

# Compte-rendu de la Journée technique

«Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents  
en restauration collective, allons plus loin !»

Mercredi 28 janvier 2026

Sant-Denis-de-Pile – Gironde (33)



Journée organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec :



Avec le soutien de :



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux  
Courriel : [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org) Tel : 05 35 54 26 97 – <https://www.crepaq.org>  
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

## Journée technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec La Cali et le PAT Grand Libournais  
Mercredi 28 janvier 2026 à la Salle des mariages de la Chartreuse

### Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !

#### 9h - Accueil des participants et café offert par le CREPAQ

#### 9h30 - Mots de bienvenue

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ et Carole BÉGUÉ, Coordinatrice du CREPAQ
- Madame FONTENEAU, Maire de Saint Denis de Pile
- Isabelle DUMORA, Chargée de mission au service Transition écologique de La Cali
- Valérie GANDRE, Chargée de mission PAT du Grand Libournais

#### 9h40 - Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ
- Carole BÉGUÉ, Coordinatrice du CREPAQ

#### 9h50 - Présentation des actions d'accompagnement de La Cali

- Isabelle DUMORA, Chargée de mission au service transition écologique de La Cali

#### 10h - Présentation du PAT Grand Libournais

- Valérie GANDRE, Chargée de mission PAT du Grand Libournais

#### 10h15 - Rappel du contexte réglementaire, état des lieux et enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire

- Chargé-e-s de mission du CREPAQ

#### 10h35 - Témoignages de collectivités ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

- Pierre-Yves LE NY, Directeur restauration et entretien, Saint Denis de Pile
- Patrick GUEZILLE, Responsable de la restauration collective, Guîtres
- Agnès ALFONSO-CHARIOL, Maire de Sainte Terre

#### 11h15 - Pause

#### NOUS REJOINDRE

Chartreuse de Bormale  
Salle des mariages  
1, route de Guîtres  
Saint Denis de Pile 33910

#### Association CREPAQ

Contact : Carole BÉGUÉ  
Coordinatrice du CREPAQ  
[carole.begue@crepaq.org](mailto:carole.begue@crepaq.org)  
05 35 54 26 97

#### La Cali

Contact : Isabelle DUMORA  
Chargée de mission transition  
écologique  
[idiumora@lcali.fr](mailto:idiumora@lcali.fr)

#### PAT du Grand Libournais

Contact : Valérie GANDRE  
Chargée de mission  
[pat@grandlibournais.eu](mailto:pat@grandlibournais.eu)

#### 11h30 - Dons en restauration collective : éventail des solutions réglementairement disponibles

- Chargé.e.s de mission du CREPAQ
- Angélique ROUSSELOT DOISY, Association d'intérêt général Hop Hop Food

#### 12h - Témoignages d'acteurs impliqués dans une démarche de don

- Vidéo : les frigos partagés mis en place par la commune de Saint André de Cubzac
- Jacques ANTHONY, Chargé de mission - développement social territorial Centre Intercommunal d'Action Sociale

#### 12h30 - Repas cuisiné par la cuisine centrale de Saint Denis de Pile, offert par CREPAQ et La Cali

#### 13h45 - Ateliers participatifs

- Formaliser la récupération des excédents par le personnel
- Etablir et conforter les partenariats avec les associations d'aide alimentaire
- Reconditionner les dons pour prendre en compte l'interdiction des barquettes plastiques
- Devenir partenaire de l'installation d'un Frigo Zéro Gaspi sur sa commune

#### 16h - Conclusion

Avec le soutien de

## 1 - Accueil et café de bienvenue

Les 50 participants ont été accueillis dans la salle des mariages de la Chartreuse par l'équipe du CREPAQ :

- Dominique NICOLAS, Co-président ;
- Caroline BIREAU, Co-présidente ;
- Carole BÉGUÉ, Coordinatrice ;
- Louis DUSSEL, Chargé de mission transition écologique ;
- Leïa DESMIER, Stagiaire

Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par le CREPAQ.



## 2 - Introduction de la journée

**Dominique NICOLAS** – Co-président du CREPAQ - remercie les partenaires de la journée technique ainsi que tous les participants, et rappelle les objectifs de la journée : partager les retours d'expériences et réfléchir en ateliers collectifs sur les actions à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le don en restauration collective.

**Fabienne FONTENEAU** – Maire de Saint-Denis-de-Pile - souhaite la bienvenue tous et toutes. L'importance est d'améliorer la qualité des aliments, tant dans leur dimension gustative qu'environnementale. De très bonnes initiatives existent sur le secteur du Libournais mais elles ne sont que trop peu partagées, d'où la nécessité de ces temps d'échange. Il est heureux que des associations comme le CREPAQ interviennent dans des territoires hors de la métropole bordelaise qui concentre souvent trop d'initiatives ne rayonnant pas au-delà.

**Isabelle DUMORA** – Chargée de mission au service Transition écologique de La Cali – **Valérie GANDRÉ** – Chargée de mission PAT du Grand Libournais – co-organisent la journée et très sont satisfaites de la dynamique que cet événement a créée dans le libournais.



# 3 - Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Dominique NICOLAS, Co-président et Carole BÉGUÉ, Coordinatrice du CREPAQ

**CREPAQ**  
Centre Ressources d'Énergie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

## Présentation du CREPAQ

**Statut :** Association régionale loi 1901 à but non lucratif et d'intérêt général, créée en 1996 par ses deux co-présidents actuels.

**Objet :** Agir pour la transition écologique et solidaire en Nouvelle-Aquitaine, en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Penser global, Agir local ».

**Missions :** Information et sensibilisation / Accompagnement des acteurs / Formation / Éducation à l'environnement / Études et expertises.

**Équipe de salariés basée à Bordeaux**

**CREPAQ**  
Centre Ressources d'Énergie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

## Ateliers sensibilisation professionnels et grand public

- 01 LA FRESQUE AGRI 'ALIM**  
Un atelier participatif accessible à tous pour comprendre les enjeux de justice sociale, agricole et alimentaire, et identifier des leviers d'action sur les actions à mener plus rapidement.  
7 à 16 personnes - 3 heures
- 02 LA FRESQUE DE L'ALIMENTATION**  
Découvrez de travers d'un atelier ludique et collaboratif les enjeux agro-alimentaires, agricoles et sociaux liés aux enjeux alimentaires.  
7 à 16 personnes - 3 heures
- 03 LA FRESQUE DU CLIMAT**  
La Fresque du Climat permet à chacun de comprendre le fonctionnement, l'importance et la complexité de ce enjeu lié aux changements climatiques.  
7 à 16 personnes - 3 heures
- 04 RENAISSANCE ÉCOLOGIQUE**  
Avec ses 24 ateliers, Le mouvement Ecologie propose une vision de l'avenir et d'appuis aux idées innovantes qui ont permis de construire un monde meilleur.  
7 à 16 personnes - 3 heures
- 05 HORIZONS DÉCARBONÉS**  
Une vie décarbonée et les carbonés est possible. Avec horizons décarbonés, un atelier d'appui aux bonnes idées, avec l'objectif de créer des biens communs solidaires contre le réchauffement climatique avec bonne énergie.  
7 à 16 personnes - 3 heures
- 06 LA TABLE! LA FRESQUE DES 2020**  
Une table permet de rassembler les acteurs autour de la table pour comprendre les liens entre alimentation, environnement et le climat et imaginer le système alimentaire de demain pour en réduire les impacts. Les objectifs sont clairs :  
- Élaborer des menus et comprendre les liens entre alimentation, environnement, climat et usage des terres  
- Imaginer collectivement et concrètement un futur alimentaire et responsable pour demain.  
2 à 3 heures
- 07 La Fresque Océane**  
La Fresque Océane vise à rendre de manière systémique aux élèves les 5 Océans et aux impacts de nos activités sur cet écosystème afin de donner des idées concrètes. Elle contribue à l'éducation et à la citoyenneté, collective et individuelle au service de notre monde différencié.  
7 à 16 personnes - 3 heures 30  
Version janvier 19 20

**CREPAQ**  
Centre Ressources d'Énergie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

**RÉGAL**  
Restauration Écologique

## Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

Mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire

Un programme d'actions annuel co-construit avec les acteurs des territoires :

- Départements
- Communes
- Intercommunalités,
- Syndicats de déchets,
- Associations de solidarité alimentaire
- CCAS
- Associations professionnelles de la restauration collective
- PAT
- Associations environnementales

**CREPAQ**  
Centre Ressources d'Énergie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

**RÉGAL**  
Restauration Écologique

## Les Journées Techniques du RÉGAL : Rencontres et échanges entre acteurs de l'alimentation durable

**Objectifs :**  
Présenter et valoriser les bonnes pratiques et leurs retours d'expérience en vue de leur essai et mutualisation.

