



# États Généraux de l'Alimentation

## Production des ateliers en région Normandie

### Travaux du Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire (REGAL) Évènement labellisé EGA

22 septembre 2017

Hémicycle du Conseil Régional de Rouen



Plus de 75 acteurs ont participé à l'assemblée plénière du Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire (REGAL) de Normandie qui s'est tenue le 22 septembre dans l'Hémicycle du Conseil Régional de Rouen.

La matinée a été consacrée à des témoignages autour des 4 grands thèmes du réseau :

- **Sensibilisation du consommateur**, avec notamment l'intervention du coach anti-gaspi des magasins carrefour en Normandie sur le process anti-gaspillage mis en œuvre en Normandie (les denrées proches de la date de péremption sont d'abord proposées en magasin à -25 %, avant d'être données aux associations.)
- **Production**, avec la présentation par SOLAAL, un groupement de producteurs, d'un guide du don à destination des agriculteurs (par produit, rappel de la réglementation, l'intérêt du don). <https://www.solaal.org/infos-presse-documentation/documentation/>
- **Restauration**, avec l'intervention d'un syndicat de communes sur les procédures de lutte anti gaspi dans les écoles du territoire : principe des pesées, formation des personnels
- **Don**, avec le témoignage d'une épicerie sociale du Val de Reuil

Les travaux de l'après-midi ont permis de faire émerger, lors d'ateliers, des préconisations visant à valoriser les pertes agricoles, à améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective et à améliorer la sensibilisation des acteurs des territoires.

Les 10 préconisations telles que formulées lors de la réunion plénière du Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire de Normandie sont résumées ci-après.

### Liste des préconisations du REGAL Normandie

n°1 – Réaliser une cartographie des acteurs de l'aide alimentaire.....	3
n°2 – Créer une « agence » locale de lutte contre le gaspillage alimentaire.....	3
n°3 – Soutenir les actions de mise en réseau des acteurs de l'aide alimentaire.....	3
n°4 – Mettre en place des groupements d'achat homogènes.....	4
n°5 – Former les agents des établissements santé au gaspillage alimentaire.....	4
n°6 – Préciser les objectifs légaux de réduction du gaspillage alimentaire.....	4
n°7 – Faciliter la formation tout au long de la vie des agents de la restauration scolaire.....	4
n°8 – Mieux partager des critères des marchés publics « produits locaux, durables, bio ».....	5
n°9 – Communiquer sur les règles sanitaires liées à l'utilisation des déchets alimentaires.....	5
n°10 – Construire un outil web de partage de ressources.....	5

<b>Préconisation n°1 – Réaliser une cartographie des acteurs de l'aide alimentaire</b>	
<b>Objectif</b>	Valoriser les pertes agricoles
<b>Constats</b>	<p>Les GMS et IAA sont confrontées à un manque de visibilité sur les associations d'aide alimentaires locales, à qui ils pourraient adresser leurs dons ou invendus</p> <p>Il n'existe pas d'outil unique et connu afin de pouvoir identifier très rapidement les associations susceptibles de recevoir des denrées</p>
<b>Proposition d'action</b>	<p>Réaliser un outil cartographique indiquant toutes les structures d'aide alimentaires présentes ainsi que les structures (GMS/IAA) donatrices.</p> <p>Les repères sur la carte pourraient indiquer les noms de la structure, le nombre moyen de familles accueillies et les jours et heures d'ouverture</p> <p>L'accent devra être mis sur la nécessité d'information, de communication, de réactivité et de proximité.</p>

<b>Préconisation n°2 – Créer une « agence » locale de lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectif</b>	Valoriser les pertes agricoles
<b>Constats</b>	<p>L'aide alimentaire est structurée par les associations et les bénévoles avec des moyens limités, souvent déjà en difficulté pour gérer intrinsèquement leur propre activité quotidienne.</p> <p>Les épiceries sociales sont pour la plupart pourvues d'un ou deux salariés, souvent des contrats aidés.</p> <p>La professionnalisation de l'aide alimentaire incombe une gestion professionnelle des denrées où il est bien souvent compliqué d'intégrer d'autres activités.</p> <p>Le manque de moyens humains et logistique rend difficile la lutte contre le GA. La logistique, in fine, coûte. Les moyens étant limités, les associations refusent souvent des dons si ces derniers ne sont pas livrés.</p>
<b>Proposition d'action</b>	<p>Créer une « agence » locale de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui pourrait gérer les moyens financiers et logistiques alloués aux associations et dont la gouvernance serait confiée à l'Etat ou une association ad'hoc.</p> <p>Cette agence permettrait de travailler sur une cohérence de territoire en coordonnant les moyens de l'ensemble des associations et de créer un réel programme d'aide alimentaire de territoire.</p>

<b>Préconisation n°3 – Soutenir les actions de mise en réseau des acteurs de l'aide alimentaire</b>	
<b>Objectif</b>	Valoriser les pertes agricoles
<b>Constats</b>	<p>Le gaspillage alimentaire existe entre les associations tête de réseaux de l'aide alimentaire. Il est constaté que souvent des denrées en surplus sont jetées alors qu'elles pourraient bénéficier à d'autres associations.</p> <p>Le cloisonnement et les enjeux entre les têtes de réseau au national impacte le travail sur le terrain, et des produits sont jetés au lieu d'être rétrocédés.</p>
<b>Proposition d'action</b>	Soutenir les actions qui mettent en lien plusieurs acteurs de l'aide alimentaire sur un territoire donné (principe de décroisement).

