

Édition 2025



COMMENT REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

55 initiatives antigaspi inspirantes
en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Réseau porté et financé par





Ce Panorama est réalisé dans le cadre de l'animation du réseau REGAL'im, un réseau d'acteurs engagés.

Edition 2025

Le réseau REGAL'im en actes

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est d'abord **une histoire de personnes**. Derrière chaque kilo évité, on retrouve une équipe qui se retrousse les manches, un élu qui décide, un cuisinier qui teste, une association qui embarque, une productrice qui innove. **Ce Panorama Régional des Initiatives Antigaspi** rassemble ces énergies et les met en lumière. Il n'a pas vocation à être un rapport de plus, mais plutôt **un accélérateur d'idées et d'envies**. On vient pour y trouver de l'inspiration, repartir avec des solutions, et surtout découvrir la richesse des actions portées par **les acteurs du réseau REGAL'im** en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ici, pas de posture, mais des faits, des résultats, des retours d'expérience et beaucoup d'enthousiasme. Ce Panorama est construit autour de **quatre chapitres**, qui montrent quatre manières complémentaires d'agir.

1. **Réduire son propre gaspillage**. Le point de départ, c'est chez soi. Dans un restaurant privé, une cantine scolaire, un EHPAD, le premier geste consiste à **mesurer** : on pèse, on observe, on écoute. Le diagnostic n'est pas une fin, c'est **un levier pour bâtir un plan d'actions** ciblé : ajuster les grammages, revoir les fréquences, repenser le service, écouter les convives. Le tout en **impliquant les parties prenantes** : direction, cuisine, salle, convives, familles. Ici, on parle autant d'organisation que de technique.

2. **Accompagner et sensibiliser**. Réduire le gaspillage est un projet **collectif**. Les communes qui forment, les associations qui outillent, les maîtres-composteurs qui expliquent, les réseaux qui coordonnent : **la pédagogie est une action antigaspi à part entière**. Ici, vous verrez comment des messages simples, réguliers, adaptés aux publics, peuvent transformer des gestes quotidiens en **réflexes durables**.

3. **Revaloriser plutôt que jeter**. Quand l'amont n'a pas suffi, on active des **voies de revalorisation** : dons, paniers à prix réduit, ventes anti-gaspillage, transformation culinaire, filières solidaires. On parle de réactivité, de partenariats, de logistique. Résultat : des produits bons retrouvent un débouché et évitent la poubelle.

4. **Compostage et valorisation organique**. Dernière étape : **rendre à la terre**. Le compostage ne réduit pas le gaspillage, mais il valorise ce qui reste. Tri, collecte de proximité, sites partagés, retour au champ : la boucle est complète, et nos sols y gagnent.

Ce Panorama n'est pas un catalogue figé : c'est une **photographie vivante** d'un réseau en mouvement. Au fil des pages, vous rencontrerez des **acteurs de terrain** : une cantine qui a revu sa chaîne de service, un transformateur qui met des fruits hors-calibre en conserve, une commune qui a fait de la sensibilisation une habitude, une association qui accompagne les plus jeunes comme les plus âgés. Des actions **réplicables**, avec leurs spécificités, leurs leviers, leurs résultats.

Ce Panorama est pensé pour **être utilisé**. Servez-vous des contacts, partagez une fiche en réunion, mettez-la sur une table de cuisine. Et si une action vous inspire, **écrivez-nous** : le réseau REGAL'im est là pour accompagner et outiller tous les acteurs.

Bonne lecture... et surtout, **bon passage à l'action**.

Manon PULLIAT
Animatrice du réseau



SOMMAIRE

03.

Edito

12.

Réduire



07.

Le réseau
REGAL'im

26.

Accompagner

54.

Transformer

71.

Index

66.

Composter



UN PANORAMA

EN 4 PARTIES

Toutes les actions antigaspi sont les bienvenues !

Certains agiront sur leur propre établissement, en commençant par réaliser un diagnostic des pertes, avant d'engager des actions. D'autres choisiront d'accompagner d'autres acteurs à réduire leur gaspillage, en les outillant et en sensibilisant largement, pour essayer d'éviter le gaspillage en amont. Enfin, on pourra revaloriser ou transformer les produits agricoles et alimentaires, pour leur trouver une seconde vie. Le compostage n'arrive qu'en dernier recours, il boucle la boucle avec un retour à la terre de la matière organique.

REDUIRE SON PROPRE GASPILLAGE

Que l'on soit un restaurant privé, une cantine scolaire ou un EHPAD, le changement commence par nous ! Mais avant de pouvoir engager des actions de diminution, il est nécessaire de connaître l'ampleur du gaspillage, et de savoir quelles en sont les causes. C'est l'étape du diagnostic : à vos balances ! Son analyse permettra d'orienter un plan d'actions ciblé, construit avec l'ensemble des parties-prenantes.

ACCOMPAGNER ET SENSIBILISER

Pour permettre à tous les acteurs de la chaîne alimentaire de devenir partie-prenante de la diminution du gaspillage de nourriture, il est important de pouvoir sensibiliser et accompagner largement : les communes, les mangeurs, les équipes de cuisine, les productrices et producteurs... Avoir les bons mots pour parler à tout le monde, c'est une action antigaspi à part entière, au sein d'un plan d'actions global.

REVALORISER PLUTÔT QUE JETER

Quand le gaspillage n'a pas pu être évité en amont, on se retrouve avec des aliments toujours bons et comestibles, mais invendables : il faut des solutions de revalorisation ! On parle de « revalorisation » quand le débouché prévu pour le produit n'a pas été atteint (par exemple : vendre des pommes à un supermarché), mais qu'un autre débouché a été trouvé, lui permettant de finir dans notre assiette (par exemple : vente à moitié prix dans un panier antigaspi).

COMPOSTAGE ET VALORISATION ORGANIQUE, BOUCLER LA BOUCLE

Composter ses restes, ça n'est pas diminuer son gaspillage alimentaire ! Ces deux actions ne sont pas à opposer, mais au contraire à faire fonctionner main dans la main, l'une étant la suite logique de l'autre : malgré tous nos efforts, le gaspillage ne sera jamais réduit à zéro. Alors autant le transformer en ressource, qui viendra nourrir les sols !

AUX ORIGINES

Le Réseau Pour Eviter le Gaspillage ALimentaire est un réseau d'acteurs impliqués dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Lancé en 2019, la construction du REGAL'im résulte d'un constat : suite à plusieurs appels à projets de la DRAAF, l'ADEME et la Région SUD qui ont permis un accompagnement technique et financier de différentes initiatives en région, les porteurs de projets incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont apparus nombreux, divers et parfois isolés. De plus, toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire n'étaient pas mobilisées. Face à cette réalité régionale, la DRAAF, l'ADEME et la Région SUD ont souhaité **féderer** les acteurs de la chaîne alimentaire du champ à l'assiette (production, transformation, distribution, consommation) afin **d'accélérer le déploiement des bonnes pratiques** et faire émerger des projets ambitieux en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



La visée des trois institutions est que le REGAL'im participe à **atteindre l'objectif national** de réduction de 50% des pertes et gaspillages alimentaires entre 2015 et 2030 fixé par l'Etat, et de répondre plus efficacement à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle de la région, mais également la diminution des déchets, la réduction des émissions de gaz à effet de serre, et l'engagement des acteurs vers une alimentation plus durable.

Le REGAL'im permet aux acteurs de se réunir, **de manière collégiale et collaborative**. Tous les travaux menés dans le cadre de ces rencontres mobilisent **l'intelligence collective** afin de favoriser **l'implication** de chaque acteur dans la communauté et de favoriser la **dynamique de groupe**.

Plusieurs missions ont été déterminées par les acteurs pour ce réseau : créer du lien entre acteurs, agir en synergie, soutenir les projets, encourager le partage d'expérience et la co-construction.

QUI FAIT VIVRE LE RESEAU REGAL'IM ?

Le réseau est animé par La Coopération Agricole Sud. Il est porté et soutenu par un comité de pilotage composé de la DRAAF, de l'ADEME et de la Région SUD.



Manon PULLIAT
Animatrice du réseau



Direction Régionale de
l'Agriculture,
l'Alimentation et la Forêt
(DRAAF)
Pôle Politique de
l'Alimentation
Contact : [Peggy BUCAS](#)



ADEME
Direction Régionale
Provence-Alpes-Côte
d'Azur
Contact : [Emilie LE FUR](#)



Région SUD
Service économie
circulaire et déchets
Contacts : [Marine ALLIX](#)
et [Nicolas POUTEAU](#)



UN PILOTAGE REGIONAL

Animation



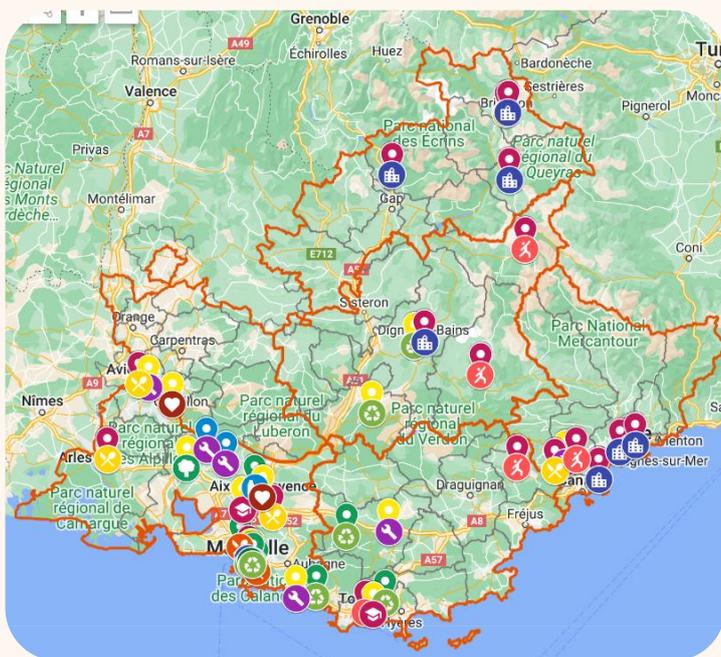
Portage et soutien



DES OBJECTIFS PORTEURS

1. Créer de l'interconnaissance entre acteurs de la lutte antigaspi.
2. Mettre en lumière les actions engagées, et les structures qui les portent.
3. Favoriser le partage de savoir-faire et les retours d'expérience, pour aider de nouveaux acteurs à s'engager.
4. Agir en synergie et coopérer pour amplifier les actions de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires dans l'ensemble de la filière alimentation.

ET SURTOUT, DES ACTEURS !



300 structures en région :

Collectivités

Agriculture

Distribution

Associations

Restauration

Solidarités



Et membre du réseau national des REGAL !

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1: JE REDUIS MON PROPRE GASPILLAGE : DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTION.....12

CAMPUS PROVENCE VERTE - Agir contre le gaspillage alimentaire sur le campus	13
COMMUNE D'ANTIBES JUAN-LES-PINS - Nos enfants, des consom'Acteurs responsables !.....	14
COMMUNE DE JAUSIERS - Diminuer le gaspillage alimentaire à la cantine	15
COMMUNE DE MOUANS-SARTOUX - En finir avec le gaspillage alimentaire dans les cantines.....	16
COMMUNE DE PEYMEINADE - Projet Alimentaire Durable, Pour un Avenir Décisif.....	17
COMMUNE DE VIDAUBAN - Campagne antigaspi dans les écoles de la commune	18
CONSEIL DEPARTEMENTAL DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE - Programme anti-gaspillage alimentaire dans les collèges.....	19
CONSEIL DEPARTEMENTAL DES ALPES-MARITIMES - Actions, pesées et accompagnements autour du gaspillage alimentaire auprès de tous les acteurs des collèges	20
CUISIMANIA – TRAITEUR ENGAGE - Eviter le gaspillage à toutes les étapes de son activité traiteur	21
ECOLIEU DU PLAN DU PONT – Une cuisine collective pour transformer la production de l'Ecolieu	22
EHPAD CHÂTEAU DE BEAURECUEIL - Mieux manger, moins gaspiller à l'EHPAD Château de Beaurecueil.....	23
LES JARDINS DU CLOÎTRE - Une cuisine durable pour les hommes et leur environnement !	24
LA TABLE DE CANA MARSEILLE - Une stratégie globale de lutte contre le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne de valeur traiteur.....	25



CHAPITRE 2 : ACCOMPAGNER SON TERRITOIRE ET SES ACTEURS.....26

ADERE PACA - Aider les professionnels du secteur du médico-social à engager leur établissement sur la voie de l'alimentation durable	27
ADMR LCE - Défi MIAM, ou comment s'alimenter de façon plus respectueuse de la santé et de la planète tout en dépensant moins	28
L'ATELIER BLEU - Promouvoir une alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de publics variés	29
CHAMBRE REGIONALE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT - Saveurs en Transition	30
COMITE REGIONAL D'EDUCATION POUR LA SANTE ET GRAINE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR - Réseau Educ'Alim.....	31
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON - Accompagnement des communes à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective	32
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU PAYS DE GRASSE - Accompagnement méthodologique pour diminuer le gaspillage alimentaire en milieu scolaire	33
COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES D'AZUR - Evaluation du gaspillage alimentaire dans les cantines d'Alpes d'Azur	34
COMMUNAUTE DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON - Accompagner les collèges et écoles pour diminuer le gaspillage	35
COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE FAYENCE - Dispositif « Pas de Gaspi dans ma cantine »	36
COMMUNAUTE DE COMMUNES PROVENCE VERDON - PAT et Plan de Prévention des Déchets : actions et interventions mutualisées	37
COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SISTERONNAIS-BUECH – Une expérience mêlant cuisine, réflexion et prise de conscience !.....	38
CPIE DU PAYS D'AIX - Accompagner, former et sensibiliser pour lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer ses déchets	39
CRITT AGROALIMENTAIRE - Accompagnement des entreprises agroalimentaires régionales dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	40
LES EPUISSETTES - Un évènement gratuit et ouvert à tous pour sensibiliser largement à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le Vieux Port de Marseille	41



CHAPITRE 2 (suite)

EQOSPHERE - Diagnostiquer les facteurs de gaspillage des professionnels, les réduire, former et autonomiser les acteurs puis sélectionner et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation.....	42
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT 04 – Accompagner à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective	43
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT 05 –Accompagner les acteurs de Hautes-Alpes à gérer leurs biodéchets	44
LES INSATIABLES - La prévention-santé par l'alimentation	45
LE LOUBATAS - Accompagner et valoriser le temps du repas.....	46
METROPOLE AIX-MARSEILLE PROVENCE - Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets des restaurants scolaires sur le territoire de la Métropole	47
METROPOLE TOULON PROVENCE MEDITERRANEE - Parcours d'accompagnement pour une restauration collective durable du PAT de la Métropole	48
OPUS – CPIE PAYS DE VAUCLUSE – Accompagner les collectivités à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et à la gestion de proximité des biodéchets ménagers	49
PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON - Accompagner l'évolution des menus vers une alimentation méditerranéenne locale et de qualité et lutter contre le gaspillage alimentaire	50
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL CO-PILOTE PAR LA METROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE ET LE POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS D'ARLES - Accompagner les communes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la mission « Nos Cantines Durables »	51
SIRTOM de la région d'Apt - Engagement pluriannuel d'acteurs du pays d'Apt pour développer une alimentation saine, durable et lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective	52
WASTCO - Accompagner les Etablissements Sociaux, Médico-Sociaux et de Santé dans leur transition vers une alimentation durable et de qualité.....	53