**Valoriser le travail du personnel des établissements et les métiers de l'alimentation**

**Moyen :**  
Des ateliers participatifs sont inclus pour faire émerger ou conforter collectivement de nouveaux savoirs, des pratiques, des projets, des coopérations...

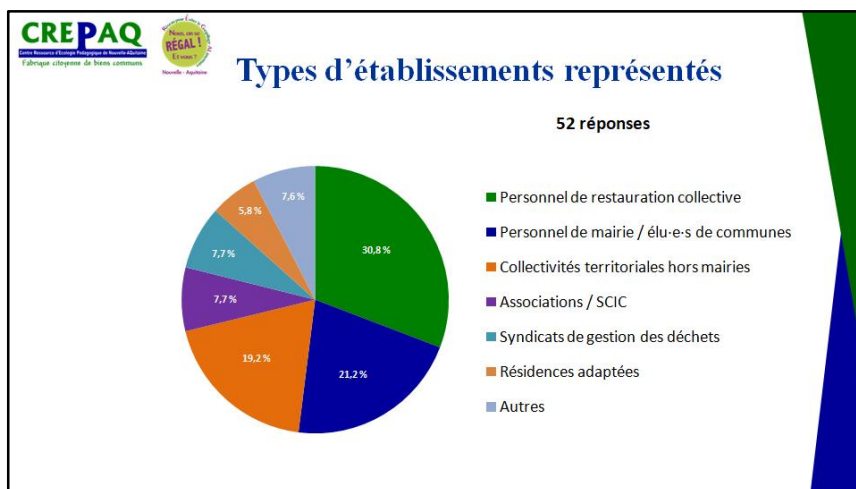


## Aperçu des participants de la journée

Louis DUSSEL, Chargé de mission Transition écologique, CREPAQ

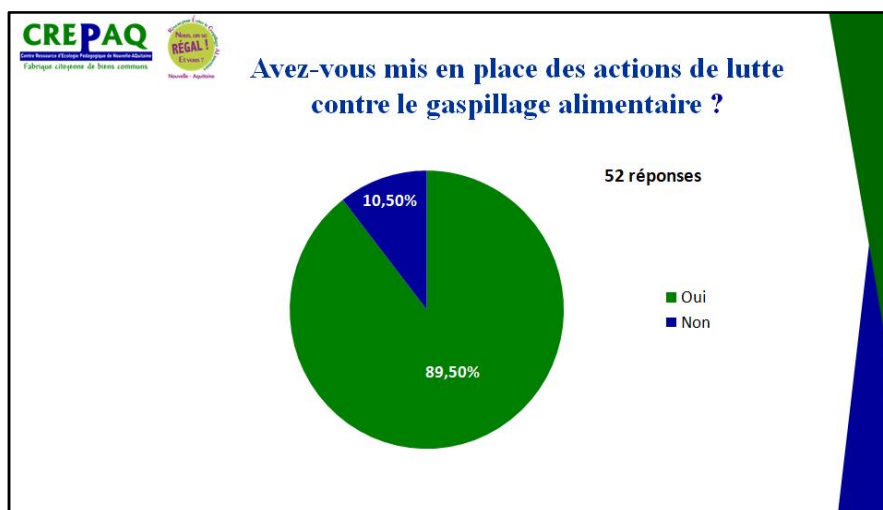
### De quel établissement venez-vous ?

Le public de la journée était composé de profils assez variés mais majoritairement représenté par des personnels de la restauration collective et de collectivités territoriales (mairies, PAT, Communautés de communes,...).



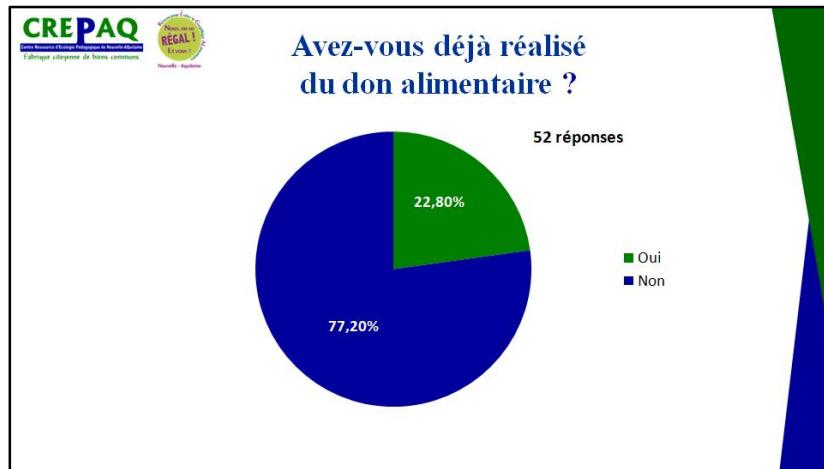
### Avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La grande majorité des participants ont répondu oui à la question « avez-vous mis en place des actions pour répondre à cette interdiction ? », principalement au travers d'une campagne de sensibilisation, de pesées ou d'ajustement des quantités servies.



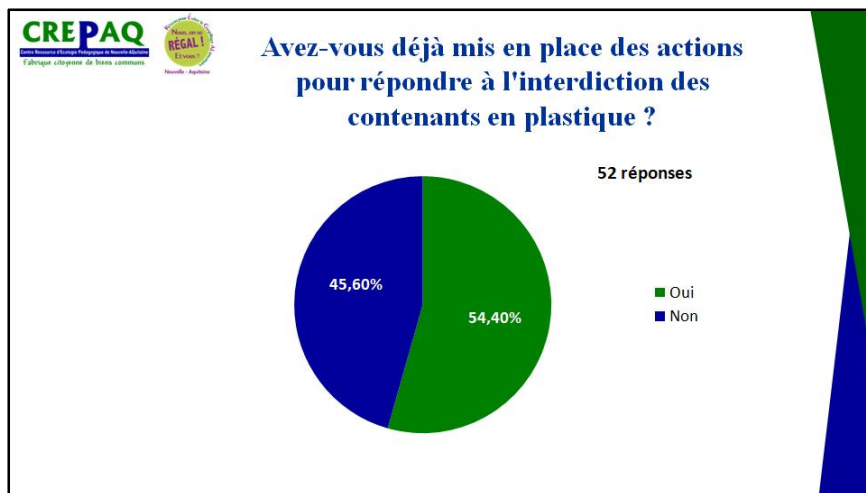
Avez-vous déjà réalisé du don alimentaire auprès d'associations ?

À la question portant sur les actions de dons alimentaires déjà réalisées, seulement 22,8 % des participants ont répondu positivement. La journée peut donc être riche de découvertes pour le public.



Avez-vous déjà mis en place des actions pour répondre à l'interdiction des contenants en plastique ?

Une courte majorité des participants a déjà appréhendé la nouvelle obligation de suppression des contenants en plastique. Le public est quelque peu engagé dans cette démarche, ce peut être l'occasion de l'approfondir.



