



## PROJETS LAUREATS DE L'APPEL A PROJETS 2015 DRAAF-ADEME LANGUEDOC-ROUSSILLON LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### AGGLOMERATION DU PAYS DE L'OR

#### **TITRE : « REGARDOR, Réduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration sur l'Agglomération du Pays de l'Or »**

En restauration collective, le gaspillage alimentaire peut être travaillé en fonction de 4 postes détaillés dans la typologie suivante : pertes au stock (aliments commandés qui ne sont jamais préparés parce qu'ils sont périmés ou subissent des dégradations), pertes à la préparation (aliments ou fractions d'aliments perdus en phase de production), pertes sur le non-distribué (composantes de repas mises en rayon et non distribuées et qui ne peuvent être réutilisées) et restes à l'assiette (aliments choisis par les convives mais qui sont finalement jetés sans être consommés).

Depuis le début de l'année 2014, le service de restauration collective travaille sur les pertes au stock, notamment via l'acquisition d'un logiciel de gestion des stocks et des commandes, et sur les pertes à la préparation via la formation des cuisiniers, l'acquisition et le réglage de matériels (balances, éplucheuses,...).

L'objectif du projet présenté est d'initier un travail, mené de façon participative avec les convives, les équipes éducatives et les parents d'élèves, sur les 2 postes de gaspillage alimentaire non encore traités : les pertes sur le non-distribué et les restes à l'assiette. Le projet permettra ainsi à l'Agglomération du Pays de l'Or la mise en place d'une approche globale et systémique en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, en lien avec les 5.000 convives scolaires (4.000 en 1<sup>er</sup> degré et 1.000 collégiens), les équipes enseignantes, les parents d'élèves et les agents et élus communaux.

Un diagnostic initial permettra d'élaborer un programme d'actions (par exemple : projet pédagogique de sensibilisation des convives, changement des menus en fonction des analyses, travail des quantités en cuisine en fonction des menus,... ), testé la 1<sup>ère</sup> année sur 3 sites pilotes puis essaimé en année 2 sur les 24 sites de restauration de l'agglomération.

### BANQUE ALIMENTAIRE DE L'HERAULT

#### **TITRE : « Itinérance 34: Aide Alimentaire et Accompagnement de personnes isolées en situation précaire sur les zones du département de l'Hérault non desservies par un CCAS ou une association »**

Il s'agit de mettre en place une aide alimentaire itinérante dans certains secteurs du département de l'Hérault caractérisées par la précarité mais non couverts par un système d'aide alimentaire.

Le projet associe deux des structures habilitées à l'AA au niveau national : la banque alimentaire 34 pour la collecte et la fourniture des denrées, le Comité Départemental 34 de la Croix-Rouge pour la distribution aux bénéficiaires et leur accompagnement social.

Pour quelques zones envisagées, seront définies les tournées optimales (itinéraires, lieux d'accueil, modalités de remise des denrées,...) avec les acteurs locaux, les partenaires. Il s'agira ensuite de réaliser les investissements nécessaires (camion, équipements) et de mettre en place de façon opérationnelle l'aide alimentaire et l'accompagnement dans une première zone puis les suivantes pour aboutir à une couverture plus satisfaisante du département.

## **CENTRE HOSPITALIER DE PERPIGNAN**

### **TITRE : « Réduire le gaspillage alimentaire à l'hôpital »**

Il s'agit de mettre en place un programme d'actions afin de réduire les gaspillages alimentaires. Ce projet, intégré dans le schéma de Développement Durable de l'établissement, s'est donné pour objectifs de réduire la part de plats non ou partiellement consommés, réduire le nombre de productions quotidiennes, rendre le patient acteur de son alimentation sur le court séjour et adapter le nombre de repas livrés aux patients effectivement présents et à leur choix.

Il s'agira de travailler avec les diététiciennes et les cuisiniers afin de modifier en profondeur les régimes, les plats à proposer adaptés aux goûts des patients, leur grammage, afin d'établir un nouveau plan de menus, intégrant par ailleurs également davantage la saisonnalité.

La préparation des plateaux sera revue et organisée en plats intégrant une visualisation directe des désidératas du patient au plus près des demandes. Un travail sera également effectué au niveau du logiciel de commande de repas qui permet également de recenser les matières premières alimentaires et la quantité pour la fabrication des repas.

