

# CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs



## 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

Etzetik	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

**CREPAQ**

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs



Nouvelle - Aquitaine

## 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

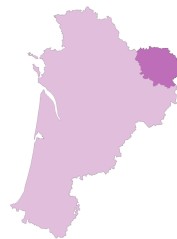
Servi en Local	32
----------------	----

MEMBRES DU JURY	34
-----------------	----

CRITÈRES DE SÉLECTION	35
-----------------------	----

## **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.



*\*Données 2025*

## Contact

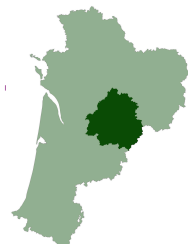
05 55 89 00 68

ce.0230408U@ac-limoges.fr

# CATÉGORIE Restauration collective

## 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

Dordogne

### Contact

05 53 29 00 53

[lebercail@apei-perigueux.fr](mailto:lebercail@apei-perigueux.fr)

*\*Données 2025*



## **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.

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.



*\*Données 2025*

*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 BOUDOU

Mardi 13 mai à La Force, la deuxième phase du chantier participatif de la Fondation John-Bost, démarré mi-avril, se déroulait sur la parcelle dite Gypsophile. Ce jour-là, les porteurs du projet, la Scop Saluterie et les responsables de la fondation, dont Elisabeth Sthely-Thouré, avaient mobilisé une centaine de personnes autour de travaux de tuteurage. Ce thème a servi de fil rouge à la mise en place des semis, plantations et repiquages sur le site. Par ailleurs, dans ce jardin qui prend forme, des pergolas ont été dressées et de nouvelles légumes 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, spectacle au Théâtre de verdure : « Les Galaxies d'Alx ».

Dimanche 15 : de 10 h 30 à 17 heures, culte, repas champêtre et animations diverses, dont une course d'objets roulants non identifiés. Plus d'enseignements au 05 37 10 01 50 ou par mail à [lecc@univieille.fr](mailto:lecc@univieille.fr).

a rappelé sur place Elisabeth Sthely-Thouré. Ce compost est produit sur place depuis 2024. Les travaux sont pensés pour être à la portée de tous !

Mardi 3 juin, un autre chantier sera mené dans ce jardin, dans le but de l'améliorer, 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 personnes accompagnées par la fondation, et de promenade pour les voisins de la commune de La Force », a conclu Elisabeth Sthely-Thouré. Jacques Boudou

## Contact

Site de la Vallée de la Dordogne

05 53 58 01 03

<https://www.johnbost.org/la-fondation/qui-sommes-nous/>



Ettek 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 OUEST** **S**

**SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE**

## Et xetik récupère et transforme les fruits non exploités des particuliers

Jef Béderède et Karine Orellana ont lancé Etxetik, à Saint-Pée-sur-Nivelle. Le couple récupère et transforme des fruits et légumes collectés auprès de particuliers qui ne les exploitent pas

**Nina Chouraqui**  
hayonneg@sudouest.fr

« Il y a tellement d'arbres fruitiers qui ne sont pas exploités au Pays basque. Il nous a semblé important d'en faire quelque chose et d'éviter le gaspillage de tous ces fruits », expliquent Jef Bédérède et Karine Orellana, depuis leur laboratoire basé à Saint-Pée-sur-Nivelle. C'est ainsi qu'est née, il y a environ sept mois, l'entreprise Etxetik.

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

« La première fois que nous avons exposé, c'était lors de la Fête du piment d'Espelette, en octobre », se souvient Karine Orellana. L'occasion de ga-

**Revaloriser**  
« Il y a un vrai manque d'arbres fruitiers au Pays basque. Et pourtant, il y en a plein dans les jardins des particuliers, qui ne les exploitent pas forcément », détaille Jef Bédérède. D'où l'idée de récupérer ces fruits locaux, parfois rares (2), pour les valoriser.

[illegible]

Jeff Bédérède et Karine Orellana ont lancé Etzetik en octobre 2023. N.C.

## 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.



Fait avec vos fruits *Zuen fruituekin egina*  
Récolté et fabriqué au Pays Basque *Euskal Herrian bildua eta egina*



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

*Bikotean sortu dugu « Etxetik » zuen baratzeiko fruitu arbolak zaintzeko, fruituak biltzeko eta eraldatzeko.*

*Anti-gastatze, zirkuitu motza eta hurbiltasuna dira gure lehentasunak.*



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.

Pyrénées-Atlantiques

### Contact

Chemin Gaxintoenea 64310 Senpere

06 03 55 54 40

06 46 77 03 39

contact@extetik.eus

*\*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.