## 4 - Présentation des actions d'accompagnement de La Cali



**Isabelle DUMORA**, Chargée de mission au service Transition écologique de La Cali

La Cali accompagne les politiques alimentaires territoriales. La Cali regroupe 45 communes du Libournais soit près de 100 000 habitants. Ses missions sont centrées autour de la restauration collective et depuis 2017, un groupe de travail composé de communes volontaires a conduit par exemple, des projets de formation des personnels, en lien avec des élus. Des liens se tissent également avec d'autres territoires de la

Gironde sources d'inspiration : la commune de Cussac-Fort-Médoc a créé une régie agricole, ce qui pourrait donner des idées à La Cali dans un futur proche afin de rapprocher lieux de production et de consommation.

Des pesées ont été réalisées sur les sites de restauration collective des communes de La Cali afin de réduire le gaspillage alimentaire et certaines ont été réalisées par le CREPAQ. La restauration collective est un sujet bien vaste avec de multiples pistes à explorer. Les formations actuellement données à la restauration collective par La Cali portent surtout sur la cuisine végétarienne, un repas végétarien hebdomadaire étant désormais obligatoire pour la restauration collective.

**« Présentation de La Cali »**

Les compétences obligatoires	Les compétences facultatives
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Développement économique</li> <li>2. Aménagement de l'espace communal</li> <li>3. Équilibre social de l'habitat</li> <li>4. Politique de la ville</li> <li>5. Sécurité des réseaux stratégiques et gestion des installations</li> <li>6. Accueil des gens du voyage</li> <li>7. Culture et patrimoine des archives des villages et archives locales</li> <li>8. Plan</li> <li>9. Aménagement des zones commerciales</li> <li>10. Gestion des eaux pluviales urbaines</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Création ou aménagement et entretien de voirie d'intérêt communautaire. Création ou aménagement d'un réseau de parcs et d'espaces verts d'intérêt communautaire (aménagement paysager)</li> <li>2. Réalisation de sites en matière de développement et de lutte de ses (aménagement paysager)</li> <li>3. Conception, aménagement, entretien de jardins, équipements culturels et sportifs d'intérêt communautaire (aménagement paysager)</li> <li>4. Action sociale d'intérêt communautaire (aménagement paysager)</li> <li>5. Aménagement touristique du territoire</li> <li>6. Petite Entente - Événement - Journée</li> <li>7. Manifestations culturelles</li> <li>8. Manifestations sportives</li> <li>9. Accueil et services d'intérêt de voirie communale d'intérêt de commune (distribution de 16.12.2015)</li> </ol>

**45 Communes      94 984 Habitants**

**« L'animation d'un groupe de travail sur la restauration collective auprès des communes de La Cali »**

Depuis 2017, animation d'un groupe de travail sur la restauration auprès des communes volontaires de La Cali

Dans l'objectif de leur permettre :

- D'échanger et de diffuser les bonnes pratiques (lutte contre le gaspillage alimentaire...),
- De mutualiser des solutions (logistiques, approvisionnement...),
- De concilier démarche qualité et maîtrise des coûts,
- D'impliquer les personnels et les bénéficiaires du service.

→ Plus de 30 communes sur 45 ont déjà participé à un événement organisé

Communauté d'agglomération du Libournais  
42 rue Jules Ferry  
33003 Libourne Cedex  
Tel : 05 57 25 01 52  
contact@lacali.fr  
www.lacali.fr

2

- L'organisation d'ateliers collectifs d'information animés par des experts : rappel de la loi EGALIM, dispositif européen Lait et Fruits à l'école, la rédaction de marché public...
- L'organisation de visites de terrain inspirantes : programme d'excellence alimentaire de la CAB, la régie agricole de Cussac Fort Médoc, domaine départemental de Nodris...
- Adhésion à Un Plus BIO  
Acteur associatif ressource et inspirant dans l'accompagnement au changement des pratiques alimentaires en restauration collective (adhésion)  
Ressources documentaires entièrement conçues par l'association (distribution aux élus et agents participants aux réunions et ateliers)

Communauté d'agglomération du Libournais  
42 rue Jules Ferry  
33003 Libourne Cedex  
Tel : 05 57 25 01 52  
contact@lacali.fr  
www.lacali.fr

4

**CREPAQ**  
C'est Réseau d'Énergie Alimentaire et Nutritionnelle

**LACALI**  
L'Association des Communes de Libournais

- Les accompagnements individuels à la lutte contre le gaspillage alimentaire  
Élaboration d'un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire par le CREPAQ Nouvelle-Aquitaine

2 communes pour 2025/2026 : Saint Denis de Pile (2 écoles) et Guîtres (1 école)

Organisation d'une réunion de lancement et de restitution avec les communes accompagnées

Diagnostic sur une semaine avec pesée poussée faite par le CREPAQ le lundi, et les agents de reste de la semaine (pesée simple)

Remise d'un diagnostic avec préconisations

Communauté d'agglomération du Libournais  
42 rue Jules Ferry  
33003 Libourne Cedex  
Tel : 05 57 25 01 52  
contact@lacali.fr  
www.lacali.fr

6

## 5 – Présentation du PAT du Grand Libournais



**Valérie GANDRÉ**, Chargée de mission au service PAT du Grand Libournais

Le PAT est coordonné par le PETR (Pôle d'Équilibre Territorial et Rural) du Grand Libournais composé de 5 communautés de communes, 136 communes et environ 160 000 habitants. Le PAT a été créé en 2019 sur l'initiative de l'équipe du Contrat Local de Santé créé lui-même en 2018.

Le PAT réalise des diagnostics de territoire aussi bien dans le domaine agricole que celui de la restauration collective, et en milieu rural autant qu'urbain. Dans cette perspective, une étude cherchant des sources d'approvisionnement locales pour les restaurants collectifs du territoire est en œuvre, aidée par le réseau social spécialisé en logistique circuit-court « La Charrette ».

L'enjeu est de structurer la demande en produits agricoles disponibles sur le territoire, un levier pourrait être la planification de commandes réalisées auprès des producteurs.

Le PAT a par ailleurs suivi une formation auprès de 3AR (Achats Publics Responsables en Nouvelle-Aquitaine) pour le fonctionnement de gré à gré. Une autre formation a été suivie récemment pour mettre en place un programme de lutte contre les perturbateurs endocriniens.

**Présentation du Projet Alimentaire du Grand Libournais**  
Journée technique du CREPAQ – 28 janvier 2026

**Le Pôle d'équilibre Territorial et Rural du Grand Libournais**

- 5 Communautés de Communes
- 136 Communes
- 160 000 habitants

De par son approche transversale et participative, le PETR est un espace de concertation, de réflexion, de prospective et de définition de la stratégie territoriale et de mutualisation dans le cadre d'un Projet de Territoire.

