

8ème ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2025

Livret des lauréats



Ces trophées ont pour objectifs :

- De distinguer et valoriser les initiatives exemplaires et/ou innovantes et/ou pilotes de lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou la précarité alimentaire et/ou plus généralement de l'alimentation durable en Nouvelle-Aquitaine, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- De susciter une saine émulation pour l'ensemble des acteurs concernés.

CREPAQ

6 rue des Douves 33800 Bordeaux
05 35 54 26 97
contact@crepaq.org

Avec le soutien de :

CATÉGORIE Restauration collective

Collège Benjamin Bord	4
Foyer Le Bercail	6
Fondation John Bost	8

CATÉGORIE Transformation et valorisation

Etxetik	10
Bocaux de Liens	12
Seconde vie	14

CATÉGORIE Formation/Sensibilisation/Accompagnement

Jean-Philippe Moulinier	16
Bil Ta Garbi	18
SITCOM Sud Landes	20
L'Auringleta	22
Département des Landes	24

CATÉGORIE Solidarité

Entr-autres	26
La cuisine de Camille	28
Aux arbres citoyens! Bordeaux Nord Ouest	30

CATEGORIE Circuits Courts, anti-gaspi et économie circulaire

Servi en Local	32
MEMBRES DU JURY	34
CRITÈRES DE SÉLECTION	35

CATÉGORIE Restauration collective

Collège Benjamin Bord, Dun-Le-Palestel - Creuse (23)

Réduction des biodéchets et lutte contre le gaspillage alimentaire



Depuis 2018 le collège Benjamin BORD est entré dans une logique de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'établissement est pleinement conscient des enjeux environnementaux de l'époque actuelle. Il travaille avec les élèves sur ces thèmes et les éduque au respect de leur environnement en les impliquant quotidiennement dans la lutte contre les gaspillages et en leur apprenant à se nourrir sainement, le tout dans un territoire rural directement lié à ces enjeux.

Ce travail a été réalisé en impliquant toute la communauté éducative.

Les objectifs du projet étaient de réduire la quantité de déchets partant à la collecte et de valoriser les bio-déchets grâce à des composteurs et enfin de sensibiliser les élèves au tri et au gaspillage alimentaire.

Un collège engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le collège s'est engagé dans une démarche de réduction des déchets et a, au fil des années, élaboré des actions allant dans ce sens :

- Installation de composteurs au collège par Evolis 23
- Pesées quotidiennes du gaspillage alimentaire
- Mise en place du tri grâce à l'installation d'une table de tri
- Mise en place d'un affichage spécifique au self
- Mise en place de formations au tri en interne.



Les élèves ainsi que les personnels du restaurant scolaire sont donc pleinement impliqués dans la lutte avec des actions concrètes mises en œuvre depuis plusieurs années.

Le projet est mené avec la participation et l'expertise de partenaires comme Evolis 23, le CPIE 23 et le Conseil départemental de la Creuse.

Un collège impliqué au-delà du gaspillage alimentaire avec des résultats concrets

Ces pratiques instaurées depuis 2018 ont donné à voir des résultats sur la réduction du gaspillage alimentaire au collège. En effet, cela a permis :

- Une meilleure valorisation des bio déchets.
- Une adhésion des élèves à la démarche de tri sélectif.
- Meilleurs ajustement des quantités permettant de réduire les achats en privilégiant des produits de haute qualité.
- Une implication des personnels de cuisine dans la réalisation de plats cuisinés "maison" qui invite les élèves à manger mieux et donc à moins gaspiller.

Depuis 2019, le collège a fait le choix de lutter contre tous les types de gaspillage (énergétique, papier, eau, alimentaire). Toute la communauté du collège a répondu favorablement à ce projet et s'est investie.

En parallèle, le choix du "mieux manger" a été fait avec un repas végétarien servi par semaine et l'achat de produits de haute qualité (Bio, labels de qualité, produits locaux).

De plus, le collège produit quotidiennement des repas cuisinés par les agents, le fait-maison est ainsi fortement valorisé.



La quantité de gaspillage alimentaire est en moyenne à ce jour de 17 gr/jour/personne.

30% de bio servis actuellement au collège.

Le collège a obtenu en 2024 le Label "Etablissement Bio Engagé"

Il remplit les obligations de la Loi Egalim, jusqu'à 30% de produits bio.

Le label E3D a été obtenu en 2019.

Creuse

*Données 2025

Contact

05 55 89 00 68

ce.0230408U@ac-limoges.fr

Foyer le Bercail, Sainte Foy de Belvès Dordogne (24)

Une nouvelle recette pour mieux nourrir



Le foyer de vie/FAM du Bercail, établissement médico-social de l'APEI de Périgueux, a mis en place une restauration collective 100% bio, local et fait maison.

La prise de conscience et la volonté politique de la gouvernance associative de l'APEI a permis d'expérimenter la réalisation du projet.

Soutenu en complément par les acteurs locaux : Conseil départemental de la Dordogne, ARS Dordogne, ANAP, association «les Pieds dans le Plat», intervention d'un cuisinier-formateur, la SCIC «Nourrir l'avenir», intervention d'une diététicienne, coopérative «Manger bio Périgord »... il suscite un intérêt important de la part de tous les acteurs engagés sur ce sujet.

Manger sainement pour mieux se soigner

Le projet construit sur le respect de la loi EGALIM, y va désormais au-delà.

Il a permis de proposer une amélioration qualitative des produits servis tout en respectant les grammages du GEMRCN et la saisonnalité.



Le Bercail propose de soigner ses résidents en leur proposant, en complément d'un accompagnement médical classique, une alimentation saine et durable, inscrite dans son territoire et pleine de sens.

Les résidents comme le personnel ont émis de nombreux retours positifs.

Le projet intègre également un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire et des solutions de gestion des déchets bio-alimentaires via le tri et le compostage.

Un projet d'excellence

Soutenu par plusieurs acteurs locaux (Conseil départemental de la Dordogne, ARS Dordogne, ANAP, association "les pieds dans le plat", la SCIC "Nourrir l'Avenir", coopérative "Manger Bio Périgord", interventions d'un cuisinier-formateur et d'une diététicienne), l'établissement a su mettre en place une gestion stricte de son budget et une recherche d'économies pour pouvoir pérenniser les efforts engagés.

La mise en place du projet a nécessité un changement en profondeur de la méthode de travail pour l'équipe de cuisine, un accompagnement et des formations à de nouveaux protocoles et techniques culinaires.

Pour faire adhérer le personnel au projet, l'établissement a organisé des temps de sensibilisation, d'information, des réunions régulières sur les avancées.

Enfin, ce projet souhaite inspirer et essaimer sur d'autres territoires : une méthodologie a donc été rédigée pour aider à l'essaimage du projet ailleurs.



