaté que le public étudiant rochelais était peu représenté lors de ces événements.

En découvrant l'existence de Freegan Boxes en Angleterre et avec plusieurs membres d'RVPP travaillant dans l'enseignement supérieur, l'idée est venue de développer les Freegan Boxes sur le campus rochelais.

Tous les 15 jours, une distribution de paniers alimentaires (Freegan Boxes) gratuits est organisée auprès des étudiants du campus universitaire de La Rochelle. Ces paniers sont composés de fruits, légumes, pain et produits secs, invendus collectés auprès des commerçants de La Rochelle et des alentours.

Cette action vise à sensibiliser les étudiants au gaspillage alimentaire ; à partager avec eux les bonnes pratiques et astuces pour cuisiner ; à aider financièrement les étudiants à intégrer dans leur repas des produits de saisons, locaux principalement ; à renforcer le lien social sur le campus ; à inciter les étudiants à s'engager dans une cause solidaire et citoyenne.

L'action portée par RVPP comprend 2 types de partenaires, les donateurs et les organisateurs :

- Les donateurs : les commerçants du marché du centre-ville de La Rochelle, des magasins de la ville (boulangeries, supérettes, producteurs, magasins bio) et des particuliers (surplus de fruits du jardin...),
- Les organisateurs : la Maison de l'étudiant, la faculté de La Rochelle, l'AFEV, l'école rochelaise d'ingénieurs - l'EIGSI (projet « Take care of »), l'école de commerce rochelaise - EXCELIA-Group (projet d'association « Ah table ! »).

Résultat qualitatif :

Le fait de bénéficier des Freegan Boxes permet aux étudiants de mieux comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire, de mieux se nourrir et de participer davantage aux actions d'RVPP.

Les Freegan Boxes ont pu être dupliquées à travers le campus, à l'EIGSI et à EXCELIA Group.

Outre la distribution bimensuelle, RVPP a proposé les Freegan Boxes pendant la SEDD (Semaine Étudiante nationale pour le Développement Durable) pilotée par la faculté de La Rochelle, RVPP a proposé les Freegan Boxes aux étudiants participants le mercredi.



FREEGAN BOXES

(Paniers de fruits légumes et pain invendus)

Gratuit. Tous les 15 jours.
Maison de l'étudiant la Rochelle

Le mercredi 25 Avril 2018
A partir de 14h



Contactez-nous au 07.89.02.58.50 Mail : rvpp@gmail.com
Facebook : Remplir les Ventres Pas les Poubelles

Fin 2018, le CROUS, en lien avec l'AFEV, a proposé à RVPP de mettre en place des soirées « Jeux/ Apéritif/FB » afin de favoriser le lien social et des rencontres entre étudiants hébergés au CROUS. Sur le 1er semestre 2019, 3 soirées ont eu lieu.

Résultat quantitatif :

Depuis 18 mois, cette action a pu sauver 150 kg de nourriture des poubelles par mois et a permis de nourrir 50 à 60 étudiants tous les 15 jours.



CATÉGORIE ÉDUCATION À LA TRANSITION ALIMENTAIRE :

Candidat n°5 : Biotope Festival

Localisation : 6 Place Pioceau, 33300, Saint-Emilion

Site internet : www.biotopfestival.org

Nom du projet : Accompagnement de l'éveil à la lutte contre le gaspillage alimentaire des enfants et des professionnels du Grand Libournais dans la démarche « Mon restau responsable »



Type d'action : Accompagnement

Descriptif de l'action :

Suite à la première édition du festival en 2016 avec Nicolas Hulot, et de la requête de parents d'élèves d'une restauration scolaire plus responsable, il a été décidé avec la Fondation Nicolas Hulot de lancer la démarche Mon Restau Responsable créée au même moment que l'association Biotop Festival.

Cette action consiste en 4 démarches :

- 1- Accompagner, aider et développer la démarche Mon Restau Responsable, créée par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'co, au sein des restaurants scolaires engagés sur la Communauté de communes (CDC) du Grand Saint-Emilionnais et du Grand Libournais.
- 2- Repérer et cartographier les producteurs locaux, distinguer les acteurs acceptant de s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage et d'accès à une alimentation locale et bio si possible.
- 3- Éduquer les enfants et par leur intermédiaire leurs familles à devenir responsables de et dans leur alimentation, en ayant conscience de l'origine des productions, de la biodiversité et sa richesse par des illustrations à travers le monde, et les sensibiliser ainsi à la lutte contre le gaspillage tout en devenant acteur pour réintroduire des essences locales importantes.
- 4- Création d'un Conseil de Jeunes Biotopiens avec les élèves et jeunes du territoire. Créé en juin 2019 sous le parrainage de l'actrice Léonie Souchaud et du créateur José le Piez. Les actions de ce Conseil vont être définies précisément avec les enfants durant cette année scolaire, autour de la biodiversité, dont le gaspillage alimentaire.

Résultat qualitatif :

Le soutien de la Fondation Nicolas Hulot a permis ensuite qu'une première commune, les Artigues-de-Lussac fassent confiance au projet. Grâce à la volonté de l'élue engagée aux Artigues-de-Lussac, membre active de l'association Biotopie Festival et devenue co-coordinatrice locale de la démarche au sein de Biotopie Festival, le projet a pu voir le jour de façon très qualitative et appliquée. Elle est ensuite devenue responsable de commission « Mon Restau Responsable » pour aider à son développement sur la CDC, en tant que praticienne expérimentée et que membre de Biotopie Festival. Cette commission contient les élus, adjoints aux affaires scolaires des 3 premières communes engagées sur le territoire. Ce travail a permis d'informer les autres élus et communes et de montrer qu'ils étaient déjà dans une démarche éco-responsable sans le savoir et que l'engagement dans « Mon Restau Responsable » permettrait de mettre en avant leurs efforts. Les communes motivées en nombre ont alors permis un engagement massif de 11 restaurants scolaires, ce qui a fait s'engager la Communauté de Communes et les centres de loisirs.