<b>Préconisation n°4 – Mettre en place des groupements d'achat homogènes</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	Le constat est fait des contraintes posées par les gros groupements d'achat.
<b>Proposition d'action</b>	Les établissements présents s'accordent pour demander la mise en place de Groupements d'achat plus homogène, par typologie de site afin de répondre à leur besoin spécifique.

<b>Préconisation n°5 – Former les agents des établissements santé au gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	Dans les établissements de santé, les agents, dont les agents de soins, n'ont pas l'occasion de suivre des formations dédiées à la thématique du gaspillage alimentaire, faute de temps ou de moyens.
<b>Proposition d'action</b>	Prévoir des temps dédiés à la formation des agents (à leur arrivée et en continu).

<b>Préconisation n°6 – Préciser les objectifs légaux de réduction du gaspillage alimentaire</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	
<b>Proposition d'action</b>	Clarifier l'article de loi introduisant la réduction du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires, en termes d'objectifs, de moyens et d'acteurs à mobiliser.  Cette précision pourrait aider les collectivités désireuses de s'engager dans cette lutte à définir leur feuille de route. L'Éducation Nationale devra être partie prenante.

<b>Préconisation n°7 – Faciliter la formation tout au long de la vie des agents de la restauration scolaire</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	La lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire ne concerne pas un seul individu au sein d'un établissement, mais doit être portée par l'ensemble des parties intéressées par la vie scolaire au sens large (familles de convives, prestataires privé, collectivités ...).  Le gaspillage n'est pas une question d'investissement en matériel, mais bien d'organisation humaine différente, nécessitant des coopérations importantes entre professionnels du secteur.
<b>Proposition d'action</b>	Faciliter la formation tout au long de la vie des agents de la restauration scolaire

<b>Préconisation n°8 – Mieux partager des critères des marchés publics « produits locaux, durables, bio »</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	Les personnels de la restauration collective en milieu scolaire ne sont pas familiers des règles de la commande publique.
<b>Proposition d'action</b>	Développer le partage des critères à intégrer dans les marchés publics afin de favoriser les produits locaux, plus durables, bio.

<b>Préconisation n°9 – Rediscuter sur les règles sanitaires liées à l'utilisation des déchets alimentaires</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la mobilisation des acteurs de la restauration collective
<b>Constats</b>	Les contraintes sanitaires sont mal connues des acteurs et se révèlent être des freins à la lutte contre le gaspillage ou la gestion des bio déchets.
<b>Proposition d'action</b>	Rediscuter les contraintes sanitaires liées à l'utilisation des déchets alimentaires pour nourrir les animaux, notamment l'obligation d'hygiénisation des déchets de cuisine et de table pour les animaux non destinés à la consommation humaine, ou le recours aux poules.

<b>Préconisation n°10 – Construire un outil web de partage de ressources</b>	
<b>Objectif</b>	Améliorer la sensibilisation des acteurs des territoires
<b>Constats</b>	Communauté éducative dans son rôle de relais vers les enfants, public en situation de précarité, associations d'aide alimentaire, professionnels de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs), élus de la République, clientèle de commerces alimentaires, ..., sont tous des acteurs impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des niveaux d'appropriation de la thématique différents.  La sensibilisation de ce « public adulte » doit être adaptée à la cible.
<b>Proposition d'action</b>	Construire un outil web de partage de ressources selon la méthodologie suivante : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant les 6 premiers mois <p>Alimentation d'une base de données partagée des ressources et d'outils. Il s'agit de permettre aux acteurs normands de renseigner leurs supports mais aussi et surtout des conseils dans leur utilisation : des retours d'expériences pour préciser avec quel public telle ressource est pertinente ou avec quel outil la compléter. Cette base de données, sous forme de tableur, sera intégrée dans le volet "information/sensibilisation du consommateur" du REGAL Normandie et sera alimentée par chaque membre du réseau.</p> </li> <li>• A l'issue des 6 mois <p>Faire le point sur les outils proposés et évaluer la nécessité ou non de créer collectivement un outil complémentaire, sous charte graphique normande et utilisé par tous les acteurs intéressés (possibilité pour chacun d'y apposer son logo si nécessaire).</p> </li> </ul>



# ■ ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMEN TATION

**RELANCER  
LA CRÉATION  
DE VALEUR  
ET EN ASSURER  
L'ÉQUITABLE  
RÉPARTITION**

**PERMETTRE AUX  
AGRICULTEURS DE  
VIVRE DIGNEMENT  
DE LEUR TRAVAIL  
PAR LE PAIEMENT  
DE PRIX JUSTES**

**ACCOMPAGNER LA  
TRANSFORMATION  
DES MODÈLES DE  
PRODUCTION POUR  
MIEUX RÉPONDRE  
AUX ATTENTES DES  
CONSOMMATEURS**

**PROMOUVOIR  
LES CHOIX DE  
CONSOMMATION  
PRIVILÉGIANT  
UNE ALIMENTATION  
SAINE, SÛRE  
ET DURABLE**

#EGalim



[egalimentation.gouv.fr](http://egalimentation.gouv.fr)