**Phase du Projet Alimentaire en Grand Libournais**

- Thématique issue du Contrat Local de Santé
- Diagnostic agricole et Alimentaire
- Validation d'un plan d'action en 5 axes
- Défi Foyer alimentation positive

**Niveau 1 en Mars 2023**

**2023/2024**

- Diagnostic de la resto co, mise en œuvre de la Loi Egalim
- Accompagnement de collectifs d'agriculteurs sur la planification des productions pour la RHD
- Etude la Charrette, logistique en circuit-court
- Appui en ingénierie des porteurs de projets et partenaires du PAT (recherche de financements, montage de dossier, réseau)
- Mise en place des lettres d'info PAT (300 destinataires)
- Cycle de formations pour les agents de collectivités
- Fête de l'agriculture et de l'Alimentation + 6 Podcasts
- Coopération avec Bordeaux Métropole dans le cadre de Reco!Terra (étude logistique complémentaire échelle départementale)

**Obtention du niveau 2 Octobre 2025**

**Concrètement en 2026 cela se traduit par :**

- 1/ Poursuivre la STRUCTURATION DE L'OFFRE et de la DEMANDE en restauration collective**
  - o Formations des agents pour la déclaration Ma Cantine
    - 10 Février (Saint Loubès) / ma cantine
    - 25 Février (Sainte Foy La Grande)
    - 4 Mars (Castillon-la Bataille)
  - o 3 Formations cuisines (programmation en cours)
  - o Formation "Introduction de produits bio, locaux et de qualité en restauration collective : Zoom sur les achats de faible montant" (Octobre)
  - o Accompagnement à la mutualisation des approvisionnements en resto co (Castillon Pujols et CAL)
  - o Planification avec les producteurs, les transformateurs et les grossistes;
- 2/ Soutenir les SOLIDARITES alimentaires**
  - o Contribution au groupe de coordination piloté par le Département (faciliter la logistique et l'approvisionnement local; favoriser les partenariats)
  - o Elaboration de
- 3/ Développer l'AXE NUTRITION- ENVIRONNEMENT SANTE /**
  - o Poursuivre l'expérimentation d'une Ordonnance verte- paniers solidaires Santé
  - o Déployer les Petits déjeuners Santé avec les partenaires du CLS- prochaine date le 2 Février à Castillon Pujols
  - o Semaine de lutte contre la Dénutrition en Novembre

**4/ VALORISER LES ACTIONS ET ACTEURS du Plan Alimentaire en GRAND LIBOURNAIS**

- o Fête de l'agriculture et de l'alimentation 2026
- o Rallye BIO le 5 juin
- o Relayer la programmation des partenaires
- o Portraits de cuisiniers et cuisinières en cantine scolaire
- o Diffusion des 6 Podcasts « Portraits d'acteurs du PAT Grand Libournais »
- o Mettre à jour le suivi des actions sur le site France PAT

**France PAT**, le portail du réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux

**Asso. Thématiques**

- Plus engagé dans centre thématique
- Engagé
- Ressource



# 6 - Rappel du contexte règlementaire, état des lieux et enjeux du gaspillage alimentaire

**Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ**

Il s'avère indispensable de donner le contexte du sujet de la journée technique du jour, en donnant la définition officielle du gaspillage alimentaire, des chiffres concrets dans le monde, en Europe et en France, puis la réglementation qui encadre la restauration collective en matière de gaspillage alimentaire.



**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### Etat des lieux des pertes et du gaspillage alimentaires au niveau mondial

**Pertes et gaspillage alimentaires mondiaux par an**

- environ **1/3** de la nourriture produite dans le monde est gaspillée, soit
- 1,3** milliard de tonnes de nourriture gaspillée pour un coût
- d'environ **1 000** milliards de dollars

**45%** de tous les fruits et légumes

**35%** de tous les poissons et produits de la mer

**30%** de toutes les céréales

**20%** de tous les produits laitiers

**20%** de toute la viande et la volaille

Source : www.fao.org/sovereign-food/resources/infographic/en/

**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### Le gaspillage alimentaire représente

Un enjeu environnemental et climatique	Un enjeu économique	Un enjeu social
<b>Monde</b> 8 à 10% des émissions de gaz à effet de serre mondiales.	<b>Monde</b> 1 000 milliards de \$ par an de pertes économiques.	<b>Monde</b> 800 millions de personnes en sous-alimentation chronique, soit 1 personne sur 9.
<b>Europe</b> 16% de la totalité des émissions de GES du système alimentaire de l'UE.	<b>Europe</b> 132 milliards d'euros perdus par an = 59 millions de tonnes de pertes alimentaires.	<b>Europe</b> Près de 33 millions de personnes dans l'UE n'ont pas les moyens de manger un repas complet un jour sur deux.
<b>En France</b> 3% des émissions de GES du système alimentaire en France	<b>En France</b> 16 milliards d'€ par an. 500 € par an pour un foyer de 4 personnes.	<b>En France</b> 9 millions de personnes sont en précarité alimentaire, soit 16% des habitants

Source : ONU (2024), CREPAQ (2023), Programme Alimentaire Mondial (2024), France Nature Environnement, L'état de l'environnement alimentaire dans le monde, FAO 2019, Conseil Européen, 2023

**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### Définition du gaspillage alimentaire

**LOI ANTI-GASPILLAGE** **économie circulaire**

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. », 2020

**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### Etat des lieux des pertes et du gaspillage alimentaires en France

**Quelle part des déchets alimentaires gaspille-t-on vraiment en France ?**

Par habitant **142 kg**

**9,7 millions de tonnes** de déchets alimentaires ont été produites en France (données 2023)

dont **3,8 Mt** sont du gaspillage alimentaire soit **40%**

**87 kg** **55 kg**

**Non comestibles** : os attachés à la viande, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...

**Comestibles** : restes de repas, fruits et légumes dégradés, date limite de consommation dépassée...

**Ne sont pas comptés parmi les déchets alimentaires** :

- Produits agricoles non récoltés
- Denrées évacuées avec les eaux usées
- Denrées redistribuées pour la consommation humaine et animale (dons...)
- Denrées mises sur le marché pour être transformées en alimentation animale.

**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### L'arsenal législatif de lutte contre le gaspillage alimentaire en France

**GRENELLE 2** (2010-2016)

**LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE vers la CROISSANCE VERTE** (2015-2016)

**Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** (2017-2020)

**LOI ANTI-GASPILLAGE** **économie circulaire** (2020)

**#EGalim** (2018)

**LOI CLIMATIQUE** **RÉSILIENCE** (2021)

**Loi GAROT de 2016 : 1ere Loi au monde contre le gaspillage alimentaire**

**STOP** **le gaspillage alimentaire**

44

**CREPAQ** **REGAL1** **Etats Unis**  
 Fabrique citoyenne de bons contenus

### Hierarchie des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- PREVENTION** : Mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation
- TRANSFORMATION DON** : Dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme
- CONSOMMATION ANIMALE** : Les détournements vers la consommation animale si consommation humaine impossible
- VALORISATION** : La valorisation (compostage et méthanisation) a lieu lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

**STOP** **le gaspillage alimentaire**

**2016**

42

## Hiérarchie des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- 1 PREVENTION
- 2 TRANSFORMATION DON
- 3 CONSOMMATION ANIMALE
- 4 VALORISATION

**La prévention doit primer !**  
 Passer directement aux étapes 2, 3 et 4 sans passer par la première est un non-sens

43

## Planification et stratégies territoriales

### Le Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine 2021-2025

**5 Ambitions à atteindre d'ici 2027 :**

- DAS 1/Favoriser les circuits de proximité et la vente directe
- DAS 2/Faciliter les initiatives des territoires concourant à la relocalisation de l'économie par le développement de circuits alimentaires locaux
- DAS 3/Structurer l'offre régionale et organiser les filières pour répondre aux demandes des marchés régionaux
- DAS 4/Eveiller, informer, former les acteurs et consommateurs
- DAS 5/Favoriser la solidarité alimentaire

**Ces ambitions sont déclinées dans un plan d'actions**

CORALIM : Comité Régional de l'Alimentation

## Coût moyen du gaspillage alimentaire en restauration collective

	Etude 2016 (par repas)	Etude 2025 (par repas)	Evolution en %
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %

64

## Les sources du gaspillage alimentaire en restauration collective

**En cuisine**

**Pendant le service**

- Menu :** Menu inadapté aux convives.
- Commande :** Surestimation des quantités achetées, moindre qualité des produits.
- Stock :** Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée.
- Préparation :** Surévaluation des quantités cuisinées.
- Gestion des surplus :** Surplus non réutilisé (convives, personnel, association...).
- Service et distribution :** Portions mal adaptées, manque d'accompagnement des convives.
- Consommation :** Consommateurs n'apprécient pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger.