- 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

### Contact

05 53 46 48 96

bocaux-de-liens@ecomail.fr

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

# 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 gaspachos 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.



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

### 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 la houlette de Nathalie Iroici.

Marine Nauveau  
mnauveau@vienne-runte.fr

Un peu plus d'un an après l'immatriculation de sa société « Seconde Vie », Nathalie Iroici 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, la marmite de 150 l et l'autoclave d'une capacité de 400 bouteilles sont prêts à faire feu. Sans oublier l'épicheur de pommes de terre et de carottes, le mixeur et le capsuleur. Ancienne cheffe de secteur dans la grande distribution, Nathalie Iroici connaît bien le domaine



Après quelques travaux, des investissements au montant de près de 100 000 €, et des tests de recettes, Nathalie Iroici est prête pour la production de soupes et compotes.

#### Cinq recettes anti-gaspi

Son truc en plus, et qui en tout cas n'existe pas encore sur le marché, c'est que les grandes surfaces, fournisseurs des fruits et légumes devenant ensuite les distributeurs de ses compotes et ses soupes. « Je retire les invendus en début de semaine et ramène les soupes et les compotes quelques jours plus tard », précise Nathalie Iroici. Le principe de la bouc

bouclée qui redonne l'image souvent décriée des grandes surfaces et permet aux consommateurs de participer à la stratégie anti-gaspillage alimentaire, indispensable aujourd'hui. Nathalie Iroici a pour le moment concocté 5 recettes : 2 côtes légumes (poireaux et carottes) et 3 côtes fruits (pommes, pommes-poirs et pommes-bananes). La créatrice d'entreprise a bien sûr pris le temps de suivre les formations spécifiques et incontournables en conservation et hygiène agroalimentaire. « J'ai aussi fait un stage chez le traiteur Tardion qui m'a été très utile pour le

Conseil régional Nouvelle-Aquitaine pour des investissements à hauteur de 100 000 €. D'ici septembre, ses soupes et compotes se retrouveront dans les rayons des Leclerc de Châtelleraut et Poitiers, d'Intermarché de Chauvigny et, dans les Deux-Sèvres, au Leclerc d'Azay-le-Rideau et le Super U de Saint-Léger de la Marlinière. Nathalie Iroici peut encore répondre à la demande de grandes surfaces intéressées par son concept.

Contact : [www.secondedevie.fr](http://www.secondedevie.fr)

#### Colaç et Weldom unis

Les deux acteurs de monde du bocconcino, Weldom et le groupe Colaç (Poliers) ont décidé de joindre leurs forces et de signer un partenariat stratégique, visant à renforcer le bocconcino. L'objectif est de renforcer la compétitivité de leurs enseignes grand public et leur ancrage territorial. Ils visent à opérer un réseau de proximité à destination des clients particuliers. Les deux entreprises ont aussi décidé de grouper leurs achats auprès des marques grand public.



## 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



Transformation de 450 kg par mois en moyenne d'inventus 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.



### Contact

contact@secondevie86.fr  
www.secondevie86.fr

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 sociétaux 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**



Email

Mot de passe

**connexion**

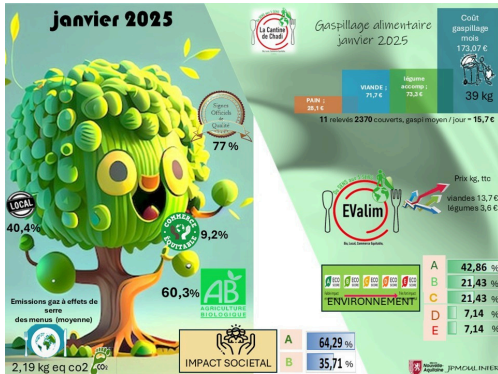
@copyRight 2022 - JP Moulinier - V0.3.3



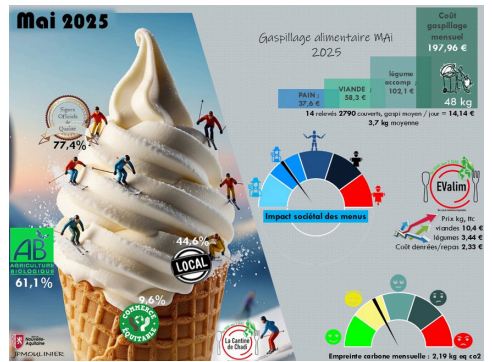


# EVALIM, pour les externes de la cuisine

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.



## 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.

Charente  
Maritime

### Contact

05 46 49 78 76

jean-philippe.moulinier@educagri.fr

<https://cantine.chadignac.com/>

\*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.



© ville d'Anglet

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

## 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



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

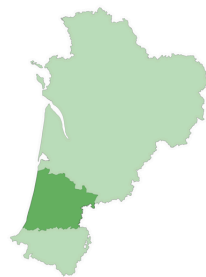
05 59 44 26 44

[www.biltagarbi.com](http://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](http://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.



