

Journée technique

« Un cercle vertueux : Lutte contre le gaspillage alimentaire et approvisionnement en circuit court et de qualité »

17 octobre 2016 à La Souterraine de 9h30 à 17h

Avec le soutien logistique du Pays Ouest Creuse

Compte-rendu

Animation de la journée assurée par l'Equipe du CREPAQ :

- Dorothee DESPAGNE GATTI
- Vincent DUBUC
- Nadège LECOUTURIER
- Caroline BIREAU
- Marion RUISSEAU
- Brianne PARQUIER
- Ranna LEAO

Nombre de participants : 37 (liste d'émargement en annexe)

Objectif et déroulé de la journée technique

Cette journée technique avait pour objectif de traiter comment la lutte contre le gaspillage alimentaire peut générer un changement de pratiques vers un approvisionnement local et de qualité.

Le déroulé de la journée était structuré en trois temps :

- La présentation de retours d'expérience, le matin
- Un buffet convivial « zéro Gaspi » à midi
- Des ateliers participatifs l'après-midi mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence de projets concrets de coopération entre acteurs.

Avec le soutien de :

1 - Présentation des retours d'expériences d'acteurs du territoire

1.1 - Assistance à maîtrise d'ouvrage pour l'agglomération du Grand Guéret pour la mise en place opérationnelle d'une filière alimentaire locale

Intervenant : **Jordan Grenier**, Chargé de Mission, Communauté d'agglomération du Grand Guéret

Historique :

Le projet a été lancé en 2010, avec la réalisation d'un diagnostic visant à mieux comprendre comment fonctionnent les établissements de restauration collective scolaire en matière d'approvisionnement. Il en a résulté que sur les 2 millions de repas cuisinés seulement 2% des denrées provenaient de producteurs locaux, sachant que le total des produits commandés représente un marché de 3.9 Millions d'Euros. Deux établissements étaient concernés par ce choix de produits locaux.

Les freins identifiés :

- L'idée que le coût des denrées de provenance locale est plus élevé alors qu'il a été prouvé que cela n'était pas forcément le cas.
- Des incertitudes sur la capacité de livraison des petits producteurs, source d'insécurité. Or, il apparaît que ces incertitudes sont réciproques : elles pourront être levées à partir du moment où le producteur aura la garantie d'une continuité d'approvisionnement. Cela lui permettra de dimensionner sa production, son espace de stockage etc.
- Il semble impossible de faire apparaître dans les marchés publics des critères de proximité géographiques, excepté en introduisant des critères de durée de transport ou de fraîcheur qui ne pourront être respectés qu'avec un approvisionnement de proximité.

Les outils mis en place suite à cette étude :

- Création d'un annuaire numérique des producteurs locaux
- Création d'un groupe de travail pour développer des filières de proximité
- Mise en place d'une charte d'engagement pour les communes volontaires, visant à fixer des objectifs.

L'agglomération du Grand Guéret a fait appel à une assistance à maîtrise d'ouvrage regroupant trois 3 associations : Interbio, Association interprofessionnelle bio régionale, SOLutions Alternatives et SOLidaires en Limousin, SOLASOL et le CPIE du pays Creusois.

Des référents locaux par commune ont été mis en place pour faire le lien entre les habitants, les Elus, les restaurateurs et le groupement.

Un mode d'approvisionnement expérimental a été mise en œuvre pour un ou deux produits afin d'identifier les blocages éventuels et donner confiance entre les gestionnaires/chefs de cuisine et les producteurs.

Un programme d'actions sur mesure a été proposé pour chaque commune, intégrant :

- Les actions détaillées
- La planification de mise en œuvre
- Des objectifs et indicateurs de suivi des actions
- Une lettre d'information destinée au grand public (diffusion des bilans, plan d'action ...)
- Des actions de sensibilisation auprès du public.

Evaluation et suivi de la démarche

Pour ce faire, un groupe de suivi des actions a été créé.