## Mettre en place une démarche anti-gaspi

### Méthodologie

- 1 - **Établir un diagnostic**
  - Diagnostic qualitatif et quantitatif**
  - Campagne de Pesées, analyse des données et des pratiques
  - Comparaison des résultats avec la moyenne nationale (ADEME)
  - Identifier les sources de gaspillage
- 2 - **Plan d'actions**
  - Elaboration, mise en œuvre et évaluation du plan correctif**
  - Quatre niveaux d'actions : stock, préparation, service, consommation
- 3 - **Pérenniser**
  - Appropriation collective dans le projet d'établissement**
  - Campagnes de Pesées et analyses régulières, adaptation des fiches de poste, formation continue du personnel...

Source : Guide pratique - Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2016

## En résumé, mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est un véritable levier d'actions !

**UN CERCLE VERTUEUX**

- Meilleure valorisation des produits (bio, local, etc.)
- Meilleure qualité gustative
- Plus grande reconnaissance du restaurant scolaire

## Question/Réactions du public :

Valérie GANDRÉ : « Nous avons trois questionnaires dans le libournais pour le PETR »

Éric Meyer, Directeur général adjoint Ville en transition à la mairie de Bègles : « Le coût moyen d'un repas en restauration collective se situe entre 2,50 et 2,80 € »

## 7- Présentation de Ma Cantine

**Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ**

## Ma cantine, pour une transition alimentaire en restauration collective

Plateforme numérique publique qui permet aux restaurants collectifs de déclarer et suivre leurs achats alimentaires, de s'informer sur les obligations des lois et d'améliorer et auto-évaluer la qualité de leur restauration.

**OBJECTIFS**

- Accompagner les gestionnaires de cantines à la mise en œuvre des obligations des lois
- Déclarer les progrès en matière d'alimentation durable des cantines (obligatoire depuis 2022)
- Mettre à disposition des cantines guides, documents, outils pratiques de pilotage et de gestion.
- Mettre à disposition des usagers des supports de communication et d'information pour valoriser les engagements et initiatives prises par les restaurants collectifs.

45

## Lutte contre le gaspillage alimentaire, des exemples d'actions anti-gaspi

Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer Toutes les cantines Comprendre mes obligations Aide Mon compte

Accueil Actions anti-gaspi

Taille d'action: Petit gaspi Moyen Grand gaspi

Origine du gaspillage: Préparation Non servi Retour assiette

Rechercher par titre

**Indiquer les caractéristiques des produits pour les valoriser** (origine, label egalim, local, ...)

Présentation: proposer des plats qui engendrent l'appétit

**Adapter les quantités de pain commandées en fonction des plats** (en sauce ou non, fromage, etc., ...)

Valoriser spécifiquement le pain jeté

**Avoir une solution de réservation de repas**

Estimer au mieux le nombre de convives

**Proposer une convention de don alimentaire à une association habilitée**

Être prêt à gérer les excédents de préparation

**ma cantine**

➡ Aller sur son compte Macantine, rubrique « M'améliorer », onglet « Action anti-gaspi »

L'outil de télédéclaration Ma Cantine est un outil mis en place par l'État et sur lequel les établissements de restauration collective ont l'obligation d'entrer leurs données d'achats mais aussi de gaspillage alimentaire.

### **Questions/Réactions du public :**

Dominique LICAUD, Conseillère municipale à la mairie de Linars : « Je n'ai jamais entendu parler de Ma Cantine »

## **8 – Présentation du Label anti gaspillage pour la restauration collective**

**Dominique NICOLAS**, Co-président du CREPAQ

La présentation du Label anti gaspillage en restauration collective a permis de motiver les structures pour atteindre les différents objectifs de niveau de labellisation dans leurs restaurants.

Les résultats de pesées de plusieurs écoles du territoire encouragent La Cali et le PAT du Grand Libournais à viser avec elles le niveau 2 du Label et ainsi se positionner en pionnier en France, le Label pour la restauration étant entré en vigueur tout récemment.

**CREPAQ** (Commissariat Régional à l'Économie Publique et à l'Environnement) - **REGALI** (Réseau des Établissements Gaspillage Alimentaire Limité) - Mis en place depuis octobre 2025

**LE LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

un taux de gaspillage limité -  **Votre établissement vous garantit : des actions concrètes en privilégiant la prévention du gaspillage** - un contrôle par un organisme certificateur

**3 niveaux d'engagement et de labellisation**

**ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE** (Niveau 1, 2, 3)

**Actions phares valorisées :**

- Adaptation des recettes et des menus
- Optimisation du matériel, des cuissons et du service
- Valorisation des surplus
- Meilleure précision des achats de denrées
- Sensibilisation

**Les chiffres du secteur de la restauration en France**

**536 000** Quantité en tonnes de gaspillage alimentaire produite chaque année en France dans le secteur de la restauration collective et commerciale. Cela correspond à 6kg par personne et par an.

**53** ce qui équivaut au poids de tous Eiffel

### **Questions/Réactions du public :**

Marine HURTAUD, du PETR Cœur Entre-deux-Mers : « Pourriez-vous donner des exemples de résultats à obtenir pour les niveaux ? »

## **9 - Témoignages d'acteurs**

### **École de Saint-Denis-de-Pile**

**Pierre-Yves LE NY**, Directeur de restauration et entretien, commune de Saint-Denis-de-Pile



Saint-Denis-de-Pile est un exemple de cantine scolaire où le gaspillage alimentaire est étroitement surveillé.

La cuisine centrale de la commune produit environ 500 repas quotidiens, auxquels s'ajoutent ceux du centre de loisir les mercredis et les vacances scolaires (200 repas). Les 500 repas se répartissent entre les écoles maternelle et élémentaire de la commune. La liaison chaude et la proximité des écoles présentent des avantages pour la gestion des plats et du

gaspillage par l'ajustement du nombre de repas à préparer dès le matin.

Un ajustement des quantités est également réalisé afin d'essayer de diminuer le gaspillage en amont : le pain est placé en fin de ligne de self ce qui permet aux enfants de mieux gérer la quantité à prendre.

La difficulté principale au niveau de la préparation en cuisine est la mise en œuvre du menu végétarien hebdomadaire, du fait du manque de formation du personnel. L'équipe en charge des menus essaye tout de même de retravailler les menus qui ont été moins appréciés en conséquence de quoi une diminution du gaspillage a été constatée ces derniers temps.

Des ateliers de découverte des produits avec les enfants sont aussi réalisés car beaucoup d'entre eux ne connaissent pas forcément tous les produits proposés. Des visites de la cuisine centrale sont aussi effectuées.

Dans les cantines, il y a un agent d'accompagnement pour douze enfants. Les écoles essaient toujours de faire goûter les produits aux enfants pour les éveiller aux saveurs. Par ailleurs, des fruits sont présentés tous les jours.

Pour ce qui est de la gestion des déchets, les écoles travaillent avec le SMICVAL et il y a des poules dans les écoles pour évacuer des déchets organiques.

Sans perdre de vue que « le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».

La commune a mis en place la tarification solidaire pour les ménages les plus modestes.

### **Questions/Réactions du public :**

Agnès ALFONSO-CHARIOL, Maire de Sainte-Terre : « Avec la télédéclaration à Ma Cantine, les collectivités peuvent obtenir un gain à la tarification »

### **Ecole de Guîtres**

**Patrick GUEZILLE**, Responsable de la restauration collective de l'école de Guîtres

L'école de Guîtres cuisine chaque jour 140 repas et l'équipe de cuisine essaye d'être au plus poche possible de la quantité adéquate par élève.

La gestion directe de la cantine est la meilleure organisation pour gérer au mieux les quantités et ainsi diminuer le gaspillage alimentaire.