CHAPITRE 3 : REVALORISER PLUTÔT QUE JETER.....54

ASSOCIATION LE VILLAGE - La lutte contre les pertes agricoles intégrée dans un projet global de réinsertion professionnelle et sociale	55
COOPERATIVE COPSOLFRUITS - Valoriser la figue AOP par la diversité des produits et débouchés 56	
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU BRIANCONNAIS - Opération Marché Propre	57
L'ECONOME - Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs	58
ECOSLOWASTING - Optimisation des ressources et engagement durable : solutions antigaspi et accompagnement RSE	59
HOPHOPFOOD – Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire grâce à une application qui rapproche ceux qui ont trop et ceux qui n'ont pas assez	60
IPSAGO - Des biscuits qui valorisent les ressources pour un avenir durable	61
LOCAL EN BOCAL - Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché	62
PARC NATUREL REGIONAL DU MONT-VENTOUX - Chausirès ! (« vous choisirez » en Provençal)	63
PIMP'UP - La solution antigaspi pensée pour la vraie vie	64
SOLAAL SUD - Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur	65

CHAPITRE 4 : COMPOSTAGE ET VALORISATION ORGANIQUE, BOUCLER LA BOUCLE.....66

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR - Le défi biodéchets, pour en finir avec le gaspillage, détourner les déchets organiques de la poubelle et nourrir nos terres	67
REGEN ECO - Accompagner les professionnels et les collectivités pour réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets localement	68
SCOP TERRE 2 MAINS - Accompagner ménages, entreprises et collectivités dans la Prévention-Gestion de Proximité des Biodéchets.....	69
VERS MA TERRE - Recréer la boucle aliment-terre, de la réduction des déchets alimentaires à leur retour à la terre	70

CHAPITRE 1

JE REDUIS MON PROPRE GASPILLAGE : DIAGNOSTIC ET PLAN D' ACTIONS



« Agir contre le gaspillage alimentaire au Campus Provence Verte »



Le Campus Provence Verte est un Établissement d'Enseignement Agricole Privé qui accueille 715 jeunes, de la 4^{ème} au Post Bac, les préparant aux métiers de l'agriculture, de l'alimentation, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles, ainsi qu'aux métiers de l'environnement et des services en milieu rural.

Actions menées

L'établissement valorise une pédagogie active en impliquant les élèves dans des projets concrets liés à leur territoire : légumerie, micro-crèche pédagogique, ateliers de transformation. Ces initiatives permettent aux apprenants d'acquérir des compétences pratiques tout en contribuant au développement local et à la préservation de l'environnement.

Actions phares

Plusieurs dispositifs ont été mis en place pour sensibiliser et responsabiliser les élèves :

- **Code couleur au self** : chaque élève indique son niveau de faim (vert, jaune, rouge) pour adapter sa portion à ses besoins réels.
- **Service du pain encadré** : une personne dédiée veille à ce que chacun prenne la juste quantité.
- **Feu tricolore du gaspillage** : lors du débarrasage, un feu vert au niveau de l'espace de tri récompense les assiettes vides, tandis qu'un feu rouge signale les assiettes pleines, incitant à ajuster les portions.
- **Ateliers de transformation** : les élèves valorisent les produits frais dans la légumerie du lycée, apprenant à cuisiner les surplus et invendus.

- **Gestion rigoureuse des approvisionnements** : Le responsable restauration ajuste les achats et les quantités préparées pour éviter les excédents.

Résultats des actions

Ces actions ont permis de transformer durablement les habitudes alimentaires :

- Réduction significative des assiettes non terminées et du gaspillage de pain.
- Sensibilisation renforcée grâce au feu tricolore et aux échanges éducatifs avec les professeurs principaux.
- Alignement des achats alimentaires avec les besoins réels.
- Valorisation des produits frais et des invendus dans les ateliers de transformation.

Projets futurs

Le Campus envisage plusieurs projets ambitieux pour renforcer son engagement :

- Création d'une cuisine centrale "Nouvelles générations" pour approvisionner les écoles du premier degré de l'Agglomération Provence Verte.
- Collecte des surplus chez les producteurs locaux en partenariat avec la SCIC Agribio Provence et Local and Co, pour transformation dans la légumerie.
- Formation du personnel à la gestion des déchets alimentaires, en lien avec les Alchimistes.

Ces actions s'inscrivent dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Provence Verte, auquel le Campus contribue activement.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une prise de conscience de la chaîne alimentaire et de sa complexité, des initiatives multiples sur le territoire, et une envie d'avancer dans un réseau d'échanges professionnels. »

Morgane LORRAIN,
Chargée de mission Développement et Communication



morgane.lorrain@cneap.fr



La Commune d'Antibes Juan-les-Pins est située dans les Alpes-Maritimes. Elle compte 75.000 habitants.

Actions menées

L'engagement de la ville d'Antibes Juan-les-Pins est d'œuvrer au quotidien sur sa restauration, avec une production en régie (liaison chaude directe), mode de fonctionnement rare de nos jours.

Chaque jour, sur vingt sites de production en régie, une centaine d'agents assure la confection des 5 600 repas destinés aux groupes scolaires, centres aérés et multi-accueils. Les équipes élaborent des plats diversifiés et équilibrés à partir de produits bruts, attractifs et goûteux.

Actions phares

- Accompagnement des enfants à manger à leur juste faim, en proposant des assiettes témoins, et assiettes « petites » et « grandes » faims.
- Mise en place de tables de tri avec pesées intégrées, en impliquant les enfants afin de les sensibiliser au gaspillage. Valorisation des bio déchets via des composteurs dans les groupes scolaires.
- Réajustement des fiches techniques au quotidien d'après le retour des relevés suite aux pesées. Actuellement 6 sites renvoient quotidiennement une fiche de relevé de pesées ainsi que toutes les crèches, ce qui met également en avant l'implication des responsables de cuisine dans cette démarche.
- Proposer deux fois par mois en fin de semaine un choix multiple en laitages et desserts pour « déstocker ».



Résultats des actions

- Le gaspillage alimentaire a été nettement réduit et est aujourd'hui limité à **60g par convive et par jour**.
- Les fruits et légumes en circuits courts sont livrés dans des colis adaptés, permettant un ajustement fin et limitant le gaspillage lié aux tailles de contenants.
- Près de 30% des groupes scolaires sont équipés de composteurs.

Depuis 2022, l'engagement collectif de la commune et des équipes est valorisé par l'obtention de la labellisation Ecocert niveau 2.

Projets futurs

- Valoriser les huiles de friture en bio-carburants.
- Continuer à s'approvisionner en produits Bio locaux.
- Animations de nouveaux projets pédagogiques afin de sensibiliser les intervenants et de limiter davantage le gaspillage sous toutes ses formes.
- En 2026, deux écoles supplémentaires seront équipées de composteurs.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une prise de conscience collective positive afin de tisser des liens inter-collectivités et assurer de nombreux partages d'expériences. »

Patricia VAZQUEZ-BENITEZ, Responsable économat

Marie DAHAN, Diététicienne-Qualificatrice



patricia.vazquez-benitez@ville-antibes.fr
marie.dahan@ville-antibes.fr

« Diminuer le gaspillage alimentaire à la cantine »



Située dans les Alpes-de-Haute-Provence, la commune de Jausiers est un territoire de montagne et d'élevage ovin comptant 1200 habitants. Le territoire porte un Projet Alimentaire depuis mai 2021, et a lancé en 2024 un nouveau plan d'action pour cinq ans dans le cadre de sa labellisation de niveau 2. La pérennisation de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire est un axe prioritaire.

Actions menées

L'un des objectifs du PAT est d'accompagner petits et grands à se reconnecter à la terre et à l'alimentation. Et cela commence à l'école ! Ainsi, une parcelle des jardins partagés est dédiée à l'école pour que les élèves viennent planter, entretenir et récolter les légumes de saison pour mieux les connaître. De plus, l'équipe pédagogique et la chargée de mission PAT sensibilisent tous les élèves de primaire à l'alimentation et aux problématiques liées à notre façon de consommer en animant une **Fresque de l'Alimentation** en début d'année. Une **journée du goût** est également organisée et un **programme d'éducation nutritionnelle** est mis en place dans les classes de CE2.

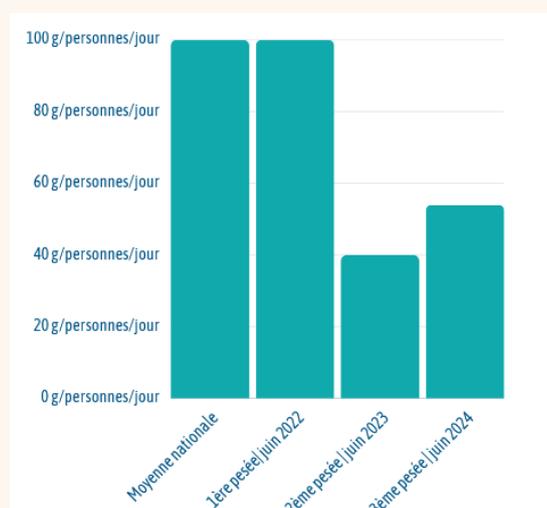
Actions phares

Un diagnostic du gaspillage a été réalisé en 2022, et un plan d'actions a été réfléchi et mis en place en lien avec l'équipe de cuisine et les agents de service : adaptation des portions servies aux enfants, ajustement des quantités cuisinées selon le menu, lien direct cantine-cuisine, venue de l'équipe de cuisine à la cantine. En 2023, un second diagnostic a permis de constater les progrès réalisés à la suite du plan d'action. Un suivi régulier est pérennisé, avec des pesées annuelles.



Résultats des actions

- Une **réduction de 50% du gaspillage** alimentaire entre le diagnostic et la seconde pesée.
- Une **prise de conscience** auprès des enfants, des parents, des équipes de cuisine et de service.
- Un besoin de suivi plus régulier et de pesées sur plus d'une semaine (variable des menus).



Projets futurs

La commune souhaite distribuer une **fiche de satisfaction** aux enfants concernant le temps de la cantine. Une **formation sur les déchets et le compostage** auprès des agents de service est également en réflexion, ainsi que la faisabilité d'installation d'un **frigo anti-gaspi** afin de permettre aux familles de récupérer les restes de la cantine non servis. Un **réseau local de lutte contre le gaspillage alimentaire** est également en cours de création avec les établissements de restauration scolaire. Le but : agir ensemble, échanger idées et expériences, ne pas se sentir seul dans la démarche.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Des idées, de la mise en relation, de la connexion entre acteurs et du soutien technique dans nos actions ! Le REGAL'im m'a également permis de consolider ma posture d'animation en faveur de la diminution du gaspillage alimentaire. »

Claire CARBONNEL,
Chargée du Projet Alimentaire Territorial



« En finir avec le gaspillage alimentaire dans les cantines de Mouans-Sartoux »



Mouans-Sartoux est une ville en transition qui a pris très tôt conscience des enjeux environnementaux et climatiques. Petite commune de 10 000 habitants, elle est située dans les Alpes Maritimes au cœur du triangle Cannes-Grasse-Antibes (plus de 500 000 habitants).

Actions menées

Adopter une alimentation durable et Bio est indissociable d'une approche écologique globale. Or, on gaspille 4 fois plus en restauration collective qu'au foyer (130g/convive /repas contre 32g) (ADEME).

À Mouans-Sartoux, une très forte diminution du gaspillage alimentaire a été impulsée dans les trois cantines scolaires, qui accueillent 1 100 convives par jour, atteignant une moyenne de 36,6g/convive/repas en 2024.

La création d'une régie agricole, avec deux maraîchers fonctionnaires, fournit directement les cantines de la commune en fruits et légumes Bio.

Actions phares

→ Diagnostic du gaspillage dans les cantines

- Chaque établissement réalise des pesées quotidiennes des restes alimentaires, en séparant chaque composante du repas : entrées, viandes poissons et œufs, légumes et féculents, pain et laitage.
- Les résultats sont analysés, pour comprendre d'où vient le gaspillage et quels produits sont les plus gaspillés.

→ Actions en faveur de la réduction du gaspillage

- La régie agricole approvisionne les cantines en légumes (à hauteur de 96 %) : réduction du risque de pertes pendant l'acheminement des denrées, tolérance pour des produits n'étant pas calibrés.
- Le personnel de cantine a été formé à cuisiner des produits frais, Bio et locaux, en évitant les pertes inutiles, en faisant preuve de créativité et de bon sens.
- A Mouans-Sartoux, un seul économat (et non plusieurs gestionnaires) permet de mutualiser les commandes entre les cuisines, facilitant le dialogue et l'entraide.

Résultats des actions

- Réduction du gaspillage alimentaire de 80% depuis 2010. Passage de 147g à moins de 40g de restes par assiette, résultat qui se maintient d'année en année.
- Économie de 0,20€ par repas, compensant le surcoût lié au passage au 100% Bio.
- Sensibilisation des enfants et, par prolongement, de leurs parents. Une enquête menée dans le cadre de l'observatoire de la restauration durable a révélé que 92% des parents ont changé leurs pratiques alimentaires vers des comportements plus durables, en suivant les actions mises en place dans les restaurants scolaires de leurs enfants.

Projets futurs

Continuer les actions pédagogiques globales : ateliers cuisine et nutrition, potagers dans les cours d'école, Défi Foyers à Alimentation Positive, enquêtes de satisfaction auprès des familles, réunions publiques, etc.

Réflexion sur les solutions de don des surplus de production non servis.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous permet de nous interroger sur nos actions, leur suivi et les pistes d'amélioration possibles, en s'inspirant d'autres expériences ».

Charlie CHAUFFERT,
Chargée de mission



mead@mouans-sartoux.net

« Projet Alimentaire Durable, Pour un Avenir Décisif »



La commune de Peymeinade est située dans le département des Alpes-Maritimes. Elle produit 740 repas par jour en liaison chaude et a mis en place depuis 2021 un Projet Alimentaire Durable qui ne cesse de progresser.

Sa restauration vient d'obtenir la labellisation ECOCERT en cuisine niveau 3 « excellence ». Ce label très exigeant vient récompenser les actions des équipes dans la promotion du projet alimentaire durable de la commune. La réussite de ce projet repose énormément sur la dimension humaine et la forte implication de tous.

Actions menées

Le travail sur le gaspillage à l'assiette et à la production continue et permet la maîtrise du budget tout en augmentant la qualité des denrées (95% de produits sous signe de qualité, dont 89% de Bio).

Les agents de restauration sont sensibilisés et formés à la réduction du gaspillage alimentaire. Ils mettent en place un dialogue quotidien avec les enfants sur les aliments bruts servis ainsi que sur le choix de la quantité souhaitée et servie.