En 2017, une information de l'existence de Biotopie Festival est diffusée auprès des écoles. Sont conçus des contenus qui ont été mis en oeuvre auprès de ces écoles sur l'année scolaire 2018 - 2019 et qui se prolongent grâce au recrutement de services civiques. Est offerte ainsi une dimension de formation pour de jeunes animateurs en devenir. Enfin les premiers documentaires ont été réalisés avec le prêt de caméras par un partenaire et l'engagement de jeunes de 12 ans volontaires pour cette action. Enfin le montage a été assuré bénévolement par l'association d'Asq et d'ailleurs.



Résultat quantitatif :

Actuellement au début de notre projet, nous avons déjà comme résultats 13 communes engagées sur 17 contenant des écoles élémentaires publiques. Les deux écoles privées sont intéressées pour également faire leur entrée. Nous comptons également les 4 centres de loisirs de la CDC.

Les différentes communes reconnaissent l'importance de ces enjeux et veulent aider à développer l'éco-responsabilité sur le territoire. Leurs engagements montrent leurs intérêts et le changement des opinions et idées sur ces sujets essentiels à l'heure actuelle.

- Nombre interventions dans les écoles : 23 en 2019
- Nombre documentaire monté : 2 ou 3
- Fête du menhir présence de 400 personnes

CATÉGORIE ÉDUCATION À LA TRANSITION ALIMENTAIRE :

Candidat n°6 : Les Râteleurs

Localisation : 44, Rue Alsace Lorraine, 33220 Sainte-Foy-la-Grande

Site internet : www.lesrateleurs.org

Nom du projet : Le tiers-lieu nourricier, vers une transition alimentaire au sein du Pays Foyen

Type d'action : Sensibilisation et formation



Descriptif de l'action :

À travers la création d'un tiers-lieu nourricier, l'association les Râteleurs a pour ambition d'impulser et d'animer une dynamique de transition alimentaire en Pays Foyen. Les Râteleurs ont à cœur de promouvoir une cuisine nourricière, celle de tous les jours, bonne pour la santé, pour le bien-être des personnes, goûteuse, rapide et pas chère, pour permettre à chacun de retrouver la maîtrise de ses choix alimentaires.

Le tiers-lieu nourricier réunit plusieurs activités complémentaires. Les Râteleurs ont vocation à mener des actions diffuses sur le territoire en mobilisant des équipements publics sous-utilisés (tels que les cuisines de collectivités) pour les mettre à disposition des habitants et accueillir des ateliers de cuisine et de transformation. Il sera à terme constitué d'un espace physique ouvert à tous permettant les rencontres et la concertation, un espace logistique de consigne, conserve et stockage alimentaire, et un espace de formation et de coordination.

Ces activités du tiers-lieu, à la fois sur le lieu physique et les lieux mobilisés sur les communes du territoire permettent de réaliser des conserves, des confitures... et ainsi profiter de façon ergonomique des offres saisonnières des surplus de production des jardins des particuliers du territoire ou des producteurs locaux. Mettre à disposition des moyens pour transformer et conserver ces surplus et production saisonnières est pour les Râteleurs un levier pour éviter le gaspillage d'une alimentation produite mais non valorisée, et éviter par exemple que des fruits et légumes soient perdus car non récoltés et non transformés.

Résultat qualitatif :

- En premier lieu, cette action contribue à rendre l'alimentation durable accessible économiquement et culturellement au plus grand nombre. Cela passe par la démultiplication des activités de transmissions des savoir-faire de base nourricière (jardinage et cuisine), et le développement d'une offre d'accès à l'autoproduction et à des solutions au stockage et à la transformation alimentaire familiale. La fréquentation des ateliers et des rencontres organisées autour de la cuisine nourricières, le nombre de bénévoles formés et en capacité de transmettre et d'appliquer les principes d'une alimentation durable.

Chaque année, sont réunis environ une douzaine de personnes à chaque atelier cuisine (11 ateliers sont organisés dans l'année), et entre cinquante et cent personnes à chaque évènement (environ 5 par an).

- En second lieu, l'association est identifiée comme un acteur qui contribue à dynamiser la vie sur le territoire en proposant des animations accessibles à tous. Des actions telles que les cuisines de rue, par exemple un goûter musical organisé à la sortie de l'école, ou la présence sur des fêtes de quartier sont autant d'évènements profitables pour les habitants du territoire.

La cuisine réunit, elle permet de faire tomber des barrières sociales et de passer des moments dans la joie

- En troisième lieu, ce projet permet de renforcer l'efficacité économique d'un système alimentaire d'approvisionnement local de qualité. Le but est de consolider les modèles économiques de producteurs « paysans » en valorisant leurs productions, leurs invendus et leurs équipements et services peu ou sous-utilisés. Pour cela il est nécessaire de rapprocher producteurs et mangeurs en créant des liens de proximité.

Grâce au Tiers-Lieu nourricier l'association espère mettre en place des systèmes de solidarité permettant d'augmenter l'autonomie de chacun vis-à-vis de sa consommation.



ATELIERS CUISINE par les Râteleurs



Collège Elie Faure
de Port Ste Foy



De 8h45 à 13h30

Comment participer ?

Inscrivez-vous au 06 52 37 43 62 ou râteleurs@gmail.com

Apportez votre tablier !

Participation libre

Ne pas oublier sur la voie publique - (PNS)



CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°7 : Centre Hospitalier de Niort

Localisation : 40, Avenue Charles de Gaulle,
79000, Niort

Nom du projet : Intervention d'une troupe de théâtre pour lancer la communication au sein de l'établissement

Type d'action : Sensibilisation



Descriptif de l'action :

Le Centre Hospitalier de Niort a mis en place un Agenda 21/22 dans lequel il est inscrit deux actions, une « Réduire le gaspillage alimentaire au CH » et l'autre « Développer le bio et le local dans la restauration ».

Le projet vise à analyser les différentes étapes de la production, la transformation et la consommation des repas au sein de l'hôpital.