Des pesées régulières sont réalisées pour suivre l'évolution du gaspillage et trouver des solutions pour le réduire. Les enfants participent en triant leurs déchets en fin de repas. Les menus sont imaginés en fonction des ressentis des enfants qui sont souvent consultés.

Dès que c'est possible, le Chef se fournit en produits locaux qui sont souvent moins chers que ceux que l'on peut trouver en centrale d'achat.

Le coût élevé des produits est un « faux problème » car des solutions locales existent très souvent.



# Présentation



Cantine de l'école primaire de Guîtres:

- 145 élèves de 3 à 10 ans
- Cuisine faite maison et achat en circuit court de proximité et / ou bio
- Ajustements de menus en fonction des situations.
- Pas de fromages operculés / Produits laitiers de la ferme livrés en vrac
- Service à la demande et accompagnement des enfants qui peuvent demander ce qu'ils veulent ou non.
- Table de tri présente, permettant de responsabiliser les élèves, de constater la quantité de repas gaspillés, de connaître le goût des convives et de réajuster la production.
- Équipes de cuisine et d'ATSEM très présentes pour accompagner et éduquer les élèves au goût.

## Questions/Réactions du public :

Marine HURTAUD, Communauté de communes de l'Entre-deux-mers : « Quel est le coût de l'accompagnement du CREPAQ pour réaliser des pesées ? »

Pierre-Yves LE NY : « Dans notre cas, La Cali a pris en charge les frais, ce fut gratuit pour les communes. »

Alexis CHEVALIER, Collège Robert BARRIÈRE : « En collège, on n'a pas les mêmes contraintes, on est obligé de passer par une centrale en marché public. »

Personne de Saint-Denis-de-Pile : « Effectivement, nous sommes dans le communal et on a une marge de manœuvre plus large pour s'approvisionner. »

Patrick GUEZILLE : « C'est compliqué de faire des commandes sur un an avec les producteurs alors que ces derniers ne peuvent pas faire de calendrier. »

## 10 – Présentation de la démarche alimentaire de la Mairie de Sainte-Terre

Agnès ALFONSO-CHARIOL, Maire de Sainte-Terre



Sainte Terre a organisé un travail collaboratif entre élus, services de la mairie, parents et enfants pour mettre en œuvre la démarche alimentaire. Une réduction des déchets non-organiques a été opérée couplée à une réduction des emballages et à un retour aux serviettes en tissu. La commune s'est saisie de la plate forme gratuite « Mon Restau Responsable » pour faire avancer la restauration scolaire vers une alimentation plus durable.

**Engagez votre restaurant collectif pour une alimentation saine et durable !**

[Évaluer mon restaurant →](#)

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION

Mon Restau Responsable® est un premier pas vers votre déclaration sur le site ministériel [macantine.gouv.fr](http://macantine.gouv.fr)

**Progressez sur 4 piliers de la transition écologique et sociale**

- Bien-être des convives
- Assiette responsable
- Eco-gestes
- Engagement social et territorial

Avec près de 4 milliards de repas par an, la restauration collective est un levier clé pour accéder à une alimentation saine, durable et de qualité tout en contribuant à développer les filières locales. Que vous soyez restaurant scolaire, universitaire, d'entreprise, médico-social, en gestion directe ou concédée, Mon Restau Responsable® vous aide à progresser.

**01**

L'auto-évaluation de votre restaurant

4 piliers

12 axes de progrès

160 questions

**02**

La définition de vos engagements

Bien-être des convives

Assiette responsable

Eco-gestes

Engagement social et territorial

**03**

La présentation de vos engagements en public

Engagement social et territorial

Travail avec les acteurs de territoire

La télédéclaration sur Ma Cantine est régulièrement faite, ce qui permet à la commune de suivre son évolution dans le gaspillage et de se projeter dans les actions à mener. Ma Cantine propose notamment une dotation lors de la télédéclaration.

### Questions/Réactions du public :

Éric MEYER : « À Bègles, le gaspillage alimentaire représente 200 000 € par an »

« Les parents sont invités à découvrir Mon Resto responsable, s'en saisissent-ils ? »

Agnès ALFONSO-CHARIOL : « Oui, on implique les parents en donnant des informations sur les objectifs. »

## 11 -Dons en restauration collective : éventails des solutions réglementaires disponibles

**Dominique NICOLAS**, Co-président du CREPAQ

**Angélique ROUSSELOT-DOISY**, Chargée d'antenne Gironde Hop Hop Food



Le cadre législatif du don en restauration collective et les modalités de don aux associations d'aide et de solidarité alimentaire sont présentées.

Des exemples en région sont présentés :

Le dispositif des frigos partagés de la commune de Saint-André-de-Cubzac en Gironde est présenté par une vidéo en présentant le fonctionnement : reconditionnement, mise en place dans le frigo et témoignages des habitants.

L'association Hop Hop Food met en relation des enseignes (magasins, restaurants, restauration collective) souhaitant donner leurs invendus avec des personnes en situation de précarité qui récupèrent alors ces dons. C'est une forme de « click & collect » solidaire. Aujourd'hui, la plateforme se développe dans 12 métropoles en France.

Il s'agit d'une solution clé en main pour les professionnels qui souhaitent donner et pour les bénéficiaires. Cette solution ajoute une dimension sociale à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**CREPAQ** Centre Régional d'Évaluation et de Gestion de l'Alimentation

### Réglementation concernant le don alimentaire

Obligation d'établir une convention de don avec une association d'aide alimentaire pour la restauration collective > 3 000 repas / jour en moyenne

Ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, 2019

**Mais rien n'interdit aux établissements proposant moins de 3 000 repas/jour de donner leurs surplus et de signer une convention de dons !**

91

**CREPAQ** Centre Régional d'Évaluation et de Gestion de l'Alimentation

### Don à une association

#### Quelle méthodologie à suivre ?

1. Réaliser un état des lieux des surplus issu du diagnostic du gaspillage  
**Avant de donner, il faut chercher à réduire le gaspillage alimentaire à la source !**
2. Identifier les structures associatives habilitées à proximité de votre établissement
3. Établir une convention de don qui définira les rôles de chacun
  - Définir les jours et horaires de passage
  - Définir le mode de conditionnement

À noter que :

- La signature du **bon de retrait** par l'association assure le **transfert de responsabilité**
- L'association délivrera une **attestation de don** à l'opérateur

Guide Restauration collective – Donner aux associations d'aide alimentaire (DRAAF ALPS, 2013)

95

**CREPAQ** Fédération régionale de Bordeaux **REGALI** Nouvelle-Aquitaine

## Les frigos partagés

Les frigos partagés  
Exemple de Saint-André-de-Cubzac



Les Frigo Zéro Gaspi®  
du CREPAQ



- Non servis reconditionnés en bocaux
- 4 frigos installés
- Environ 4 tonnes de nourriture déposées par an

- 33 installés en Nouvelle-Aquitaine
- Environ 3 tonnes de nourriture déposées par an et par frigo

97

**HopHopFood**  
La solution anti-Gaspi Solidaire




Notre mission : Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

Angélique Rousselot Doisy  
Responsable d'Antenne Gironde  
angelique.hophopfood@gmail.com  
06 62 13 63 39

Association reconnue d'intérêt général et sans but lucratif

BORDEAUX MÉTROPOLE

### Questions/Réactions du public :

**Isabelle DUMORA :** « Quel est le modèle économique de l'association ? »

**Angélique ROUSSELOT-DOISY :** « Les commerces peuvent faire de la défiscalisation sur les dons qu'ils font à Hop Hop Food, et ils font en parallèle des dons numéraires à l'association correspondant à une partie du montant défiscalisé et ainsi soutiennent le projet. »

**Frédéric MOREAU,** Responsable des approvisionnements à la Banque Alimentaire de la Gironde :  
« Pour qu'une structure d'aide alimentaire puisse collecter et donner des produits alimentaires, elle a besoin d'une habilitation préfectorale. Un gros travail est effectué par les CCAS pour vérifier l'éligibilité des bénéficiaires, ce qui est un critère majeur pour le bon fonctionnement de la Banque Alimentaire. Un autre paramètre majeur de cette chaîne d'aide par le don est le respect fondamental des règles d'hygiène et sécurité alimentaires.

