

7ème ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Édition 2024

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.

Le jury des Trophées 2024

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

Le jury est composé des partenaires institutionnels du comité de suivi du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Pour l'année 2024 ,le jury est composé de:

- le CREPAQ,
- la Région Nouvelle-Aquitaine,
- le Département de la Gironde,
- l'ADEME Nouvelle-Aquitaine,
- la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

Critères de sélection

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

Critères principaux:

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

Critères transversaux:

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

Liste des Lauréats Trophées 2024

Catégorie restauration collective

Commune de Campugnan - École Simone Veil (33)

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets à la cantine scolaire p.6

Communauté de Commune du Thouarsais (79)

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires p.8

Collège Émile ZOLA (79)

Réduction du gaspillage alimentaire p.10

Communauté d'agglomération Royan Atlantique (17)

Accompagnement des restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage p.12

Mairie de Pessac (33)

Petite ou grande faim, le choix des enfants p.14

Catégorie conserverie

Bocal en vert - Bègles (33)

Conserverie végétale ANTI-GASPI locale et artisanale p.16

La Bulle (33)

Le Bouillon - réseau de facilitateur cuisine & conservation
Nouvelle-Aquitaine p.18

La Conserverie mobile – Mérignac (33)

Développement d'une conserverie mobile et solidaire p.20

Catégorie formation, éducation, accompagnement

SCIC Nourrir l'avenir (16)

Conversion de l'offre alimentaire en 100% fait maison p.22

Le Pavé dans la poêle (64)

Conférences cuisinées p.24

Hors catégorie

Régalade – Vaux-Rouillac (16)

Ensemble, régálons-nous ! p.26

Commune de Campugnan - École Simone Veil (33)

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets à la cantine scolaire

Prix Coup de Cœur

L'école Simone Veil de la commune de Campugnan, dans une démarche « zero waste » a entamé des actions de sensibilisation de réduction du gaspillage alimentaire, de suppression des plastiques à usage unique.



L'origine du projet

Le projet est né de l'association de deux initiatives : la démarche «zero waste» portée par la commune de Campugnan depuis janvier 2021 et les projets de potager pédagogique et « nettoyons la nature » (suivis depuis plus de 15 ans) des enseignants de l'école Simone Veil. En associant ces deux démarches, la commune a voulu mettre les enfants au cœur des efforts de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des initiatives multiples...

Pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et initier chez eux un certain comportement vis-à-vis de celui-ci dès la maternelle, divers outils ont été mis en place:

- Des repas servis à l'assiette et selon la faim des enfants, avec une cuisine faite maison,
- Un « régalomètre » permettant d'évaluer la satisfaction des enfants après le repas,
- « Bubulle », un réservoir à la cantine dans lequel les enfants versent la fin de leurs verres ou pichets.
- Les « Défis Verts », des astuces que la commune partage afin d'inciter les habitants à essayer d'agir concrètement pour limiter son impact environnemental.
- Le pain prévu pour le repas du midi est gardé pour être proposé au goûter.
- Des pesées régulières du gaspillage alimentaire dans la cantine.
- Un récupérateur d'eau destiné à l'arrosage du potager.

Le projet s'inscrit dans la démarche "Zéro waste" de la commune ainsi que celle des enseignants visant à éduquer les enfants aux gestes écologiques.



...Et des résultats probants !

Les quantités gaspillées ont été largement réduites et remplissent au maximum un pot de confiture par jour pour 40 repas.

D'autre part, des liens étroits ont pu être noués entre les acteurs locaux (enseignants, services périscolaires, agents communaux). Le SMICVAL a également fourni les composteurs et le compost pour le potager scolaire, en plus de relayer sur les réseaux les « Défis Verts » pour leur donner plus de visibilité.



À RETENIR

La bonne entente entre tous les acteurs est au coeur de la réussite du projet

Un travail mené en lien étroit et quotidien avec l'école et les services périscolaires. En aval, le SMICVAL a relayé les « défis verts » et fourni compost et composteurs.

Gironde

*Données 2024

Contact:

05 57 34 71 74

mairie.campugnan@wanadoo.fr

Communauté de Commune du Thouarsais (79)

Lutter collectivement contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Prix d'Encouragements

Dans le cadre de l'appel à projet «Accompagnement des territoires à la prévention et à la valorisation des déchets» de la Région Nouvelle-Aquitaine, et dans celui de la politique de gestion de proximité des biodéchets de la collectivité, la Communauté de Communes du Thouarsais propose une action de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines.