Actions phares

- Dans le cadre de la semaine de réduction des déchets, la commune a organisé un **défi assiettes vides** accompagné d'un quizz familial quotidien sur le gaspillage et la réduction des déchets. Les questions étaient posées le matin à l'école et sur les réseaux sociaux de la ville, et les réponses diffusées le soir.



- Afin de rendre les menus végétariens plus attractifs pour les enfants, les membres du Conseil Municipal des Jeunes ont fait voter une nouvelle dénomination au Conseil Municipal : depuis septembre 2025 les menus végétariens sont appelés les « **Repas colorés !** »
- Un **seconde cuisine centrale** dotée d'une grande légumerie et d'un espace pâtisserie a ouvert en septembre 2025.
- La commune a fait l'acquisition d'un logiciel de restauration afin de permettre une gestion plus précise et plus fine.
- Pour une meilleure prise de conscience de la part des enfants, **des pesées quotidiennes** sont réalisées en fin de service et sont illustrées en nombre de plateaux complets gaspillés.



Projets futurs

- Atteindre 100% de produits Bio en mars 2026.
- Mettre en place de serviettes en tissu pour les élèves des écoles élémentaires.
- Mettre en place de fontaines à yaourts et à compotes.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Selon la citation de Pablo Picasso : l'action est la clé fondamentale de tout succès. »

Fanny POPULIN,
Directrice de l'éducation



fpopulin@peymeinade.fr

« Campagne antigaspi dans les écoles de la commune »



Vidauban est une commune varoise de 12 000 habitants. Elle est équipée d'une cuisine centrale qui confectionne les repas pour ses 4 écoles.

Actions phares

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité pour le personnel de la cuisine !

Cette réflexion commence dès **la production des repas**, grâce à des commandes et une préparation au plus près des besoins. Dans ce but, les fiches techniques ont été récemment réécrites pour être plus précises.

Lors du **service**, un levier majeur de prévention du gaspillage est de **beaucoup échanger avec les enfants**. Le personnel encadrant le repas dans les réfectoires dialogue chaque midi avec les petits mangeurs pour leur présenter le menu, **les inciter à goûter** et à déguster les plats. Ce lien quotidien permet de mieux connaître les élèves et leurs préférences, et de s'adapter à leur appétit du jour.

Si la communication avec les enfants est centrale, celle avec les équipes l'est également. La gestionnaire de la cuisine centrale assure **un point téléphonique quotidien** avec les responsables des cuisines satellites (crèche et écoles) pour échanger sur le service du jour. En fonction des retours, les quantités, les grammages et les modes de préparation des prochains services peuvent être ajustés.



En plus de ces retours qualitatifs, des **campagnes de pesées des restes alimentaires** sont réalisées 2 fois par an, sur des périodes d'un mois, pour effectuer un suivi des quantités de biodéchets et du gaspillage alimentaire observées dans chaque établissement.

Résultats des actions

Ces actions quotidiennes permettent **l'implication des équipes et des enfants** dans la réduction du gaspillage alimentaire. Les quantités produites en cuisine centrale sont ajustées au plus près des besoins. La réduction du gaspillage se répercute également sur les achats, dont les coûts ont pu être réduits en les adaptant au plus juste. Les économies réalisées ont permis d'avoir plus de marge de manœuvre pour des achats de produits durables et sous signe de qualité.

Projets futurs

- Les équipes poursuivent le dialogue avec les enfants et l'ajustement en continu.
- Des ateliers d'éveil au goût sont prévus au cours de l'année scolaire pour continuer à sensibiliser les élèves.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous permet d'être tenus au courant des derniers chiffres et statistiques concernant le gaspillage alimentaire, et crée des opportunités d'échanges et de partage avec d'autres acteurs engagés. »

Cindy DEVOS,
Gestionnaire de la cuisine centrale



c.devos@vidauban.fr



Le Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence (CDo4) a en charge la restauration de 14 collèges sur son territoire. La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit pleinement dans sa stratégie de restauration collective.

France Nature Environnement des Alpes de Haute-Provence (FNE 04) est la fédération des associations de protection de la Nature et de l'environnement sur le 04. Elle a notamment une expertise sur les thématiques des déchets et du gaspillage alimentaire.

Actions menées

Le CDo4 est engagé depuis 2023 dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) dont une des actions est de favoriser la transition écologique de la restauration collective des collèges, notamment par la réduction des déchets alimentaires et la valorisation des biodéchets issus du gaspillage.

FNE 04 est le prestataire du CDo4 pour la réalisation d'une vaste campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire : pesées détaillées, analyses, concertation avec le personnel du collège et les éco délégués, définition et mise en œuvre de plans d'actions.



Actions phares

- Pesées détaillées du gaspillage sur une semaine, avec tri des composantes et séparation des surplus en cuisine et des retours plateaux. Appropriation de la méthodologie par les collèges, qui réalisent les pesées en autonomie 2 fois par semaine.
- Sensibilisation des éco-délégués, qui réalisent l'analyse des données concernant leur collège.
- Co-construction d'un plan d'actions réaliste adapté à chaque collège et suivi de sa mise en œuvre.
- Nouvelles pesées un an après pour évaluer les résultats des actions engagées.

Résultats des actions

Entre 2024 et 2025, le gaspillage alimentaire est passé de **158 à 121 grammes par personne et par repas (-23%)** avec des baisses de près de 40% dans certains collèges. Ces résultats s'expliquent par une prise de conscience accrue des responsables de cuisine et l'adoption de mesures adaptées telles qu'une meilleure gestion des commandes, des assiettes proportionnelles à l'appétit des élèves, la mise en place de salad'bar ou encore le placement du pain en fin de self.

Projets futurs

En 2025, le gaspillage représente encore près d'un quart des repas et les efforts doivent être poursuivis pour que tous les collèges puissent se situer en dessous de la moyenne nationale. Pour se faire, il est prévu pour l'année 2025-2026 d'organiser des pesées régulières dans tous les établissements et de poursuivre la sensibilisation des élèves en associant leurs familles.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im a permis un partage d'expérience de projets avec des structures différentes mais qui rencontrent des problématiques similaires ! »

Violaine BOUSQUET,
Cheffe de Service Agriculture Forêt

violaine.bousquet@leo4.fr

France Nature Environnement 04 : contact@fneo4.fr



« Actions, pesées et accompagnements autour du gaspillage alimentaire auprès de tous les acteurs des collèges des Alpes-Maritimes »



Le Service Education de la Direction de l'Education, de la Jeunesse et des Sports du Département des Alpes-Maritimes compte une quarantaine d'agents qui œuvrent pour les collèges maralpins.

Actions menées

Le Service propose un kit d'actions et des concours autour du gaspillage alimentaire, la mise en place de **pesées pour sensibiliser** les élèves dans leur restaurant scolaire, et **l'accompagnement des nouveaux chefs** et seconds dans leur prise de poste (acheter frais, proposer petite /grande faim, cuisiner au plus près du service...).

Ateliers à destination des collégiens :

- « **J'apprends à lire une étiquette alimentaire** » et « **Chef, apprends-moi à réaliser les menus de mon restaurant** », animés par les diététiciennes du Service de l'Education, permettant d'une part de différencier DDM / DLC, comprendre le fonctionnement du Nutri-Score, identifier les labels alimentaires, et d'autre part de participer avec le Chef de cuisine à la rédaction de menus attractifs et équilibrés.
- « **Aujourd'hui c'est toi qui cuisines !** », animé par les techniciens de restauration du Service de l'Education : visite de la cuisine du collège (fonctionnement, matériel, métiers), puis réalisation en équipe d'un goûter Anti-Gaspi, du pain perdu avec le pain non consommé de la veille, puis dégustation du goûter.

Visites d'exploitations ou de fermes pédagogiques :

- « **Rencontres avec les agriculteurs locaux - o6 à table !** » : pour établir un lien entre les agriculteurs et les collégiens, comprendre l'origine des produits, mettre en valeur les métiers liés à l'agriculture.

Concours :

- « **Aujourd'hui c'est moi le Chef Pâtissier – ma tarte Greendéal** » : les collégiens réalisent une tarte sucrée en utilisant entièrement tous les ingrédients. C'est un atelier créatif, « fait-maison » et « zéro gaspi ».

- « **Chef, qu'est-ce que tu nous mijotes ?** La gastronomie à petit prix, c'est possible ! » : concours proposé aux équipes de cuisine, permettant de créer une dynamique et une cohésion de groupe entre tous les acteurs de l'établissement (élèves, professeurs, personnels administratifs, parents...). Le Chef et son équipe proposent un menu autour de la gastronomie française, qui soit apprécié des collégiens.
- « **Réaliser un projet d'établissement autour du gaspillage alimentaire** » : les élèves créent un groupe de travail et d'échange afin de les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et en sont les porte-paroles auprès des autres élèves. Le collègue vainqueur se verra porteur du projet.

Actions phares

Réalisation de pesée du gaspillage alimentaire dans **56 établissements publics sur 72**.

Résultats des actions

Réduction globale du gaspillage alimentaire de 28% dans les 56 collèges visités.

Projets futurs

Les pesées du gaspillage alimentaire sont reconduites, afin de poursuivre le suivi et l'évaluation des efforts réalisés dans ce domaine.

Un **Kit Anti-Gaspi** est mis en place, intégrant des ateliers et des concours visant à sensibiliser les élèves et le personnel des collèges à l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire de manière ludique et engageante.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Nous avons comparé nos retours d'expériences avec ceux d'autres collectivités, et il apparaît que le Département des Alpes-Maritimes se distingue par son caractère novateur et précurseur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. »



restauration-colleges@departemento6.fr

« Eviter le gaspillage à toutes les étapes de son activité traiteur »



Cuisimania est un traiteur événementiel engagé, 100% maison et en circuit-court, basé à Marseille.

Actions menées

« On ne jette pas la nourriture ». Voilà une phrase que j'ai entendue toute mon enfance et qui a aujourd'hui une forte résonance ! Alors comment fait-on pour ne pas gaspiller de nourriture dans une activité de traiteur ?

1- Positionnement sur l'évènementiel uniquement

Je ne fais mes approvisionnements de produits frais et ne cuisine que par rapport à une commande spécifique, il n'y a donc pas de pertes de stockage.

2- En amont : calcul des quantités nécessaires au plus juste

Il s'agit pour cela de maîtriser parfaitement les quantités de chaque recette, pour connaître le ratio entre la quantité d'ingrédients et le poids du plat finalisé.

Ensuite, un ajustement fin des matières premières à acheter est réalisé grâce à une application, permettant de multiplier chaque recette par le nombre de convives, et ainsi d'établir une liste de courses au plus juste.

Ici, j'incite mes clients à ajuster le nombre de participants quelques jours avant le jour J. S'il y a des désistements, on ajuste le prix à la baisse : ils ont vite pris l'habitude !

Enfin, il faut savoir adapter la quantité de nourriture produite à la capacité des contenants utilisés.



3- Pendant la préparation : utiliser le maximum

Courgettes, aubergines, potimarrons... peuvent être mangés avec leur peau, après un lavage minutieux. Ne pas les peler permet d'éviter du gaspillage et des déchets !

Plutôt que d'être jetés, de nombreux ingrédients peuvent servir à parfumer un bouillon ou une eau de cuisson : pelures d'oignons, tiges de coriandre ou fleurs de basilic.

4- Gestion des éventuels surplus

Grâce à l'ajustement fin, il y a rarement des surplus, sauf si le client et ses invités ne consomment pas la totalité des préparations.

Il leur est systématiquement laissé des boîtes traiteur pour ré-emballer et stocker ou transporter les restes en question. Comme tout est cuisiné frais, les plats peuvent être consommés le lendemain, entre collègues ou en famille.

Si le client n'a pas la possibilité de garder ce qui n'a pas été consommé, le lien est fait avec des associations caritatives, pour que les produits bénéficient aux personnes éloignées de l'alimentation.

Projets futurs

La dynamique antigaspi est bien lancée, et se poursuit.

Une réflexion s'engage sur les emballages, en étudiant la possibilité de passer à de la vaisselle et des contenants en verre et inox, en considérant les contraintes de stockage, de transport (livraison et récupération après prestation), de lavage. Dans un premier temps, des gobelets lavables ont fait leur apparition !



« Une cuisine collective pour transformer la production de l'Ecolieu »



Créée en 2021, l'association l'Ecolieu du Plan du Pont est un tiers-lieu nourricier biologique qui se veut suivre les méthodes agroécologiques pour remettre en culture des terres agricoles inexploitées. Localisé dans une ancienne plaine nourricière à 2 km du centre-ville d'Hyères, l'écolieu s'étend sur 10 hectares.

Actions menées

L'Ecolieu du Plan du Pont a trois missions :

- Remettre en culture des terres agricoles en friche, en collectif et en agroécologie,
- Lutter contre la précarité alimentaire en fournissant les fruits et légumes cultivés à des personnes qui n'ont pas accès à des produits sains et locaux,
- Transmettre au plus grand nombre les principes de la nécessaire transition agricole et écologique.

Actions phares

Jardin Collectif : sur un terrain agricole d'1 hectare, des habitant.e.s de Hyères et ses alentours viennent cultiver et partager les récoltes lors de sessions hebdomadaires accompagnées par un coordinateur technique. Ce jardin en agroécologie et permaculture est composé d'un mandala, d'une serre, d'une mare et d'un espace en agroforesterie, tous cultivés en commun.

Vergers Solidaire : sur 2,5 hectares, il permet de fournir des fruits et légumes Bio aux personnes en précarité alimentaire de Hyères et ses alentours. Celles-ci viennent cultiver (et parfois cuisiner) via des partenariats avec des associations de lutte contre la précarité du territoire.



Cuisine collective : destinée à l'animation d'ateliers cuisine, l'organisation de repas conviviaux et solidaires ou lors d'événements festifs, et à de la petite transformation des produits récoltés au jardin et dans le verger solidaire, notamment face aux surproductions ponctuelles.

Résultats des actions

- 2 ateliers techniques pour découvrir les principes de la lactofermentation, et un autre sur le pain au levain.
- 20 kg d'olives récoltés et transformés en olives de table
- **17 ateliers cuisine** pour préparer un repas partagé et végétarien, avec 21 kg de produits du verger utilisés, le tout avec Zéro gaspillage, les quantités étant adaptées au nombre précis de participant.e.s.
- 2-3 personnes à chaque atelier cuisine.

Cultiver les produits, aller les récolter, les cuisiner et les déguster sur place lors d'un moment convivial : une chaîne d'actions qui fait sens auprès des publics accueillis. Cela permet de connaître toute la vie du produit, et donne envie de goûter pour honorer les efforts fournis.

Projets futurs

- Développer les approvisionnements en vrac et la cuisine végétale.
- Finir l'installation de panneaux photovoltaïques.
- Augmenter le nombre de participant.e.s aux ateliers cuisine, et les impliquer dans l'animation.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

«Le Réseau Regal'im permet de rencontrer des acteurs régionaux, de s'inspirer, de se tenir informé des nouvelles initiatives, et de développer des partenariats.»

