



RECENSEMENT DES ACTEURS ET DES ACTIONS
DE PRÉVENTION DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
EN OCCITANIE



2016

UN RECENSEMENT DES ACTEURS ET DES ACTIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, POUR QUOI FAIRE ?




En 2013 la France s'est engagée aux côtés des principaux acteurs de la chaîne alimentaire à réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025. La lutte contre le gaspillage alimentaire est désormais intégrée au sein des politiques publiques, notamment à travers le Programme national pour l'alimentation et le Programme national de prévention des déchets. La DRAAF et l'ADEME sont chargées de décliner ces programmes au niveau régional. Pour ce faire, la DRAAF et l'ADEME Occitanie ont décidé de s'unir pour valoriser et accompagner les initiatives de prévention du gaspillage alimentaire. En 2014 un premier état des lieux de ces initiatives a été réalisé au sein de l'ex-région Languedoc-Roussillon, il est aujourd'hui complété et étendu à toute la nouvelle région Occitanie. Pour mener à bien cet état des lieux près de trois cents acteurs régionaux ont été contactés et une veille régulière a été mise en place permettant de recenser environ 200 actions de prévention du gaspillage alimentaire de nature diversifiée qui viennent s'ajouter à la centaine identifiée en 2014.

OBJECTIF

L'objectif de ce recensement est de rendre visibles les acteurs régionaux et la diversité des actions existantes en Occitanie, afin d'aider les projets à se développer et à se multiplier. Il doit apporter une réponse à tout lecteur – porteur de projet actuel ou futur, décideur, acteur en lien avec le gaspillage alimentaire – souhaitant mieux connaître les actions et les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire en Occitanie.



AVERTISSEMENT, UN RECENSEMENT LOIN D'ÊTRE EXHAUSTIF

 Le recensement présenté ici n'a pas pour ambition d'être exhaustif. **Il n'a pas non plus pour objectif de mettre certains acteurs en avant plutôt que d'autres.** Il faut garder à l'esprit que certaines actions sont plus difficiles à identifier que d'autres. Notamment celles déployées de manière individuelle par les entreprises des secteurs de la production agricole, de la transformation, de la distribution et de la restauration. En effet ces actions sont souvent mises en place dans une logique de réduction des pertes et d'optimisation des procédés et non de lutte contre le gaspillage alimentaire. A l'inverse, la DRAAF et l'ADEME disposent d'une visibilité accrue sur les actions de leurs principaux partenaires ainsi que sur celles qu'elles ont financées et accompagnées dans le cadre d'appels à projets.

Ce recensement doit être vu comme un outil indicatif des grandes tendances dans les actions de prévention du gaspillage alimentaire et recensant les principaux acteurs identifiés. Il est destiné à être enrichi au fil du temps, et pour cela **les porteurs de projet souhaitant être recensés sont invités à se faire connaître auprès de la DRAAF et de l'ADEME.**

OCCITANIE

Vous souhaitez que votre structure soit recensée dans ce document ? Faites vous connaître auprès de la DRAAF !

virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr

1. DES ACTEURS RÉGIONAUX SUR LESQUELS S'APPUYER POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

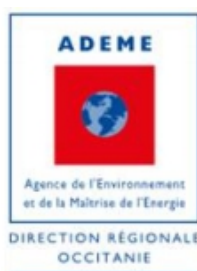
INSTITUTIONS RÉGIONALES



Direction régionale Occitanie de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

La DRAAF est un service déconcentré du ministère de l'agriculture, qui travaille sous l'autorité du préfet de région. La DRAAF pilote en interministériel depuis 2009 le Programme régional de l'alimentation (PRA), déclinaison du Programme national pour l'alimentation. La lutte contre le gaspillage alimentaire apparaît au sein de l'un des axes du PRA Occitanie : « Soutenir une production et une consommation responsables et lutter contre le gaspillage alimentaire ».

Contact : Virginie GRZESIAK, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr, 04 67 10 19 78



Direction régionale Occitanie de l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME)

L'ADEME est un établissement public placé sous la tutelle conjointe du ministère de l'environnement et du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. L'ADEME participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable.

Contact : Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69



Conseil régional Occitanie

Le Conseil régional, de par ses compétences, intervient sur la réduction du gaspillage alimentaire au niveau des lycées. D'autre part, la réduction du gaspillage alimentaire constitue l'un des piliers de la politique de développement de l'économie circulaire portée par le Conseil régional.