Une restauration collective 100 % bio, locale et cuisinée sur place

Premier établissement médico-social de France à être labellisé par Ecocert "3 carottes - Excellence"

Amélioration qualitative des produits consommés

Retour positif des résidents et du personnel, Saisonnalité respectée

Grammage respecté et lutte contre le gaspillage alimentaire

Gestion des déchets par le tri et par le compostage



*Données 2025

Contact

05 53 29 00 53

lebercail@apei-perigueux.fr



Fondation John Bost, La Force – Dordogne (24) Nos jardins extraordinaires

Créée en 1848 à La Force (24), la Fondation John BOST est une institution sanitaire et médico-sociale protestante privée à but non lucratif, reconnue d'utilité publique depuis 1877. Elle accueille, accompagne et soigne des personnes en situation de handicap. Le projet "Nos Jardins Extraordinaires" vise à créer des jardins nourriciers et agroécologiques participatifs au sein d'établissements médico-sociaux, impliquant activement les usagers dans leur conception, leur entretien et leur utilisation. Ces espaces verts seront à la fois des lieux de ressourcement, d'apprentissage et de partage, favorisant l'autonomie, la dignité et le bien-être des bénéficiaires.

Un jardin pour cultiver, pour produire et pour guérir

Les «Jardins Extraordinaires» sont conçus pour être à la fois des lieux de ressourcement, d'apprentissage et de partage, favorisant l'autonomie, la dignité et le bien-être des bénéficiaires.

Le projet a démarré avec un premier verger-jardin potager aromatique et ornemental, intégré à l'activité de la cuisine centrale de la fondation John Bost, permettant à la fois la production locale, la réduction d'intrants externes et la valorisation paysagère de l'espace.

Notre engagement collectif : prouver qu'une restauration biologique, locale et faite maison est non seulement possible, mais également nécessaire pour répondre aux enjeux de santé publique et d'autonomie alimentaire.



Une implication de toutes les parties prenantes

Ce projet ne se limite pas à la production alimentaire : il contribue à la qualité de vie, à la sensibilisation environnementale, à l'engagement des équipes. Le lieu créé invite à la détente, à la pédagogie, à la fierté collective. Il reflète l'idée qu'un service public moderne peut allier performance, bien-être et responsabilité.

Sud Ouest 30/05/2025

LA FORCE

Le jardin participatif de la Fondation John-Bost prend forme : il sera bientôt inauguré



Les travaux d'aménagement du nouveau jardin participatif, festif et solidaire, ont bien avancé à la Fondation John-Bost.
JACQUES ROUQUO

Mardi 15 mai à La Force, la deuxième phase du chantier participatif de la Fondation John-Bost, démarré mi-avril, se déroulait sur la parcelle dite Gyrophile. Ce pourra-t-il, les portes du jardin à Scop, être l'un des ressourceries de la fondation, dont Elisabeth Stély-Thouru avait mobilisé une trentaine de personnes autour de la construction d'un jardin participatif. Ce thème a servi de fil rouge à la mise en place des semis, plantations et repiquages sur le site. Par ailleurs, des plantes et des fleurs, des pergolas ont été dressées et de nouvelles lasagnes nourricières sont nées. « Ce projet s'inscrit dans la démarche de circularité promue par la fondation,

AU PROGRAMME DES 150 ANS DE LA FONDATION

Samedi 14 juin à 15 heures, culte. Puis toute la journée, de nombreuses animations, des concerts et de la danse. À partir de 18 h 30, repas champêtre. À 21 heures, projection d'un film sur la fondation. Les jardins d'art. Dimanche 15 juin 10h 30 à 17 heures, culte, repas champêtre et animations diverses, dont une course d'objets roulants non identifiés. Plus de renseignements au 05 37 00 01 50 ou par mail à estamuelle@johnbost.fr.

La première phase du chantier a été menée dans ce jardin, dans le but de l'aménager, le décorer, d'installer des bancs et des fauteuils, de désherber et de continuer de le fleurir. Il sera inauguré lors de la 150e Fête annuelle de la fondation qui se tiendra samedi 14 et dimanche 15 juin (lire ci-dessus). « Le jardin sera un lieu de calme et d'apaisement pour les professionnels et les résidents, accompagnés par la fondation, et de promenade pour les voisins de la commune de La Force », a conclu Elisabeth Stély-Thouru.
Jacques Bonjour

La mise en place du projet a nécessité un changement en profondeur de la méthode de travail pour l'équipe de cuisine, un accompagnement et des formations à de nouveaux protocoles et techniques culinaires.

Pour faire adhérer le personnel au projet, l'établissement a organisé des temps spécifiques pour les aider.



Inscrit dans le cadre de la Charte pour une restauration résiliente et inclusive, signée par la fondation John Bost le 14 juin 2025, ce projet de jardins permet d'offrir aux résidents (mais aussi aux professionnels et aux familles) une nouvelle forme d'alimentation saine et durable, tout en les intégrant pleinement dans le processus de production.

Dordogne

*Données 2025

Contact

Site de la Vallée de la Dordogne
05 53 58 01 03
<https://www.johnbost.org/la-fondation/qui-sommes-nous/>

CATÉGORIE Transformation et valorisation



Etxetik, Saint-Pée-sur-Nivelle - Pyrénées Atlantiques (64)

Récolte et transformation des fruits chez les particuliers

Etxetik est une entreprise qui transforme les fruits issus des arbres présents chez les particuliers. Elle récolte les fruits et en échange, un entretien des arbres est réalisé. Ces fruits sont ensuite transformés en pâtes de fruits, vinaigres, confitures, gelées ou encore kéfirs. Dans le cadre de la récolte, des produits transformés sont également donnés aux particuliers, dans une forme de troc.

Valoriser les fruits du Pays Basque en évitant de les perdre

L'existence du projet répond à un constat sur le manque d'opportunité pour se fournir en fruits du Pays Basque et que la majorité des produits transformés sont fait avec des fruits cultivées dans d'autres régions. En miroir de cela, les particuliers n'utilisent pas l'intégralité des fruits de leurs arbres

Non seulement la démarche est exemplaire et innovante mais elle est aussi **UNIQUE** au Pays Basque !

Elle met en avant l'anti-gaspi, le circuit court, mais aussi la préservation de l'environnement ainsi que l'entretien du lien social par le contact pour la récolte.