**Valérie GANDRÉ :** « Existe-t-il un listing des associations réalisant du don alimentaire dans le Grand Libournais ? »

**Frédéric MOREAU :** « Avec la plateforme Proxidon qui met en relation directe les donateurs et les structures cherchant des dons, oui on peut voir les donateurs des territoires. Il y a notamment des producteurs sur le territoire du Grand Libournais »

**Valérie GANDRÉ :** « Avez-vous besoin d'un appui pour le Libournais ? »

**Frédéric MOREAU :** « Oui, on peut en avoir besoin »

**Éric MEYER :** « Une nouvelle difficulté est apparue pour le don, c'est l'interdiction des contenants en plastique »

**Frédéric MOREAU :** « On peut imaginer des flux plus rapides de don pour pallier à cette difficulté »

## 12 – Témoignage du CHU de Poitiers

**Hugo DEBABI,** Diététicien/Nutritionniste et chargé de clientèle CHU de Poitiers




Le CHU de Poitiers. Sert 2,3 millions de repas par an. Le respect de la chaîne de froid est primordial sur ces grands volumes.

Le coût du gaspillage alimentaire est compris entre 35 000 et 45 000 € par an. Un système de don a été mis en place initialement avec la Croix Rouge puis aujourd'hui avec la Banque Alimentaire de la Vienne.

95 % du gaspillage est réalisé en service de soin. Toutefois, des pesées sont réalisées et une véritable démarche de réduction de ce gaspillage est mise en œuvre, avec des chiffres qui font état de cette diminution.

Les pertes sont souvent dues au grand nombre de textures différentes à préparer pour s'adapter aux situations médicales des patient complexifiant les actions de lutte contre le gaspillage. La rigueur à avoir quant à la chaîne du froid amplifie également les difficultés.

**CHU DE POITIERS**



2019 Démarrage du don alimentaire en 2019 avec la Croix-Rouge

2020 Fin 2019 : reprise du don alimentaire par la banque alimentaire de la Vienne (86), 6 jours sur 7, sans limite en quantité mais limité selon typologie de repas (les excédents de textures modifiées ne sont pas pris par le don alimentaire)

2021 2020-2021 : arrêt du don en lien avec le Covid.

2022 Fin 2021 : reprise du don alimentaire, toujours avec la banque alimentaire de Poitiers


2023 Entre 2022 et 2025 : toutes les denrées/plats consommables sont données à la banque alimentaire = plus aucun gâchis de matière consommable (à l'exception des plats spécifiques type textures modifiées)

2024 Le gaspillage alimentaire est valorisé via une centrale de méthanisation locale (Migné-Auxances 86)

2025

**CHU DE POITIERS**

En quelques chiffres :



	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Quantité GA (kg)	19897	18790	6688	5609	4542	6230
Quantité don alim (approximatif)	0	1017	12643	12686	10062	11850
<b>TOTAL</b>	<b>19897</b>	<b>19807</b>	<b>19331</b>	<b>18295</b>	<b>14604</b>	<b>18080</b>
Variation sur N-1	0	-0.45%	-2.41%	-5.36%	-20.17%	23.80%
Valeur financière GA	46 636 €	39 372 €	16 314 €	14 639 €	12 928 €	16 922 €
Dont don alim	- €	2 157 €	26 803 €	26 894 €	21 332 €	25 122 €
<b>TOTAL</b>	<b>46 636 €</b>	<b>41 529 €</b>	<b>43 117 €</b>	<b>41 533 €</b>	<b>34 260 €</b>	<b>42 044 €</b>
Variation sur N-1	0	-10.95%	3.82%	-3.67%	-17.51%	22.72%

### Questions/Réactions du public :

Dominique LICAUD : « Pourquoi la lutte contre le gaspillage alimentaire ne peut pas être menée dans tous les services de l'hôpital ? »

Hugo DEBABI : « Nous manquons d'agents sur certaines lignes de textures pour lutter. Mais le format de demi-part existe et est un vrai levier. Surtout sur les courts séjours »

Matthias IACONO, Responsable transition écologique à la mairie d'Ambarès-et-Lagrave : « Serait-il possible manipuler en bac inox en liaison froide ? »

Hugo DEBABI : « Ce n'est pas encore possible car notre volume est trop important. Nous souhaiterions d'abord collectiviser avec des contenants plastiques plus grands pour en réduire le nombre et ensuite réchauffer dans des contenants en porcelaine. Il faudrait investir en laverie pour permettre ça. »

Matthias IACONO : « Et du don en bac inox est réalisé ? »

Hugo DEBABI : « On essaie de faire comme on peut, avec différents types de contenants »



## 13 - Repas convivial

Le repas a été offert par le CREPAQ et la commune de Saint-Denis-de-Pile dans la cantine de l'école élémentaire de la commune. Il a été réalisé par l'équipe de la cuisine centrale.



## 14 - Atelier participatif – World café

Les participants sont disposés en 3 groupes d'une dizaine de personnes qui se concertent pour imaginer des solutions aux problématiques soumises à chacun de ces trois groupes. Le World Café consiste principalement en un partage d'idées répondant à un thème, comme si les participants discutaient dans un café.

A l'issue d'un premier temps de discussion de 15 minutes, les groupes se divisent en deux pour rejoindre deux des autres tables, chacun change de thème et de groupe à la fois. Au bout de 3 tours de 15 minutes, tout le monde a réfléchi à chacun des sujets.

Les 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> tours permettent d'approfondir et de compléter ce qui a été réfléchi auparavant. Puis un temps de synthèse de 10 minutes est proposé à chaque table pour rassembler et synthétiser les idées principales émises par l'ensemble des participants.

Un temps de restitution en plénière a donné l'occasion à un ou deux membres de chaque groupe de partager ces synthèses.

### Thèmes traités et idées émises:

- 1) Formaliser la récupération des excédents par le personnel / Reconditionner les dons pour prendre en compte l'interdiction des barquettes plastiques  
*Réfléchir à la méthode comptable en cas de distribution au personnel : Déduction sur la fiche de paye ou régime d'avantage en nature ?*  
*Travailler avec les CCAS/CIAS pour distribuer aux familles peut-être en les mobilisant dans l'organisation et la distribution.*  
*Faire évoluer le cadre législatif pour pallier les 2,70 € de seuil pour l'avantage en nature*  
*Essayer d'assurer la pérennité au-delà d'un mandat si un système est trouvé.*
- 2) Etablir et conforter les partenariats avec les associations d'aide alimentaire  
*Opérer un listing des associations des territoires ainsi qu'un autre des partenaires (collectivités territoriales, ADEME, ...).*

*Définir une charte de relations entre donateurs et associations, au sein d'un réseau local de don.*

*Suggérer aux associations d'aller vers les personnes moins visibles.*



3) Devenir partenaire de l'installation d'un Frigo Zéro Gaspi sur sa commune

*Qui est responsable des denrées mises dans les frigos ? C'est le consommateur qui est responsable de ce qu'il prend.*

*Réfléchir à l'endroit où placer le frigo pour qu'il soit bien accessible.*

*Trouver les partenaires (commerçants, associations, ...)*

*Essayer de créer des animations autour du frigo pour attirer.*

*Établir une charte de bonne conduite pour que tout se passe bien.*



## 15 - Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

100 % étaient satisfaits ou très satisfaits du format global et de l'organisation de la journée.

68 % des répondants ont déclaré être satisfaits ou très satisfaits de la journée sur l'ensemble des critères (contenu de la journée, format, organisation, méthodes utilisées), information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

78 % des participants sont satisfaits des ateliers.