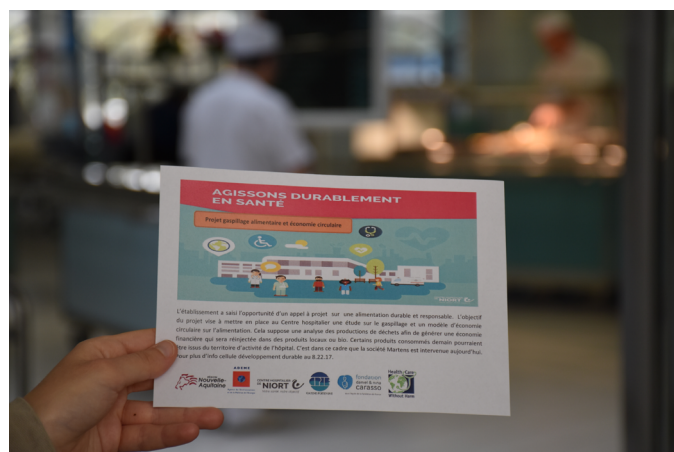
Pour ce projet, le Centre Hospitalier a souhaité faire une campagne d'information pour lancer le projet, auprès des professionnels de santé qui déjeunent au self le midi. L'équipe souhaitait aussi avoir une forme nouvelle et originale pour les sensibiliser à la thématique du gaspillage alimentaire.

Ils ont alors fait intervenir une troupe de théâtre comme le « théâtre forum » utilisé sur d'autres thématiques. Le choix a été fait de ne pas prévenir les personnes venant au self cette journée-là, afin d'en préserver la surprise.

Ces acteurs sur place ont expliqué aux personnes présentes, les outils de calcul du gaspillage alimentaire à partir d'un plateau repas et de la composition physique de la personne. Un portique comme ceux des aéroports analyse l'ensemble de ces éléments quand la personne passe à travers le portique. Puis, ils ont diffusé deux jours après une communication dans l'établissement pour informer les personnes, que ce qui s'était passé au self était fictif dans le cadre du lancement du projet sur le gaspillage alimentaire.

Résultat qualitatif :

La surprise fut totale et les salariés ont fait beaucoup de remarques, posé des questions à l'entreprise qui était présente et qui présentait les outils sur place. De bons retours de la part des personnes qui ont pu tester ce portique, certains indiquant leurs questions et interrogations directement sur place mais aussi leurs surprises et leurs rires. Puis d'autres retours lors de la lecture de l'information deux jours après. Mais à 95 % les commentaires étaient positifs et l'équipe s'est aperçue que l'information était bien passée.



CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°8 : Centre Hospitalier de Niort

Localisation : 40, Avenue Charles de Gaulle,
79000, Niort

Nom du projet : Gaspillage alimentaire et économie circulaire

Type d'action : Diagnostic



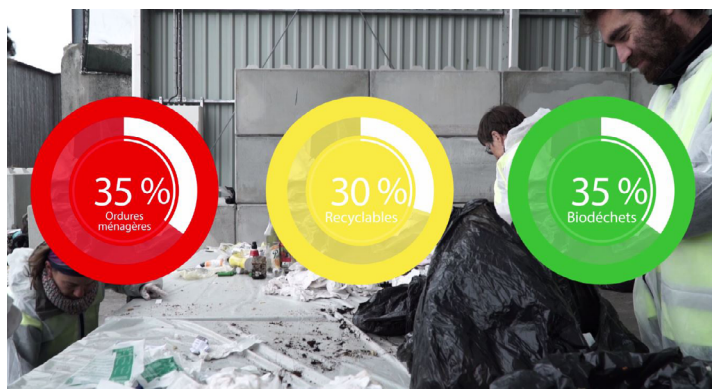
Descriptif de l'action :

Le centre hospitalier de Niort a mis en place un Agenda 21/22 dans lequel il est inscrit deux actions, une « Réduire le gaspillage alimentaire au CH » et l'autre « Développer le bio et le local dans la restauration ».

Le projet vise à analyser les différentes étapes de la production, la transformation et la consommation des repas au sein de l'hôpital.

Pour ce projet, le Centre Hospitalier a souhaité avant tout faire une évaluation des déchets jetés dans différents services. Pour cela, l'équipe a réalisé une caractérisation sur une partie des conteneurs de déchets du Centre Hospitalier. Il s'agissait d'établir un diagnostic et une évaluation interne sur le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement. L'analyse se portait sur les catégories suivantes : les ordures ménagères, les recyclables, les biodéchets issus des repas, barquettes non consommées, barquettes entamées, et biodéchets inévitables épluchures et autres déchets.

Le Centre Hospitalier a aujourd'hui, des résultats par catégories et estimés sur une année entière.



Résultat quantitatif :

Ce qui a été mis en avant, c'est la proportion entre les catégories.

La réalisation de la caractérisation est importante, pour avoir des résultats sérieux.

Il faut bien tout trier et peser. A l'analyse on y découvre qu'il y a presque un tiers de déchets par catégorie.



résultats analyses de la caractérisation 2018 EN POIDS / TONNES

lieu	Ordures ménagères	Recyclables	Gaspillage entamé	Gaspillage non entamé	Bio-déchets alimentaires inévitables	Bio-déchets non alimentaires inévitables
psy	1,78	5,08	1,15	3,56	2,62	2,21
ucpa	3,01	17,86	0,29	18,36	24,03	6,12
PFME	20,52	15,82	4,87	10,25	2,24	7,77
HOPITAL GENERAL 1	146,71	104,09	17,82	13,04	13,52	43,05
Résultats en Tonnes	172,02	142,85	24,13	45,21	42,41	59,15
Résultats en %	35,41%	29,41%	4,97%	9,31%	8,73%	12,18%
35,18%						

CATÉGORIE RESTAURATION COLLECTIVE EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ :

Candidat n°9 : Centre Hospitalier de Pau

Localisation : 4, boulevard Hauterive, 64000, Pau

Site internet : www.ch-pau.fr

Nom du projet : Partenariat de don alimentaire
entre le Centre Hospitalier de Pau et la Banque
Alimentaire Béarn et Soule



Type d'action : Don alimentaire

Descriptif de l'action :

Produisant 3 000 repas par jour, le Centre Hospitalier de Pau continue à enregistrer un écart irréductible entre le nombre de repas produits et le nombre de repas réalisés pour ses patients et ce, malgré la mise en place d'un dispositif d'ajustement permettant de corriger quotidiennement les quantités prévisionnelles transmises à l'unité de production du service restauration de l'établissement. Pour valoriser ces 10 et 12 kilogrammes de produits finis excédentaires chaque jour, le Centre Hospitalier de Pau s'est engagé à remettre, à titre gratuit, ses denrées alimentaires excédentaires au profit de la Banque Alimentaire Béarn et Soule.