Sud Pays basque

SAINT BÉE SUR NIVELLE

Etxetik récupère et transforme les fruits non exploités des particuliers



« Il y a un vrai manque d'arbres fruitiers au Pays basque. Pourtant, il y a plein dans les jardins des particuliers, qui ne les exploitent pas. »

à base de pommes. Leur parceller terres agricoles leur donne envie de planter des arbres fruitiers. « Mais les premières récoltes auraient mis

« Il y a un vrai manque d'arbres et arbustiers au Pays basque. Et pourtant on a plein dans les jardins des particuliers, qui ne les exploitent pas correctement », détaille Jef Béderéde. L'abbé des abbayes, avec l'aide de l'Institut des sciences agronomiques, a mis au point un système de culture qui permet de faire pousser des arbres et arbustiers dans des conditions difficiles. Il a également développé une méthode de greffe qui permet de faire pousser des arbres et arbustiers dans des conditions difficiles. Il a également développé une méthode de greffe qui permet de faire pousser des arbres et arbustiers dans des conditions difficiles.

Et il ne leur aura fallu pas aller bien loin pour installer leur affaire. « Ici, nous sommes dans l'ancienne ferme de Karine, une grosse commande de pâtes de fruits pour le trail de Saint-Pée », s'enthousiasme Karine.

La grande peur de l'été, « explique sa compagne, c'est de faire face à l'humidité, leur maison étant très étroite. L'été, la recherche de froid est très forte. Lui, par la recherche de froids très importants, il a tendance à faire des coups de téléphone de panique, souhaitant parfois accéder à cette «bouée merveilleuse». Surplus, il a été atteint par une crise de panique. Karine croit l'explication dans le travail des produits. « Un vrai travail», soulignent-ils. Si l'été est une saison de fabrication des confitures, l'été à quoi d'autre? certains fruits récoltés n'étaient pas mûrs, mais il y avait des fruits mûrs et de fabrication de réfrigérateurs dans les gelés et les fruits de printemps. Et le commerce de denrées est plus stable que l'été.

ose commande de pâtes de fruits sur le trail de Saint-Pée», s'enthousiasme Karine. Pour la suite, les idées fusent : « On confie des centaines à la fois à nos voisins, gérante, qui ne cessé d'établir de meilleures recettes. Le couple compte aussi sur l'implication des particuliers (3). « Certains pensent que cela va pas au-delà de ce que nous donnons mais nous, on nous dit qu'ils n'ont pas utilisé pas tout le temps la pâtes de fruits», assure-t-elle. Les produits Exotix sont vendus chez **Le Petit et Le Grand** à **Saint-Pée-sur-Nivelle** et **Le P'tit bazar** **min** **de** **10** **ans** **de** **la** **ville**, entre autres. **Le couple souhaite aussi sauvegarder** **les variétés** **espagnoles** **locales** **de** **cerises**, **maltaise** **ou** **grecque**, **qu'il** **cultive**, **en** **faissant** **notamment** **un** **gâteau**. **Le couple souhaite aussi donner** **des fruits à Exotix** **pour** **leur** **contact** **avec** **les** **écoliers** **et** **les** **élèves**.

+36 7703 39, Mail: contact@etxetik.eu

Section 3

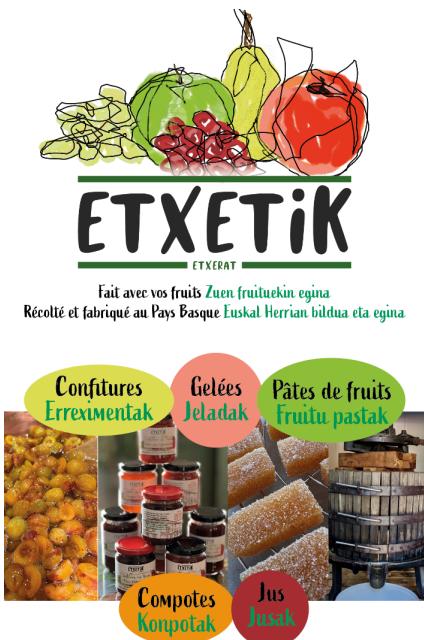
ation de

récolte

recole.

Lutte anti-gaspi et valorisation

L'anti gaspi, le circuit court et la proximité sont les priorités de l'entreprise qui se veut être actrice de la lutte contre le gaspillage alimentaire via les récoltes de fruits des arbres des particuliers.



C'est en couple que nous avons créé « Etxetik » afin d'entretenir, récolter et transformer les arbres fruitiers de votre jardin. L'anti-gaspi, le circuit court et la proximité sont nos priorités.

Bikotean sortu dugu « Etxetik » zuen baratzeko fruitu arbolak zaintzeko, fruituak biltzeko eta eraldatzeko. Anti-gastatzeko, zirkuitu motza eta hurbiltasuna dira gure lehentasunak.

Contact

Chemin Gaxintoenea 64310 Senpere
06 03 55 54 40
06 46 77 03 39
contact@extetik.eus



Les fruits sont récoltés dans un rayon de 20 km autour de Saint-Pée-sur-Nivelle

5 tonnes de fruits qui ont été récoltés la première année. Actuellement à la deuxième année d'activité, la quantité de fruits récoltés et transformés continue d'augmenter.

Les produits transformés sont commercialisés dans quelques épiceries et sur les marchés du département.



*Données 2025

CATÉGORIE Transformation et valorisation

Bocaux de Liens, Brantôme en Périgord - Dordogne (24)

Restauration rapide éco-responsable



Bocaux de Liens est un commerce créé et ouvert en 2021 par Xavier Lignac. Il propose une restauration rapide de qualité basée sur une démarche éco-responsable, avec des produits locaux, anti-gaspi et zéro déchets.

Plus de saveurs avec des produits frais, locaux et anti-gaspi

Les produits viennent directement des producteurs (dans un rayon de 50 km). Ceci permet de penser au menu dans son ensemble en incorporant des parties moins nobles, soit des déchets potentiels transformés afin qu'ils ne finissent pas en valorisation par décomposition ou méthanisation.



Les portions servies sont conçues pour un repas équilibré et complet, cependant les clients peuvent sélectionner seulement un bocal sans obligation de menu.

Démarche éco-responsable

L'approvisionnement en circuit-court valorise la production locale. Les cuissons courtes ou peu énergivores sont réalisées grâce à du matériel adapté. Le gaspillage alimentaire et les déchets sont minimisés.



Moins de déchets!

Pour les produits bruts commandés directement aux producteurs, il n'y a quasiment pas d'emballages.

Les plats sont servis dans des emballages consignés tout comme une sélection de boissons consignées pour les clients qui veulent consommer à emporter.

Côté déchets organiques, c'est une association de réinsertion locale qui les collecte et s'occupe de la revalorisation de ces déchets.



Contact

05 53 46 48 96

bocaux-de-liens@ecomail.fr

Adresse: 29 rue Pujoli de Meyjounissas,
24310 Brantôme en Périgord



- Bocaux de Liens a actuellement environ 50 fournisseurs dans les 30 km.
- Utilisation d'un four intelligent qui a permis de baisser la consommation électrique de 24% en 2 ans.
- Le volume de déchets organiques a été divisé par 2 entre 2021 et 2024.
- Très peu de retour de reste de repas.
- Des retours positifs d'une clientèle fidèle qui revient pour le goût mais aussi pour le côté sain d'une alternative à un déjeuner sur le pouce.