Contact :

Paul SAVRY, restauration scolaire, paul.savry@regionlrmp.fr, 04 67 22 86 40

Catherine VALVERDE, restauration scolaire, catherine.valverde@regionlrmp.fr

Bruno GARDE, économie circulaire, bruno.garde@regionlrmp.fr, 04 67 22 80 00

ASSOCIATIONS RESSOURCES RÉGIONALES



France Nature Environnement Midi-Pyrénées (FNE MP)

FNE MP est une fédération régionale d'associations citoyennes ayant pour but la protection de la nature et de l'environnement. Depuis 2012 FNE MP est un acteur ressource incontournable sur la thématique du gaspillage alimentaire. L'association a notamment réalisé un ensemble d'outils d'animation, organisé de nombreux événements de sensibilisation et développé une formation dédiée au gaspillage alimentaire destinée aux professionnels du territoire.

Contact : Marie-Laure CAMBUS, ml.cambus@fne-midipyrenees.fr, 05 34 31 97 82



Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et l'Environnement (GRAINE Languedoc-Roussillon et GRAINE Midi-Pyrénées)



Le GRAINE LR et le GRAINE MP sont les réseaux régionaux des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). Ils regroupent de très nombreuses associations et collectivités de la région Occitanie. Leurs missions premières sont de faire circuler l'information, de favoriser la mise à disposition de ressources pédagogiques, d'animer des dynamiques d'échanges et de mutualisation, de coordonner des campagnes de sensibilisation et d'accompagner la formation des acteurs éducatifs. Si la prévention du gaspillage alimentaire ne fait pour le moment pas l'objet de projets collectifs coordonnés, le GRAINE LR a pour ambition d'aider au développement de l'économie circulaire en région. Les premières rencontres régionales « Éduquer à l'économie circulaire » ont été organisées en novembre 2016 dans cette optique. Ces rencontres pourraient préfigurer un réseau régional autour de cette thématique au sein de laquelle la lutte contre le gaspillage alimentaire a toute sa place.

Contact : GRAINE LR, Grégoire DELFORGE, gregoire.delforge@grainelr.org
GRAINE MP, Karine DEWILDE, karine.dewilde@grainemidipy.org



Union régionale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement (UR CPIE) Occitanie

L'UR CPIE Occitanie est composée et conjointement gérée par l'ensemble des 11 CPIE du territoire. Un CPIE est une association labellisée qui agit dans deux domaines d'activités en faveur du développement durable : la sensibilisation et l'éducation de tous à l'environnement, l'accompagnement des territoires au service de politiques publiques et de projets d'acteurs. De nombreuses actions locales de prévention du gaspillage alimentaire, notamment auprès des scolaires, sont portées ou accompagnées par un CPIE.

Contact : cpie.ur@gmail.com, 06 78 17 76 88

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES RÉGIONALES



Association régionale des entreprises alimentaires d'Occitanie (AREA)

Les anciennes associations régionales de Languedoc-Roussillon (LRIA) et de Midi-Pyrénées (ARIA) ont fusionné pour donner naissance à l'AREA Occitanie. En 2014, la LRIA a mené une étude sur le gaspillage alimentaire dans les entreprises agroalimentaires de l'ancienne région Languedoc-Roussillon. L'étude a abouti sur la réalisation d'un guide qui rassemble les bonnes pratiques identifiées et fait un focus sur le don aux organismes de l'aide alimentaire.

Contact : Anne GERARD, anne.gerard@lria.fr, 04 67 04 30 15



Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Languedoc-Roussillon

La CCI Languedoc-Roussillon est en phase de lancer une action régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le but d'augmenter la compétitivité des restaurateurs traditionnels de la région (action REGALAC). De manière non ciblée sur le gaspillage alimentaire elle a également lancé une opération d'accompagnement des entreprises, parmi lesquelles des entreprises de l'agroalimentaire, dans la réduction de leurs déchets (opération GEODE LR).

Contact : Mélanie SIDOS, m.sidos@languedoc-roussillon.cci.fr, 04 67 13 68 43

2. ACTIONS RÉGIONALES DE PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTIONS TRANSVERSALES

Appel à projets destiné à tous les acteurs de la chaîne alimentaire

Conseil régional Occitanie, ADEME Occitanie et DRAAF Occitanie

Appel à projets « économie circulaire » avec un volet spécifique pour les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Trois fenêtres de dépôt de dossier entre 2016 et 2017.