Fédérer l'ensemble des acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de ce projet, la CC de Thouarsais a accompagné cinq restaurants scolaires pendant deux années scolaires. La collectivité s'est fixé un objectif de 15% de réduction du gaspillage alimentaire et insiste auprès des mairies pour les que les économies ainsi réalisées soit réinvestis pour proposer une alimentation locale et de meilleure qualité aux enfants ainsi qu'à l'amélioration des équipements de la restauration.

Pour mener à bien ce projet, la CC du Thouarsais s'est appuyée sur l'Association Sèvre Environnement, qui réalise un diagnostic complet du gaspillage alimentaire, incluant une proposition de préconisations auprès de tous les acteurs:

- Représentants des mairies,
- Des cantines,
- Prestataire,
- Parents d'élèves.

Une réunion finale est organisée pour présenter les résultats et réévaluer le plan d'action si nécessaire. En année

N+1, l'animateur du service déchets de la collectivité intervient en classe pour présenter les résultats aux enfants. Enfin, la mise en place d'un compostage en établissement est encouragée lorsque cela est possible.



Des baisses notables du gaspillage alimentaire dans les établissements partenaires

Pour les restaurants avec cuisine sur place, le gaspillage alimentaire est passé largement en dessous de la moyenne nationale avec 70g/repas pour des enfants de primaires. Deux exemples notables :

- La cantine de l'école primaire Paul Bert à Thouars, passée de 141,7 g/convive/repas à 73,99 g/convive/repas.
- La cantine de Louzy qui a réussi à faire baisser son gaspillage alimentaire à 30,25 g/convive/repas, alors même que le gaspillage alimentaire était déjà bas en début de processus, avec 48 g/convive/repas.

En extrapolant les résultats sur une année, la CC du Thouarsais estime avoir réduit le gaspillage de 1 462 kg sur les 5 établissements participants et avoir permis une économie totale de 3407 € sur un an.



Contact:

05 49 66 77 00

www.thouars-communaute.fr

Aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Ce projet a été le point de démarrage d'un programme plus ambitieux de gestion des bio-déchets en amont et en aval de leur production tout en proposant des aliments plus qualitatifs aux enfants grâce aux économies réalisées. En plus de cette action de lutte contre le gaspillage alimentaire la CC du Thouarsais a pu équiper trois écoles sur cinq d'un composteur en établissement et former trois agents référents de compostage en établissement.

Une poursuite de ces efforts est déjà en réflexion après l'arrêt du soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine.



À RETENIR

Un programme global et ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire

Grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, la qualité des denrées servies a pu être améliorée. Trois écoles sur cinq ont été équipées d'un composteur et trois référents au compostage formés.

Deux-
Sèvres

**Données 2024*

Collège Émile ZOLA (79)

Les élèves, acteurs centraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Trophée

Le collège Émile Zola de la commune de Prahecq est engagé depuis plusieurs années dans de nombreuses actions éco-cityoyennes. Un diagnostic du gaspillage alimentaire a été réalisé à partir de 2017 par le Conseil Départemental et des ateliers pour lutter contre celui-ci; certains en présence d'élèves.

Les actions du collège se démarquent par la forte implication des éco-délégués et des élèves, qui, avec l'équipe de restauration, sont à l'initiative de nombreuses actions.



Une démarche partenariale de réduction du gaspillage alimentaire

Le collège a souhaité s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le cadre des labellisations « Éco-collège » et « École en Démarche globale de Développement Durable ». Cette initiative a pu voir le jour grâce à l'appui de plusieurs partenaires : le Conseil Départemental, l'entreprise

Refood qui récupère les bio-déchets de la restauration, et enfin l'entreprise Rouvreau pour les autres déchets.

Des élèves au cœur de la multitude d'actions entreprises

La multiplicité des actions mises en place ont permis de développer une réelle implication des élèves du collège dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le sujet est devenu un thème étudié par les élèves dans leur parcours scolaire. Les actions sont les suivantes :

- Enquêtes réalisées par les éco-délégués auprès des autres élèves pour cibler au mieux les actions à mettre en place.
- Pesées journalières de la nourriture gaspillée.
- Table de troc.



- Assiettes « petite faim et grande faim » pour servir les élèves en fonction de leur appétit, et assiettes « Tcap' » proposant des produits méconnus ou différents par leur aspect, que les élèves volontaires doivent identifier.
- Installation d'un gâchimètre à pain et pesées régulières du pain gaspillé. Ce dernier est en nette baisse, ce qui a permis de réduire son coût d'achat.
- Un challenge anti-gaspi est réalisé une fois par mois et encadré par les éco-délégués du collège. Ces derniers se relaient pour être présents en fin de file du self afin de noter si le plateau de l'élève comporte ou non de la nourriture gaspillée (système de points rouges et verts). Un dépouillement est ensuite effectué et les résultats sont publiés par niveau et affichés dans le hall. Le classement par niveau évolue au fur et à mesure des challenges sur l'année.
- Horloge du gaspillage : proposée et fabriquée par des éco-délégués, elle

indique le taux de gaspillage de la veille.