Un bilan sur les avancées en matière d'approvisionnement de la restauration collective a été réalisé comprenant :

- Le recueil des retours d'expérience des restaurants
- Un bilan vis-à-vis des objectifs fixés par commune.

Le rapport final donnera lieu à un guide d'accompagnement auprès des établissements de restauration collective pour les nouvelles structures souhaitant se lancer dans l'approvisionnement de proximité et en circuits courts.

Suite à l'expérimentation en matière d'approvisionnement, il a été constaté un déficit de production agricole. C'est pourquoi la Communauté d'agglomération du Grand Guéret a établi un partenariat avec l'association terre de Lien pour favoriser l'implantation de nouveaux agriculteurs. D'autre part elle utilise depuis 2 ans la plateforme d'approvisionnement « Agrilocal Creuse ».

Le coût de l'accompagnement par une A.M.O. sur 18 mois et 100 jours d'intervention pour 12 communes est de 40 000€.

Le Pays de Combrailles en Marche et La communauté d'agglomération du Grand Guéret ont émis le souhait de travailler ensemble sur des outils communs en précisant qu'il faut savoir partager avec les autres territoires, ce qui se traduirait par la réalisation d'un véritable observatoire sur les pratiques de mise en œuvre de circuits d'approvisionnements locaux.

1.2 - Le pouvoir d'agir des habitants : L'atelier Jus de pommes»

Intervenant : **Julien TROLONG**, Coordinateur de l'association VASI Jeunes



L'activité développée par l'association consiste d'une part à récupérer les pommes non récoltées chez des vergers de particuliers et d'autre part à mettre à disposition du public le presseur et le pasteurisateur pour extraire le jus de ses propres pommes.

Il n'y a pas de ventes effectuées sur les marchés, elle se fait directement à la ferme sur le lieu de pressage.

Le bénéfice de ce service est qu'il crée du lien social en facilitant les rencontres, en donnant de la fierté vis-à-vis de son produit ce qui induit une sensibilisation spontanée en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

VASI Jeunes s'appuie sur le principe de l'insertion par l'activité économique.

Il existe une autre structure proposant le même principe avec des fruits : Traces de Pas.

1.3 - Kit «Je lutte contre le gaspillage alimentaire»

Intervenante : **Béatrice BRAC**, Chargée d'éducation à l'environnement, DREAL

La lutte contre le gaspillage alimentaire, est l'un des objectifs prioritaires du ministère de l'écologie pour économiser les ressources et réduire notre impact sur le changement climatique. Ces principes sont inscrits dans le projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte.

La DREAL, la DRAAF et l'ADEME ont souhaité développer un outil à la fois efficace et ludique pour sensibiliser autrement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et qui puisse être repris par le système éducatif.

C'est le réseau Canopée Centre régional ou départemental de Documentation Pédagogique (CRDP - CDDP) qui est chargé de fournir les kits. Actuellement, 20 réservations du Kit ont été effectuées.



2 - Buffet « Zéro Gaspi »

Le buffet du déjeuner a été assuré par l'association « Paysan Marche ».



Tous les convives ont apprécié la qualité des produits et des plats préparés.

Le buffet a permis de poursuivre les discussions du matin dans une grande convivialité et de resserrer les liens entre participants pour aborder au mieux les ateliers participatifs de l'après-midi.

3- Ateliers participatifs

3.1 -Atelier « Poire » : Les actions possibles à mettre en place dans les établissements collectifs sur le territoire



Tout d'abord, un 1^{er} constat a été établi, avec l'identification de freins au développement d'actions sur le long terme :

Un manque de transversalité dans les collèges, avec des difficultés d'ordre hiérarchique. En effet, les agents départementaux ne rapportent pas à la même hiérarchie que les agents de l'éducation nationale. C'est pourquoi les actions à réaliser sont établies sur le mode de la concertation, plutôt que sur le suivi d'un « ordre » hiérarchique. De même que des difficultés liées au turn over des équipes pédagogiques ont été identifiées.

C'est pourquoi il est essentiel d'intégrer la démarche avec le personnel fixe de l'établissement.