## **CLOS DU NID**

### **TITRE : « Etude de faisabilité sur la réduction du gaspillage alimentaire issu de la restauration collective »**

Le Clos du nid est une association qui regroupe 21 établissements médico-sociaux accueillant des personnes, enfants et adultes en situation de handicap mental physique et associés en Foyers d'hébergement, ESAT, MAS, Foyers de vie, IME, IMPro, EATU, SESSAD, FAM, Entreprise Adaptée...

Afin de réduire le gaspillage alimentaire associé à la restauration collective des personnes accueillies au sein de 17 de ses établissements, l'association souhaite engager une démarche d'analyse des sources de ce gaspillage afin de mettre en œuvre des solutions adaptées à la réduction le plus en amont possible dès la gestion des stocks, la gestion de la production et au niveau de la distribution. Les solutions de valorisation comme le réemploi et la valorisation organique seront intégrées dans les objectifs de l'étude.

Ce programme associe l'alimentation durable et la réduction des déchets alimentaires et comprend 4 étapes :

- Etape 1 : Au sein de chaque établissement, mener un audit poussé pour récupérer des données quantitatives et qualitatives (opportunités et freins) et identifier auprès de chaque établissement les actions prioritaires pour réduire le gaspillage alimentaire (considérées comme les plus pertinentes ou réalistes à court terme) en associant les différents niveaux d'interlocuteurs au sein des établissements
- Etape 2 : identifier les différents scénarios : hiérarchiser les actions à mettre en œuvre (en s'appuyant sur les établissements les plus moteurs) et susciter des rencontres entre personnes de mêmes compétences entre établissements pour fluidifier la mise en œuvre des actions (entre cuisiniers, entre gestionnaires, ...) : jouer sur l'effet « locomotive »,
- Etape 3 : Tester le programme d'actions (en débutant progressivement, en partageant, en capitalisant et en élargissant),
- Etape 4 : Evaluer les impacts de ces actions (quantitatifs, donc économiques et qualitatifs).

## **ECO-CITOYENNETES**

### **TITRE : « Lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau du territoire »**

Sur le territoire de la Communauté de communes Pyrénées audoises, l'association Eco-citoyennetés se propose d'engager un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire via trois opérations :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire (accompagnement d'établissements avec diagnostic, mise en place et de groupes de travail, élaboration de plan d'actions, animation auprès des élèves, des équipes, création d'outils pédagogiques..),
- Opération « Foyers Témoins » auprès des particuliers (accompagnement d'une vingtaine de foyers avec pesées avant / après sensibilisation aux gestes de réduction du GA, partage d'expériences et valorisation

auprès du territoire)

- Prévention du gaspillage alimentaire lors des manifestations ou événements locaux (rencontres avec les organisateurs de manifestations, accompagnement, sensibilisation, production d'outils de communication à l'intention des organisateurs)

## **CIVAM BIO 66**

### **TITRE : Réduction des pertes en production de fruits bio par la transformation**

Il s'agit de réaliser dans les Pyrénées Orientales une étude de faisabilité puis une expérimentation de terrain portant sur la valorisation des fruits bio gâchés (pêches, nectarines, abricots, poires, pommes, raisins...) en jus, compotes, gaspachos, confitures et autres produits.

Des diagnostics de pertes en production chez les arboriculteurs locaux seront réalisés, sur la base d'une grille de diagnostic adaptée. Parallèlement, un état des lieux des capacités de l'outil de transformation Si Bio, SARL locale, sera réalisé en début et en pleine saison. La mise en regard de cette disponibilité en fruits et de la capacité de l'outil de transformation permettra de planifier et calibrer un dispositif de récupération – valorisation qui sera expérimenté. Les résultats de cette expérience seront largement diffusés à l'échelle régionale pour amener d'autres arboriculteurs et professionnels locaux à s'engager dans de telles démarches, dans une région où il existe très peu d'outils de transformation collectifs de produits végétaux.

## **CODES 11**

### **TITRE : Ensemble cuisinons pour moins gaspiller et mieux manger**

Dans l'Aude, la Banque alimentaire a fait le constat en 2014 que les denrées les plus distribués dans l'aide alimentaire sont les produits transformés. Les produits frais, non transformés et de qualité nutritive souvent plus importante que les produits transformés sont moins prisés.