Contact : Bruno GARDE, bruno.garde@regionlrm.fr, 04 67 22 80 00

DRAAF Occitanie

Appel à projets relatif à la mise en œuvre du Plan régional de l'alimentation. En 2013, 2014 et 2015, soutien financier de projets autour de plusieurs axes dont la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contact : Caroline QUINIO, caroline.quinio@agriculture.gouv.fr, 05 61 10 62 71

ADEME Occitanie et DRAAF Occitanie

En 2015, lancement d'un appel à projets « Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets alimentaires », visant à identifier, soutenir financièrement et accompagner des projets de réduction du gaspillage alimentaire à tous niveaux de la chaîne alimentaire. Les actions des lauréats ont été valorisées au travers de la réalisation d'une fiche expérience et d'une vidéo et mises en avant lors d'un colloque régional sur le gaspillage alimentaire organisé en novembre 2016 à Montpellier.

Contact : Virginie GRZESIAK, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr, 04 67 10 19 78
Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69

Animation d'un réseau régional des collectivités autour de la prévention des déchets

ADEME Occitanie

Initié en 2010, le réseau A3P regroupe les animateurs des Plans et Programmes de prévention (A3P) des déchets faisant l'objet d'un contrat avec l'ADEME et des territoires lauréats du programme « zéro déchet zéro gaspillage ». L'objectif de ce réseau est de développer dans les territoires une dynamique autour de l'économie circulaire et de la prévention des déchets inscrite dans différents textes réglementaires grâce à une animation des acteurs de ces territoires. La thématique du gaspillage alimentaire est régulièrement abordée lors des réunions de ce réseau.

Contact : Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69
Véronique MATHEVON, veronique.mathevon@ademe.fr, 05 62 24 00 27
Marion FORGUE, marion.forgue@ademe.fr, 05 62 24 01 28

Organisation d'un colloque régional sur le gaspillage alimentaire

ADEME Occitanie, DRAAF Occitanie et Chaire UNESCO Alimentations du Monde

En novembre 2016 à Montpellier organisation d'un colloque régional « Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie », réunissant chercheurs et acteurs de terrain pionniers pour échanger autour de trois idées reçues sur le gaspillage alimentaire. Réservé aux professionnels de tous types de secteurs. En partenariat avec C4D (Communication pour le développement).

Contact : Virginie GRZESIAK, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr, 04 67 10 19 78
Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69
Lucie SIRIEIX, lucie.sirieix@supagro.inra.fr
Sandrine COSTA, sandrine.costa@supagro.inra.fr

Formation destinée aux professionnels

France Nature Environnement Midi-Pyrénées

Depuis 2012, organisation de sessions de formation « Prévenir le gaspillage alimentaire » destinées aux professionnels (animateurs de l'EEDD, enseignants, travailleurs sociaux, agents de collectivité,...). La formation est organisée sur deux jours et aborde les enjeux et chiffres clés du gaspillage alimentaire, présente les leviers d'actions généraux et propose des bonnes pratiques pour le limiter. Près de 80 acteurs régionaux d'ex-Midi-Pyrénées ont déjà bénéficié de cette formation. En partenariat avec DRAAF, ADEME, DREAL et Conseil régional.

Contact : Marie-Laure CAMBUS, ml.cambus@fne-midipyrenees.fr, 05 34 31 97 82



PRODUCTION AGRICOLE

Mise en lien entre agriculteurs en difficulté et structures d'aide alimentaire

Association Nationale des Épiceries Solidaires (ANDES)

Depuis 2014, le programme « Uniterres » permet la mise en place de coopération en circuits courts entre des agriculteurs en difficulté et des structures d'aide alimentaire. Grâce à un système de contractualisation avec pré-commandes entre les épiceries solidaires et les producteurs, ces-derniers connaissent à l'avance les quantités de produits qu'ils devront livrer. Ce système permet aux producteurs d'ajuster au plus près leur production afin de réduire le gaspillage à la source en ayant un débouché assuré. En Midi-Pyrénées le programme concerne actuellement une quinzaine d'agriculteurs pour une dizaine d'épiceries solidaires livrées. En partenariat avec notamment : DRAAF, DGCS, ARS, INPES, Conseil régional ex-Midi-Pyrénées, Fond Français pour l'Alimentation et la Santé, Fondation MACIF, Fondation Daniel et Nina Carasso, Fondation Carrefour.

Contact : Véronique BLANCHOT, veronique.blanchot@epiceries-solidaires.org

Camille ABADIA, animatrice ANDES Occitanie, camille.abadia@epiceries-solidaires.org

Lancement d'une gamme « pêches à cuisiner »

Fédération des Fruits et Légumes du Languedoc-Roussillon

Créée en 2014 en partenariat avec l'AOP Pêches et Nectarine de France cette gamme permet de commercialiser des fruits non conformes aux normes commerciales esthétiques.