- Sensibilisation des élèves dès leur entrée en 6ème avec un quizz dédié puis un atelier en présence du chef cuisinier.
- Réalisation d'un film, pour le prix de l'action éco-déléguée de l'année, qui explique les actions mises en place (en cours de réalisation).



L'horloge du gaspillage



Affiche table de troc



Challenge anti gaspi



À RETENIR

Des éco-délégués et élèves au coeur du projet

- les éco-délégués se sont emparés du sujet, ont sondé les autres élèves et initié les projets,
- des agents et une administration à l'écoute des élèves,
- de nouveaux projets tous les ans.

Deux-Sèvres

*Données 2024

Contact:

05 49 26 48 76

etab.ac-poitiers.fr/coll-prahecq

Communauté d'agglomération Royan Atlantique (17)

Fédérer les établissements scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Trophée

Afin de répondre aux enjeux réglementaires de la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC) et de la loi Egalim, les élus de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) ont souhaité accompagner les restaurants scolaires municipaux dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de cette opération a été d'animer un projet fédérateur avec l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire volontaires et de partager des expériences réussies autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Combattre collectivement le gaspillage alimentaire

La CARA accompagne 21 écoles de son territoire dans une démarche de sensibilisation au gaspillage alimentaire, sur deux années scolaires. Il s'agit d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. L'accompagnement s'est déroulé sur deux ans (2022-2024) avec des temps forts :

- Mise à disposition d'outils de pesée auprès des chefs cuisiniers et gestionnaires de restaurants scolaires.
- Réalisation de deux sessions de pesées (sur un cycle de 20 jours). Sensibilisation des convives avec l'appui de l'association TERDEV (animations auprès des élèves pendant le repas).
- Formation des agents de restauration et des accompagnants en salle sur la lutte contre le gaspillage alimentaire avec le CNFPT.
- Animation d'un atelier participatif à mi-parcours par le CREPAQ en mars 2023.



Une mobilisation qui porte ses fruits

La diversité des acteurs mobilisés (des élus aux convives) dans le projet est une vraie richesse et une véritable réussite. La dynamique de réseaux engagée et renforcée grâce à ce projet est également à souligner. En moyenne, sur les écoles engagées lors de la première pesée, ce sont 56 grammes

de gaspillage alimentaire générés. Lors de la seconde pesée, le ratio était de 43g. Une baisse de 23 % du gaspillage alimentaire. Des animations ont pu être proposées par Terdev afin de sensibiliser les élèves. Ce sont près de 2 000 élèves qui ont été sensibilisés sur les deux années scolaires. Une journée de formation a également été proposée pour les acteurs de la restauration.



Lorsqu'elle revêt son « costume poubelle », Eva-Maria Dautry devient « Romy la poubelle noire » et explique aux enfants le gaspillage alimentaire et pourquoi il faut l'éviter, etc.



C'est à l'école de Sablonceaux que le coup d'envoi des actions anti-gaspillage a été donné. © C.P.

Contact:

05 46 22 19 20

c.medina@agglo-royan.fr

www.agglo-royan.fr

AGGLOMÉRATION
ROYAN
ATLANTIQUE

À RETENIR

Un projet fédérateur pour les restaurants scolaires

- Sur 21 restaurants engagés, 18 ont poursuivi les deux années d'accompagnement,
- Implication de l'ensemble des acteurs: personnel de cuisine, agents territoriaux, convives.

Charente-
Maritime

*Données 2024

Mairie de Pessac (33)

Petite ou grande faim, le choix des enfants

Prix d'Encouragements

Depuis 2016 avec une intensification depuis 2022, la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles est un des sujets majeurs pour la collectivité. Ainsi, la mise en place de la démarche « petite faim » / « grande faim » est une étape clé de cette lutte qui a commencé par le contrôle des quantités fournies dans les restaurants scolaires, la formation du personnel sur la pause méridienne et la recherche constante de nouveaux moyens et idées pour continuer la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Descriptif du projet

Afin de limiter le gaspillage alimentaire sur les repas dans les écoles et accueils de loisirs et pour s'assurer que chaque enfant puisse goûter à l'ensemble du repas, un système de « petite faim » / « grande faim » a été mis en place au sein des restaurants scolaires.