Coraline Bonnet,

Coordinatrice, chargée de mission alimentation durable



ecolieu.plandupont@protonmail.com

EHPAD CHÂTEAU DE BEAURECUEIL

« Mieux manger, moins gaspiller à l'EHPAD Château de Beaurecueil »



Le Château de Beaurecueil est un EHPAD public, situé aux pieds de la montagne Sainte Victoire, qui accueille 97 résidents. Il comprend un Pôle d'Activités et de Soins Adaptés de jour et de nuit, et a créé un Tiers-lieu.

Actions menées

L'établissement est engagé dans une démarche globale de développement durable avec plusieurs axes d'action. Sur les déchets, les plastiques ont été réduits et les équipes sensibilisées au tri. Côté énergie : travaux d'isolation, éclairages LED et un contrat 100% électricité verte. L'EHPAD a également mis en place des techniques d'éco-nettoyage et favorise le co-voiturage. Sur le plan de l'alimentation, il déploie la loi Egalim avec l'achat de produits Bio ou sous signes de qualité ; des repas Bio et végétariens sont proposés plusieurs fois par semaine.

Actions phares

En matière de réduction du gaspillage alimentaire, l'établissement a engagé de multiples actions :

- Commander en quantité suffisante, mais ajustée aux besoins.
- Privilégier le « fait maison » et éviter les produits transformés.
- Privilégier les produits de qualité (Bio, labellisés), en circuits courts voire en direct des producteurs.
- Adapter les menus en fonction des goûts et habitudes alimentaires des résidents.
- Servir les plats en fonction de l'appétit de chacun.

- Proposer des aliments de substitution en fonction des goûts.
- Assaisonner et épicer les plats avec modération pour s'adapter au plus grand nombre.
- Réutiliser les composantes non consommées (par exemple, les légumes pour la soupe du soir).
- Valoriser les épluchures et les déchets organiques en alimentation animale.

Résultats des actions

Ces actions ont permis non seulement de **réduire le gaspillage alimentaire** mais également d'observer un **gain effectif sur la qualité des repas**, souligné par les personnes accueillies, les professionnels et les visiteurs. Commander uniquement ce qui est utile et en circuit court permet de maîtriser les coûts. Les résidents sont satisfaits des produits servis et apprécient la prise en compte de leurs goûts et de leurs envies. Une amélioration et une satisfaction globales !

Projets futurs

Le Château de Beaurecueil souhaite poursuivre sa démarche, et aller plus loin dans les partenariats en circuits courts, notamment en utilisant **des produits hors calibre**. Une action antigaspi de plus !

Dans le cadre du Tiers-lieu, il projette de proposer aux producteurs locaux un marché dans la cour du Château.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le réseau REGAL'im, nourri de témoignages de professionnels, est une source d'informations et d'idées sur les actions possibles. »

Alice MOREAU,
directrice



Nadia RAKIK
cuisine@ehpad-beaurecueil.fr



LES JARDINS DU CLOÎTRE

« Une cuisine durable pour les hommes et leur environnement ! »



Les Jardins du Cloître de Marseille est un restaurant bistrannique, sélectionné par le Guide Michelin et reconnu Société à mission. Il est engagé dans la formation et l'insertion des jeunes du territoire marseillais vers les métiers de la restauration et contribue à la transition alimentaire par une cuisine saine, locale et de saison.

Actions menées

Formation et insertion : le restaurant forme 30 apprentis par an aux métiers de cuisinier, serveur et maître d'hôtel en situation réelle de travail. En 2024, 67 jeunes, majoritairement issus des Quartiers Politiques de la Ville, ont été accompagnés, et 32 ont obtenu un équivalent CAP à l'issue de leur parcours, véritable tremplin vers le monde professionnel.

Transition alimentaire : le restaurant est labellisé 3 macarons Écotope, soit le plus haut niveau d'engagement pour une restauration écoresponsable, éthique et durable.

Optimisation énergétique : le restaurant a intégralement rénové ses cuisines dans cet objectif : robinets économiseurs d'eau, plonge automatique, piano à induction, maximisation de l'éclairage naturel.

Ferme nourricière et circuit court : en 2025, le restaurant s'est doté de sa propre ferme agroécologique nourricière, *La Bétheline*, à quelques minutes de ses cuisines. Grâce à cette production locale et raisonnée sur près de 12 hectares de terres agricoles, Les Jardins du Cloître écourte plus encore le chemin de la fourche à la fourchette.



Actions phares

Après avoir mené des actions de réduction du gaspillage alimentaire, le restaurant a œuvré à la valorisation de ses biodéchets grâce à un partenariat avec l'entreprise d'utilité sociale *Les Alchimistes*. La matière organique est récupérée à vélo puis transformée en compost, dont une partie est restituée aux agriculteurs locaux, et notamment aux maraîchers installés sur notre ferme nourricière de *La Bétheline* qui produit les fruits et légumes servis au restaurant : la boucle est bouclée.

Résultats des actions

- En 2025, **763 kg de biodéchets ont été triés**, produisant 138 kg de compost, qui ont nourri 76 m² de terres agricoles.
- 9 producteurs locaux ont été installés à La Bétheline (maraîchers, pépiniériste, apiculteur, ...)
- La labellisation **Écotope niveau 3** atteste notamment que nous réalisons des recettes zéro gaspillage et que nous proposons des doggy-bag consignés à nos clients.

Projets futurs

- Sensibiliser à une alimentation et une agriculture durables grâce à des initiations pédagogiques.
- Produire 100% de nos fruits et légumes à *La Bétheline*.
- Supprimer l'utilisation du film alimentaire pour atteindre l'objectif « zéro plastique ».



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im est une source d'information et d'inspiration sur les bonnes pratiques en matière d'anti gaspillage autour de nous et dans les différents métiers de l'alimentation. Nous sommes ravis d'avoir intégré ce réseau d'acteurs engagés pour valoriser nos initiatives et initier des échanges avec tous ceux qui le souhaitent. »

Hugo CASTAGNEDE,
Responsable du développement durable



hugo@lecloitre13.fr

LA TABLE DE CANA MARSEILLE

« Une stratégie globale de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la chaîne de valeur traiteur, de l'approvisionnement à la gestion des surplus »



La Table de Cana Marseille est une entreprise d'insertion qui, depuis 1992, allie gastronomie engagée, éco-responsabilité et accompagnement social à travers ses activités de traiteur et de restauration collective, formant chaque année 30 à 40 personnes éloignées de l'emploi.

Actions menées

Nous menons des actions permettant l'amélioration des pratiques et la réduction du gaspillage alimentaire sur l'ensemble de notre chaîne de valeur : de l'approvisionnement à la gestion des déchets, en passant par la production et la livraison.

Actions phares

- **Approvisionnement responsable** : nous travaillons avec un fournisseur de fruits et légumes déclassés, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire dès la source. Cette démarche permet de valoriser des produits qui auraient été jetés, tout en offrant à nos clients des ingrédients de qualité à prix compétitifs.
- **Optimisation de la production** : Nous avons mis en place un système de travail visant à livrer les justes quantités à nos clients. De plus, nous avons rationalisé notre production en passant des bacs gastro aux portions individuelles pour les repas du personnel, permettant un calcul plus précis des quantités.



- **Gestion des surplus** : pour les surplus ou les annulations de dernière minute, nous avons établi un partenariat avec l'association **Vendredi 13**. Les denrées encore consommables leur sont données, assurant ainsi que ces aliments profitent à ceux qui en ont besoin plutôt que de finir à la poubelle.
- **Valorisation des déchets organiques** : un compost a été installé sur site pour valoriser les épiluchures et autres déchets organiques. Il est ensuite utilisé pour fertiliser notre potager, créant ainsi un cycle vertueux.

Résultats des actions

Nos actions ont conduit à une réduction significative du gaspillage alimentaire, tout en renforçant notre engagement envers des pratiques durables et responsables.

Projets futurs

Nous prévoyons de mettre en place une évaluation pour quantifier l'impact de nos actions.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« C'est une initiative qui permet de se rencontrer entre acteurs, de partager les bonnes pratiques et d'avancer ensemble vers une alimentation plus durable. »

Marion CANETTE,
Responsable RSE et compétences



marion.canette@latabledecana-marseille.com

CHAPITRE 2

ACCOMPAGNER SON TERRITOIRE ET SES ACTEURS



« Aider les professionnels du secteur du médico-social à engager leur établissement sur la voie de l'alimentation durable »



ADERE PACA est un réseau associatif d'achat partagé ouvert au champ de l'Economie Sociale et Solidaire et membre fondateur du réseau ADERE. L'équipe salariée accompagne plus de 600 adhérents, principalement des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS), privés et non lucratifs, dans la rationalisation de leurs achats.

Actions menées

L'association se veut facilitatrice sur les questions de RSE et de transition énergétique. Elle mutualise au bénéfice de ses adhérents une ingénierie et une expertise sur des thématiques à enjeux telles que la gestion de l'énergie, l'alimentation durable, la qualité de vie et des conditions de travail. L'appel à projets annuel « Boostez votre RSE » a donné un coup de pouce financier à plus de 25 projets très divers, dont près de la moitié sont en lien avec l'alimentaire, depuis 2019.

Actions phares

- 9 mois d'accompagnement d'établissements sociaux et médicosociaux (ESMS) sur le gaspillage alimentaire et la végétalisation des repas, dans le but de **décarboner leur restauration collective** (soutien ADEME).
- Mise à disposition **d'outils** aux adhérents, visant une meilleure compréhension et mise en œuvre d'une restauration plus durable, notamment via les achats.
- Continuité des **partenariats avec Wastco** (diagnostics de gaspillage, ateliers sur la nutrition) et avec BVR Restauration (audits, suivi du contrat de restauration, accompagnement de l'établissement).
- Référent de l'initiative **Mon Restau Responsable** pour les Bouches-du-Rhône – promotion et appui à la mise en œuvre en cas de besoin.

Résultats des actions

L'accompagnement expérimental est en cours auprès de 6 établissements lauréats : 2 Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS), 2 Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS), 1 établissement accueillant des enfants en situation de handicap et 1 EHPAD.

Un premier diagnostic du gaspillage alimentaire a été réalisé dans chacun des établissements et un cycle d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable a été initié, tant auprès des professionnels que des personnes accueillies. L'accent est mis sur la végétalisation des repas et une première estimation de l'impact carbone des menus a été réalisée pour appuyer cette démarche. Le plan d'actions va être mis en place, et un second diagnostic du gaspillage est programmé afin d'évaluer l'efficacité des changements opérés. Affaire à suivre 😊

Projets futurs

- Lors de la Semaine de lutte contre la dénutrition, une matinale sera dédiée aux textures modifiées, qui sont souvent une source importante de gaspillage.
- Développement d'outils pour aider à parler toujours plus d'alimentation durable dans les établissements sociaux et médico-sociaux : comparateur de menus « côté prix – côté carbone », « défis veggie ».



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous a permis de rencontrer les bonnes personnes au bon moment, c'est aussi un centre de ressources incontournable en région, en matière de lutte contre le gaspillage. »

Sylvaine SAIVE,
déléguée régionale ADERE PACA

« Défi MIAM, ou comment s'alimenter de façon plus respectueuse de la santé et de la planète tout en dépensant moins »



L'ADMR Loisir Culture Environnement est une association de sensibilisation et d'éducation à l'environnement et créatrice de lien social.

Actions menées

L'association propose des sensibilisations, animations nature, expérimentations pratiques et formations pour tous les types de publics. Elle aborde les pratiques respectueuses de l'environnement et les changements de comportements sur les sujets suivants : prévention des déchets et des gaspillages, alimentation durable, économies d'énergies, mobilité douce, produits naturels, usages des plantes, préservation faune/flore, sciences participatives, lien social et créativité autour de la nature.



Actions phares

Toutes les actions menées par l'association comportent un volet sur la réduction du gaspillage alimentaire ! C'est particulièrement le cas des Défis « MIAM », des « Défis Zéro Déchet Zéro Gaspillages » et des formations.



Résultats des actions

- Réduction de 50% en moyenne de tous les déchets et gaspillages pour toutes les opérations ayant bénéficié d'une mesure des résultats (défis avec pesées).
- Nombreux témoignages d'évolution effective vers des changements de comportements, pour tous publics.
- Les défis « MIAM » ont mobilisé **100 familles** de Miramas en 2024, et se poursuivent à destination des salariés des collectivités et entreprises en 2025-26.
- Les défis « Zéro Déchet Zéro Gaspillages » ont permis d'accompagner **plus de 1000 familles**.
- Les formations professionnelles ont formé **plus de 250 personnes** (services à la personne, animateurs socio-culturels, enseignants, entrepreneurs...).

Projets futurs

Poursuite des formations vers tous acteurs susceptibles de devenir à leur tour des ambassadeurs de changements de comportements !



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Des échanges nombreux et de l'enrichissement en multiples informations, des formations à suivre et à dispenser, des partenariats, de la mise en réseau avec des personnes formidables partout sur le territoire ! »

Ghislaine TROADEC, Directrice de la structure



admr13.lce@gmail.com

L'ATELIER BLEU

« Promouvoir une alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de publics variés »



Créé en 1984 à La Ciotat, l'Atelier Bleu - CPIE Côte Provençale œuvre à la transition écologique du territoire provençal et accompagne tous les publics à mieux comprendre et à trouver des solutions pour réduire leur impact environnemental.

Constituée d'une équipe de 16 salariés, l'association propose différentes modalités d'intervention : actions éducatives en classe et sur le terrain pour les scolaires, sensibilisation du grand public et mobilisation des citoyens, accompagnement stratégique des territoires et collectivités, formations / ateliers pour les professionnels.

Actions menées

- **Collectivités** : accompagnement de Saint-Cyr-sur-Mer à la réduction du gaspillage alimentaire et à la suppression du plastique à usage unique en restauration scolaire (2019) et travail avec la commune du Beausset sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines (depuis 2022).
- **Diagnostic et formation** de tous les collèges du département des Bouches-du-Rhône à une meilleure gestion des déchets et une réduction du gaspillage alimentaire, conjointement avec le CPIE du Pays d'Aix et le CPIE Rhône - Pays d'Arles (2022-23).
- **Animations et parcours pédagogiques** dans les écoles primaires au travers des programmes « la Provence à croquer » et « classes engagées sur l'alimentation équilibrée et l'agriculture durable ».



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous fait bénéficier d'une bonne visibilité auprès d'autres collectivités du territoire et nous apporte de nombreuses ressources dont on peut s'inspirer. »

Servane TAROT, Directrice

Actions de sensibilisation à l'alimentation durable vers les habitants de quartiers prioritaires de la ville de La Ciotat (2024) et de jeunes de la Mission locale (2025).

Actions phares

L'Atelier Bleu a organisé en 2024 et 2025 le Festival CiotAlimenterre, un événement festif et collaboratif pour sensibiliser le grand public à l'alimentation durable. Les citoyens ont pu rencontrer des acteurs locaux engagés (associations, observatoire de la ville, santé...) et expérimenter de nouvelles pratiques lors d'ateliers orientés « solutions » : jardinage au naturel, compostage, cuisine santé et anti-gaspillage, réduction des déchets...