Contact : Raphaël MARTINEZ, r.martinez@fruits-legumes-lr.com, 04 66 84 12 12



PRODUCTION ARTISANALE ET AGROALIMENTAIRE

État des lieux des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les industries agroalimentaires de Languedoc-Roussillon

Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA)

En 2014, réalisation d'une enquête auprès des industries agroalimentaires de Languedoc-Roussillon puis rédaction d'un guide pratique de lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des industries agroalimentaires. Actualisation du guide en 2015. En partenariat avec DRAAF ex-Languedoc-Roussillon.

Contact : Anne GERARD, anne.gerard@lria.fr, 04 67 04 30 15

Accompagnement d'entreprises agroalimentaires dans la réduction de leurs pertes et gaspillages alimentaires

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Languedoc-Roussillon

En 2014, lancement de l'appel à projet « GEODE : Gestion et optimisation des déchets des entreprises en Languedoc-Roussillon ». Les entreprises lauréates, dont certaines sont des entreprises agroalimentaires, ont pu bénéficier d'un diagnostic de leur production de déchets ; de l'élaboration d'un plan d'actions personnalisé ; de la mise en œuvre et du suivi du plan d'actions et enfin d'une mise en réseau avec les autres entreprises du programme. En partenariat avec ADEME ex-Languedoc-Roussillon.

Contact : Mélanie SIDOS, m.sidos@languedoc-roussillon.cci.fr, 04 67 13 68 43



DISTRIBUTION

Pas encore d'actions régionales recensées dans ce secteur !



RESTAURATION COLLECTIVE

Appels à projets de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

▶ Appel à projets « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » - cloturé

ADEME Occitanie

Lancé en 2016 à l'échelle nationale, l'objectif de cet appel à projet est de valoriser 1000 démarches exemplaires et ambitieuses à travers la France en proposant un soutien financier aux projets portés par des collectivités lauréates de la démarche « territoire zéro déchet zéro gaspillage » ou par des conseils départementaux.

Contact : Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69

▶ Appel à projets destiné aux établissements d'enseignement agricole - cloturé

DRAAF Occitanie

L'appel à projets « Pour une alimentation sûre et durable » destiné aux établissements d'enseignement agricole de la région propose un volet « Halte au Gaspi ! ». Lancé en 2016, l'objectif est d'encourager ces établissements à engager des actions autour de la prévention du gaspillage alimentaire en lien avec des partenaires territoriaux (associations caritatives et d'éducation à l'environnement ; collectivités territoriales ; OPA ...)

Contact : Virginie GRZESIAK, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr, 04 67 10 19 78

Formation à la prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective

Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT)

Les délégations Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon organisent plusieurs sessions de formation « Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective » en 2017, à Toulouse, Montpellier, Mende, Carcassonne, Perpignan. Les sessions sont organisées sur deux jours et comprennent des apports théoriques, des illustrations par des exemples et des études de cas en ateliers.

Contact :

Midi-Pyrénées, Valérie TRULLA-MONTSERRAT, valerie.trullamonserrat@cnfpt.fr, 05 62 11 38 57

Languedoc-Roussillon, Alexandra DEREMBURE, alexandra.derambure@cnfpt.fr, 04 67 61 77 10

Accompagnement de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des lycées

▶ Appel à projet « Lycée 21 »

Conseil régional ex-Languedoc-Roussillon

Le programme « Lycée 21 », initié en 2006, permet aux lycées régionaux de s'engager dans une démarche de développement durable via un appel à projets et de bénéficier de financements et d'un accompagnement méthodologique durant 3 ans. Parmi les lycées engagés en 2014, la plupart ont mis en place des démarches de réduction du gaspillage alimentaire. En partenariat avec l'ADEME.

Contact : Yann ABONNEAU, yann.abonneau@regionlrmp.fr, 04 67 22 90 58

► Journée thématique sur le gaspillage alimentaire au sein des lycées

Conseil régional des jeunes ex-Midi-Pyrénées

En 2014, organisation d'une journée thématique sur le gaspillage alimentaire au sein des lycées à l'Hôtel de Région. Ont participé les membres du Conseil régional des jeunes, les membres du Conseil de la vie lycéenne de six lycées et les éco-délégués de sept lycées. Organisations de tables rondes participatives visant à faire émerger des idées pouvant servir de base pour la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein des lycées. En partenariat avec le Conseil régional ex-Midi-Pyrénées, l'Institut Slow Food, le Centre régional information jeunesse Midi-Pyrénées.