Cette action répond ainsi à trois objectifs institutionnels :

- un objectif environnemental, en luttant contre le gaspillage alimentaire via l'adage « rien ne se perd, tout se transforme » ;
- un objectif social, en faisant bénéficier ces denrées encore consommables à une association les redistribuant sur le territoire Béarn et Soule ;
- un objectif économique, en garantissant la consommation de tous les produits achetés et transformés par le Centre Hospitalier.

Ce partenariat est né de la volonté institutionnelle d'allier responsabilité sociale, responsabilité environnementale et responsabilité économique de l'établissement. L'hôpital s'étant engagé dans une politique active en faveur de l'environnement aux travers de son nouveau projet d'établissement, la direction a souhaité faire preuve d'exemplarité et s'associer à un partenaire associatif pour ne pas jeter des denrées alimentaires mais en faire don aux personnes en situation de précarité alimentaire.

Résultat qualitatif :

Cette action a participé à l'amélioration de la qualité des process du service restauration à travers :

- la division par deux du volume de produits finis excédentaires, cette action s'étant traduite par une prise de conscience et un travail approfondi du service de restauration afin de parfaire la maîtrise des fabrications au plus proche de besoin des services de soins.
- la réaction de documents de traçabilité et d'indication d'allergènes des produits finis.

L'évaluation est menée conjointement de traçabilité entre le service restauration via un reporting mensuel à la Direction des achats, de l'hôtellerie et la logistique de l'hôpital et la Banque Alimentaire Béarn et Soule à travers un bilan annuel des donations à la Direction de l'établissement.

Cette action s'est avérée facile d'accès et d'application ; les partenaires capitalisant sur leurs atouts et expertises réciproques et en s'adaptant à leurs contraintes respectives.

Par ailleurs, ce partenariat a permis à l'établissement et ses professionnels de s'inscrire dans un cercle vertueux et de développer d'autres mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire et plus largement d'un développement durable.



CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Accompagnement global :

Candidat n°10 : Bordeaux Métropole

Localisation : Esplanade Charles de Gaulle, 33045, Bordeaux

Site internet : www.bordeaux-metropole.fr

Nom du projet : Accompagnement de communes de Bordeaux Métropole à mettre en place un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires

Type d'action : Accompagnement



Descriptif de l'action :

Afin d'aider les collectivités à réduire leurs pertes, Bordeaux Métropole propose un parcours d'accompagnement à destination des acteurs souhaitant s'inscrire dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire sur leur territoire.

Cet accompagnement s'articule autour de 10 étapes, dont une première formation pour les référents du projet : introduction au gaspillage alimentaire, cadre réglementaire et méthodologie du projet ; une deuxième formation pour le référent du projet : Procédures de pesées et outils de caractérisation du gaspillage ; un accompagnement à la 1ère pesée et partage de l'analyse de données entre la commune et Bordeaux Métropole ; une formation du personnel : en vue de sensibiliser les enfants ; et un accompagnement à la 2ème pesée avec partage de l'analyse des données entre la commune et Bordeaux Métropole.

Les objectifs de Bordeaux Métropole sont de :

- transmettre les connaissances et méthodologie en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- de reproduire les projets sur l'ensemble des restaurants scolaires de la commune et désir de rendre autonome les communes sur les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Résultat qualitatif et quantitatif :

Bordeaux Métropole a accompagné 6 communes pour l'année 2018/2019, représentant 11 établissements scolaires et environs 2380 élèves.

A court terme, sur la période 2018/2019, les semaines de pesées ont été évaluées pour chaque commune sur deux semaines (4 jours par semaine) séparées de plusieurs mois afin d'évaluer l'efficacité des actions mises en place entre les deux pesées. En termes de résultats qualitatifs, entre la première pesée et la seconde, le gaspillage alimentaire a diminué de 80 kg sur l'ensemble des projets.

Liste non exhaustive des actions mises en place par les communes :

- Mise en place d'un gâchimètre à pain au quotidien,
- Incitation des enfants à goûter les aliments,
- Réalisation et mise en place de vignettes sur le self afin de montrer l'aliment proposé,
- Mise en place d'une table d'échange pour les entrées, fromages et desserts,
- Affichage du menu en format A3, à hauteur des enfants,
- Mise en place du système de jetons « petites faims / grandes faims »,
- Découpe des fruits,
- Amélioration de la présentation des plats,
- Redistribution des denrées à d'autres moments de la journée (fruits, fromages et pain),
- Divers ateliers culinaires (petit déjeuner et goûters équilibrés, participation à la semaine du goût),
- Baisse des quantités produites,
- Ateliers culinaires avec les enfants,
- ...



CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Accompagnement global :

Candidat n°11 : Ville de Cognac

Localisation : 68, Boulevard Denfert Rochereau, 16111,
Cognac

Site internet : www.ville-cognac.fr

Nom du projet : Plan de lutte contre le gaspillage
alimentaire



Type d'action : Accompagnement

Descriptif de l'action :

Ce plan a été lancé début 2019 sur 13 restaurants scolaires et comporte 3 axes :

- 1- L'expérimentation d'un nouveau mode de gestion des repas, comprenant une meilleure anticipation des commandes de repas.
- 2- Mobilisation autour de l'environnement des repas, avec la diversification et l'éducation au goût dans le respect des recommandations nutritionnelles et l'amélioration de la qualité des repas en tenant compte de l'observation des enfants et des agents de la restauration.
- 3- Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire en organisant au sein des écoles élémentaires des actions pédagogiques intégrant les gestes et comportements permettant d'éviter la production de déchets alimentaires.