Inspirée de la Disco Soupe, l'action phare était un atelier culinaire participatif et anti-gaspillage. Les participants ont cuisiné des invendus collectés auprès des commerçants ciotadens, ensuite offerts aux visiteurs. Des moments de partages intergénérationnels autour du bien-manger, dans une ambiance musicale !



Résultats des actions

- 700 visiteurs touchés,
- Plus de 50 acteurs locaux et 50 bénévoles mobilisés,
- Près d'1 tonne de denrées collectées.

Projets futurs

Notre volonté : renouveler les actions si les financements adéquats sont trouvés !

Suzanne MASSON
s.masson@cpie-coteprovencale.fr



Amélie GOUDON-SAPET
a.goudon-sapet@cpie-coteprovencale.fr

« Saveurs en Transition »



La CMAR PACA, c'est plus de 230 000 entreprises artisanales, et près de 1 000 collaborateurs déployés sur les 6 départements. Le rôle de la CMAR est d'accompagner les artisans tout au long de la vie de leur entreprise, qu'il s'agisse de conseils, de formations, ou de démarches administratives.

23 000 entreprises artisanales relèvent de l'alimentaire en région. Ce secteur regroupe la boulangerie, la pâtisserie, la restauration, la boucherie, la poissonnerie, et autres fabrications alimentaires diverses.

Actions menées

Forte de sa connaissance du secteur alimentaire et consciente de l'urgence environnementale, la CMAR a bâti un projet : **Saveurs en Transition**. Soutenu par l'ADEME, ce projet pilote se déploie sur 3 années sur les départements du Var et du Vaucluse. Deux agentes expertes ont été recrutées en ce sens.

Il a pour objectifs d'accompagner dans la transition alimentaire deux acteurs du monde économique : **les artisans et les collectivités**.

Pour les premiers, tout commence par un diagnostic des pratiques avec les dirigeants, puis la mise en place de pistes concrètes adaptées à l'entreprise.

Un panel d'actions est proposé « à la carte » pour aller plus loin :

- « Tous en labo ! » pour les professionnels souhaitant apprendre « les mains dans la pâte »,
- « Tous en visio ! » : pour ceux souhaitant une information courte et précise,
- « Tous en atelier ! » : pour creuser une thématique,
- « Tous en réseau ! » : car rien ne vaut une information partagée.

Concernant les collectivités et PAT travaillant avec le secteur alimentaire, des diagnostics territoriaux, des campagnes ciblées et des expérimentations de services mutualisés sont prévues.

Pour le Var
Emmanuelle BOUTTERA
e.bouttera@cmar-paca.fr



Pour le Vaucluse
Lisa VOLPILIERE
l.volpiliere@cmar-paca.fr

Actions phares

Lors du diagnostic et de l'accompagnement personnalisé, les agentes investiguent le gaspillage alimentaire et proposent des solutions, en travaillant sur l'analyse des pertes de matières premières et produits finis, la gestion des produits en magasin, l'analyse de l'offre, la gestion des invendus. Des fiches métiers sont remises aux artisans.

Résultats des actions

Les entreprises sont sensibilisées au gaspillage alimentaire et peuvent ensuite mettre en place différentes actions :

- Bonnes pratiques d'hygiène pour mieux gérer les matières,
- Recettes zéro déchet,
- Don alimentaire à des associations,
- Applications anti-gaspi,
- Valorisation des invendus.

Projets futurs

Poursuite du déploiement avec des ateliers pratiques, des webinaires, des formations.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le Regal'im met à disposition des ressources de qualité, favorise les échanges des acteurs pour avancer vers un but commun. Les rencontres du réseau sont très intéressantes. Elles permettent de partager des idées et de renforcer les collaborations. »

COMITE REGIONAL D'EDUCATION POUR LA SANTE ET GRAINE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

« Réseau Educ'Alim »



Ce Réseau, créé fin 2021 à l'initiative de la DRAAF, est coanimé par le GRAINE (Réseau régional pour l'éducation à l'environnement) et le CRES (Comité Régional d'Education pour la Santé) et est financé par la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Actions menées

Le réseau EDUC'alim a pour objectif de développer une **dynamique régionale permettant la mise en place d'actions en éducation à l'alimentation et au goût** en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en favorisant la mise en place d'actions de terrain, les échanges et le partage d'expériences, l'accompagnement méthodologique et pédagogique, et la professionnalisation des acteurs, leur permettant d'être relais.

Actions phares

En 2025 ont eu lieu :

- Un colloque régional portant sur « **L'alimentation durable, une histoire de goût et d'éducation** », tenu le 13 mars 2025 à Aix-en-Provence et qui a rassemblé une centaine de professionnels .



- Deux modules de professionnalisation :
 - Module « **Eduquer au goût - Niveau initial** » le 12 mai 2025 à Aix-en-Provence, destiné à toute personne souhaitant découvrir les bases de l'éducation au goût et mener des activités sur ce thème : associations, collectivités, professionnels de santé ...
 - Module « **Eduquer au goût - Approfondissement** » les 6 et 7 juin 2024 à Marseille, proposé à toute personne menant déjà des activités d'éducation au goût et souhaitant se perfectionner.
- Le prochain webinaire intitulé « **A table avec les enfants ! Agents de restauration & animateurs, acteurs-clés de l'éducation au goût** » aura lieu le 18 novembre 2025 de 14h à 16h.

Résultats des actions

- Les résultats d'évaluation des différents évènements menés sont très satisfaisants.
- Les personnes formées ont acquis de nouvelles compétences et se sentent prêtes à mener des actions en éducation à l'alimentation durable et au goût à l'échelle de leur territoire.
- Le colloque « L'alimentation durable, une histoire de goût et d'éducation » a rassemblé une centaine de personnes, qui ont apprécié les interventions, le partage d'expériences et les échanges.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« *Le REGAL'im fait partie du Comité de pilotage du Réseau. Il nous fait profiter de son expérience, de ses contacts et facilite la mise en lien. Des rapprochements d'acteurs sont prévus et semblent indispensables. Son expertise dans le domaine du gaspillage alimentaire nous est très utile et favorise les liens entre éducation au goût et gaspillage alimentaire.* »

Claire PIERRARD, co-animatrice du réseau

Hélène MILAN, chargée de projets au CRES

helene.milan@cres-paca.org

Claire PIERRARD, chargée de projets au GRAINE

clairepierrard@grainepaca.org



« Accompagnement des communes du Grand Avignon à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »

PROGRAMME
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL



La Communauté d'Agglomération du Grand Avignon regroupe 16 communes et près de 200 000 habitants à l'interconnexion entre les départements du Gard (Occitanie) et du Vaucluse (Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Actions menées

Les missions et compétences du Grand Avignon portent sur des champs d'intervention très divers : développement économique et tourisme, logement et rénovation urbaine, cohésion sociale, transports et mobilités, aménagement du territoire, environnement et développement durable, gestion des déchets, eau et assainissement.

Actions phares

Deux directions travaillent conjointement sur le sujet du gaspillage alimentaire : la Direction Développement Économique et Tourisme qui porte un PAT (Programme Alimentaire Territorial) et la Direction Environnement et Déchets qui porte un PLPDMA (Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés).

Chaque année scolaire, les cantines d'une commune du Grand Avignon sont accompagnées par l'association OPUS-CPIE Pays de Vaucluse pour mettre en place une démarche complète de réduction du gaspillage alimentaire. Celle-ci est adaptée selon la commune, ses spécificités et ses besoins ; elle comprend :

- Un diagnostic initial, avec des pesées et des questionnaires auprès des enfants,
- L'élaboration d'un plan d'actions en concertation avec les équipes d'animation et de cuisine,
- Le suivi de la mise en œuvre du plan d'action,
- Un diagnostic final : pesées, questionnaires aux enfants et bilan comparatif.



Résultats des actions

Le partenariat avec l'association OPUS-CPIE Pays de Vaucluse a permis d'accompagner 5 communes depuis 2022 : Entraigues-sur-la-Sorgue et Roquemaure (2022-23), Le Pontet (2023-24) et le SIVRUS qui regroupe Pujaut et Villeneuve-Lès-Avignon (2024-25).

Les résultats de l'accompagnement (calcul entre les pesées initiales et les pesées finales) montrent une **réduction du gaspillage alimentaire allant de 25 à 50%** et une réduction du coût du gaspillage alimentaire allant de 10 à 30% selon les cantines.

De bons résultats qualitatifs sont également observés : renforcement de la cohésion et des échanges entre les équipes de cuisine et d'animation, sensibilisation des enfants, réflexion sur les menus et l'approvisionnement...

Projets futurs

La commune de Morières-Lès-Avignon sera accompagnée pendant l'année scolaire 2025/2026. La commune de Velleron est intéressée par cet accompagnement à partir de septembre 2026 après leur passage en régie directe.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous permet de nous informer sur les démarches mises en place par d'autres acteurs sur le gaspillage alimentaire, et ainsi d'obtenir des contacts et des retours d'expérience. Nous avons aussi eu l'opportunité de partager nos expériences sur notre projet et de comparer nos actions et nos résultats pour réfléchir sur des points d'amélioration. »

Quentin BRONISZ

Chef de Projet Programme Alimentaire Territorial
quentin.bronisz@grandavignon.fr



Capucine BERT

Chargée de mission biodéchets
capucine.bert@grandavignon.fr

« Accompagnement méthodologique pour diminuer le gaspillage alimentaire en milieu scolaire »



La Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse est située dans les Alpes-Maritimes. Elle regroupe 23 communes et plus de 100.000 habitants. Son service Développement Durable et Cadre de Vie mène de nombreuses actions en faveur d'une alimentation durable.

Actions menées

Le Pays de Grasse a lancé en 2017 une démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires, dans laquelle se sont engagées les écoles de 10 communes du territoire. La mobilisation de tous les acteurs a permis d'expérimenter plusieurs solutions d'amélioration :

- Instauration de campagnes de pesées récurrentes des restes alimentaires.
- Accompagnement dans le choix et l'adaptation des portions servies aux convives pour le plat et pour le dessert : portion « petite faim » et « grande faim », fruits coupés en moitiés et en quarts....
- Placement du pain en bout de chaîne et installation d'un gâchipain.
- Mise en place du tri des déchets organiques et des emballages recyclables.
- Amélioration des recettes, de la présentation des plats (viande émincée plutôt que tranchée, poire à sauce pour l'assaisonnement des entrées...) et de la qualité des produits servis : fruits et légumes de saison, desserts maison, 20% de fruits et légumes Bio...

Actions phares

Les 4 étapes clés sont :

- Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire,
- L'analyser pour identifier les causes du gaspillage,
- Concevoir et conduire un plan d'actions efficace,
- Pérenniser les résultats obtenus dans l'établissement.

Un kit « anti-gaspi » a été élaboré par l'équipe et mis à la disposition des cantines scolaires du territoire. Ce kit « clé en main » comprend : l'intervention et la coordination d'un animateur environnement du Pays de Grasse, des outils pédagogiques, et des ressources pour sensibiliser les publics, liées au fonctionnement de la cantine.

Résultats des actions

Le bilan est encourageant :

- Les élèves sont impliqués, ils effectuent eux-mêmes le tri de leurs restes de repas et adoptent de nouveaux comportements à la maison.
- Une diminution de la consommation et du gaspillage de pain est observée.
- Les commandes sont plus adaptées aux besoins réels, ce qui permet des économies pour la commune.
- Cette démarche efficace est renouvelée chaque année pour toutes les communes participantes.

Projets futurs

Le service Développement Durable et Cadre de Vie du Pays de Grasse se tient à la disposition des communes volontaires pour les accompagner, les encourager et faciliter les premiers pas d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, associant l'ensemble des acteurs.



« Evaluation du gaspillage alimentaire dans les cantines d'Alpes d'Azur »



La Communauté de Communes Alpes d'Azur (CCAA) est composée de 34 communes et est la seule intercommunalité intégralement rurale des Alpes-Maritimes. Elle a aussi pour particularité de posséder la compétence école. Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial et de son plan de réduction des déchets (PLPDMA), la CCAA a souhaité agir activement sur la diminution du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets dans ses 10 restaurants scolaires en liaison froide.

Actions menées

La thématique du gaspillage alimentaire est un sujet dont se sont emparés les élus de la CCAA depuis 2020, notamment avec le passage de 5 à 4 composantes en fonction des repas. Avec l'émergence du Projet Alimentaire Territorial, évaluer le gaspillage alimentaire dans les cantines des Alpes d'Azur pour mettre en place des actions correctives est devenue une priorité dès la première année d'animation, financé par l'ADEME.

Actions phares

- Création d'un protocole de pesées en 2023, puis réalisation des pesées sur plusieurs dates de manière simultanée chaque année.
- Analyse et présentation des résultats aux agents et co-création d'actions correctives.
- Sensibilisation des convives.
- Approvisionnement en fruits entiers chez un fournisseur local pour des fruits mûrs à point.
- Intégration de la lutte contre le gaspillage dans les objectifs des entretiens professionnels des agents de cantine.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« L'animatrice du REGAL'im nous a accompagnés dans la définition de la méthode de pesée mais aussi par le partage d'informations et à la co-création d'une réunion collective avec les agents de restauration. »

Manon PELCERF,
Chargée de mission PAT à la CCAA

Résultats des actions

- Les enfants des 10 écoles de l'intercommunalité ont été sensibilisés, soit **400 enfants**.
- **100% des agents de cantines sont impliqués dans la démarche**, chaque établissement étant doté de son plan d'actions adapté pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Une **commission des menus** est maintenant en place, permettant de travailler à l'amélioration des plats proposés.
- Depuis que les fruits sont livrés par un fournisseur local, de meilleurs retours convives sont observés sur la qualité des denrées.

Projets futurs

L'action est vouée à être pérenne et à être renouvelée chaque année. L'objectif, à terme, est que toutes les écoles puissent faire annuellement une pesée en autonomie, sur 3 repas définis collectivement. Les résultats seront traités par les équipes du pôle déchet climat, qui continueront à les accompagner et à coordonner les actions mises en place dans chaque école.



EVALUATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES ÉCOLES
2e campagne de pesées - Juin 2024



developpementdurable@alpesdazur.fr

Fiche-action cliquable :





La communauté de communes Alpes Provence Verdon est composée de 41 communes et située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

Actions menées

La collectivité a accompagné les **trois collèges** de son territoire ainsi que **quatre écoles primaires** dans la mise en place d'actions contre le gaspillage alimentaire.

Leur accompagnement s'est déroulé à deux niveaux :

- Au sein des cuisines et de la cantine, un partenariat avec l'association GESPER a permis de **réaliser un diagnostic** du gaspillage alimentaire. Certains diagnostics ont été réalisés en interne par les services de la CCAPV.
- Dans les classes, un partenariat avec le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) a permis de **sensibiliser les élèves** au gaspillage et à l'équilibre alimentaire. Des **projets pédagogiques** ont été menés dans les différents établissements.