L'idée est que l'enfant puisse choisir la quantité de nourriture afin de ne pas être perturbé par une trop grande quantité ou puisse adapter son repas à sa faim et son envie. Le développement de ces 2 types de propositions est possible grâce à l'implication des agents des écoles en charge de la restauration. Ainsi grâce à des pesées ponctuelles et le contrôle des quantités de biodéchets collectées sur chaque école, cela permet de voir l'évolution vers la baisse du gaspillage alimentaire.

Résultats qualitatifs et quantitatifs

En partenariat avec le prestataire Détritivores en charge de la collecte des bio-déchets sur les écoles, le constat a été fait d'une baisse des quantités jetées dans les restaurants scolaires. Entre l'année scolaire 2022-2023 et 2023-2024, il a été constaté une diminution des restes alimentaires d'environ 20 grammes par repas au sein des restaurants satellites.

Ville de **PESSAC**

DES INFOS DANS L'ASSIETTE

LE SAVIEZ VOUS ?

4100 REPAS
SERVIS EN MOYENNE CHAQUE JOUR AUSEINDES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE.

LES ASSIETTES

DEPUIS 2013, LA VILLE DE PESSAC OBTIENT ET RENOUVELLE CHAQUE ANNEE LE LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGE. CE LABEL, DECENNE, POUR L'INTERPRESSION DES PRODUITS BIO NOUVELLE AQUITAINE, RECOMPENSE LES ACHATS DE PRODUIT BIO ANNUELS. DEPUIS CETTE DATE, LA VILLE A ACHETE PLUS DE 20% DE PRODUITS BIO. ANNUELLEMENT (AU PERMETTANT D'ETRE RECOGNISSE PAR CE LABEL, DEPUIS 2016, LE NIVEAU DU LABEL BIO EST PASSE A 25% ET LA VILLE OBTENU LE LABEL AVEC LE NIVEAU « PREMIERE FOURCHETTE ». EN 2023 AVEC 31,9% EN PACQUET DE PRODUIT BIO, LA RESTAURATION COLLECTIVE PESSACAISE SE PREPARE A ATTENDRE PROGRESSIVEMENT PLUS DE 30% DE PRODUITS BIO ET OBTENIR LE NIVEAU « 4^{ME} FOURCHETTE ».

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

LES AGENTS DES ECOLES, LOINS DU SERVICE DU REPAS DE MIDO DOIVENT PORTER DES TENUES DE TRAVAIL SPECIFIQUES (BLOUSE BLANCHE, CHAUSSURES DE SECURITE ET CHARLOTTE).

CETTE TENUE EST IMPOSEE POUR DES RAISONS D'HYGIENE ET SECURITE TOUT COMME LE FAIT DE NE PAS PORTER DE BIJOUX AU MOMENT DE LA PREPARATION ET DU SERVICE DES REPAS. AINSI VETUES, LES EQUIPES MUNICIPALES SONT PRETES A ACCUEILLIR LES ENFANTS AU SEN DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE.

INITIATIVES DANS LES ECOLES

AU SEN DE CHAQUE RESTAURANT SCOLAIRE, LE VENDREDI 12 JANVIER, LES ENFANTS ONT PU PROFITER AVEC PLAISIR DE LA BROCHE LOCALE DES RODES.

TRANSITION ECOLOGIQUE

DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPIPAGE ALIMENTAIRE DANS LES ASSIETTES, DES ECOLES ONT MIS EN PLACE DES PETITES ET GRANDES ASSIETTES POUR LES PETITES ET GRANDES FAMILLES EN COMPLIMENT DES ASSIETTES HABITUELLES. AINSI L'ENFANT PEUT CHOISIR, SELON SON APPRETI, LA QUANTITE QUI L'INTERESSE. MANGER EN EVITANT DES RESTES DANS L'ASSIETTE ET PERMETTRE A D'AUTRES ENFANTS DE SE RESERVER.

Ville de
PESSAC

À RETENIR
Deux étapes clé de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- le contrôle des quantités fournies dans les restaurants scolaires,
- la formation du personnel sur la pause méridienne.

Gironde

Contact:
05 57 93 64 94
www.pessac.fr

*Données 2024

Bocal en vert - Bègles (33) - Conserverie végétale ANTI-GASPI locale et artisanale

Prix Coup de Cœur

Après un parcours professionnel dans le monde de la gastronomie et du maraîchage, Lucie s'est lancée dans ce projet entrepreneurial afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et mettre en avant une alimentation locale, durable et de qualité.