L'objectif de cette démarche est de pouvoir faire prendre conscience auprès de tous les acteurs (enfants, parents, agents, enseignants, élus) de l'urgence à adopter de nouveaux comportements pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Tout d'abord, la ville de Cognac a travaillé en « mode projet » pour mettre en œuvre son projet à partir d'un diagnostic réalisé au sein de leurs 13 cantines scolaires, ils ont proposé aux agents de restauration, volontaires, à participer à des groupes de réflexion autour de 3 axes précités.

Ensuite, la ville de Cognac a recherché des partenaires et des associations pouvant porter les actions de formation auprès des agents et des enfants et elle a défini des moyens techniques, humains, financiers ainsi qu'établi un plan d'action avec rétroplanning.

Enfin, une évaluation de la démarche a été réalisée auprès des agents puis devant l'ensemble des conseils d'écoles, agents et élus en juin 2019.

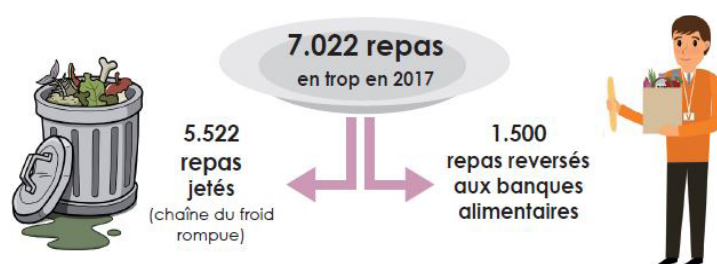
Résultat qualitatif et quantitatif :

Axe 1 : le nombre de repas surproduit a été divisé par trois entre février et mai 2019 (soit de 9 repas/jour gaspillés à 3 repas/jour), l'expérimentation du nouveau système de réservation des repas sera poursuivi l'an prochain pour évoluer à court/moyen terme vers un « portail familles » ; organisation de 3 visites de familles (19 parents) de la Cuisine centrale et 3 classes (80 enfants touchés). Cette action sera reconduite l'an prochain.

Axe 2 : Formation de 20 agents sur la qualité des repas et l'éducation au goût, dont la présentation du GEMRCN ; création d'une fiche d'évaluation journalière destinée à la cuisine centrale.

Au-delà de l'aspect « théorique », cette démarche a permis aux agents de pouvoir s'exprimer librement sur les difficultés rencontrées, de partager des expériences, de tirer profit des pratiques existantes et de se sentir valorisés et reconnus dans leur travail.

Axe 3 : 365 élèves sensibilisés grâce à des actions et ateliers de sensibilisation (123 h de formation) comme des ateliers culinaires, des caractérisations des denrées gaspillées au restaurant scolaire (...) participations des élèves à l'étude (pesées, enquête, analyse, évaluation...). Résultat : baisse du gaspillage sur les 3 écoles dont la plus notable de 50 %. Un acte II est prévu l'an prochain.



Dès le 7 janvier 2019, le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire se déclinera en 3 axes :

Expérimentation d'un nouveau mode de gestion de réservation des repas	L'environnement des repas	Actions de sensibilisation de lutte contre le gaspillage alimentaire
Objectif	Objectifs	Objectifs
• Réduire le gaspillage alimentaire par une meilleure anticipation des repas à servir dans les écoles.	• Poursuivre la démarche de diversification et d'éducation au goût dans le respect des recommandations nutritionnelles ; • Améliorer la qualité des repas en prenant en compte les observations des enfants et des agents de restauration.	• Organiser au sein des écoles élémentaires des actions pédagogiques intégrant les gestes et comportements permettant d'éviter la production de déchets alimentaires.



CATÉGORIE CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

Candidat n°12 : Banque Alimentaire de la Charente

Localisation : 19, Rue Pierre Loti, 16340, L'Isle d'Espagnac

Nom du projet : Lutter contre le gaspillage alimentaire en direction d'un public jeune

Type d'action : Sensibilisation et éducation



Banque Alimentaire
de la Charente

Descriptif de l'action :

Développer les rencontres avec les élèves des établissements scolaires privés et publics toutes classes confondues afin de mettre en place des actions de prévention et sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, une présentation de la Banque Alimentaire et ses actions en direction des populations les plus démunies sont proposées aux élèves. La Banque Alimentaire s'inscrit dans le projet pédagogique des établissements avec le soutien et l'aide de l'OCCE (Office Central de la Coopération à l'École), et plus récemment avec la nouvelle convention cadre établie entre la Région Nouvelle-Aquitaine (juin 2019).

Des ateliers culinaires, des partages de repas ou de goûter avec les enfants sont proposées afin de sensibiliser les enfants à la lutte contre la pauvreté, le gaspillage alimentaire et ce, afin de partager des valeurs de solidarité.

L'OCCE, la Banque Alimentaire de la Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF (convention cadre), les établissements et les services civiques sont partenaires de ce projet.



La lettre
Banque Alimentaire de la Charente
N°7 Juillet 2018

Les jeunes mobilisés pour la Banque Alimentaire

Les collectes de soutien en bref...

- ◆ Le Sacré Coeur d'Angoulême collecte plusieurs fois par an pour la Banque Alimentaire. 274kg de denrées ont déjà été collectées depuis janvier.
- ◆ L'enfant Jésus d'Angoulême a collecté 28kg 1 avril.
- ◆ Les lycéens du lycée Jean-Albert Grégoire de Soyaux, ont organisé une collecte en mai, dans le cadre d'un atelier de vie scolaire.

Quatorze élèves du CM2 de l'école de Claix, ont mis à profit leur temps d'activités périscolaires (TAP) pour créer une action solidaire. Encadrés par deux animateurs du centre social Effervescence, ils ont collecté 50kg de produits secs qu'ils ont porté à la Banque alimentaire. Un diplôme leur a été remis pour les féliciter pour leur démarche.