Organisation d'une journée d'échange destinée aux professionnels

GRAINE Languedoc-Roussillon

En 2015, organisation d'une journée d'échange entre acteurs régionaux sur le thème de la restauration collective avec un volet gaspillage alimentaire. Intervention d'un ingénieur d'étude et d'un cuisinier de restauration collective. En partenariat avec Gée Aude, COVALDEM 11, Lycée Pierre Paul Riquet de Castelnaudary.

Contact : Grégoire DELFORGE, gregoire.delforge@grainelr.org

CNFPT Midi-Pyrénées

En 2015, organisation d'une journée d'information sur le gaspillage alimentaire en restauration collective. Séances plénières, travaux en ateliers et tables rondes.

Contact : Valérie TRULLA-MONTSERRAT, valerie.trullamonserrat@cnfpt.fr, 05 62 11 38 57

Étude sur la réduction des pertes en viande en restauration collective

Interbev du bétail et de la viande (Interbev) Midi Pyrénées

Interbev Midi-Pyrénées travaille actuellement sur des tests de cuisson basse température avec des viandes régionales maturées ou non, dans le but d'examiner les apports en termes de goût et de rendement. L'objectif est de favoriser le choix de viandes régionales en restauration collective et de réduire les pertes à la cuisson et à la consommation.

Contact : Karen Statkiewicz, kstatkiewicz.interbevmp@orange.fr



RESTAURATION COMMERCIALE

Développement de l'utilisation des Gourmets Bag

DRAAF et ADEME Occitanie

Depuis 2015, les collectivités et chambres consulaires souhaitant développer l'utilisation des Gourmets Bag aux restaurateurs de leur territoire peuvent faire la demande de « kits » de communication destinés aux restaurateurs auprès de la DRAAF ou de l'ADEME. Les kits se composent d'un sticker à coller sur la vitrine du restaurant, de stickers à coller sur les menus et les boîtes à emporter, d'une brochure à l'attention des restaurateurs présentant les pistes d'action pour limiter les restes dans les assiettes et les arguments favorables au Gourmet Bag.

Contact : Virginie GRZESIAK, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr, 04 67 10 19 78

Christiane CHARTIER, christiane.chartier@ademe.fr, 04 67 99 89 69

Action régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire destinée aux restaurateurs traditionnels

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Languedoc-Roussillon

A partir de 2016, mise en place du projet REGALAC (action REgionale de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire et Augmentation de la Compétitivité). Les objectifs sont de concevoir un outil de calcul du coût des déchets pour la restauration commerciale, d'accompagner les restaurateurs régionaux dans la mise en place de cet outil et enfin d'étudier l'opportunité de déployer la méthodologie au niveau national. En partenariat avec l'ADEME, la DRAAF et le Conseil régional Occitanie.

Contact : Mélanie SIDOS, m.sidos@languedoc-roussillon.cci.fr, 04 67 13 68 43



SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Réalisation d'outils pédagogiques autour du gaspillage alimentaire

France Nature Environnement Midi-Pyrénées (FNE MP)

Réalisation d'une exposition itinérante destinée au grand public dans le cadre de la campagne nationale « Faut pas gâcher » de FNE ; d'un jeu de l'oie complémentaire de l'exposition pour le jeune public et d'un jeu de rôle – le « Tribunal du gaspillage alimentaire » - destiné aux adolescents et d'une animation photolangage. En partenariat avec DRAAF, ADEME, DREAL et Conseil régional.

Contact : Marie-Laure CAMBUS, ml.cambus@fne-midipyrenees.fr, 05 34 31 97 82

Réalisation de trois fiches d'activités autour du gaspillage alimentaire destinées à l'animation en EHPAD

UR CPIE Midi-Pyrénées

En 2015, réalisation et mise en ligne d'un recueil d'activité « 50 activités autour de l'alimentation » pour l'animation dans les établissements d'accueil des personnes âgées. Trois fiches activités concernent le gaspillage alimentaire : « Introduction au gaspillage alimentaire », « Fruits moches et confitures », « Épluches si affinités ». En partenariat avec Conseil départemental du Tarn, Conseil régional, DRAAF.

Contact : Jean-Fabien GINESTE, jf.gineste@cpie81.fr

Organisation de rencontres avec le jeune public sur le thème du gaspillage alimentaire

Centre Technique Régional de la Consommation Midi-Pyrénées

En 2014, organisation de rencontres sur le thème de l'alimentation et notamment du gaspillage alimentaire au sein de maisons des jeunes et de la culture (MJC) et de bureaux information jeunesse (BIJ) de la région ex-Midi-Pyrénées. En partenariat avec DRAAF.

Contact : contact@ctrc-mp.fr, 05 61 62 37 41