Il a également été constaté que les métiers de cuisine étaient peu suffisamment valorisés, alors qu'ils sont au cœur du sujet qui nous occupe. C'est pourquoi, les collectivités territoriales, les chefs d'établissement et les gestionnaires doivent veiller à lutter contre l'isolement de cette profession.

Exemple d'actions déjà mises en place : présenter l'équipe cuisine à la rentrée au même titre que l'équipe pédagogique.

L'idée de créer des outils d'échanges entre équipes cuisines a été émise par plusieurs groupes de travail. Il pourrait s'agir d'une liste de discussion sur internet, d'un espace du blog de l'établissement, afin de favoriser les échanges d'expérience (exemple : les menus type qui ont généré peu de gaspillage alimentaire, établir un menu végétarien équilibré, les approvisionnements en circuit court/de proximité, les plateformes d'achat). Cependant, il faut avoir un point de vigilance pour faire vivre ces réseaux d'échange.

L'implication des élus est également incontournable pour mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Mais comment les convaincre ? Des pistes ont été avancées comme évoquer la baisse du volume de biodéchets collectés, les économies financières réalisées par les établissements scolaires en matière d'approvisionnement, ce qui permettrait de les réinjecter dans une meilleure qualité des produits.

La santé peut être une porte d'entrée pour sensibiliser tous les acteurs en mettant en avant des produits frais et de qualité. L'ensemble des groupes de travail a donc émis l'idée de trouver des modes de sensibilisation des collégiens non moralisateurs, basés sur la santé et la cuisine plaisir, le tout dans un contexte ludique et festif, à l'instar des disco soupes.

Cela pourrait se traduire par des challenges inter-classes ou inter-établissements. Par exemple, le challenge pourrait consister à créer un menu qui réponde aux exigences nutritionnelles (PNNS – GERMCN), aux besoins énergétiques spécifiques (match de foot...), à l'objectif Zéro Gaspillage Zéro déchets, tout en répondant au goût des collégiens.

3.2 Atelier « Pomme » : Comment développer des ateliers pédagogiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire et de promouvoir une alimentation de qualité ?



Les ateliers doivent s'adresser à tous, du plus jeune au plus âgé et ne pas écarter les publics isolés. Ils devront être pratiques et participatifs afin de donner du sens, d'être concrets et applicables au quotidien.

Dans un établissement scolaire, pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire ait un effet dans la durée, il serait intéressant d'impliquer l'ensemble de l'établissement que ce soit par le biais du programme scolaire, d'un projet d'établissement ou de la commission des repas.

Les supports pédagogiques et actions déjà existants doivent être valorisés et les résultats positifs mis en avant. Le CREPAQ propose de créer une base de données des supports pédagogiques existants afin de faciliter la mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A l'issue de l'atelier les propositions suivantes ont émergé :

- Créer un « défi des familles » sur le gaspillage alimentaire durant lesquelles des familles volontaires sont suivies à leur domicile et accompagnée afin de réduire leur gaspillage à l'aide de pesées et de conseils comme des recettes pour cuisiner les restes
- créer une méthodologie ou reprendre celle des interventions en milieu scolaire ?

- Lors de nos interventions proposer la visite d'un foyer témoin à proximité (où le créer sur le lieu de l'événement) exemplaire en terme de gaspillage alimentaire (livre recettes anti gaspi, restes surgelés, mis dans des boîtes, liste de course, achat en vrac)
- Aller à la rencontres des producteurs et vendeurs locaux afin qu'ils expliquent les différentes étapes de production de l'aliment, cela donne du sens, de l'importance et une plus grande valeur à notre alimentation que l'on aura d'avantage envie de préserver, permet de favoriser l'alimentation en circuit court et de créer du lien social
- Organiser des dégustations pour comparer les aliments : bio/non bio, locaux/non locaux, frais/conservé/surgelé, ou pour un même aliment le faire déguster sous plusieurs formes (ex : à la vapeur, au four, à la poêle), afin de redécouvrir l'alimentation par les 5 sens.