◆ Les élèves de l'école Jean Moulin de l'Isle d'Espagnac ont accueilli une bénévole de la Banque Alimentaire dans leur école. Ils se sont beaucoup intéressés aux activités de cette association de leur commune. Ils ont visité les locaux en juin.

Que tous ces jeunes, leurs enseignants et leurs parents soient remerciés pour leur action solidaire.

Des élèves de la classe de 5ème internationale du collège Antoine Delafont de Montmoreau ont collecté en mars.

Résultat quantitatif :

90 élèves des écoles Freinet, Jean Moulin et de Puymoyen ont été initiés à la cuisine. Au menu de cette journée organisée par la Banque alimentaire : sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire, à la conservation des aliments et à l'utilité de cuisiner des produits locaux et de saison.

Des collectes ont été organisées avec plusieurs classes de collèges et de lycées.

CATÉGORIE CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

Candidat n°13 : Collège de Carbon-Blanc

Localisation : Rue des Futaies, 33560, Carbon-Blanc

Site internet : www.ccbonline.fr

Nom du projet : La chasse au gaspi au collège

Type d'action : Sensibilisation et éducation

**COLLÈGE DE
CARBON BLANC**

Descriptif de l'action :

Sensibiliser les élèves d'une classe de 6e au tri à la cantine, à l'éco-responsabilité, au gaspillage et diffuser auprès des autres collégiens une attitude responsable.

Actions réalisées :

- Visite des cuisines du collège.
- Création d'affiches de sensibilisation au gaspillage (décorant le self) destinées à l'ensemble des collégiens.
- Réalisation d'un diagnostic : étude quantitative et qualitative des déchets produits
- Analyse des résultats par les élèves, propositions et mise en place de solutions.
- Fabrication, décoration et installation d'un gâchimètre de pain.
- Mise en place d'une table de troc, d'une table de tri des déchets.
- Sur proposition des élèves le menu est écrit tous les jours sur deux grandes ardoises à l'entrée du self.
- Mise en valeur du personnel de service au niveau de la restauration scolaire par une grande affiche (photo + présentation).
- Réalisation d'un vote pour renommer le restaurant. Il s'appelle désormais « Le Starbon Blanc ». Les élèves ont réalisé deux panneaux à l'aide du professeur d'art plastique.
- Présentation du projet à la fête des collégiens : quizz, création d'un diaporama et d'animations (atelier 5 sens, quiz, diaporama, affiches, ...).

Le CREPAQ (interventions tout au long de l'année pour impulser les actions mises en place) et le Conseil Départemental de la Gironde (financement d'une partie du projet et valorisation du projet au sein de la fête des collégiens) ont été partenaires de ce projet.

Résultat qualitatif et quantitatif :

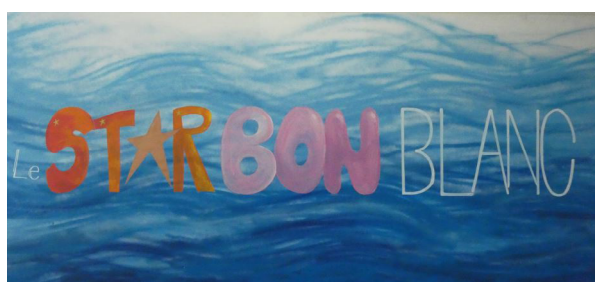
Alors qu'il n'existait aucun moyen de tri des déchets et de lutte contre le gaspillage au sein du self, toutes les actions menées ont permis de sensibiliser tous les collégiens et de les rendre acteurs du tri de leurs déchets (avec la table de tri).

Les objectifs de réduction des déchets ont été amorcés cette année, en espérant qu'ils perdurent les années à venir. En effet entre 2018 et 2019 le collège de Carbon-Blanc est passé pour un même repas quantifié sur un même jour pour un même nombre d'élèves aux résultats suivants :

- 1ère pesée du 10/12/2019 : 70 kg d'aliments ont été gaspillés au niveau des convives. Ce qui donne un résultat de 127 g par convive.
- 2ème pesée du 06/05/2019 : 45,677 kg d'aliments ont été gaspillés au niveau des convives. Ce qui donne un résultat de 100 g par convive (moins 18 %).

Une baisse du pain gaspillé a été également constatée : 12 kg par semaine (1ère pesée du gâchimètre) à aujourd'hui 8 kg environ. Ce pain est récupéré pour nourrir les poules d'un poulailler.

Les élèves sensibilisés cette année seront les guides des nouveaux élèves de 6e et deviendront des éco-délégués.



CATÉGORIE CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

Candidat n°14 : Commune de Baignes-Sainte-Radegonde

Localisation : 03, Rue des Tanneurs, 16360, Baignes-Sainte-Radegonde

Site internet : www.cdc4b.com

Nom du projet : Réduire le gaspillage alimentaire : une démarche collective pour le bien-être de chacun

— BAINES —
SAINT-RADegONDE

Type d'action : Sensibilisation et éducation

Descriptif de l'action :

Cette action a pour but de réduire les quantités achetées pour permettre d'améliorer la qualité des produits servis (réseaux de producteurs locaux : Agrilocal16, produits bio) : Consommer plus juste pour manger mieux.

L'action pour réduire le gaspillage a été mise en place en 2 parties :

1. La communication : en partenariat avec la vie collégienne, la vie scolaire et les agents de restauration le sujet a été amené au fur et à mesure par le biais de discussions avec les élèves, de rappels et d'affichage dans le self et la salle de restauration.
2. Les pesées : une table de débarrassage a été installée en amont de la plonge avec des bacs identifiés pour permettre de contrôler et peser les quantités jetées par groupe d'aliment. Ces données ainsi recueillies ont permis de visualiser le pourcentage de perte lors du passage des élèves.

Un rapport a ensuite été fait par la vie scolaire aux différents représentants de classe, ainsi qu'aux professeurs et conseil d'administration.

La lutte contre le gaspillage alimentaire étant un effort de tous les instants, il va de soi que tous sont concernés : parents, enfants, agents de la restauration, professeurs, pour changer les habitudes alimentaires dans le cadre du développement durable.