La réussite de ce projet est due à sa grande détermination et au soutien des milieux associatifs et alternatifs.



Une opportunité pour le territoire

Les actions de la conserverie ne se résument pas à la simple transformation de fruits et légumes locaux (Gironde, Lot-et-Garonne, Périgord) même s'il s'agit d'une action phare. Elle offre aussi une opportunité de travail pour les professionnels et particuliers (prestation de service) et elle fait également des prestations traiteur végétarien en lien direct avec les agriculteurs locaux.

Les objectifs principaux de l'action de la conserverie sont de lutter contre le gaspillage des fruits et légumes produits localement,

de permettre aux agriculteurs de diversifier leur offre commerciale par la sous-traitance et d'apporter un complément de revenus aux producteurs tout en réduisant leurs pertes.

L'activité est portée juridiquement par la CAE CO ACTIONS, une coopérative d'entrepreneurs.

L'association travaille en collaboration avec l'Usine Végétale où elle mutualise un espace de transformation alimentaire. Des ateliers cuisine zéro déchet y sont proposés aux adhérents.

BOCAL EN VERT

Les confitures de Lucie:



Vous pouvez retrouver Lucie, tous les samedis au nouveau point de vente Dionysien, château du Merle, à Goizet, commune de St Denis de Pile. Vous y retrouverez également notre chocolatière Ludwige Cazenave ainsi que de nombreux producteurs locaux.



Des résultats sur la réduction du gaspillage alimentaire

Plusieurs centaines de kilo de fruits/légumes ont été transformés, valorisés et conservés depuis la création de l'association.

La diversification de l'activité (prestations,...) résulte d'un véritable besoin sur le territoire.



À RETENIR Une chance pour le territoire

En deux ans d'activité, Bocal en Vert est devenue un acteur d'importance pour son territoire. En effet, les agriculteurs et agricultrices ont besoin de partenaires relais pour assurer la pérennité de leurs activités. Dans un contexte de raréfaction des conserveries artisanales, le Bocal en Vert est une chance pour son territoire

Gironde

Contact:

06 27 94 03 74

bocalenvert@gmail.com

*Données 2024

La Bulle (33)

Le Bouillon - réseau de facilitateur cuisine & conservation Nouvelle-Aquitaine

Prix d'Encouragements

La Bulle est une association qui valorise et facilite l'alimentation durable et la convivialité en Sud-Gironde. C'est une cantine nomade multi-service qui regroupe :

- Des animations cuisine,
- Une cantine itinérante événementielle,
- Un pôle ingénierie de projets alimentaires (formation et accompagnement des professionnel.les,
- Une conserverie mobile.



Faire collectif sur le thème de la cuisine et de la conservation

Dans le cadre d'un financement ADEME, la Bulle va développer va mettre en place un réseau qui permettra, à terme, de mettre en lien des acteurs et actrices en facilitation cuisine & conservation à l'échelle de la Région Nouvelle-Aquitaine afin de :

- Valoriser l'impact des actions anti-gaspi de chaque professionnel,
- Consolider les projets existants, les valoriser et permettre leur développement,
- Faciliter la mise en œuvre de nouvelles initiatives et modes opératoires,
- Créer un espace d'entraide et de coopération entre les acteurs.

Le projet du Bouillon vise à mettre en commun et mutualiser les forces vives des conserveries du territoire, notamment autour de moments de rencontres et de retours d'expériences, de journées de formation (aussi bien concernant la législation que la

posture ou les techniques de conserverie) ou encore de mises à disposition d'outils partagés.

Un panorama des initiatives sera créé ainsi qu'un annuaire des différents membres du réseau. Le Bouillon organisera des visites sur les sites de conserveries membres et organisera des cercles d'échanges à différentes échelles (départementales, régionales), sur différentes thématiques (conserverie, animation, ...) ou encore en fonction de l'avancée des projets. Ces cercles d'échanges permettront de gagner en impact.

Un projet en bonne voie

Le projet a déjà permis d'identifier une soixantaine de conserveries sociales et solidaires en Nouvelle-Aquitaine. Parmi les acteurs et actrices que nous souhaitons mobiliser, tous ont en commun la diffusion des pratiques de conservation et/ou la transformation des produits avec un souci de réduction du gaspillage alimentaire. Parmi eux, chacun a son propre champ de

compétences : accueil des personnes dans le besoin alimentaire, production maraîchères, transformateurs, cuisiniers mais tous sont conscients du besoin de travailler ensemble pour mieux fonctionner et réagir face au gaspillage alimentaire.

Cependant, aucun résultat ne peut être présenté pour l'instant car le projet est en cours de construction. La charte et le mode de fonctionnement du Bouillon sont encore à définir directement par les membres du réseau.