Le comité départemental d'éducation à la santé accompagnera la Banque alimentaire de l'Aude dans une démarche de sensibilisation des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Il s'agira dans un premier temps de mesurer et classer les denrées prises et celles non prise par les bénéficiaires sur les lieux de distribution. Des ateliers cuisine seront ensuite organisés avec comme objectifs d'apprendre aux bénéficiaires de l'aide alimentaire à cuisiner les restes et les produits non transformés, de donner des repères sur la gestion du réfrigérateur, l'organisation des repas . Pour cela, l'achat d'une cuisinette mobile permettra l'accès aux ateliers non équipés.

L'impact de ces actions de sensibilisation sur les choix alimentaires (évaluation quantitative) et sur les comportements vis-à-vis du gaspillage alimentaire (évaluation qualitative) seront évalués.

## **CPIE BASSIN DE THAU**

### **TITRE : Aquaculture durable et lutte contre le gaspillage alimentaire**

L'objectif du projet est de développer une nouvelle filière d'alimentation piscicole à partir du réemploi de denrées alimentaires gâchées (déchets et surplus) et notamment de pain afin de proposer du poisson d'élevage local (le muge) à un prix acceptable pour la restauration collective. Ces poissons étant omnivores, ils sont en capacité d'accepter des granulés à moindre teneur en protéine et donc possiblement couplés à de la chapelure de pain. C'est également une espèce locale, actuellement peu utilisée en restauration alors qu'elle présente toutes les qualités pour répondre aux enjeux actuels.

Ce projet innovant permet à la fois de réduire le gaspillage alimentaire en réemployant un aliment et de répondre à un besoin en terme de consommation alimentaire, à savoir produire une nourriture de qualité à prix abordable. Cela permet également de réduire la quantité de farine animale utilisée dans la fabrication du granulé.

Le projet s'accompagne d'un volet éducatif et de sensibilisation, auprès de chacun des acteurs du projet et également l'implication des lycéens du Lycée de la Mer à Sète à la fois sur la phase de collecte des déchets (mobilisation de la cantine) et sur les phases de test (en laboratoire et en ferme aquacole).

Le projet permet d'impliquer différents acteurs régionaux : une unité mixte de recherche de la station IFREMER de Palavas, ainsi que d'autres partenaires scientifiques locaux (CIRAD, INRA), le lycée professionnel Paul Bousquet de Sète, une entreprise piscicole de Balaruc (Les poissons du Soleil), des structures de restauration collective et/ou

commerciale, les membres du CPIE Bassin de Thau dont des structures d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable.

5 phases constituent ce projet : Concertation, Étude de faisabilité technique et phase test en laboratoire, Phase pilote en ferme d'élevage et formation des acteurs, Éducation et sensibilisation, communication et de valorisation du projet.

## **PIC'ASSIETTE**

### **TITRE : Anti-gaspi : du champs à la fourchette**

Ce projet s'articule autour de 3 axes : sensibiliser / récupérer / transformer pour redistribuer

L'objectif final est de proposer une filière de valorisation des produits alimentaires généralement gaspillés et réduire à la source les quantités d'aliments jetés, sur un territoire compris entre les Basses Cévennes et le Pic Saint Loup.

Le projet implique différentes actions qui limitent le gaspillage tant au niveau de la production que de la distribution. Les associations Pic'assiette, Sésame et le centre socioculturel de l'Agantic de Ganges s'associent pour atteindre des objectifs communs :

- sensibiliser les publics à des pratiques plus respectueuses de la santé et de l'environnement, en matière d'alimentation et de gestion des déchets sur un territoire par la création d'outils d'information et de support pédagogique.
- démarcher des producteurs locaux et créer un circuit de commercialisation des invendus (fruits et légumes, épicerie sèche, pain, ...) pour en faire des préparations culinaires à consommer,
- impliquer toujours plus d'acteurs locaux dans le projet anti gaspi afin d'augmenter l'impact positif en termes de réduction des déchets et de lutte contre le gaspillage sur le territoire.

Le projet démarre par une action de prévention (éducation/sensibilisation) et amène à une action de gestion du gaspillage, c'est à dire un réemploi des marchandises alimentaires non consommées avant que celles-ci ne soient jetées : il s'agit de les récupérer pour les transformer et les redistribuer.

