

Participation à un réseau territorial d'acteurs et d'échanges de bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire



Seroc



1 Rue Marcel Fauvel
Bp 18118
14401 Bayeux cedex 01

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Sanoussy Kaba
animateur-ZDZG@seroc14.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Le Réseau REGAL Normandie (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire) a été créé en octobre 2014 par **les acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Le REGAL est une communauté de travail permettant le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données.** Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (Pacte national de juin 2013).

Le REGAL est composé d'**une centaine de structures (collectivités, associations, entreprises...)** ayant signé la charte d'adhésion au réseau. L'animation globale est assurée par le CREPAN et par un Comité de pilotage piloté par l'ADEME, la DRAAF et la DREAL.

Le SEROC fait partie **des membres historiques actifs du REGAL puisqu'il a intégré le réseau dès 2014.** La participation à ce réseau a permis au SEROC de faire de la réduction du gaspillage alimentaire une des actions phares de sa politique de réduction des déchets. Il fait à ce titre partie de **2 groupes de travail sur 4 du REGAL : « Restauration collective » et « Information et sensibilisation du consommateur »** ; les 2 autres groupes étant : « Filières agro-alimentaires » et « Dons alimentaires ». Il est régulièrement sollicité pour faire des retours d'expériences sur les actions qu'il mène et est force de proposition de nouvelles actions (ex : introduction d'une nouvelle thématique de travail concernant la restauration commerciale).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Le Réseau REGAL Basse Normandie a été créé dans le but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - **50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025** (Pacte national de juin 2013) sur le territoire régional.

- **Objectif du groupe de travail « Restauration collective »** : diagnostiquer les restes alimentaires (pesées) et mettre en place des actions permettant de réduire de façon effective le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires, EPHAD, hôpitaux notamment.
- **Objectif du groupe de travail « Sensibilisation du consommateur »** : informer pour permettre aux consommateurs de prendre conscience des enjeux du gaspillage alimentaire et amener à un changement de comportement.

Résultats quantitatifs

• Sensibilisation

1. Discosoupes

A l'occasion du 16 octobre 2015, et pour fêter la première année d'existence du REGAL, un évènement commun, sous la forme de disco-soupes, a été organisé sur le territoire de 5 collectivités. Il a permis d'atteindre les résultats suivants :

- Fréquentation : 1 120 participants
- Quantités collectées : plus de 1,5 tonne de légumes collectés
- Ratio : 100 kg pour 100 participants (le reste sont des déchets et des dons aux participants)

2. Opération anti-gaspi en magasin

Lors de la semaine du Développement durable 2018, une opération anti-gaspi a été menée dans 3 grandes surfaces pour sensibiliser la clientèle à cette problématique. Cette opération a permis de communiquer posur les bonnes pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire à la maison. 1714 personnes ont été sensibilisées lors de cette opération.

• Restauration collective

1. Colloque

Un colloque régional a été organisé sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des biodéchets en secteur hospitalier le 7 juin 2016. Une centaine de participants ont assisté à cette journée technique.

2. Lutte contre le gaspillage alimentaire en établissement scolaire

Depuis 2016, le SEROC s'est engagé dans une démarche coordonnée de réduction du gaspillage alimentaire dans les 5 lycées de son territoire avec la Région Normandie : organisation de sessions de pesées régulières, mise en place d'actions. En 2018, grâce aux actions menées et à l'implication des équipes de cuisine, les lycées ont connu une baisse de 21% de gaspillage alimentaire par rapport à 2017.

Résultats qualitatifs

- **Un centre de données** : grâce à son implication dans le REGAL, le SEROC échange sur ses pratiques et accède aussi à un ensemble de données compilées à l'échelle de la région. Ce travail en réseau permet de comparer les résultats obtenus à l'échelle de la collectivité avec les indicateurs régionaux et nationaux.
- L'appartenance au réseau REGAL favorise le **partage d'éléments méthodologiques et offre la possibilité de suivre des formations communes.**
 - A l'occasion de l'organisation de la disco-soupe, les collectivités concernées ont bénéficié d'une formation complète de 2 journées basée sur les aspects méthodologiques de l'action.
 - Une méthodologie pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective a été élaborée et expérimentée au niveau régional. Elle contient 4 étapes : diagnostic ; mobilisation ; plan d'actions ; évaluation. Elle a été reprise dans un guide méthodologique national. www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective
- Le réseau REGAL permet d'**étoffer la carte des acteurs régionaux et d'identifier des partenaires potentiels.**
- Le réseau REGAL permet l'**émergence de nouvelles actions.** Par exemple, le groupe « Information et sensibilisation du consommateur » a organisé en 2017 une rencontre avec des responsables de grandes surfaces, ce qui a permis au SEROC de construire une action de sensibilisation en partenariat avec les GMS de son territoire.
- Suite à l'action gaspillage alimentaire, les direction des 5 lycées, la Région et le SEROC ont répondu à un appel à projets portant sur la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. Le SEROC et ses partenaires, forts de leur expérience, ont intitulé leur projet "Faux Pas Gâcher dans mon Lycée". Le projet a été retenu par l'ADEME, la DRAAF et la DREAL. L'objectif est de poursuivre la dynamique lancée depuis 2 ans en testant des actions innovantes (animation autour des produits mal mangés par les élèves).