Des réunions ont été faites avec la CALITOM, et la Mairie est depuis peu membre du réseau « Mon Restau Responsable » en partenariat également avec l'association Régalaide ainsi qu'avec un chenil par le biais d'une convention de don pour les déchets de table.



Résultat qualitatif et quantitatif :

Une sensibilisation au gaspillage alimentaire a été menée par la cuisine centrale de Baignes au sein du collège en 2016. Cette étude « globale » avait démontré un pourcentage plus conséquent que la moyenne nationale qui se situe à 147 grammes/enfant (source : agriculture.gouv.fr).

En collaboration avec les collégiens (vie collégienne), les encadrants de la vie scolaire et le service restauration, une approche différente a été menée (questionnaire de satisfaction, réunion cuisine/collégiens...).

Une deuxième sensibilisation a eu un effet positif sur la réduction du gaspillage alimentaire qui a été divisé de moitié.

TABLEAU DE PESEES														
effectifs		quantités de produits en grammes										gaspillage		
dates	repas	entrée		viandes		légumes		dessert		pain		total/ jour	poids par pers	% par plateau
		JOUR	PERS	JOUR	PERS	JOUR	PERS	JOUR	PERS	JOUR	PERS			
26/03/18.	140	3668	26,20	1573	11,24	7010	50,07	140	1,00	597	4,26	12988	92,77	19,14%
27/03/18.	126	0	0	3800	30,159	7300	57,937	690	5,48	1327	10,532	13117	104,10	21,68%
28/03/18.	23	650	28,261	567	24,652	456	19,826	0	0	10	0,43	1683	73,17	13,87%
29/03/18.	148	870	5,88	2010	13,581	1050	7,09	870	5,88	1353	9,14	6153	41,57	8,61%
30/03/18.	116	1625	14,009	3004	25,90	5208	44,90	200	1,72	1287	11,095	11324	97,62	20,79%
03/04/18.	186	1432	7,70	6523	35,07	6752	36,30	257	1,38	1719	9,24	16683	89,69	18,17%
04/04/18.	62	1314	21,194	917	14,79	523	8,44	546	8,8065	787	12,694	4087	65,92	12,44%
05/04/18.	199	3527	17,724	736	3,70	130	0,65	4633	23,281	2747	13,804	11773	59,16	11,94%
06/04/18.	196	4860	24,796	1271	6,48	9100	46,429	1530	7,8061	1330	6,79	18091	92,30	18,65%
TOTAL	1196	17946	145,8	20401	165,6	37529	271,6	8866	55,35	11157	77,99	95899		
moyenne journalière	132,9	1994		2267		4170		985		1240		10655		
moyenne personne			16,20		18,40		30,18		6,15		8,67		79,59	16,14%

« plateau repas type » composé suivant une base moyenne du GEMRCN: 530g
(90g d'entrée/100g de protéines/150g de légumes/30g de fromage/80g de pain/80g de dessert).

CATÉGORIE CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

Candidat n°15 : SMICTOM LGB

Localisation : 17, Avenue du 11 Novembre, 47190, Aiguillon

Site internet : www.smictomlgb.fr

Nom du projet : Bus « Escape Game » sur la réduction des déchets



Type d'action : Sensibilisation et éducation

Descriptif de l'action :

Le SMICTOM LGB propose une animation itinérante sur trois thématiques : le tri des déchets, le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire.

Pour sensibiliser tous les publics de son territoire, la collectivité a fait l'acquisition d'un bus d'occasion et a entièrement aménagé celui-ci comme outil de communication de proximité, afin d'être en phase avec les grands enjeux environnementaux et promouvoir son action sur la prévention pour la réduction et la valorisation des déchets de façon ludique.

Le « Bus Escape Game » est composé de trois espaces :

- un espace accueil : présentation du Syndicat ;
- un espace jeu : les participants ont 20 min pour accomplir leur mission en trouvant des indices, en résolvant des énigmes ;
- un espace débriefing : retour sur la mission. Cet espace décoré avec des affiches, des objets détournés, ... permet de sensibiliser et d'échanger sur l'impact environnemental et économique du tri et du gaspillage alimentaire.

Ce bus a pour objectif d'informer, de sensibiliser et d'éduquer en utilisant un outil pédagogique ludique et innovant. Il permet au SMICTOM LGB de mener des actions de prévention sur tout son territoire pour différents publics : écoles, collèges, lycées, évènementiels, entreprises, etc.

L'ADEME et Corepile sont partenaires de ce projet.

Résultat qualitatif et quantitatif :

Depuis mars 2018, le « Bus Escape Game » a permis de sensibiliser 1 241 personnes (scolaires et grand public) en 9 mois.

Plus spécifiquement, dans le cadre d'une action ciblée sur une école les actions menées contre le gaspillage alimentaire, dont le « Bus Escape Game », ont permis de réduire ce gaspillage de 50 % par convive. (126 g/convive lors de la 1ère pesée puis 65 g/convive lors de la 2ème).



CATÉGORIE CATÉGORIE RESTAURATION SCOLAIRE - Sensibilisation :

Candidat n°16 : Ville de Libourne

Localisation : 27 Rue du 1er RAC, 33500, Libourne

Nom du projet : Challenge culinaire « La chasse au gaspillage autour du pain dur »

Type d'action : Sensibilisation



Descriptif de l'action :

Cette action a été mise en place pour :