Le Bouillon

Réseau des facilitateur·ices
cuisine & conservation
de la Nouvelle-Aquitaine



Contact:

06 95 62 04 56

labullealimentation@gmail.com

www.labullealimentation.fr



À RETENIR

Développer les projets de conserverie sociale en Nouvelle- Aquitaine

- Une action à l'échelle de la Région,
- Des objectifs de montée en compétence de chacun des membres du réseau
- Une valorisation des compétences de chacun des professionnels engagés.



*Données 2024

CoMMeR - La Conserverie mobile de Mérignac (33)

Développement d'une conserverie mobile et solidaire

Trophée

La conserverie est née de la volonté de donner accès à une alimentation durable et locale au plus grand nombre et de soutenir les producteurs locaux en valorisant leurs produits en circuit court, tout en contribuant au zéro gaspi et à l'autonomie alimentaire.

Ses objectifs principaux sont d'aller au devant des partenaires et bénéficiaires, directement chez eux. Son ancrage territorial est fort par le choix de quelques secteurs spécifiques d'intervention cohérents où elle propose une réponse concrète et sur la durée aux besoins de chaque partenaire, en priorisant la dimension sociale.



A la genèse du projet

Dans les premiers temps du projet, une analyse des besoins du territoire, des gisements de produits invendus et des publics cibles à été faite afin d'opérer un dimensionnement du projet, à l'identification des ressources nécessaires et à la définition d'un modèle économique viable. Cette étape du projet a put être menée à bien grâce à l'accompagnement de ATIS Gironde.

Le choix du statut associatif pour porter le projet a aussi été fait, facilitant les partenariats et la recherche de financements. Une équipe pluridisciplinaire, combinant les compétences en logistique, en nutrition, en animation et sensibilisation, d'écologie a été approchée.

Une recherche de financement et de collaboration active avec les partenaires financiers (proposition d'actions répondant à leurs besoins) pour des investissements :

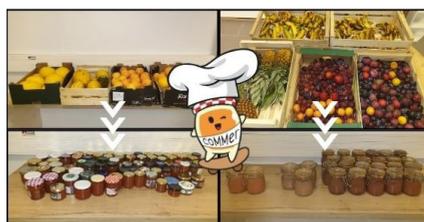
- Premiers achats de matériel puis mécénat pour un local partagé avec le Chaînon Manquant (stockage, cuisine des gros volume et hébergement de

l'autoclave, logistique de préparation et de distribution des produits).

- Acquisition d'une remorque aménagée en conserverie mobile, avec tout l'équipement nécessaire (office de transformation, réfrigérateur, système de cuisine, cuisson et de mise en bocaux, etc.).

De plus, un développement de procédures internes conformes aux normes en vigueur pour garantir la sécurité et la traçabilité des produits a été mis en place ainsi que des actions et des outils de communication : plaquettes, réseaux sociaux, recherches de bénévoles, participation à des temps forts, formations.

Les approvisionnements sécurisés par des accords avec des producteurs, distributeurs et associations.



Un outil pour la résilience et la solidarité du territoire de Mérygnac

D'une part, les effets en terme de lutte contre le gaspillage alimentaire sont présents: plusieurs centaines de kilos de denrées alimentaires récupérées et transformées depuis le lancement de la conserverie mobile pour contribuer à une production locale et zéro gaspi.

Par ailleurs, l'activité de CoMMeR ne se limite pas à la conserverie, mais est menée dans une démarche territoriale et de solidarité.

Ainsi plus de 100 personnes accompagnées dans le cadre des ateliers de cuisine/sensibilisation. Les actions se tiennent dans 6 lieux d'animation régulières. A cela s'ajoute 15 animations extérieures (forums, fête de la nature, 48h agriculture, urbaine, défi familles, etc.) dans le cadre de temps forts de quartier ou d'éducation à l'alimentation durable.

L'association a également noué des partenariats solides avec des producteurs locaux, des associations, des collectivités et répondant à leurs besoins d'actions concrètes sur les territoires et auprès des citoyens : transformation des productions de maraîchers et de jardins partagés, co-animation stand cuisine et sensibilisation pour tous publics (enfants, seniors, allophones, étudiants, précaires, etc.), mise à disposition de conserves dans des Frigos Zéro Gaspi et frigos partagés.

Les actions sont relayées par les partenaires auprès des publics en situation de précarité

Contact:

06 07 34 60 07

conserverie.merygnac@gmail.com

alimentaire pour étendre le réseau de distribution et d'ateliers.