22 % se sont toutefois déclarés peu satisfaits ou insatisfaits de la qualité des échanges ou de l'organisation des ateliers. Un manque d'animation et des échanges où les personnes ne s'écoutent pas ont pu être rapportés.

### Commentaires recueillis :

« Très pertinent et super co-construction. »

« Très participatif »

« Merci pour votre accueil, une journée très enrichissante qui a répondu à plusieurs de mes questions. »

« Temps d'ateliers un peu court. »

« Il faudrait plus d'informations données par les animateurs pour les ateliers et ainsi éviter les échanges trop chaotiques. »

### Autres thèmes que les participants auraient pu vouloir aborder :

- La réglementation sur le don plus approfondie
- Comment limiter le gaspillage en amont dans le secteur associatif
- Les chiffres récents du gaspillage alimentaire
- Détails du label national antigaspi
- Normes réglementaires plus approfondies
- Gaspillage dans le secteur du Médico-social

En conclusion, après que les participants aient rempli leur questionnaire, Carole BÉGUÉ et Dominique NICOLAS ont remercié l'accueil de la mairie de Saint-Denis-de-Pile, les participants présents, et l'équipe d'organisation de la journée.

La journée technique s'est terminée à 16h30.



### Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"  
**28 Janvier 2026, à la Salle des mariages de la Chartreuse de Saint-Denis-de-Pile (Gironde)**

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.  
 Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
ALFONSO-CHARIOL	Agnès	Commune de Sainte-Terre	Maire		X	
BERLUREAU	Cédric	Mairie de Saint Gervais/ cantine scolaire	Chef de cuisine		X	
BERNEDE	Mireille	Commune de Saint-Clément	Cuisinière		X	
BONNEFEMME	Marie-Flavianny	Mairie de Linars	Agent de restauration		X	
BOTT	Corinne	Mairie Les Billaux	Adjointe au maire, chargée des affaires scolaires		X	
BOULAC	Philippe	ADIAPH RESIDENCE JEAN RIVIERE	CUISINIER		X	
BOUVIER	Corine	MAIRIE BONZAC	Cantinière		X	
BRICNET	PASCAL	MAIRIE DE SAINT SEURIN SUR L'ISLE	CHEF DE CUISINE		X	
CARGOU	Anne-Lise	SMD3	Responsable Valorisation des Biodéchets		X	
CHEVALIER	Alexis	College robert barriere	Cuisinier		X	
COHEN	Julie	La cuisine Bordeaux Mérignac	Responsable Développement Durable		X	
COUSIN	Christophe	Banque alimentaire de la Charente	direction		X	
DARDER	Olivier	Communauté de Communes Isle Vern Salembre	Technicien pour la restauration		X	

**Feuille d'émargement**

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"

**28 Janvier 2026, à la Salle des mariages de la Chartreuse de Saint-Denis-de-Pile (Gironde)**

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
DAVY	MARINE	MFR LIBOURNAIS	DIRECTRICE		Non	
DEBABI	Hugo	CHU de Poitiers	Diététicien-Nutritionniste et chargé de clientèle		X	<i>Debas</i>
DUBREUIL	Estelle	College robert barriere	Cuisinière		X	<i>Estelle</i>
DUMORA	Isabelle	La Cali (agglo du Libournais)	Chargée de mission transition écologique		X	<i>Isabelle</i>
EL BAKRAOUI	Houria	CCAPS	Chargée de mission PAT		X	
FIZE	Françoise	Mairie	élue		X	<i>Françoise</i>
FONTENEAU	Fabienne	Commune de Saint-Denis-de-Pile	Maire			<i>Fonteneau</i>
FUCHS	Valérie	MAIRIE	Responsable restauration scolaire		X	
GAOTTO	ELSA	SMICVAL DU LIBOURNAIS HAUTE GIRONDE	Chargée de Mission Zéro Déchet Zéro Gaspi		X	<i>Gaotto</i>
GANDRÉ	Valérie	PAT Grand Libournais	Chargée de mission PAT du Grand Libournais		X	<i>Gandrè</i>
GAUTHIER	Maéva	Communauté d'agglomération Bergeracoise	assistante de coordination du PAT		X	<i>Gauthier</i>
GIBAUD	Frédéric	Bordeaux Métropole	chef de centre		X	<i>Gibaud</i>
GUEZILLE	Patrick	Mairie de Guîtres	Chef cuisinier		X	<i>Guezille</i>
HURTAUD	Marine	PETR CE2M	PAT		X	<i>Hurtaud</i>

*Présents*

**Feuille d'émargement**

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"  
**28 Janvier 2026, à la Salle des mariages de la Chartreuse de Saint-Denis-de-Pile (Gironde)**

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
IACONO	Matthias	Commune Ambarès et Lagrave	Responsable Transition Ecologique		X	
JACQUEMIN	Romain	MAIRIE DE PUYNORMAND	Cuisinier		X	
JARDIN	Céline	CAB	Coordinatrice PAT		X	
KRAUS	Marylou	SYDED 87	Maitre composteure		X	
LAGARDE	Sylvie	Mairie	Elue		X	
LAHMER	Hicham	SMICVAL	Animateur		X	
LEFRANC RIFFAUD	Mélissa	Mairie de Linars	Responsable de vie scolaire		X	
LEGA	Dominique	Mairie de Pessac	Responsable restauration collective		X	
LE NY	Pierre-Yves	École de Saint-Denis-de-Pile	Directeur restauration et entretien		X	
LICAUD	DOMINIQUE	MAIRIE DE LINARS	CONSEILLERE MUNICIPALE EN CHARGE DE LA SE ET DU DD		X	
LORUT	VALERIE	IEM CHATEAU RABA	RESPONSABLE SG ET LOGISTIQUE		X	
MADI SIDI	Faïda	FO jean rivière	Aide de cuisine		X	
MASSE	Catherine	Mairie Ambarès et Lagrave	Mairie Ambarès et LMagrave		X	
MERCIER	Nathalie	LNA SANTE VILLA DE VALROSE	DIRECTRICE		X	

**Feuille d'émargement**  
Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"  
**28 Janvier 2026, à la Salle des mariages de la Chartreuse de Saint-Denis-de-Pile (Gironde)**

*Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.  
Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.*

*Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)*

\*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
MEYER	Eric	Mairie de BEGLES	DGA Ville en Transition		X	
MOREAU	FREDERIC	BANQUE ALIMENTAIRE BORDEAUX GIRONDE	Responsable approvisionnements		X	
OLIVER	Xavier	Commune d'Estillac	Chef cuisinier		X	
PALLUAULT	Jérôme	Ville de Libourne/cuisine centrale	responsable restauration collective		X	
PATINO REVUELTA	Lucía	RCCNA/ /BIO'LIEN	Référente départementale/ Présidente Bio'lien		X	
PIERON	Meryam	MAIRIE IZON	Responsable restaurant scolaire		X	
POUPARD	Nathalie	commune de MOULON	RESPONSABLE PRODUCTION REPAS CANTINE SCOLAIRE		X	
RIMIAC	Solen	Groupe Mieux Vivre	Responsable qualité		X	
ROUSSELOT-DOISY	Angélique	Hop-Hop-Food	Responsable d'antenne			
SAFSAF	HAYATE	CANTINE SCOLAIRE	RESPOSABLE		X	
SOLBET	CELINE	AU RAS DU SOL	FORMATRICE - TECHNICIENNE		X	
STOURBE	Charlotte	CH Libourne	Responsable QHSE		Non	
THIBON	Sophie	Aux Prés des Cuisiniers	Coordinatrice		X	
TOURNEUR	OLIVIA	ECOLE LA MOUSQUETIERE PORCHÈRES	agent de restauration		X	
VINCENT	Manon	Conseil Départemental de la Charente	Formateur Restauration		X	