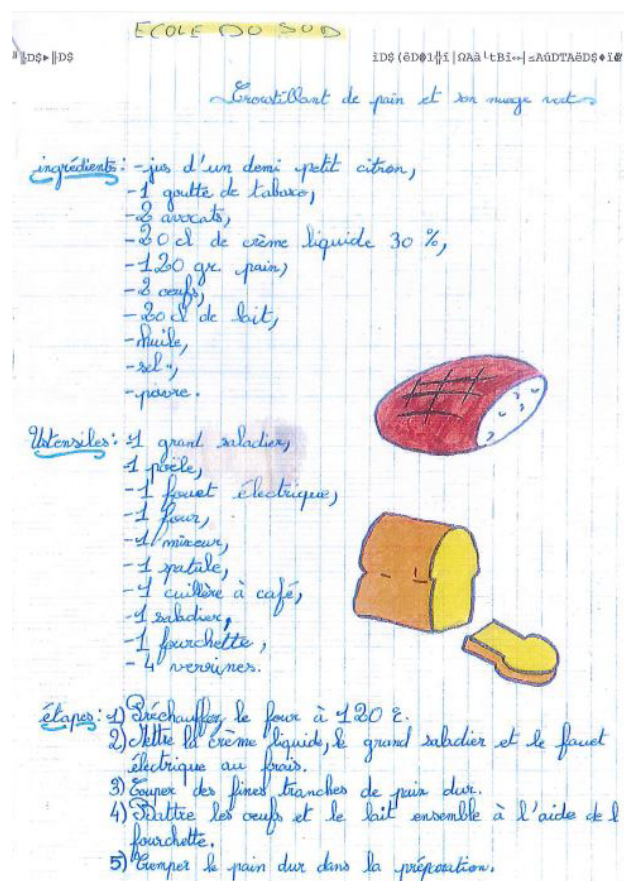
- Sensibiliser les enfants et les parents des écoles primaires de Libourne au gaspillage alimentaire autour du pain.
- Trouver des recettes originales à réaliser en famille avec du pain dur.
- Intégrer la recette gagnante à un menu proposé à l'ensemble des écoles publiques de Libourne.
- Impliquer les familles mais aussi les personnels de la cuisine centrale.
- Réduire la consommation du pain dans les restaurants scolaires de Libourne.

Mise en œuvre de l'action :

- Octobre 2018 : présentation lors de la commission restauration aux élus et délégués des parents d'élèves du challenge culinaire.
- Mai 2019 : distribution de 1400 flyers présentant le règlement du concours aux parents des écoles concernés (7 écoles primaires - élémentaires de la ville de Libourne).
- Juin 2019 : Finale du challenge culinaire sur la cuisine centrale de Libourne.

Résultat qualitatif :

- Au vu de l'engouement engendré par cette action, une 2ème édition du challenge culinaire sera prévue courant 2020.
- Suite à la mobilisation des différents acteurs (élus, parents d'élèves, enfants, personnels de l'éducation nationale), la ville de Libourne a prévu de mettre en place, sur ses écoles publiques, différentes actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire.



CATÉGORIE TRANSFORMATION DES SURPLUS :

Candidat n°17 : ENILIA-ENSMIC et Cyclab

Localisation : 1, Rue Julia et Maurice Marcou,
17700, Surgères

Site internet : www.cyclad.org

Nom du projet : Le bon sens a du goût

Type d'action : Transformation



Descriptif de l'action :

L'ENILIA et l'Université de La Rochelle, en partenariat avec Cyclab s'engagent dans l'éco-conception des procédés alimentaires.

D'anciens étudiants (tels que le gérant de Cyfruileg) ainsi que des nouveaux sont impliqués dans des démarches de réduction du gaspillage alimentaire de manière innovante. Pour encourager ces démarches, ENILIA intègre désormais les notions d'éco-conception et de lutte contre le gaspillage alimentaire au coeur de ses formations pédagogiques.

A l'ENILIA-ENSMIC, la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas simplement une notion enseignée de manière théorique. Les projets pédagogiques intègrent à tous les niveaux l'éco-conception. De plus, les projets menés par les étudiants ont vocation à être réalisés concrètement sur le territoire en partenariat avec les entreprises.

Les objectifs sont :

- Intégrer des «co-produits » dans un lycée de l'agro-alimentaire,
- Former les étudiants à la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éco-conception et à l'économie circulaire,
- Intégrer de manière pragmatique ces notions,
- Faire découvrir aux étudiants les opportunités liées à ces domaines d'activité encore sous-exploités,
- Commercialiser en partenariat avec des professionnels du territoire les produits réalisés.

Résultat qualitatif :

Deux projets ont été réalisés lors de l'année scolaire 2018 - 2019 :

La bière « Agrum's Wit » aux agrumes invendus :

Les étudiants avaient pour objectif de concevoir une bière aux agrumes invendus de la Biocoop de Surgères.

Les résultats étant satisfaisants, cette bière a été commercialisée en juillet 2019 par la brasserie La Rieuse.

Les crackers à la drêche :

Les drêches sont les céréales issues du brassage de la bière. Elles sont généralement jetées ou dans le meilleur des cas données aux éleveurs locaux. Les étudiants ont réussi à démontrer l'intérêt gustatif, diététique et économique de ces céréales. Ils ont réalisé des crackers en partenariat avec deux brasseries locales (la brasserie Thiefine et la brasserie La Chafouineuse).

Résultat quantitatif :

- 8 étudiants de Licence Professionnelle ont mené les 2 projets tutorés de 2018-2019,
- 8 nouveaux étudiants de Licence vont mener les 2 projets tutorés de 2019 - 2020,
- Les crackers sont composés de 30 % de drêches,
- 200 agrumes bios ont été intégrés dans la bière,
- 2 000 bouteilles d'« Agrum's Wit » sont en vente,
- 4 parfums de crackers vont être commercialisés,
- 1 étudiante va créer son activité économique autour de co-produits.



Les membres du jury :

Un jury, présidé par le président du CREPAQ, a été créé spécifiquement pour ces trophées par le CREPAQ.

Il est composé de partenaires du CREPAQ :

- ADEME,
- DRAAF,
- DREAL,
- Banque Alimentaire de Bordeaux, de la Gironde et de Nouvelle-Aquitaine

Critères de sélection

Le jury a utilisé les critères de sélection suivants comme outils d'évaluation des initiatives :

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 du dossier
- Respect de la hiérarchisation des actions de la lutte contre le gaspillage alimentaire

EN PARTENARIAT AVEC :



Banques Alimentaires
Nouvelle-Aquitaine



l'Oisellerie
Barbezieux

AVEC LE SOUTIEN DE :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



CREPAQ
6 rue des Douves
33 800 Bordeaux
05.35.54.26.97
contact@crepaq.org