3.3 Atelier «prune» : « Comment mobiliser des acteurs autour de la thématique de lutte contre le gaspillage alimentaire et l’approvisionnement en circuits courts et de qualité ? »



Les participants à l’atelier ont majoritairement fait remarquer le manque d’interconnaissances autour de ces thématiques. L’enjeu principal identifié est donc celui de la communication. Afin d’être efficace, celle-ci peut prendre plusieurs formes.

Tout d’abord, deux types d’acteurs ont été identifiés : ceux déjà sensibilisés à ces thématiques ou du moins qui y sont ouverts, et ceux qui y semblent fermés. Pour ces derniers, la mobilisation passe avant tout par de la sensibilisation comme le suggèrent les retours d’expériences avec l’utilisation de visuels marquants (exemple : gâchimètre de pain dans un réfectoire scolaire). Il a été souligné que culpabiliser ou tenter de mobiliser des personnes ne souhaitant pas l’être est souvent improductif. Il faudra donc tenter de mobiliser les acteurs peu sensibles aux enjeux de cette thématique dans un 2^{ème} temps. Pour les autres, il apparaît que les échanges pratiques sont à privilégier. Cela peut se faire via un dialogue de pair à pair.

Il semble également nécessaire d’organiser des conversations transversales pour bien appréhender les enjeux de chacun, et qu’une dynamique commune se mette en place. Enfin, pour tous les acteurs intéressés par ces thématiques mais ne passant pas à l’action, une communication détournée peut s’effectuer, comme par exemple via :

- la mise en avant d’intérêts liés à l’acteur (financiers, valorisation d’image),
- la valorisation du travail de chacun (par le biais de formations par exemple),

- le fait d'aborder un sujet différent permettant de faire le lien au gaspillage alimentaire et à l'approvisionnement en circuits courts et de qualité (gestion des déchets, équilibre nutritif, bien être, ...).

Une fois le « comment mobiliser » déterminé, la question du « qui peut mobiliser » a été abordée. Il a paru évident d'évoquer l'importance des collectivités dans cette démarche, de par le poids de leurs messages et de par leurs liens avec les élus. Cependant, il est important de noter que ces collectivités n'ont pas toujours le temps d'organiser des actions.

Nous en avons donc conclu que la mise en place d'une collaboration entre un organisme extérieur et une collectivité serait le moyen le plus efficace de mobiliser autour de ces thématiques tout en laissant du temps aux collectivités d'agir sur ces sujets en amont, tout en étant partenaires sur la mise en place d'actions en aval.

4 - Prochaines étapes, suite à ces ateliers participatifs :

A l'issue de ces ateliers participatifs, le CREPAQ va analyser les idées et propositions émises par les participants.

Dans un second temps, en accord avec ces derniers, le CREPAQ facilitera la mise en œuvre éventuelle de celles-ci et pourra accompagner les acteurs lors de la phase de démarrage.

ANNEXES



LES JOURNÉES TECHNIQUES DU RÉGAL NOUVELLE AQUITAINE



Nouvelle Aquitaine

UN CERCLE VERTUEUX : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE APPROVISIONNEMENT EN CIRCUIT COURT ET DE QUALITÉ LE 17 OCTOBRE 2016 À LA SOUTERRAINE

09H00	Accueil des participants	
09H30	Vers une alimentation durable	Vincent DUBUC, chef de projet, CREPAQ
10H00	Présentation de l'appel à maîtrise d'ouvrage permettant la mise en place opérationnelle d'une filière alimentaire locale Avec les associations : SolASol, CPIE des pays Creusois, Interbio	Jordan GRENIER, chargé de mission, Communauté d'agglomération du Grand Guéret
10H30	*L'atelier Jus de pommes*: Le pouvoir d'agir des habitants	Julien TROLONG, coordinateur, VASJ Jeunes
11H00	Actions mises en place autour de l'alimentation dans le cadre de l'Agenda 21 d'une commune	Anne-Sophie LE TULLIER, chargée de mission, Mairie d'Aixe-sur-Vienne
11H30	Kit "Je lutte contre le gaspillage alimentaire"	Béatrice BRAC, Chargée d'éducation à l'environnement, DREAL
12H00	Introduction aux ateliers participatifs de l'après-midi	L'équipe du CREPAQ
12H30	Pause déjeuner : Buffet "Zéro Gaspil" offert	
13H30	Début des ateliers participatifs : Partageons nos pratiques et construisons ensemble des projets de territoire afin de lutter contre le gaspillage alimentaire	
16H00	Restitution des réflexions des ateliers	
16H30	Fin de la journée	