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les principales actions ont consisté en :

- l'adhésion du SEROC aux groupes de travail "Restauration collective" et "Information et sensibilisation du consommateur"
- l'introduction de la thématique gaspillage alimentaire dans la politique de réduction des déchets
- le développement d'actions dans les écoles, en milieu hospitalier, à destination des consommateurs
- la signature de la charte d'engagement du REGAL

Planning

- 2014
 - Création du REGAL (octobre 2014)
 - Adhésion du SEROC au groupe de travail « Restauration collective »
 - introduction de la thématique gaspillage alimentaire dans la politique de réduction des déchets
 - Opération Pain perdu dans les écoles (5 établissements scolaires)
- 2015
 - Adhésion du SEROC au groupe de travail « Information et sensibilisation du consommateur »
 - Présentation par le SEROC des actions menées en milieu hospitalier par son groupe de volontaires « développement durable ».
 - Action commune REGAL : 5 disco-soupes lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre 2015 (au SEROC : 1 disco-soupe sur la commune de Vire).
- 2016
 - Développerment de la démarche coordonnée avec la Région Normandie de réduction du gaspillage alimentaire sur 5 lycées du SEROC
 - Elaboration d'une méthode permettant aux établissements hospitaliers de réduire leur gaspillage alimentaire
 - Intervention lors d'une Journée Technique d'Echanges (7 juin 2016) organisée par l'ADEME et l'ARS Normandie relative à la « Réduction du gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets en secteur hospitalier ».
- 2017 :
 - Gaspillage alimentaire : pesée et communication dans les 5 lycées
 - Sensibilisation "anti gaspi" des consommateurs dans une grande surface
- 2018:
 - Adhésion à la charte d'engagement du REGAL
 - Gaspillage alimentaire :
 - poursuite des pesées et communication dans les lycées
 - Mise en oeuvre du projet "Faux pas Gâcher dans mon Lycée" (pour lequel le SEROC a été lauréat)
 - sensibilisation "anti gaspi" dans 3 grandes surfaces
 - proposition d'un groupe de travail "Restauration commerciale" par le SEROC au REGAL
 - Diagnostic par le SEROC auprès des restaurateurs avec le CREPAN
- 2019 :
 - Collaboration du SEROC au projet de la CCI "du pain sur la planche" à destination des restaurateurs
 - Lancement d'un appel à projet dans les écoles primaires du SEROC
-

Moyens humains

0.5 ETP

Tous les ans depuis 2014, le SEROC participe à :

- la réunion plénière annuelle du REGAL
- les réunions des deux groupes de travail (3 à 4 réunions par an)
- les actions communes du REGAL

Moyens financiers

- Actions incluses dans le PLP (2011-2015), le Programme relais (2016-2017) et le CODEC (2018-2020) et

soutenues par l'ADEME

- Aide spécifique pour le projet "Faux pas gâcher dans mon lycée" de l'ADEME (9868€)

Moyens techniques

Achats en lien avec les actions de communication :

- adhésifs pour une communication au sol dans les lycées
- Kakémono
- meuble mobile pour l'animation sur les légumes boudés par les lycéens (achat de la Région)

Partenaires mobilisés

- Région Normandie : partenaire technique et financier
- CCI: partenaire technique et financier
- ADEME : partenaire technique et financier
- 5 lycées (chefs de cuisine, gestionnaires) : partenaires techniques
- CREPAN : partenaire technique
- Grandes surfaces: partenaires techniques
- Ecoles primaires : partenaires techniques
- Communautés de communes : relais
- Autres collectivités adhérentes au REGAL : retours d'expériences, support méthodologique

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- La participation au réseau REGAL contribue à la réussite des projets du SEROC. Le réseau lui apporte des éléments techniques et méthodologiques, des retours d'expériences et actualités sur la thématique.
- Le réseau REGAL, de par sa thématique et son approche multi-acteurs, favorise l'intelligence collective. Il facilite ainsi la création de nouveaux partenariats (ex: grandes surfaces) et constitue un incubateur d'expérimentations de démarches auprès de nouvelles cibles (ex: restauration commerciale).
- A l'inverse le SEROC est force de proposition et vient enrichir les retours d'expérience du REGAL.

La logique est ainsi "gagnant-gagnant".

Difficultés rencontrées

Le succès d'un tel réseau nécessite un pilotage formel et une structuration des activités sur la base d'axes de travail clairement identifiés.

Recommandations éventuelles

- Conduire un travail de recensement des acteurs locaux (collectivités, associations, acteurs de la chaîne alimentaire).
- Disposer de têtes de réseau qui en charge de l'animation d'ateliers thématiques.
- S'assurer d'avoir des membres collectivités qui partagent des préoccupations et des objectifs communs (ex : PLP, Territoire « Zéro Déchets, Zéro Gaspillage »)

L'implication de chaque participant dans les activités du réseau et sa contribution active sont nécessaires pour garantir la richesse des échanges et des travaux menés au sein du réseau.

Mots clés

CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COOPERATION LOCALE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Contact ADEME

Isabelle DESCOS

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

isabelle.descos@rdcenvironment.be

Direction régionale toutes les
régions