On constate ainsi des retombées positives du projet sur le plan social, environnemental et économique : création d'emploi stable, formation, économies de ressources, renforcement du tissu local dans les centres sociaux et entreprises.

En définitif, CoMMeR participe au renforcement du lien social à travers les ateliers collectifs, sensibilisation du grand public, motivation et clefs pour (re)donner envie aux participants de cuisiner chez soi : quelques personnes ont déjà remercié l'association pour ça.



À RETENIR

Modèle de conserverie mobile et sociale unique

Une initiative pionnière dans son approche de la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire et qui conjugue enjeux environnementaux, sociaux et économiques.



*Données 2024

SCIC Nourrir l'avenir (24)

Conversion de l'offre alimentaire en 100% fait maison

Trophée

La SCIC « Nourrir l'avenir » est l'outil opérationnel de l'association Le Collectif Les Pieds dans le Plat. Elle accompagne les collectivités de diverses manières et de façon très globale pour améliorer leur offre alimentaire vers le 100% fait maison et bio avec maîtrise des coûts.



Accompagner les établissements de restauration collective par la formation

Nous proposons ainsi la formation des personnes qui encadrent les convives à table, pour que le déjeuner soit éducatif, bienveillant et jovial. Nous intégrons les enseignants, les parents, les animateurs et la direction à cette démarche. Nous procédons à des campagnes de pesées alimentaires régulières afin d'identifier les postes d'amélioration de la cantine.

Nous accompagnons les communes à sortir du modèle de la cuisine centrale pour remettre des cuisines dans les écoles en régie directe, et nous les accompagnons également sur la commande publique pour réaliser des achats cohérents avec la transition alimentaire et atteindre (voire dépasser) les objectifs des lois EGAlim et Climat et Résilience. Nous travaillons exclusivement avec des produits bruts, non raffinés, non transformés, frais, de saison, bio, locaux, et nous pratiquons des techniques culinaires douces qui préservent les nutriments et le goût.

Nous dispensons des formations théoriques et pratiques basées sur l'éducation populaire pour conscientiser tous les acteurs sur les grands enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux, éducatifs, économiques. Notre objectif est la construction d'une filière de produits de qualité de l'amont à l'aval pour créer des cantines offrant uniquement de la qualité aux élèves.



Des transitions réussies pour les établissements participants

À titre d'exemple, nous avons accompagné la cuisine Maryse Bastié à Romainville, dans le 93 (école primaire de 300 enfants) afin que les élus puissent sortir du modèle de cuisine centrale et remettre une cuisine sur place en 100% fait maison et bio. Le gaspillage alimentaire était de 120g par assiette et par enfant au début de notre accompagnement, il est aujourd'hui de 35g par assiette et par enfant.

D'autre part, nous avons inauguré, lors de l'été 2024, notre Centre d'Éducation Populaire à l'Alimentation (CEPA) à Cadouin en Dordogne, où nous pourrions former tous les acteurs de la restauration collective sous forme de stages.



À RETENIR

Former la restauration collective à la transition alimentaire

- 4 000 recettes végétariennes testées sur le terrain,
- Des programmes de formation globale pour la restauration collective,
- Un accompagnement dans la réduction des déchets alimentaires.

Dordogne

Contact:

contact@scicnourriravenir.com

www.collectifspiedsdansleplat.org

*Données 2024

Le Pavé dans la Poêle (64)

Conférences cuisinées

Prix Coup de Cœur

Le pavé dans la poêle est né en mars 2021. Fondé par Sylvie, gourmande engagée/exploratrice scientifique/ animatrice par passion et spécialisée dans la cuisine végétale de par ses interrogations sur l'alimentation de demain et du désir de bien nourrir et de manière authentique. Le Pavé dans la Poêle s'adresse aux particuliers et aux professionnels de la restauration et propose des solutions pour comprendre l'évolution alimentaire.



Descriptif de l'action

L'objectif est de dédramatiser les préconisations des chercheurs et des pouvoirs publics à diminuer notre consommation de protéines animales.

Les conférences cuisinées informent sur la cuisine sans protéine animale et la mettent en scène, non pas pour faire l'apologie du veganisme mais pour démontrer par le goût que nous pouvons manger avec gourmandise, à notre faim, en respectant nos besoins physiologiques et la planète sans protéine animale. Pour cela, le Pavé propose plusieurs supports déclinables pour tous publics: particuliers, enfants, publics dits spécifiques, entreprises, associations et collectivités.