Liste d'émargement – 17 octobre 2016

Journée Technique La Souterraine « Un cercle vertueux : lutte contre le gaspillage alimentaire et approvisionnement en circuit court et de qualité »

Nom	Prénom	Fonction	Organisme
ALIPHAT	Véronique	Chargée de l'éducation à l'environnement	DREAL
BAILLON	Véronique	Coordinnatrice	INTERBIO
BARNAUD	François	9ème Vice-Président en charge de l'accueil de la petite enfance	CA Grand Guéret
BERNARDIE	Arnaud	Responsable service eco	CA Grand Guéret
BIREAU	Caroline	Administratrice	CREPAQ
BLANCHARD	Elodie	Chargée de mission Ceinture maraichère	Communauté d'agglomération Limoges Métropole
BODIN	Amélie	Responsable pédagogique	CPIE des pays creusois
BOUILLAGUET	Brigitte	Chargée de mission circuits locaux en restauration collective	Région Nouvelle-Aquitaine
BOUTHIER	Michaël	Agent de développement	Pays Combraille en Marche
BRAC	Béatrice	Chargée de l'éducation à l'environnement	DREAL
CHOLET	Bertrand	Animateur environnement	Communauté de Communes du Val de Vienne
COMBROUZE	Annick	Chargée de mission	DRAAF Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Service régional de l'alimentation
DAMIENS	Jean-Bernard	Vice-Président	Agglomération du Grand Guéret
DEBROSSE	Severine	Conseillère en économie sociale et familiale	CCAS Guéret
DESPAGNE GATTI	Dorothee	Directrice	CREPAQ
DUBOIS	Madeleine	Technicienne environnement Animatrice du PDPD	Conseil Départemental 23
DUBUC	Vincent	Chef de projet	CREPAQ
FAURE	Laurine	Technicien	Collectivité
GAILLED RAT	Nadège	Référente famille	MJC La Souterraine
GOUDARD	Edith	Ingénieure projet	CD23
GRENIER	Jordan	Chargé de mission « Accueil-Economie de proximité »	Agglomération du Grand Guéret
GUYONNET	Marie Christine	Directrice	CCAS GUERET
LADRAT	Carole	Accompagnatrice sociale	MJC Centre Social la Souterraine
LEAO	Ranna	Ambassadeur transition écologique	CREPAQ
LECOUTURIER	Nadège	Chargée de mission	CREPAQ
LESUR	Ellie	Chef de projet	Pays Ouest Creuse
MARTIN	Armelle	7ème Vice-Présidente en charge des pôles de santé, de l'action sociale et de l'insertion locale par l'économie	CA Grand Guéret
MAZERM	Cathy	Permanente	CORREZE environnement /Limousin Nature Environnement
MOREAU	Valérie	Conseillère spécialisée en diversification	Chambre d'agriculture de la Creuse
MOREAU	Patricia	Cadre de santé	Conseil Départemental
PARQUIER	Brianne	Ambassadeur transition écologique	CREPAQ
RUISSEAU	Marion	Ambassadeur transition écologique	CREPAQ
SCHILTZ	Olivier	Technicien Prévention déchets	Evolis23
TROLONG	Julien	Coordinateur	VASI Jeunes
VARLET	Suzanne	Présidente	Association des Consommateurs de la Creuse
VILLELEGER	Christine	Directrice	EPL Limoges
WISEUX	Anael	Secrétaire/Tresorier	La Terre Native