Sitcompro





## 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-Mareme) 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.

### Contact

SITCOM Côte Sud des Landes  
05 58 72 03 94



©Sitcom/Studio Belam



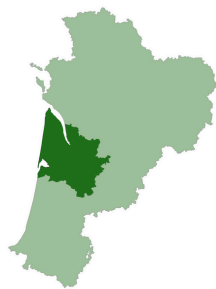
**PASTEC**

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



## 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. Déjà connue pour « La Glaïeuse », son 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. « Avec ce nouveau véhicule, il sera possible d'aller partout », souligne Corentin Sauvaget, chargé de mission sur ce projet.

Le Fait'Tout, flambant neuf et fraîchement floqué, doit encore être aménagé sur mesure et équipé 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 jodelo-teunproject.com (jusqu'au 31 décembre).

**Les producteurs locaux recensés**  
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, valorisation des outils locaux...



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

bains... L'association développe aussi une cartographie du « manger local », recensant les producteurs de la région. Les animations, ludiques et interactives, touchent un large public : scolaires, familles, petite enfance, seniors...

Une dizaine d'ateliers intergénérationnels est déjà prévue avec la CdC Sud-Gironde, autour de recettes de saison, de la cuisine zéro déchet et même de la cuisine sauvage à base de plantes. Le chef étoilé Jérôme Solhac (restaurant L'Alcove à

Bornes) a accepté de parrainer le projet. Enthousiaste, il souhaite contribuer à « sensibiliser au goût, aux gestes simples et bruts de cuisine » et participer à une véritable transmission culinaire.

Le Fait'Tout sera officiellement inauguré le 16 octobre au centre de formation Beauséjour, à La Réole, en présence des partenaires. Son utilisation débutera en janvier 2026.

**Alice Drouot**  
Associations



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.



## Contact

05 56 63 12 09

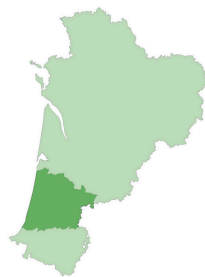
<https://associationauringleta.wordpress.com/>

\*Données 2025

# 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, dérochage 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.

### Contact

05 58 05 40 40

<https://leslandesaumenu.fr/>



**Département  
des Landes**

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

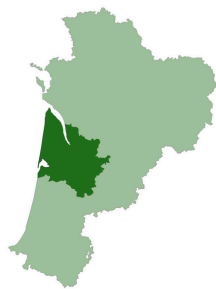
- 27 sessions de formation réalisées,
- 48 communes landaises impliquées,
- 273 personnes formées,
- 88 sites de restauration formés (3 crèches, 48 sites scolaires et périscolaires, 6 cuisines centrales et 31 EHPAD publics et hôpitaux).

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.

Landes

*\*Données 2025*





### **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.



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'inventaires alimentaires réutilisés.

Gironde

*\*Données 2025*



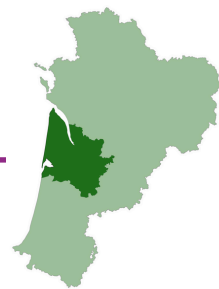
### Contact

[contact@entr-autres.eu](mailto:contact@entr-autres.eu)

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

## 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.



LA CUISINE DE  
**CAMILLE**

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.

Gironde

### Contact

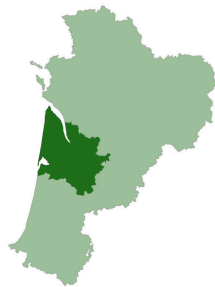
06 17 54 01 19

[cuisinedecamille33@gmail.com](mailto:cuisinedecamille33@gmail.com)

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

*\*Données 2025*

### **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 croulez 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 !

**PARTICIPEZ  
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 7 à 77 ans et même plus !

**REJOIGNEZ-NOUS !**

  [BORDEAUX.N@AUX-ARBRES-CITOYENS.ORG](mailto:bordeaux.n@aux-arbres-citoyens.org) - TEL. 07 44 47 66 17

[WWW.AUX-ARBRES-CITOYENS.ORG](http://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 ...

Gironde

## Contact

07 44 47 66 17

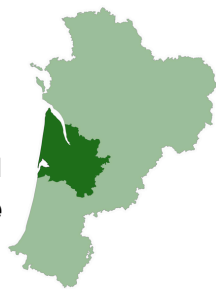
[aux-arbres-citoyens.org](http://aux-arbres-citoyens.org)

\*Données 2025

## 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.



*\*Données 2025*

### Contact

06 45 59 31 18

[contact@servienlocal.com](mailto: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

# CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs



**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 :