## **SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS LOZERE**

### **TITRE : Amélioration de la conservation des aliments périssable pour une meilleure efficience de nos circuits de distribution départementaux**

Forte d'une expérience accumulée après plus de vingt ans en matière de distribution de repas à l'attention des personnes défavorisées du département de la Lozère, l'association souhaite aujourd'hui via ce projet revoir ses pratiques de distribution d'aide alimentaire pour une réduction des pertes liées au stockage, à la conservation et à la distribution des denrées alimentaires.

Il s'agit d'investir dans du matériel de stockage, de conservation, de livraison, ainsi que dans la formation des bénévoles.

## **SUPAGRO MONTPELLIER**

### **TITRE : REGALPI-LR (Réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire)**

Ce projet consiste à initier la construction d'un réseau des établissements d'enseignement agricole en Languedoc Roussillon, visant à partager et démultiplier les expériences de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En effet dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de nombreuses solutions existent, qu'elles relèvent de l'animation, de l'équipement, de l'aménagement des espaces, des pratiques des cuisiniers et agents de service, etc. L'enjeu est désormais de susciter les échanges d'expériences, afin que la dynamique de changement prenne une vitesse supérieure. L'élaboration de guides de bonnes pratiques est certes une voie permettant de diffuser les acquis, mais l'échange entre acteurs reste le moyen le plus efficace pour que des solutions adaptées à chaque situation soient conçues et mise en œuvre. Par ailleurs, de nombreuses actions restent ponctuelles (pesées-actions-sensibilisation sur quelques jours ou quelques semaines) et il importe de se questionner, à partir d'expériences concrètes, à l'adoption de pratiques et comportements pérennes.

Le projet rassemble dans un premier temps 2 sites expérimentés (lycées agricoles Pierre Paul Riquet à Castelnaudary et La Condamine à Pézenas) et 2 sites qui amorcent une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (école

Montpellier Supagro, lycée Frédéric Bazille à Montpellier) : l'opération consiste à réaliser un diagnostic sur les causes du gaspillage sur chacun des 2 sites nouvellement engagés, à l'enrichir avec les lycées expérimentés, puis à co-construire un plan d'action permettant le partage d'expérience, ainsi que la prise de conscience et l'implication de l'ensemble des acteurs (personnel de restauration, usagers, ensemble de la communauté éducative...).

Deux groupes chauriens et piscénois constitués de lycéens et personnels de restauration volontaires et engagés, seront chargés de passer le relais à 2 groupes d'étudiants et agents (enseignants, AITOS) de SupAgro et du lycée Frédéric Bazille. Ils sont vus comme des « ambassadeurs anti-gaspi » pouvant accompagner ces établissements dans le diagnostic de leur situation et dans la conception de dispositifs propres, adaptés à chaque situation.

Cette approche a pour vocation d'insuffler une démarche en réseau, pouvant s'élargir sur la Région, par réaction en chaîne. L'opération aura des impacts beaucoup plus larges que les établissements directement bénéficiaires. En effet, à partir de ce réseau naissant, l'idée est que les étudiants et personnels de SupAgro et du lycée F. Bazille deviennent à leur tour des « ambassadeurs » auprès d'autres établissements de la région. La confrontation de quatre situations différentes (gestion, locaux, publics...) permettra de déplacer l'approche « clefs en main », et de proposer des leviers adaptés à chaque contexte.

L'objectif sera ensuite de poursuivre immédiatement la réaction en chaîne en élargissant à l'issue du projet le réseau à 4 nouveaux établissements.

### **LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DU GARD**

#### **TITRE : « Liguons-nous pour lutter contre le gaspillage »**

La Ligue de l'enseignement du Gard est basée à Nîmes, au centre AGORA qui accueille environ 3000 personnes par an, des convives variés venant de tout le département du Gard, des quatre coins de la France et même parfois de l'Europe, tout au long de l'année.

L'association engagera au travers de ce projet un travail de réduction du gaspillage alimentaire au sein de sa structure de restauration collective, et constituera par ailleurs une mallette pédagogique sur cette thématique du gaspillage alimentaire. Seront développés des temps forts d'animation pour sensibiliser à la thématique du gaspillage alimentaire et enseigner « des gestes astuces ». Le projet permettra enfin d'intégrer aux formations BAFA, BAFD et CAP petite enfance qui sont dispensées sur place un module de formation gaspillage alimentaire pour que les professionnels prennent le relais et que la sensibilisation soit pérenne.