Dordogne

*Données 2025

CATÉGORIE Transformation et valorisation

Seconde Vie, Gençay - Vienne (86) Structurer une filière locale de valorisation des invendus alimentaires



Seconde Vie est une conserverie artisanale basée à Gençay (Vienne) qui valorise les fruits et légumes invendus issus de la grande distribution locale. Chaque jour, des kilos de fruits et légumes parfaitement consommables sont écartés. Ces produits, écartés pour des raisons esthétiques ou de surplus, sont transformés en compotes, soupes et gazpachos 100% et sans additifs.

Donner de la valeur aux invendus de la grande distribution

Le projet a vu le jour grâce à un partenariat étroit avec plusieurs enseignes engagées (Système U, Intermarché, Leclerc...) qui trient et mettent de côté les invendus.

Les produits sont transformés localement dans un atelier respectant les normes d'hygiène et de traçabilité, tout en permettant au consommateur de manger local, responsable et à prix accessible.

Une seconde vie pour les fruits et légumes des grandes surfaces

Les invendus de fruits et légumes des grandes surfaces vont devenir des soupes et compotes, sous forme de paquets de Nathalie Irocli.

Marie Nouvelier

marie.nouvelier@vienne-rurale.fr

Un peu plus d'un an après l'inauguration de la société « Seconde vie », Nathalie Irocli va lancer sa production de soupes de légumes et de compotes de fruits dans l'été. Les travaux de son laboratoire implanté à Gençay sont terminés. Il a été construit dans un ancien atelier d'une capacité de 400 bouteilles qui va servir à faire feu. Sans oublier l'ajout de deux cuves de pomme de terre, une cuve pour le mélange et la cuve à cuire. Ancienne chefie de secteur dans la grande distribution, Nathalie Irocli connaît bien le domaine



sur tout la problématique des légumes et des fruits invendus. C'est de là qu'elle a eu l'idée de « Seconde vie ». « On premier étage, il y a une grande surface de rayon et il y a ensuite les invendus. Dans les deux cas, ce sont des légumes et des fruits qui ne peuvent être encore de très bonnes matières premières. Je vais en faire des soupes et des compotes » lance Nathalie Irocli. Le principe de la boucle

Clign recettes anti-gaspillage qui utilise l'impas souvent décrits des grandes surfaces et permet aux consommateurs de participer à la stratégie anti-gaspillage alimentaire. « C'est une bonne idée », ajoute Nathalie Irocli qui pour le moment concocté 5 recettes : 2 côtés légumes (pomme de terre et carottes) et 3 soupes (légumes et pommes de terre, pommes et pommes-bananes). La création d'entreprises, la recherche de partenaires de suivre les formations essentielles et incontournables en conserverie et hygiène agroalimentaire sont les prochaines étapes de ce stage chez « traiteur tardivon qui n'a été très utile pour réfléchir à l'organisation de ma future entreprise », ajoute Nathalie Irocli. Elle a été accompagnée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Poitou-Charentes, la CCI de la Vienne, la communauté de communes du Cravosan en Poitou et du

Conseil régional Nouvelle-Aquitaine pour des investissements à hauteur de 100 000€. D'ici septembre, ses soupes et compotes se retrouvent dans les rayons de la grande surface Agro-foyer à Poitiers, d'Intermarché de Chauvigny et, dans les Délices Sénéchal et le restaurant « Au Bois de la Source » à Saint-Léger de la Martinière. Nathalie Irocli peut encore répondre à la demande de partenaires intéressés par son concept. Contact : www.secondevie.fr

Cofag et Weldom unis
Weldom et le groupe Cofag (Pellenc) ont décidé de se regrouper dans un partenariat stratégique, évident et inédit sur le marché des machines agricoles. L'objectif est de renforcer la position de l'entreprise dans le grand public et leur ancrage territorial. Ils veulent créer un réseau de proximité à l'ensemble des sites de Weldom et Cofag. Ces deux entreprises ont aussi décidé de regrouper leurs achats auprès des marques grand public.



Aujourd'hui, Seconde Vie collabore aussi avec la restauration collective et les circuits courts pour proposer des produits durables, locaux et solidaires.



Lutte anti-gaspi et durable

L'objectif principal est de réduire le gaspillage alimentaire tout en créant une filiale locale vertueuse, où chaque acteur - distributeurs, transformateurs, restaurations collectives et consommateurs - participe à une économie circulaire durable.

En deux ans, Seconde Vie a connu une progression significative, à la hauteur des enjeux du gaspillage alimentaire et du développement d'une filière locale durable



Contact

contact@secondevie86.fr
www.secondevie86.fr



Transformation de 450 kg par mois en moyenne d'invendus en 2024 à 640 kg fin Septembre 2025,
soit une hausse de plus de 40% du rythme de valorisation.

Le réseau s'est développé :
De 5 clients en septembre 2023 à plus de 50 clients aujourd'hui,

Sur les départements du 86, 79, 16, 17 avec quelques points de vente dans le 36 et le 37.

Vienne

*Données 2025

CATEGORIE Formation/Sensibilisation/ Accompagnement

**Jean-Philippe Moulinier, Mosnac -
Charente Maritime (17)**
EVALIM, Un Outil Complet pour les Cantines



Le projet EVALIM consiste à proposer un service clé en mains aux responsables de cantines ou de partager les 2 outils principaux : celui de la conversion en euros des poids issus du gaspillage alimentaire et celui du calcul des GES des menus.

EVALIM, pour les responsables de cuisine

- L'outil calcule en euros les poids issus du gaspillage alimentaire en donnant des résultats instantanés sous forme de graphiques.
- Un outil qui donne les résultats des impacts sociaux des menus, incluant des dimensions économiques locales d'équité et de bien-être animal.



- Un outil qui synthétise l'empreinte carbone des menus, aspect fondamental de la durabilité: vers une alimentation plus respectueuse du climat.

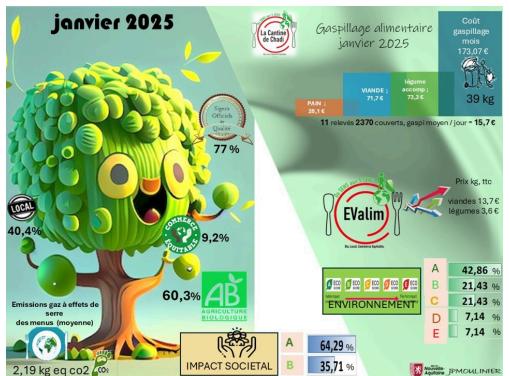
CALCUL EMPREINTE CARBONE

@copyRight 2022 - JP Moulinier - V0.3.3



EVALIM, pour les externes de la cuisine

Un outil qui réalise des infographies mensuelles pour la transparence, la sensibilisation et l'information des convives sur les statistiques d'achats.