Résultats des actions

Dans chaque établissement, il y a eu tout d'abord un **diagnostic partagé avec l'ensemble de l'équipe** des intervenants et partenaires, puis **une semaine de tri et de pesées**, en salle et en cuisine.

Ensuite, une réunion de présentation des résultats et de définition des solutions envisageables (caractéristiques techniques et d'organisation, moyens humains, coûts) a été organisée pour chaque établissement.

Ces réunions ont permis la validation concertée de solutions de réduction du gaspillage alimentaire. Les plans d'action, qui sont propres à chaque établissement, ont été rédigés.

Pour les 4 écoles primaires, ces actions en salle et en cuisine ont été complétées par la mise en place et l'accompagnement du compostage collectif.

Projets futurs

Ceux-ci restent à définir avec les élus locaux.

Ces actions sur le gaspillage alimentaire se font dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Territoire qui contient de nombreuses actions. Plus d'infos sur www.ccapv.fr.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Les échanges entre acteurs et territoires sont toujours un bon moyen de trouver des idées, d'avoir un retour d'expériences pour savoir ce qui fonctionne bien ou moins bien ».

Olivia D'Haene,

Directrice du Pôle Aménagement et Développement



olivia.dhaene@ccapv.fr

« Dispositif « Pas de Gaspi dans ma cantine » »



La Communauté de Communes du Pays de Fayence est labellisée Projet Alimentaire de Territoire de niveau 2 depuis mars 2024 et anime depuis 2022 un Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA).

Actions menées

Dans le cadre de son d'éducation alimentaire, la collectivité anime depuis 2022 la mise en place d'un « Passeport Alimentation Durable ». Ce programme met à disposition des écoles et des collèges du territoire un cycle d'actions de sensibilisation autour de l'alimentation durable : agriculture locale, nutrition, préservation de la ressource en eau, citoyenneté alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire. Sur cette thématique, la collectivité a lancé en 2023 l'opération « Pas de Gaspi dans ma cantine ».

Actions phares

L'opération propose la réalisation d'un diagnostic quantitatif et organisationnel auprès des cantines scolaires et des actions de sensibilisation à destination des convives. Le diagnostic est organisé en 5 étapes :

- **Sensibilisation des parties prenantes** : élus communaux, techniciens cantiniers, convives.
- **Diagnostic sur site** : cartographie de la chaîne repas, entretiens personnels, évaluation des retours plateaux, pesées, questionnaire satisfaction convives.
- **Préconisations et expérimentation** de nouveaux scénarii organisationnels.
- **Pesées évaluatives** : évaluation de la mise en œuvre des préconisations.
- **Présentation des résultats** en conseil municipal.
- **Accompagnement et suivi**.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Par son réseau, ses ressources et son animatrice, le Régali'im nous a particulièrement accompagné en phase de définition du dispositif. Les nombreux retours d'expérience des adhérents du réseau nous permettent d'ores et déjà d'envisager la suite du programme. »

Laurent PERICAT,
Chef de projet Agriculture et Alimentation durable



l.pericat@cc-paysdefayence.fr
cc-paysdefayence.fr

Résultats des actions

Le dispositif a été lancé en 2023 et a permis d'auditer 4 cantines scolaires : St-Paul-en-forêt, Bagnols-en-forêt, Seillans et Montauroux. Les améliorations suivantes ont été engagées et pérennisées :

- Démarche de recalibrage des grammages des entrées froides, en lien avec le prestataire (St Paul en forêt).
- Equipement en poubelles de tri et composteurs.
- Arrêt des contenants plastiques et des serviettes en papier, retour à la serviette textile (St-Paul-en-forêt, Bagnols-en-forêt).
- Recrutement d'un animateur « Alimentation Durable » en charge du pilotage et du suivi des démarches « lutte contre le gaspillage » (Bagnols-en-forêt).
- Animation d'ateliers périscolaires autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire.
- Désignation tournante de convives responsables de tablées : gestion du service de table, « pré-tri », apport au composteur... (St-Paul-en-forêt).
- Création d'une vidéo « Ma cantine » pour promouvoir les actions auprès des parents d'élèves, en partenariat avec la régie agricole et le club vidéo de l'école (Bagnols-en-forêt).
- Arrêt du pain en libre-service au début du repas (St-Paul-en-forêt et Bagnols-en-forêt).

Les **impacts quantitatifs** du dispositif sont également au rendez-vous : **diminution de 30% des quantités gaspillées**, même sur les sites les moins avancés.

En parallèle, le PAT anime une **formation à l'éducation nutritionnelle** pour les encadrants de cantines, sur 5 demi-journées, en partenariat avec le CODES 83. Le bilan est très positif : le cycle permet l'appropriation des enjeux et favorise l'autonomie des personnels autour de micro-projets en temps cantines (jeux sur les légumes de saison, temps lecture autour de l'alimentation...). Les publics formés se révèlent de très bons points d'appuis et de suivi des actions engagées en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Projets futurs

Pour 2025-26, le dispositif s'ouvre au secondaire avec le diagnostic du Collège Marie Mauron de Fayence, et poursuit son tour des établissements primaires avec la cantine de Tourrettes. Le partenariat PLPDMA / PAT sera renforcé, en proposant d'associer les acteurs associatifs du Plan Local à l'animation d'un des diagnostics.

« Une expérience mêlant cuisine, réflexion et prise de conscience ! »



La communauté de communes du Sisteronais-Buëch se trouve à cheval sur le département des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence. Après avoir mené le projet « Gaspi, c'est fini ! », elle continue ses actions contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de son Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés.

Actions menées

« Gaspi, c'est fini ! » a permis d'identifier et de réduire le gaspillage alimentaire auprès de tous les acteurs de la chaîne alimentaire du territoire : établissements scolaires, cuisines centrales, hôpitaux et EHPAD, restauration commerciale, marchés hebdomadaires, monde agricole, grandes et moyennes surfaces, grand public.

Actions phares

Le service déchets a réalisé une animation au Lycée hôtelier de Sisteron, où 18 élèves de seconde STHR se sont prêtés au jeu du « Zéro Gaspi ».

La journée s'est déroulée en deux temps :

- Expérimenter et réfléchir : Défi de réaliser 3 assiettes identiques en une heure en limitant au maximum les déchets. Chaque groupe a pesé ses paniers de légumes au début et à la fin pour mesurer ses efforts.
- Sensibilisation globale au « zéro gaspi », pour élargir la réflexion sur le gaspillage à l'ensemble de la chaîne de restauration, des produits bruts jusqu'au client. L'atelier permet de découvrir les circuits courts, les labels et un chef engagé « plastic free ».



Résultats des actions

L'atelier pratique a permis de belles créations et surprises, comme des plats à base de fanes de carotte ou de cosses de petits pois. L'assiette la plus économe a totalisé seulement **29 grammes de déchets** ! Cette action a permis une réelle prise de conscience pour les élèves et les professeurs. C'était une journée riche en apprentissages et en saveurs !



Projets futurs

Les actions menées depuis plusieurs années sont pérennisées et reconduites en milieu scolaire et hospitalier pour l'année 2025-26. Après le succès de l'action au Lycée hôtelier, l'expérience sera renouvelée. Il est prévu d'ajouter un temps de réflexion en amont de l'action pour permettre aux lycéens de chercher des astuces zéro-gaspi.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Grâce au REGAL'im, nous avons pu échanger avec des acteurs de projets similaires et avons eu de nouvelles idées d'approche. Nous avons notamment pris contact avec le briançonnais pour son expérience en matière de pesée alimentaire. »

Nolwenn Provaux,
Animatrice prévention des déchets



audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr

« PAT et Plan de Prévention des Déchets : actions et interventions mutualisées »



La Communauté de Communes Provence Verdon (CCPV) est située dans le haut Var ; elle couvre 15 communes et compte près de 23 000 habitants.

Actions menées

Comme tous les territoires porteurs de PAT, la CCPV souhaite développer des actions inscrites dans la durabilité, en prenant en compte et en renforçant celles déjà initiées : structuration de filières locales, pratiques éco-responsables dans les cantines... Le PAT sert donc d'outil d'amélioration, notamment sur les volets de durabilité des approvisionnements et de réduction du gaspillage alimentaire.

Actions phares

La thématique du gaspillage est traitée de manière transversale au sein de la CCPV. En plus de l'installation de composteurs dans les écoles, les ambassadeurs du tri s'occupent aussi de la mise en place de tables de tri au sein des établissements (photo : sur la commune de Saint-Julien), et assurent accompagnement et suivi.

Afin de décloisonner le temps du repas et l'apprentissage en classe, une intervention portant sur le compostage est proposée aux élèves des 13 écoles élémentaires, réalisée conjointement entre ambassadeurs du tri et chargée de mission PAT. Parler des déchets organiques et de leur valorisation permet de mettre en lumière l'importance du non-gaspillage en amont.

Pour prolonger ce travail pédagogique, les enseignants auront à leur disposition un « Eco quiz » intitulé « Pas une miette dans mon assiette ».

Des actions de sensibilisation sont également menées sur les légumineuses, en lien avec le repas végétarien hebdomadaire : vulgarisation de leur faible impact carbone, de leurs bienfaits agronomiques...

Résultats des actions

Certains résultats de cette démarche de réduction du gaspillage alimentaire sont d'ores et déjà visibles, notamment avec un changement des pratiques de plusieurs acteurs scolaires. La collectivité tendra au cours des prochaines années vers des objectifs quantitatifs (taux de réduction du gaspillage par école, nombre d'événements pédagogiques réalisés par an...).

Projets futurs

Les interventions dans les écoles ont vocation à se pérenniser et se multiplier au maximum.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Des connaissances et une vision précise de ce qu'il est possible de mettre en œuvre. »

Florence BOUVILLE,
Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial



« Accompagner, former et sensibiliser pour lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer ses déchets »



Créé en 1997, le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) du Pays d'Aix accompagne et conseille les entreprises, les collectivités locales, les associations et les citoyens dans de nombreux projets liés à l'environnement : climat, mobilité, biodiversité, qualité de l'air, énergie, jardins, réduction des déchets, éducation à l'environnement.

Actions menées

De 2021 à 2023, dans le cadre d'un marché public du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, trois CPIE se sont associés pour **accompagner et former les collèges du département** sur la gestion des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire : les CPIE Pays d'Aix, Côte Provençale, et Rhône - Pays d'Arles.

L'accompagnement multi-acteurs s'adressait aux principaux, aux principaux-adjoints, aux gestionnaires et aux chefs de cuisine des établissements.

Le programme comprenait :

- Un apport sur la réglementation en vigueur et à venir,
- Une présentation et formation à l'utilisation d'outils de diagnostic des déchets et du gaspillage alimentaire,
- Deux visites techniques : une zone de stockage des déchets et une cantine.
- La co-construction d'un plan d'actions.



Actions pédagogiques sur l'alimentation durable

Par ailleurs, dans le cadre de différents programmes pédagogiques (auprès des écoles, des collèges, du grand public), le CPIE du Pays d'Aix propose **des ateliers et animations autour de l'alimentation saine et durable**. La question du gaspillage alimentaire constitue un volet de ces interventions et fait partie intégrante de la notion d'alimentation durable. Exemples : dégustation de plats faits maison VS industriels, lecture d'étiquettes, comment bien ranger son frigo, recettes antigaspi...

En parallèle de ces actions, le CPIE Pays d'Aix crée régulièrement des outils pédagogiques : guides pratiques, exposition, jeux pour les plus jeunes...

Exemple : le [Guide sur le mieux consommer et moins gaspiller](#).

Résultats des actions

Les accompagnements des collèges ont permis :

- Réalisation d'un pré-diagnostic global.
- Redynamisation de l'équipe pour analyser sa façon de gérer les déchets, évoquer l'organisation interne...
- Mise en lumière des points positifs et des axes de progrès.
- Mise à niveau sur les différentes réglementations et leurs impacts sur le fonctionnement de l'établissement.
- Echanges sur les bonnes pratiques à mettre en place, notamment sur la base de retours d'expérience d'autres collèges.
- Changements de comportements et accompagnement du grand public et des enfants dans la réduction du gaspillage et vers le mieux manger.

Jonathan BOYER

Responsable Pôle Développement Durable des Territoires



j.boyer@cpie-paysdaix.com
www.cpie-paysdaix.com

« Accompagnement des entreprises agroalimentaires régionales dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »



Le CRITT Agroalimentaire Sud apporte des conseils et appuis techniques aux entreprises sur leurs projets de développement : innovation, performance industrielle, sécurité des aliments, qualité nutritionnelle des produits, décarbonation, éco-conception (produits et emballages). Les services se déploient sous forme de formations, conseils et diffusion d'informations techniques et réglementaires.

Actions menées

Le CRITT est en mesure d'accompagner les entreprises agro-alimentaires souhaitant **diagnostiquer leurs pertes en production**, les réduire, et **trouver des voies de valorisation de leurs coproduits**, en proposant les domaines d'expertise suivants :

- Identification et quantification des pertes en production (Diagnostic « déchets » ou « Eco-Flux »).
- Définition d'un plan d'actions de réduction des pertes.
- Accompagnement dans le choix de valorisation des coproduits et biodéchets.
- Sensibilisation sur les enjeux des voies de valorisation des coproduits : alimentation humaine, alimentation animale, compostage, méthanisation.
- Veille réglementaire sur les obligations en matière de gestion des biodéchets et de réduction du gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« C'est un réseau riche en compétences et en initiatives porteuses d'idées. Il permet de valoriser les actions anti-gaspi menées partout en région. »

Estelle MARIN,
experte RSE et éco-conception



estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Actions phares

Sur l'accompagnement à la réduction du gaspillage :

- Le CRITT Agroalimentaire Sud est agréé par Bpifrance avec le soutien de l'ADEME pour la réalisation du **Diagnostic Eco-Flux** pour les entreprises de 20 à 250 salariés : analyse des données, calcul des pertes, création d'indicateurs, recommandations pour réduire les pertes/gaspillage alimentaire, échanges de bonnes pratiques.
- Le CRITT a réalisé un webinaire sur les enjeux des différentes voies de valorisation des coproduits agroalimentaires dans le but de sensibiliser et d'informer les industriels agroalimentaires en PME.

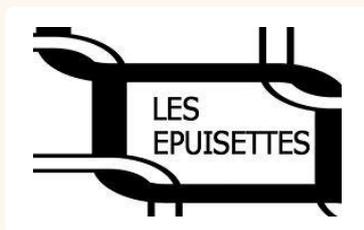
Résultats des actions

- Plus de 10 entreprises ont réalisé un diagnostic Eco-flux en 2 ans.
- Le webinaire a intéressé une vingtaine d'entreprises.