Il s'agit de dresser un constat avec le public puis de faire l'inventaire des solutions applicables au quotidien. Pour apporter la preuve par le goût, la formatrice invite quelques volontaires à venir cuisiner à ses côtés. La conférence assure également un apport d'informations techniques pour que le public reparte en ayant appris quelque

chose tout en appréciant les mets préparés et servis à la fin pendant un temps d'échanges convivial. Par principe, le Pavé met en avant des informations sourcées (FAO, OMS, ANSES, ADEME, etc.).



Une conférence cuisinée, c'est deux heures d'interaction avec le public pour approfondir une des thématiques de l'alimentation durable. Les trois thèmes actuels des conférences disponibles sont :

- Pourquoi végétaliser son assiette ?
- Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?
- La charge mentale du «cuisiné-maison»

L'accès aux conférences est gratuit pour le public. Les conférences sont souvent vendues auprès d'une collectivité dans le cadre d'un programme: SERD, journée internationale des droits des femmes ou dans le cadre de la sensibilisation du public sur les actions d'un dispositif (PAT).

Résultats qualitatifs et quantitatifs

Jusqu'à maintenant 4 conférences cuisinées ont été animées, et elles ont accueilli en moyenne 15-20 personnes à chaque séance. Sur l'aspect qualitatif, le niveau de participation pendant l'animation est bon et permet d'intéresser tout public de 8 ans aux grands-parents. Par ailleurs au regard

des témoignages, les personnes repartent enchantées par la conférence et par le buffet. Même si certaines informations surprennent ou dérangent, le concept plaît au public. La conférence cuisinée est un format adapté pour amener à la prise de conscience et encourager au changement.



Contact:
contact@lepavedanslapoele.com
06 99 62 49 03
www.labullealimentation.fr



À RETENIR

Engager les citoyens pour une alimentation durable.

- Des Conférences Cuisinées pour alerter sur les enjeux de la transition alimentaire
- En rupture avec la forme classique des ateliers culinaires.



**Données 2024*

Régalade – Vaux-Rouillac (16)

Ensemble, régalons-nous !

Prix Spécial du Jury

Créée en 2005 en Charente, l'association Régalade accompagne des projets éducatifs autour de l'alimentation.

Depuis 15 ans, Régalade accompagne des structures qui accueillent des personnes en situation de handicap pour leur permettre d'aller vers une alimentation plus respectueuse de la santé et de l'environnement.



Descriptif du projet

Afin de permettre aux personnes en situation de handicap de devenir autonomes dans leur alimentation quotidienne, Régalade a entrepris la co-conception d'un livre de cuisine rédigé en FALC (Facile à lire et à Comprendre), désigne un ensemble de règles ayant pour finalité de rendre l'information accessible, notamment pour les personnes en situation de handicap mental.)

L'objectif est de proposer des recettes simples, équilibrées, de saison, facilement reproductibles tout en impliquant ces personnes dans la démarche et en valorisant leur compétence et savoir-faire.

En effet, pour que les bénéficiaires s'approprient le FALC et le livre, ils participent à chacune des étapes de sa conception via des ateliers pédagogiques d'initiation au FALC, de choix des recettes, création des recettes, relecture du livre...

Le projet à démarré en 2022 et la conception a duré plus de 2 ans. Ce sont plus de 60 personnes en situation de handicap qui ont participé au projet (6 structures charentaises).

Aujourd'hui, le livre existe et l'association a besoin de soutien pour diffuser le livre afin qu'il serve à un plus grand nombre et à un public varié. En effet, le livre peut aussi s'adresser à des enfants, adultes non-lecteurs de la langue française,... Il est un véritable outil pédagogique.

L'association souhaite essaimer la démarche sur d'autres territoires.



Résultats qualitatifs et quantitatifs

La conception du projet a duré 3 ans. 60 personnes adultes en situation de handicap mental ont participé à près de 200 ateliers cuisine de conception des recettes et de sensibilisation.

1 000 livres ont été édités par Régalade et imprimés par une entreprise Charentaise. Le livre est un véritable outil pédagogique et permet à de nombreuses personnes de gagner en autonomie dans la cuisine du quotidien. Il ne s'adresse pas seulement à un public en situation de handicap mais aussi aux enfants, aux non lecteurs de la langue française, personnes âgées,...



À RETENIR

- Les personnes en situation de handicap actrices à la conception du projet
- Un outil du quotidien pour les personnes
- Promotion d'une alimentation respectueuse de la santé et de l'environnement.

Charente

Contact:

06 76 31 99 39

regalade.asso@gmail.com

www.associationregalade.fr

*Données 2024

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

Site
internet



Vous souhaitez être tenu informé de l'actualité du réseau?
Inscrivez-vous ici