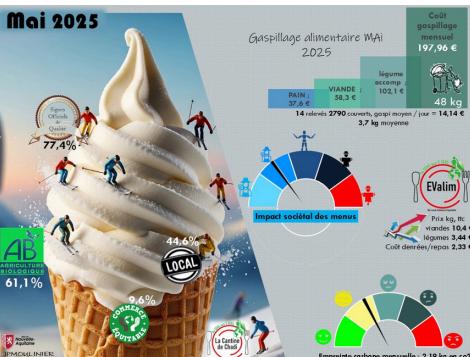
Un outil pour la mise à disposition d'audits de satisfaction : formules de pourcentages intégrés, budgets prévisionnels, dépenses, etc.



Contact

05 46 49 78 76

jean-philippe.moulinier@educagri.fr
<https://cantine.chadignac.com/>



EVALIM, un outil mais pas que!

L'EValim de Jean-Philippe Moulinier n'est pas seulement un outil de conformité à la loi EGALIM ; c'est un levier puissant pour la sensibilisation, la mesure de l'impact, et l'amélioration continue des pratiques en restauration collective. C'est un excellent exemple d'initiative "terrain" qui répond concrètement aux défis posés par la transition alimentaire.



*Données 2025

CATEGORIE Formation/Sensibilisation/ Accompagnement

Bil Ta Garbi, Bayonne - Pyrénées Atlantiques (64)

Accompagnement des restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



Étant un syndicat de traitement des déchets, l'approche de Bil Ta Garbi est la réduction de ces derniers. Depuis 2019, le syndicat accompagne les restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le projet initial, qui s'étale de septembre à juin, comprend plusieurs étapes, allant de la présentation du projet aux équipes jusqu'au bilan avec préconisations.

Un engagement pour la réduction de gaspillage alimentaire dans l'ensemble du territoire couvert par le syndicat

Pour les communes les enjeux sont d'avoir :

- un état des lieux du gaspillage produit
- une amélioration des pratiques à mettre en place pour réduire ce gaspillage

Le diagnostic permet ainsi d'obtenir des chiffres et de rendre compte de pratiques réelles qui peuvent être alors améliorées.

Des communes ont déjà pu communiquer sur les nouvelles pratiques qu'elles avaient pu mettre en œuvre pour réduire le gaspillage.

Les équipes de restauration sont aussi sollicitées autour de cette thématique de réduction du gaspillage alimentaire qui a des impacts financiers, environnementaux et sociétaux.

Les communes avec qui le syndicat travaille ont des chiffres concrets pour échanger avec leurs prestataires quand elles sont en liaisons chaudes ou froides.



© ville d'Anglet

Les personnels de restauration comme artisans de la réduction du gaspillage alimentaire

Les personnels sont particulièrement impliqués dans l'accompagnement du syndicat. Il y a souvent des remontées des équipes du terrain : pour cela Bil Ta Garbi intègre les équipes de restauration lors d'un bilan participatif sous forme de jeux et ateliers. Le rapport écrit est ensuite envoyé avec les idées des équipes données lors de ce bilan.

Un accompagnement global sur l'ensemble du territoire couvert par le syndicat dans ses prérogatives

L'ambition est de mettre en place des pratiques anti-gaspi dans le plus grand nombre d'établissements scolaires possible pour une chaîne unie - des élèves au personnel des établissements - impliquée dans le même but de réduire le gaspillage alimentaire.



© ville d'Anglet

**bil ta
garbi**

La lutte contre le gaspillage alimentaire concerne tout le monde, aussi bien les acteurs du service public, que les prestataires privés, les syndicats de traitement des déchets...

Les agents qui œuvrent au quotidien dans les cuisines et les restaurants ont un rôle primordial à jouer auprès des enfants.

Cet accompagnement met en exergue cette chaîne unie, impliquée dans le même but de réduire le gaspillage.

Pyrénées-
Atlantiques

*Données 2025

Contact

05 59 44 26 44

www.biltagarbi.com

CATEGORIE Formation/Sensibilisation/ Accompagnement

SITCOM Sud Landes, Bénesse-Maremne - Landes (40)

Plus une miette à perdre



Suite à une étude réalisée en 2022 auprès des boulangeries-pâtisseries du territoire, le SITCOM a pris l'engagement de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'accompagner les professionnels locaux vers une économie circulaire. Le SITCOM a ainsi mis en place un accompagnement spécialisé et gratuit sur 4 thématiques: la réduction et la gestion des déchets au sein du commerce, la lutte contre le gaspillage alimentaire de l'approvisionnement jusqu'à la gestion des invendus alimentaires, le choix d'un approvisionnement responsable, et la communication aux parties prenantes des engagements pris par l'établissement.

Un accompagnement gratuit et complet

L'accompagnement se déroule en cinq étapes distinctes :

1. Un auto diagnostic proposé en ligne, sur le site internet dédié aux professionnels (sitcompro.fr).
2. Une visite dans la boulangerie/pâtisserie afin d'établir un diagnostic économie circulaire.
3. La signature d'une charte qui formalise l'engagement de l'établissement.
4. Un accompagnement personnalisé pendant lequel le Sitcom conseille l'établissement se basant sur le diagnostic réalisé
5. Un nouveau diagnostic est réalisé au bout d'un an afin d'évaluer la progression de l'établissement et de sa labellisation.



Créer un engagement dans toute la filière boulangerie-pâtisserie

En parallèle de l'accompagnement individuel, le Sitcom développe également des outils pour embarquer collectivement toute la filière boulangerie pâtisserie dans cette démarche d'économie circulaire. Ce travail passe par la rédaction d'un guide d'une vingtaine de pages pour présenter aux boulangeries pâtisseries les solutions concrètes qui s'offrent à elles pour s'engager dans l'économie circulaire, mais aussi par l'organisation d'une journée technique (le 17 novembre 2025 à Bénesse-Maremne) pour mobiliser les professionnels de la boulangerie pâtisserie et les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire du territoire, les faire se rencontrer et créer une nécessaire émulation.



©Sitcom/Studio Belam



PASTEC
PLAN D'ACTION DU SITCOM
POUR LA TRANSITION VERS
UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Inscrit dans les engagements du Plan d'Action du Sitcom pour la Transition vers une Économie Circulaire (PASTEC), le projet mené par le SITCOM propose un accompagnement complet et riche permettant à des acteurs locaux d'avancer sereinement vers une économie circulaire.