LES EPUISSETTES

« Un évènement gratuit et ouvert à tous pour sensibiliser largement à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le Vieux Port de Marseille »



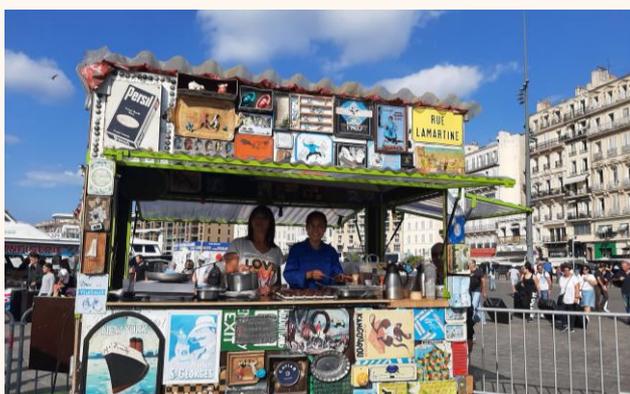
L'association les Épuisettes est basée à Marseille. Elle a été fondée pour lutter contre toutes les formes de gaspillage et participer à la réduction des déchets dès leur source. Dans ce but, l'association organise des évènements pour sensibiliser et donner des moyens d'agir aux consommateurs, tout en prenant conscience dans une ambiance chaleureuse de l'importance des enjeux autour du gaspillage.

Actions menées

L'association mène des actions de sensibilisation et d'éducation autour de la réduction globale des déchets via des ateliers pratiques et des actions de terrain, comme des journées de ramassage de déchets (action « Calanque propre ») en partenariat avec l'association Terre Mer).

Actions phares

Pour sensibiliser largement sur le sujet du gaspillage alimentaire, l'association organise tous les ans une grande manifestation à destination du grand public sur le Vieux Port de Marseille, à l'occasion de la Journée Internationale de l'alimentation. Cette journée est marquée par des animations et de nombreux stands d'associations engagées dans la réduction des déchets.



Au cours des animations, des chefs cuisiniers préparent des mets à base de fruits et légumes dit « déclassés », pourtant parfaitement consommables. Les partenaires engagés dans cette lutte échangent avec les visiteurs qui viennent goûter aux mets des chefs, pour les sensibiliser à la réduction globale des déchets.

Résultats des actions

Chaque année, un millier de passants s'arrête sur les stands de l'évènement, dégustent des mets tout en échangeant avec les partenaires pour comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire, et les solutions pour agir. L'association a élaboré un livret de recettes anti-gaspi et le distribue largement lors de ses évènements.

Projets futurs

Elargir et faire essaimer notre action en organisant des manifestations dans d'autres villes afin de toucher encore plus de monde.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous soutient dans notre projet ; nous espérons poursuivre et renforcer davantage notre partenariat et atteindre nos objectifs communs. »

Isabelle BESANCON,
Responsable des partenariats



Didier GUIBBAUD
lesepuisettes13@gmail.com

« Diagnostiquer les facteurs de gaspillage des professionnels, les réduire, former et autonomiser les acteurs puis sélectionner et mettre en œuvre les meilleures solutions de revalorisation »



EQOSPHERE-Prospectives RSE est un bureau d'étude technique et de conseil opérationnel et organisme de formation certifié QUALIOPF, spécialiste depuis 2012 des programmes de réduction du gaspillage, de la surproduction et des déchets professionnels. Entreprise de l'économie circulaire et de l'ESS, EQOSPHERE croit en un modèle durable fondé sur des démarches de progrès acteur par acteur, sur l'intelligence collective et sur des solutions d'économie circulaire territoriales.

Actions menées

Pionnière dans la conception de programmes RSE/RSO appliqués à la réduction du gaspillage et des déchets des acteurs professionnels, EQOSPHERE met en œuvre sur toute la France : diagnostics quantitatifs et qualitatifs sur site, co-construction et rédaction des plans d'actions, accompagnement à l'application des plans d'actions, formations professionnelles, solutions de revalorisation des surplus alimentaires ou non et des déchets.

Chaque étape est structurée par 3 principes : accélération de la démarche au sein des organisations, adhésion et autonomisation des équipes, coopération avec l'ensemble des parties prenantes.

Actions phares

- Prototype de diagnostic du gaspillage alimentaire des Compagnies de CRS zone sud (ministère de l'Intérieur) en mobilité et sur site et formations professionnelles.
- Diagnostics du gaspillage et des déchets dans 2 écoles de la Ville de Marseille (juin 2024).
- Formations professionnelles à la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets pour tous types d'établissements de santé, financées par l'ANFH PACA.
- Accompagnement complet et modulable à la réduction du gaspillage alimentaire, des biodéchets et des emballages en collectivités locales.

- Création de la 1^{ère} base informatique de traitement des données quantitatives et qualitatives de la surproduction et des déchets.
- Animation de séminaires réseaux et de débats interactifs sur ces enjeux.

L'entreprise optimise et gère sur le long terme les dispositifs "antigaspi et solidarité" de dons de produits alimentaires et non alimentaires d'acteurs de la grande distribution (Auchan, Leclerc ...), du secteur événementiel (Traiteurs de France, agences...) et d'espaces complexes pluri-acteurs (centres commerciaux).

Résultats des actions

- Taux de réduction des déchets de **25 à 60 %** en volume selon accompagnement et secteur d'activité.
- **423 établissements** scolaires, de santé, restaurants administratifs accompagnés (diagnostics, plans d'actions, sensibilisation et formation).
- **130 formations** à la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets en restauration collective (soit plus de 1570 personnes formées).

Projets futurs

Fidèles à notre mantra "une fois pour toutes !", nous continuons à accompagner davantage de partenaires privés et publics afin de contribuer à des transformations et à créer des impacts durables.

Nous allons participer à l'élaboration de nouvelles phases de la politique publique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets dans plusieurs régions et au niveau national.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une nouvelle expérience territoriale avec des enjeux et des acteurs spécifiques pour y partager nos valeurs, faire connaître nos expertises et contribuer au décryptage et à l'évolution de la scène de l'antigaspi en région. »

Xavier CORVAL, Directeur d'Eqosphere



contact@eqosphere.com
www.eqosphere.com

« Accompagner à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »



France Nature Environnement des Alpes de Haute-Provence est la fédération départementale des associations de protection de l'environnement. Depuis 1973, FNE 04 agit sur une multitude de sujets : agriculture, aménagement durable, gestion des déchets, santé et environnement, biodiversité, climat et énergie, eau et rivière, montagne, impacts industriels, juridique...

Actions menées

L'association a 5 actions socle : fédérer, sensibiliser, favoriser le dialogue environnemental, accompagner et former, défendre. Cela s'illustre par exemple en siégeant dans les commissions départementales, en répondant aux enquêtes publiques, en créant des plaidoyers, en réalisant des animations auprès de tous publics, en accompagnant les acteurs locaux à la transition écologique...

Actions phares

Pendant 2 ans, **FNE 04 a accompagné Provence Alpes Agglomération (PAA)** dans la réalisation d'une action de son **Projet Alimentaire Territorial**. Ainsi, 4 établissements volontaires ont été accompagnés à la réduction du gaspillage alimentaire : 2 écoles, 1 cantine de personnel hospitalier, 1 cuisine centrale fournissant un groupe scolaire et un établissement public de santé. Les principales étapes ont été :

- Pesées du gaspillage alimentaire pour établir un diagnostic sur une semaine,
- Co-construction d'un plan d'action avec les équipes de l'établissement et restitution des résultats,
- Atelier de sensibilisation des convives,
- Pesées finales sur une semaine pour évaluer l'impact,
- Co-construction d'un plan d'action pour pérenniser.



Résultats des actions

Une **réduction remarquable du gaspillage de -21 à -60%** a eu lieu dans 3 des établissements, résultat d'actions simples : meilleure communication entre convives et agents, explications sur le menu, réaménagement du self, ajustement des portions puis des commandes...

Globalement, nous avons constaté que c'est l'addition de plusieurs petites actions qui permet de réduire significativement le gaspillage alimentaire. De plus, il est indispensable de mobiliser toutes les personnes concernées : les équipes de cantines mais aussi les gestionnaires d'établissement, les convives... Les gestes de chacun permettent la réduction globale du gaspillage. Enfin, nous préconisons toujours un accompagnement de long terme pour que celui-ci soit efficace et pérenne.



Projets futurs

Après avoir accompagné la CCSB et PAA, FNE 04 continue son engagement auprès du Conseil Départemental 04 pour la réduction du gaspillage alimentaire dans 14 collèges. De plus, l'association a commencé un travail en collaboration avec l'ADEME pour accompagner les porteurs de projets en région dans la conduite de leurs actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Rencontrer les acteurs et actrices du territoire et partager nos expériences, s'inspirer mutuellement. Le réseau est un très bon moyen pour échanger idées et bons tuyaux ! »

Elsa HAMANN
elsa.hamann@fneo4.fr



Laetitia LONGO
laetitia.longo@fneo4.fr

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT 05

« Accompagner les acteurs de Hautes-Alpes à gérer leurs biodéchets et à lutter contre le gaspillage alimentaire »



La Société Alpine de Protection de la Nature - France Nature Environnement Hautes-Alpes (SAPN-FNE 05) œuvre pour la connaissance naturaliste des Hautes-Alpes et la protection de son environnement depuis 1976. Elle est la fédération départementale du réseau France Nature Environnement, et œuvre pour la protection de la nature dans les Hautes-Alpes.

Actions menées

La SAPN-FNE 05 est engagée dans le projet **Compost'Alpes**, qui consiste à réaliser la collecte des biodéchets des restaurateurs et commerces de Gap, à vélo, avant de les composter.

D'autres projets permettent d'être en lien avec des collectivités afin de les accompagner sur la mise en place de dispositifs de gestion des biodéchets.



Actions phares

L'association s'est engagée dans un nouveau projet, encore à ses débuts, qui vise à améliorer l'accompagnement des porteurs de projets des Hautes-Alpes sur la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire, afin d'atteindre des résultats à la hauteur des enjeux de transition dans le secteur de l'alimentation durable.

Les actions viseront à permettre l'émergence, le développement ou la pérennisation d'actions contribuant à la réduction significative des pertes et du gaspillage alimentaire.

Les missions de FNE 05 consisteront à faire circuler les informations auprès des acteurs des Hautes-Alpes ainsi qu'à accompagner les porteurs de projets grâce à des outils, ressources et réseaux de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire : plateformes collaboratives et Librairie de l'ADEME, réseau Régali'm, etc.



Clothilde GAGNE
sapn@wanadoo.fr

« La prévention-santé par l'alimentation »

Les INSATIABLES

GroupeSOS

L'association Les Insatiables (Groupe SOS) mobilise les acteurs et les expertises d'un territoire pour transmettre des savoir-faire permettant à chacun d'adopter une alimentation saine, durable, en faveur de sa santé et de son bien-être.

Actions menées

Nous ne sommes pas tous égaux face à l'alimentation. Les conséquences sont tangibles à la fois sur l'accroissement des maladies de malnutrition (dénutrition et obésité) et sur l'environnement.

Pour lutter contre ces inégalités, nous proposons des actions de la fourche à la fourchette, de la découverte des produits à la lutte anti-gaspillage en passant par la cuisine. Notre approche est globale et permet la maîtrise de savoir-faire pour des publics dits vulnérables : les jeunes, les seniors, les personnes en situation de précarité, mais aussi pour les professionnels.

Les Insatiables se mobilisent pour **du bon, du beau, durable, pour toutes et tous.**

Actions phares

Les Insatiables proposent des ateliers permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire, pour tous les âges.

- **Démonstrations culinaires et/ou ateliers de cuisine**

Animés par des chef.fes cuisiniers ou des diététicien.nes engagé.es, ces actions visent à diffuser des bonnes pratiques en cuisine pour tous et donner des astuces anti-gaspi à appliquer au quotidien, ainsi que des idées de recettes.



- **Atelier « petit budget »**

Ces actions permettent d'aborder les façons de construire des repas équilibrés à bas coût, sans y sacrifier la qualité. Toutes les astuces anti-gaspillage sont naturellement au cœur des échanges, qu'il s'agisse de la gestion des stocks ou de la cuisine des restes ou des épiluchures.

- **Atelier de transformation**

En partenariat avec des structures ou experts en transformation, nous proposons des ateliers de lactofermentation, de transformation de fruits en confiture ou sirops, pour sensibiliser contre le gaspillage alimentaire tout en valorisant le fait-maison.

- **Formations ponctuelles en établissement sur le gaspillage alimentaire**

Ces formations visent à définir, identifier le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective (EHPAD et crèches), ainsi qu'à identifier les enjeux, puis à repérer des pistes de solutions.

Résultats des actions

Nous avons sensibilisé 177 712 bénéficiaires depuis la création de l'association (seniors, parents, enfants...), avec un taux de satisfaction avoisinant les 99%.

Projets futurs

Nous allons poursuivre ces actions auprès de nos publics, et sommes ouverts aux partenariats pour développer de nouvelles actions anti-gaspi !

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im, c'est un réseau d'acteurs varié et riche, des ressources à disposition et de super rencontres lors des journées annuelles du réseau ! »

Anaïs SCUSSEL,
Responsable alimentation Région Sud



anaïs.scussel@groupe-sos.org

« Accompagner et valoriser le temps du repas »



Le Loubatas est une association d'éducation et de formation à l'environnement qui gère un écocôte de groupe fonctionnant à l'énergie solaire, à Peyrolles-en-Provence (13).

Actions menées

Le Loubatas œuvre pour avancer collectivement vers d'autres manières d'habiter la Terre. Pour cela l'association mène des actions d'éducation et de formation sur les enjeux environnementaux : accueil de groupes à la journée ou en séjours éducatifs avec un programme pédagogique co-construit, interventions en milieu scolaire, accompagnement et formation des acteurs sur les pratiques du Dehors et les Cuisines Nourricières, tourisme durable dans son écocôte.

Actions phares

- Les repas à l'écocôte : le **Projet Alimentaire de Référence** du Loubatas implique de mettre en œuvre une cuisine durable et de proximité, de favoriser la participation des mangeurs à l'élaboration et au temps du repas, d'animer le repas par des activités flash.
- **Module de formation professionnelle** « Accompagner le Temps du Repas » : alternance d'activités ludiques et de réflexions pour : comprendre l'importance du rôle de chacun pendant et autour du repas, et les contraintes associées aux métiers associés ; trouver du sens et revaloriser le temps du repas en restauration collective ; identifier des actions à réaliser au sein de son établissement ; connaître la réglementation.



Résultats des actions

- À l'écocôte, les actions permettent une meilleure compréhension des enjeux de l'alimentation, une ouverture des mangeurs à de nouveaux goûts, tout en maintenant un gaspillage alimentaire faible.
- La formation « ATR » enclenche une prise de conscience de la valeur des différents acteurs dans l'acte alimentaire, une revalorisation des métiers, plus de sens au travail, une augmentation de la motivation pour agir, et de nouvelles idées pour animer le repas.