Landes

*Données 2025

Contact

SITCOM Côte Sud des Landes
05 58 72 03 94

CATEGORIE Formation/Sensibilisation/ Accompagnement

L'Auringleta, Saint-Macaire - Gironde (33)

"Le Fait'Tout" : Agir pour une alimentation saine et durable



L'association L'Auringleta, créée en 2012, est une association d'éducation à l'environnement et au développement durable. Basée en Sud Gironde, elle intervient auprès de tous les publics : en milieu scolaire de la maternelle au lycée, mais aussi dans un cadre extra scolaire, lors de manifestations, ou dans des centres sociaux.

Parmi leurs outils d'intervention figure le "Fait'Tout" qui a été développé depuis 2024.

Pour la promotion d'une alimentation saine et durable pour tous

Le Fait'Tout est un nouveau véhicule de sensibilisation à l'alimentation saine et durable, inauguré le 16 octobre 2025. Il est conçu pour remplacer la Glaneuse (véhicule dédié à la sensibilisation au gaspillage alimentaire) qui a montré des limites notamment pour mener des ateliers sur des territoires éloignés, avec des



publics nombreux ou encore avec du matériel pédagogique volumineux.

Le Fait'Tout est mieux adapté aux besoins techniques et ergonomiques pour les animations, tant pour les participants que pour les animateurs.



Le Fait'Tout permet de transporter tous les outils pédagogiques dédiés à la thématique (malles et panneaux interactifs), mais également de mettre en place des ateliers pratiques d'éveil à la cuisine (simple, de saison, anti-gaspi...) en tout lieu et en toute saison. Les équipements techniques pour la cuisine ont tous été renouvelés et adaptés au respect de la santé (inox, bois...). Une douzaine de nouveaux panneaux pédagogiques ont été créés.

SUD-GIRONDE

l'Auringleta lance le « Fait'Tout », un véhicule dédié à l'alimentation saine et durable

Depuis 2011, l'association l'Auringleta - qui signifie « hirondelle » en occitan - œuvre à l'éducation à l'environnement et au développement durable. Déjouant le terme « La Gâmette », ce véhicule pédagogique consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association franchit une nouvelle étape avec l'arrivée du « Fait'Tout », un outil itinérant qui ambitionne de « tout faire » en matière de sensibilisation à l'alimentation saine et durable. « Grâce à ce nouveau véhicule, il sera possible d'aller partout », souligne Correntin Sauvaget, chargé de mission sur ce projet.

Le Fait'Tout, flamboyant neuf et fraîchement floqué, doit encore être aménagé pour accueillir l'ensemble de matériel en inox. Son coût : 110 000 euros, est financé à 75 % par des fonds européens et 5 % par la CdC. Les 20 % restants sont à la charge de l'association, qui a lancé une campagne de financement participatif sur la plateforme adepotprojet.com (jusqu'au 31 décembre).

Les producteurs locaux reçus
De la graine à l'assiette, l'Auringleta veut aborder toutes les facettes de l'alimentation : nutrition, éveil au goût, cuisine simple avec des produits frais, lutte contre le gaspillage.



Un véhicule dédié à l'alimentation saine et durable. CORRENTIN SAUVAGET

balins... L'association développe aussi une cartographie du « mange local », recense les producteurs locaux, et les associations, ludiques et interactives, transforment un large public : scolaires, familles, petite enfance, seniors, ...

Une dizaine d'ateliers intergénérationnels sont déjà prévus avec la CdC Sud-Gironde, autour de recettes de saison, de la cuisine zéro déchet et même de la cuisine saine à base de plantes. Le chef étoilé Jérôme

Alice Drouet



Le Fait'Tout anime des ateliers de cuisine intergénérationnels sur tout le territoire, afin de réunir seniors et jeunes et partager un bon moment et un moment de transmission de savoir-faire. Les recettes sont réalisées à partir de produits bruts, locaux et de saison.



*Données 2025

Contact

05 56 63 12 09

<https://associationuringleta.wordpress.com/>

CATEGORIE Formation/Sensibilisation/ Accompagnement

Département des Landes, Mont de Marsan - Landes (40)

"Les Landes au menu !" pour des assiettes saines et durables en restauration collective



Depuis 2015, le Département porte une démarche volontariste visant à encadrer et orienter les projets sur les problématiques alimentaires notamment auprès de la restauration collective publique. Afin de renforcer son engagement, en 2019, le Département a engagé un diagnostic territorial sur les besoins de la restauration collective publique en régie et sur l'offre agricole du territoire. Depuis 2020, se déroule le déploiement du Plan Alimentaire Départemental Territorial intitulé «Les Landes au menu!», actuellement labellisé PAT niveau 2. Le programme « L'Eco-Tribu mon collège passe au vert » permet de sensibiliser à la production et à la gestion des déchets et notamment au gaspillage alimentaire. Proposé depuis 2020, Ecocert en Cuisine est un dispositif d'accompagnement par la formation pratique (individuelle et collective) sur l'introduction des produits bruts, biologiques, locaux, tout en maîtrisant les coûts grâce au travail des protéines végétales et au « fait-maison ».

Se placer à la pointe de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Département entend étendre le plus possible les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective, notamment les collèges avec le programme « L'Eco-Tribu mon collège passe au vert ». A ce jour, 34 établissements sur 39 ont intégré cette démarche et un élargissement de ce dispositif aux autres acteurs de la restauration collective (hors collèges), a été décidé en leur proposant de

participer à des sessions de formations sur la conduite d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.

INDICATEURS

Evolution indicateurs				
Nb collèges cumulés et accompagnés déchets et eau/énergie				
2021	2022	2023	2024	2025
25	25	26	30	34
/	5	5	5	15

Nb collèges cumulés ayant participé à l'opération "100% local zéro gaspi"				
2021	2022	2023	2024	2025
17	21	21	25	25

Résultats



Un accompagnement porté à 30 collèges au 01/01/2025 pour la gestion des déchets et un test sur 5 établissements pour les pratiques en eau et énergie depuis sept. 2022 avec des résultats suivants :

- passant de 109 à 96 gr/ convive pour le gaspillage alimentaire
- -14 % de la consommation en eau, -9% pour le chauffage et -3% pour l'électricité

Exemple d'écogestes mis en œuvre pour les pratiques en eau et énergie : répartition dans le temps de la mise en route des appareils, utilisation d'auto-laveuses, dérangement manuel avec maryse ...



Des établissements formés et labélisés « Ecocert en cuisine »

« Ecocert en Cuisine » est un dispositif d'accompagnement par la formation pratique (individuelle et collective) sur l'introduction des produits bruts, biologiques, locaux, tout en maîtrisant les coûts grâce au travail des protéines végétales et au « fait-maison ».

Actuellement, 45 établissements des Landes ont bénéficié du dispositif.

Sur les 45 établissements labélisés, 24 le sont au niveau 1 ; 19 au niveau 2 et 2 ou niveau 3.

Progressivement, le pourcentage de produit bio augmente passant de 25% en 2021 à 42% en 2025.



Département
des Landes

Les chiffres clés et résultats de la lutte contre le gaspillage alimentaire au 30 septembre 2025

- 27 sessions de formation réalisées,
- 48 communes landaises impliquées,
- 273 personnes formées,
- 88 sites de restauration formés (3 crèches, 48 sites scolaires et périscolaires, 6 cuisines centrales et 31 EHPAD publics et hôpitaux).

Des actions très ambitieuses s'inscrivent dans un PAT Départemental de niveau 2 et une volonté d'agir existe sur l'ensemble du territoire des Landes.



*Données 2025

Contact

05 58 05 40 40

<https://leslandesaumenu.fr/>



Entr-autres, Bordeaux - Gironde (33) La Cantine à prix libre

L'association Entr-autres accompagne les jeunes de 16 à 25 ans dans leur découverte du monde professionnel à travers des parcours de formation adaptés. Leur objectif est d'offrir une expérience constructive, positive et valorisante, où chacun peut se remobiliser, prendre confiance et développer ses compétences. La Cantine à Prix Libre d'Entr-autres c'est un repas préparé par les jeunes en stage et bénévoles de l'association, le tout à prix libre !

Conviviale et ouverte à tous, Entr-autres utilise des invendus alimentaires proposés dans le cadre d'une convention de don avec la Biocoop de la Victoire en centre-ville de Bordeaux pour cuisiner des plats 100% végétariens. La cuisine est assurée par l'équipe salariée et les bénévoles et permet d'organiser un déjeuner par mois pour environ 80 personnes de tous horizons au sein de la Halle des Douves.

Découvrir des saveurs nouvelles et lutter contre le gaspillage

Les repas sont construits autour d'invendus alimentaires de la Biocoop de la Victoire, réceptionnés chaque mois dans le cadre d'une convention de don.

Ces invendus permettent de cuisiner des

repas 100 % bio, végétariens et sains. L'équipe de bénévoles et salariés a appris à se montrer inventive pour imaginer des menus équilibrés avec un approvisionnement forcément très variable.

Les menus sont construits pour permettre aux mangeurs de découvrir des produits, des saveurs et des modes de préparation sains, mais aussi pour sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable.



Créer du lien social autour d'un repas

Au-delà des résultats chiffrés, l'action menée par Entre-autres se distingue par son impact humain et territorial : les cantines créent un véritable espace de convivialité où se rencontrent habitants, étudiants, salariés et personnes en situation de précarité, renforçant les liens sociaux et la solidarité locale. Les repas sont imaginés pour être des moments de discussion et de partage.



Contact

contact@entr-autres.eu
<https://entr-autres.eu/>



A la croisée entre action solidaire, lutte contre le gaspillage alimentaire et fête de quartier, Entre-autres prouve qu'une cantine peut à la fois être un lieu convivial et un espace de sensibilisation forte.

En 2024, ce sont 80 repas par mois en moyenne qui ont été cuisinés, soit 1,167 tonnes d'invendus alimentaires réutilisés.



*Données 2025



La Cuisine de Camille, Bordeaux - Gironde (33) Cuisiner pour se rencontrer

La Cuisine de Camille est une association d'intérêt général loi 1901, créée depuis 2021. Des ateliers collectifs, de repas partagés et de temps de transmission pour construire une cuisine solidaire, intergénérationnelle et engagée, au service de l'inclusion, de la dignité et de la transition alimentaire. Dans ce tiers-lieu culinaire, au cœur du quartier des Capucins à Bordeaux, la cuisine devient un outil de rencontre, de solidarité et d'autonomie : chacun participe à la préparation d'un repas convivial, favorisant le lien social tout en sensibilisant à une alimentation saine, durable et accessible.

La cuisine comme lieu de solidarité et d'émancipation

Les objectifs de la cuisine de Camille :

- Rompre l'isolement des seniors et des publics fragiles en créant des moments de convivialité.
- Favoriser les échanges intergénérationnels et interculturels à travers le faire ensemble.
- Accompagner vers plus d'autonomie alimentaire, en transmettant des savoir-faire de cuisine simple, économique et durable.
- Promouvoir une alimentation responsable, respectueuse de la santé et de l'environnement.

Au début, un atelier par semaine a été organisé, financé grâce à des entreprises et fondations locales, et ouvert gratuitement aux participants.

L'équipe salariée et bénévole de l'association assure l'animation et la logistique. Le succès rencontré pousse aujourd'hui à développer l'action, en passant à deux ateliers hebdomadaires pour toucher davantage de bénéficiaires et multiplier les rencontres.



Des actions à impact social et économique, anti-gaspi et vers une alimentation durable

Un impact social : les ateliers créent du lien social durable, offrent un accès à une cuisine simple et équilibrée, et renforcent l'autonomie de chacun. La cuisine est un lieu d'éducation populaire, où l'on apprend à coopérer, à s'entraider, à respecter des règles collectives, tout en découvrant de nouvelles façons de se nourrir. **Un impact économique et territorial** : création d'emploi, accueil de jeunes en service civique, accueil d'évènements locaux. **Un impact environnemental** : sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire : compostage, recettes anti-gaspi, apprentissage de la juste quantité ; **encourager une alimentation durable**, moins carnée et plus végétale, incitant les participants à transformer leurs pratiques quotidiennes.



The logo for "La Cuisine de Camille" features a stylized illustration of several hands coming together to hold a single bowl. The hands are rendered in a simple, line-art style. Below the illustration, the text "LA CUISINE DE" is written in a small, sans-serif font, followed by "CAMILLE" in a larger, bold, sans-serif font.

En 2024, plusieurs centaines de personnes ont participé à nos ateliers (en moyenne, 15 par semaine). Mais au-delà des chiffres, c'est la transformation humaine qui compte.



A green circular graphic with the word "Gironde" written in white inside it. This graphic is positioned within a larger, faint outline of the Gironde region map, which is a coastal area in the southwest of France.

*Données 2025

Contact

06 17 54 01 19

cuisinedecamille33@gmail.com

<https://www.lacuisinedecamille.org/>

Aux arbres citoyens! Bordeaux Nord Ouest, Eysines - Gironde (33) Cueillettes solidaires de fruits



L'association « Aux arbres citoyens ! – Bordeaux Nord Ouest » est née en juillet 2024 pour agir contre le gaspillage de fruits dans les jardins en organisant des récoltes solidaires. Notre méthode est très simple : nous mobilisons nos bénévoles pour sauver les fruits excédentaires dans les jardins et les partager avec ceux qui en ont besoin en les confiant à des structures locales qui accompagnent les personnes en précarité alimentaire. Notre territoire d'action : Eysines, Blanquefort, Bruges, Le Taillan, Le Bouscat, Parempuyre, Le Haillan ...

D'un constat à la cueillette : pour limiter le gaspillage alimentaire à la source

Des tonnes de fruits se perdent tous les ans dans nombre de jardins privés, alors que la précarité alimentaire empêche une partie de la population de se procurer ces aliments souvent trop chers. Nous proposons à des propriétaires de jardins ayant trop de fruits, pas le temps ou pas la capacité physique pour les cueillir eux-mêmes de venir le faire à leur place : une partie de la récolte leur revient s'ils le souhaitent,

les cueilleuses et cueilleurs en prennent une petite partie pour leur consommation personnelle, et la grande majorité des fruits est partagée dans des structures d'aide alimentaire du territoire (Eysines et villes alentour).



Tous ensemble à la cueillette!

Cette action est accessible à tous, n'importe qui peut cueillir et c'est un bonheur de voir des enfants accompagner leur parent et découvrir ainsi la saisonnalité des fruits, les arbres qui les portent, la reconnexion à la nature ... Aucune compétence nécessaire, juste l'envie d'avoir accès à de bons fruits, locaux et sains, et de partager.

RÉDUISONS ENSEMBLE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

PARTAGEZ VOS FRUITS !
Vous avez dans votre jardin ou votre verger des arbres fruitiers et vous ne consommez pas toute leur production ?

Chaque année, vous coupez sous les cerises, figues, pommes...

Nous vous proposons de venir chez vous afin de récolter vos fruits excédentaires. Pour proposer une cueillette de fruits chez vous, contactez-nous, C'EST GRATUIT !

PARTICIPÉZ AUX CUEILLETES !
Vous avez envie de contribuer à un projet solidaire en donnant quelques heures de votre temps ? De participer à une activité sympa qui vous ferait rencontrer de nouvelles personnes ? Mais surtout : vous aimez cueillir des fruits ?

Alors rejoignez notre gang de cueilleurs et cueilleuses solidaires ! Pour être informé·e des cueillettes et y participer, il suffit d'adhérer à l'association ! Tout le monde peut cueillir, de T à 77 ans et même plus !

REJOIGNEZ-NOUS !
BORDEAUX.NOU@AUX-ARBRES-CITOYENS.ORG - TEL. 07 44 47 86 17
WWW.AUX-ARBRES-CITOYENS.ORG



Depuis sa création à Eysines en juillet 2024 et sa première saison de cueillettes cette année, l'association a réuni 56 adhérents dans 17 jardins de 5 villes récoltant 477 kg de fruits sauvés et partagés entre deux épiceries solidaires (Eysines et Blanquefort), les Restos du Cœur d'Eysines, la Conserverie Mobile et Solidaire de Mérignac, l'association Save the Food à Bordeaux, Saint Vincent de Paul à Parempuyre ...



*Données 2025

Contact

07 44 47 66 17

aux-arbres-citoyens.org

CATEGORIE Circuits Courts, anti-gaspi et économie circulaire

Servi en Local, Bordeaux - Gironde (33)

Après la réduction à la source, place à la valorisation : vers une boucle alimentaire complète



Face aux initiatives de réduction des pertes alimentaires contribuant à des changements concrets dans les pratiques de restauration et de consommation, il devient nécessaire de prolonger cette dynamique en s'intéressant à la gestion des déchets alimentaires restant. C'est sur cette phase encore peu structurée que se concentre ce projet, porté par Servi en Local. Le projet s'inscrit sur un territoire à la fois rural et urbain à l'échelle de la région Nouvelle Aquitaine. Il vise à boucler la chaîne alimentaire en transformant localement les biodéchets en compost, réutilisés par les producteurs du territoire.

Valorisation des déchets produits, dans une logique d'économie circulaire territoriale.

Le projet s'inscrit sur un territoire à la fois rural et urbain à l'échelle de la région Nouvelle Aquitaine. Il vise à boucler la chaîne alimentaire en transformant localement les biodéchets en compost, réutilisés par les producteurs du territoire.

Alors que les circuits courts assurent déjà un acheminement local des produits vers les consommateurs, le retour au sol des biodéchets reste une étape manquante.

En structurant cette boucle complète, le projet répond à un double enjeu : valorisation des déchets produits, dans une logique d'économie circulaire territoriale.



Vers un système alimentaire local et durable

En garantissant un retour au sol des biodéchets sous forme de compost, le projet :

- Limite les émissions liées à l'incinération,
- Soutient la transition agroécologique,
- Renforce les liens entre acteurs de la chaîne alimentaire,
- Et offre un modèle reproductible sur d'autres territoires.



En cela, il apporte une réponse concrète et opérationnelle à la question de la gestion des déchets alimentaires après la prévention, et s'inscrit pleinement dans la continuité des politiques publiques et des engagements collectifs contre le gaspillage.



Cette approche complète et territoriale illustre une économie circulaire intégrée, dans laquelle chaque acteur – du restaurateur à l'agriculteur – participe à la durabilité du système alimentaire local.

Gironde

*Données 2025

Contact

06 45 59 31 18

contact@servienlocal.com

Le jury des Trophées :

Dès la première édition, un jury des Trophées a été créé spécifiquement par le CREPAQ à cet effet et présidé par celui-ci. Le jury a pour mission, chaque année, d'examiner les candidatures et de désigner les lauréats.

Il est composé de ses partenaires institutionnels du Comité de suivi du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Pour l'année 2025, le jury était composé de :

- Région Nouvelle-Aquitaine
- ADEME Nouvelle-Aquitaine,
- DRAAF Nouvelle-Aquitaine,
- CREPAQ

Critères de sélection :

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

Critères principaux :

- Méthodologie de projet
- Résultats qualitatifs et quantitatifs obtenus
- Reproductibilité de l'initiative pour l'essaimage
- Contribution à l'économie circulaire et à l'alimentation durable
- Equité territoriale entre les acteurs des 3 ex régions

Critères transversaux :

- Caractère original, exemplaire et innovant de l'initiative
- Aspects sociétal, humain, social, environnemental, financier et économique
- Partenariats mobilisés
- Aspects pédagogiques
- Originalité de la présentation du dossier
- Respect de la hiérarchisation des actions de la lutte contre le gaspillage alimentaire

**Retrouvez toute l'actualité du RÉGAL
Nouvelle-Aquitaine sur son site internet et
sur ses réseaux sociaux :**

**Site
internet**



**Vous souhaitez être tenu au courant de
l'actualité du réseau ?**

Inscrivez-vous ici :



CREPAQ

6 rue des Douves 33 800 Bordeaux
05 35 54 26 97
contact@crepaq.org

Avec le soutien de :