Projets futurs

- Développer de nouveaux formats d'accompagnements de la restauration collective.
- Poursuivre l'essaimage de la méthodologie « Accompagnement Villes Nourricières ».
- Réaliser des formations sur l'alimentation et les cuisines nourricières auprès de personnes en insertion.
- Projet Graine / CRES / Ville de Marseille : sensibilisation d'une classe et d'une équipe de professionnels à l'alimentation durable.
- Famille Zéro Déchets avec Zéro Waste et la Métropole Aix-Marseille.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im est un espace ressource pour mettre à jour ses connaissances sur le sujet et mieux accompagner les actions de terrain. »

Solène MARCHAND, Chargée de projets



solene.marchand@loubatas.org

« Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets des restaurants scolaires sur le territoire de la Métropole Aix Marseille Provence »



La Métropole Aix Marseille Provence (92 communes) est activement engagée dans la réduction des déchets ménagers sur son territoire, et spécifiquement dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Actions menées

Dans le cadre de son Plan de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés, la Métropole Aix-Marseille Provence propose depuis 2023 un accompagnement individualisé pour les communes volontaires. Celles-ci peuvent candidater via un appel à manifestation d'intérêt et ainsi bénéficier de moyens mis à leur disposition :

- Accompagnement du référent pour la réalisation d'une pesée et l'élaboration d'un diagnostic,
- Visite d'une cantine et premiers conseils,
- Aide à l'analyse des résultats du diagnostic et à la recherche de solutions,
- Travail sur les freins identifiés, conseils de pistes d'amélioration.
- Sensibilisation des agents de restauration.

Actions phares

Au sein des établissements, suite à l'accompagnement, de nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en place : travail sur les grammages et les quantités servies, ajustement de la distribution du pain... Par ailleurs, de nouvelles habitudes permettent de réduire la quantité globale de déchets, comme le retour aux serviettes en tissu, l'installation d'un distributeur de compotes et yaourts afin d'éviter les emballages, la mise en place d'aires de compostage dans les écoles.



Résultats des actions

Baisse des tonnages des ordures ménagères, meilleure gestion des déchets et du tri. Sensibilisation des agents de cantine et animateurs, implication de tous, des agents de la commune jusqu'aux enfants, à la réduction du gaspillage alimentaire.

La Métropole met à disposition de nombreux guides pour outiller les communes dans la gestion de leurs déchets : boîte à outils, Kit anti gaspillage alimentaire, retours d'expérience de communes, fiches actions, guide des déchets verts ... sont disponibles [sur son site](#).

Projets futurs

L'accompagnement est pérenne et se poursuit auprès de 35 communes sur l'année 2025/2026.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le réseau REGAL'im permet de connaître des retours d'expériences enrichissants, de rencontrer des personnes qui font le même métier et d'avoir des données récentes sur le gaspillage alimentaire. »

Mauricette AGIER,
Gestionnaire de la réduction des déchets



mauricette.agier@ampmetropole.fr
dechets.ampmetropole.fr

« Parcours d'accompagnement pour une restauration collective durable du Projet Alimentaire Territorial de la Métropole »



La Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM), située sur le littoral varois, se compose de 12 communes et plus de 450 000 habitants. Depuis 2019, elle est engagée dans une démarche de Projet Alimentaire Territorial, labellisé de niveau 2 en 2024, pour une durée de 5 ans.

Actions menées

Le PAT agit avec les acteurs locaux pour mettre en œuvre la feuille de route coconstruite :

- Amener le territoire vers plus d'autonomie et de résilience alimentaire,
- Ancrer une économie circulaire territoriale vertueuse,
- Développer une alimentation durable, disponible et accessible au plus grand nombre,
- Coconstruire un PAT vivant qui s'inscrit dans la durée.

Pour cela, le PAT agit à plusieurs niveaux :

- Soutien aux acteurs et initiatives locales,
- Animation d'un réseau des cantines,
- Mise en lien entre agriculteurs et consommateurs,
- Accompagnement vers une agriculture plus durable.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im permet de rencontrer d'autres acteurs, de s'inspirer les uns les autres en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, et d'acquérir des connaissances sur ces questions, notamment grâce à Manon, toujours réactive et de bon conseil ! »

Camille PESQUET,
Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial

camille.pesquet@metropoletpm.fr



Actions phares

Le PAT TPM propose d'accompagner la restauration collective vers des pratiques plus durables. Ce projet, qui fait suite au diagnostic réalisé en 2021-2022, a reçu un financement du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Il se décline en 3 actions :

- Formation CNFPT sur la restauration collective durable
- Accompagnement de cantines pilotes,
- Parcours de sensibilisation des élèves à l'agriculture et l'alimentation durables.

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par la formation des cuisiniers et gestionnaires et la sensibilisation des enfants. En travaillant sur ces différents niveaux, l'objectif est de réduire fortement le gaspillage, dont l'évolution sera observée par des pesées régulières.

Une pièce de théâtre complète le parcours de sensibilisation. Intitulée « La Poubelle au Roi Dormant », elle aborde de manière ludique les questions de gaspillage alimentaire, mais aussi de précarité alimentaire.

D'autres actions de lutte contre le gaspillage continuent, notamment au travers des **Cueillettes Solidaires**, portées par l'association l'Econome.

Résultats des actions

Le parcours de sensibilisation des élèves a démarré dans 3 écoles à Toulon, Carqueiranne et Le-Revest-les-Eaux, et continuera à La Seyne-sur-Mer. Les 8 autres communes de la Métropole en bénéficieront les deux années suivantes.

Projets futurs

L'objectif est de pérenniser et d'essaimer les actions engagées au-delà des cantines pilotes. Il s'agit d'accompagner, d'ici fin 2027, l'ensemble des 12 communes de la Métropole dans le cadre du projet pour une restauration collective durable.

Les cueillettes solidaires seront également poursuivies, en cherchant notamment à renforcer le réseau de producteurs.



« Accompagner les collectivités à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et à la gestion de proximité des biodéchets ménagers »



L'association Opus, labellisée CPIE des Pays de Vaucluse, est une association loi 1901 avec plus de 45 ans d'histoire ! Basée à l'Isle-sur-la-Sorgue, notre équipe mène des actions d'envergure départementale et régionale **en faveur de l'environnement et du patrimoine.**

Actions menées

En tant que CPIE, nous agissons de manière impartiale et objective, tout en étant ancrés dans notre territoire. Nous nous inscrivons dans la co-construction et le partenariat pour mener des projets avec les habitant.es et les acteurs locaux afin de répondre aux défis sociétaux.

Notre démarche de qualité garantit la cohérence des actions de l'association, en accord avec notre charte nationale. Nous proposons 4 modes d'agir, en convergence avec les dynamiques de territoire :

- **Chercher**, en proposant conseils et expertises et en expérimentant de nouvelles pratiques.
- **Développer**, en diffusant et échangeant ces pratiques avec nos partenaires.
- **Transmettre** des savoir-faire et des outils, dans une démarche à la fois scientifique, sensible et culturelle, adaptée aux différents publics.
- **Faciliter** les échanges entre les acteurs, permettre l'expression d'un attachement partagé au territoire, réaliser des actions communes répondant à un enjeu identifié.

Ces actions portent sur diverses thématiques telles que la culture du risque (inondation et feu de forêt), la biodiversité terrestre et aquatique, l'alimentation durable, la gestion des ressources en eau et des déchets, ainsi que la restauration du petit patrimoine rural.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im permet de valoriser les actions du CPIE et apporte des ressources dont on peut s'inspirer. »

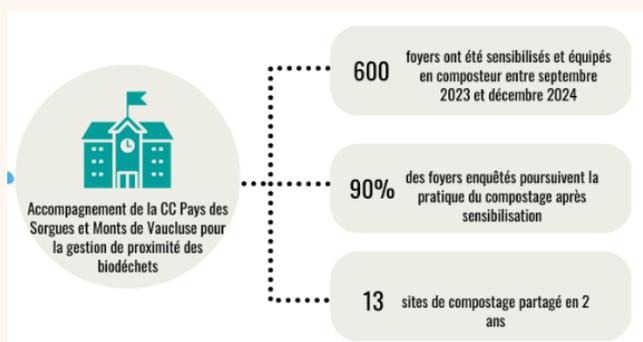
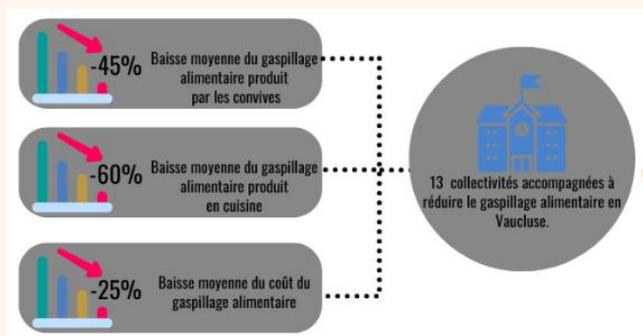
Céline LELIEVRE, Directrice

Actions phares

- Accompagnement de la Communauté de Communes Pays des Sorgues et Monts de Vaucluse dans sa politique de gestion des biodéchets (compostage partagé, domestique, ateliers de sensibilisation, etc.)
- Réalisation d'animations au sein du dispositif pédagogique « Collégiens citoyens » en Vaucluse.
- Accompagnement de 13 restaurations collectives dans le Vaucluse à la réduction du gaspillage alimentaire. La démarche proposée est participative, inclusive et mobilise l'ensemble des parties prenantes sur 2 ans.

Résultats des actions

- **280 collégiens sensibilisés** à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable.



Projets futurs

- Poursuite de la démarche d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire auprès de Morières-lès-Avignon et Velleron.
- Poursuite du dispositif collégiens citoyens



contact@opus.cpie84.org

PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON

« Accompagner l'évolution des menus vers une alimentation méditerranéenne locale et de qualité et lutter contre le gaspillage alimentaire »



Le PNR du Luberon couvre 78 communes sur les départements de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. Le territoire porte un PAT depuis 2017, et anime depuis 2009 le réseau « De la ferme à ta cantine » visant à améliorer l'alimentation en restauration collective.

La Ville d'Apt s'est engagée en 2023 dans le projet PNA porté par le PNR du Luberon sur l'alimentation méditerranéenne biologique, mettant en avant les liens forts avec la santé humaine et environnementale. Le SIRTOM a quant à lui en charge l'animation du PLPDMA, le plan local de prévention des déchets.

Les 3 structures se sont mobilisées pour mutualiser leurs actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Actions menées

Dans le cadre de son PAT, le Parc met en place une culture commune autour de l'alimentation méditerranéenne avec une approche systémique, depuis la préservation du foncier agricole jusqu'à l'accès à une alimentation locale et de qualité pour la population.

Actions phares

Dans le cadre du PNA 2023-2025, de nombreuses actions ont lieu pour améliorer l'alimentation fournie par la cuisine centrale d'Apt aux 12 établissements livrés en liaison froide. 1200 repas sont préparés en moyenne chaque jour. Afin d'améliorer les menus, le PNR a engagé une démarche d'information large pour créer une culture commune : réunions auprès des services de la Ville (affaires scolaires, animation), formations auprès des agents (prestation du Loubatas), interventions dans les conseils d'école, etc.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une visibilité, une mise en réseau, un retour d'expériences. »

Julie RIGAUX,
chargée du Projet alimentaire du PNR du Luberon

julie.rigaux@parcduluberon.fr



Le SIRTOM, de concert avec la stagiaire du Diplôme Universitaire « Chef de projet en alimentation durable » de la Ville d'Apt et le Parc Naturel Régional du Luberon, se sont associés pour la mise en place d'actions de pesée des restes alimentaires par composantes dans les établissements livrés par la cuisine centrale. L'objectif affiché de ces campagnes est d'identifier les causes du gaspillage alimentaire afin de le limiter, et d'orienter les économies réalisées vers l'achat de denrées locales et biologiques.



Résultats des actions

Ces actions visent à faire évoluer le rapport à l'alimentation, en apportant des connaissances sur les liens entre alimentation et santé globale, via le concept « une seule santé » de l'ONU. L'objectif est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire, et d'atteindre les objectifs EGALIM en termes de qualité des denrées alimentaires.

Projets futurs

Les campagnes de sensibilisation et de pesées seront poursuivies en 2026 et 2027 pour mesurer l'impact global de ces actions et leur potentiel de déploiement à plus large échelle.

« Accompagner les communes à réduire le gaspillage alimentaire grâce à la mission « Nos Cantines Durables » »



Le Projet Alimentaire Territorial co-porté par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays d'Arles accompagne les 121 communes du PAT sur la thématique de la restauration collective à travers la mission "Nos Cantines Durables".

Actions menées

Une démarche est engagée depuis 2018 pour développer une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous à l'échelle des Bouches-du-Rhône.

Pour cela, tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont mobilisés et accompagnés, dans un dialogue territorial continu et des actions opérationnelles. Les objectifs sont :

- Maintenir la capacité agricole productive du territoire,
- Développer les débouchés locaux pour une alimentation durable et juste pour tous,
- Animer le territoire pour accélérer la transition.

Actions phares

Les communes du PAT peuvent bénéficier de deux types d'accompagnements sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **Accompagnement collectif** à travers des journées du Réseau Nos Cantines Durables : formations théoriques et de cuisine, visites de sites, retours d'expériences.
- **Accompagnement individuel** pour les communes qui répondent à l'**Appel à Projet Nos Cantines Durables**. Les lauréates bénéficient de jours d'accompagnement par un bureau d'étude spécialisé, qui pourra mettre en place des campagnes de pesées, proposer des outils de suivi et des pistes d'amélioration issues de l'analyse des données de la commune.

Résultats des actions

Depuis le lancement de la mission en 2021, **près de 1000 personnes** ont participé aux **journées du réseau Nos Cantines Durables**, représentant 89 communes, soit 73% du territoire du PAT. En moyenne, **2 à 3 formations** spécifiques sur le sujet de la réduction du gaspillage alimentaire sont organisées chaque année.

Par ailleurs, **40 communes ont été lauréates** de l'AAP Nos Cantines Durables et ont bénéficié d'un accompagnement individuel. Par exemple, la commune de Sausset-les-Pins a pu mettre en place un diagnostic des déchets alimentaires (protocole de pesée, outil de suivi, analyse des données collectées), accompagné par des recommandations pour limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Projets futurs

- Poursuivre l'accompagnement collectif en organisant des ateliers sur la réduction du gaspillage alimentaire, la valorisation des excédents et des biodéchets.
- Répondre aux besoins individuels des communes sur ces mêmes thématiques.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Des contacts, des échanges et des retours d'expériences diversifiés et inspirants. »

Hannah DUTOURNIER,
Animatrice restauration collective durable du PAT



hannah.dutournier@ampmetropole.fr

SIRTOM de la région d'Apt et PNR du Luberon

« Engagement pluriannuel d'acteurs du pays d'Apt pour développer une alimentation saine, durable et lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective »



Le SIRTOM intervient dans le cadre de son PLPDMA avec pour objectifs la réduction du gaspillage alimentaire des gros producteurs et la prévention des biodéchets. Le PNR du Luberon agit via son PAT en faveur d'une alimentation durable et locale. Les projets ont en commun la lutte contre le gaspillage alimentaire avec une approche systémique. Les structures ont fait le choix de coordonner leurs actions pour en assurer l'efficacité. La Ville d'Apt et le Groupement d'Intérêt Public d'Apt (cuisine centrale) sont parties prenantes du projet en tant qu'acteurs clés de l'écosystème alimentaire de la Ville d'Apt.

Actions menées

La Ville d'Apt s'est engagée dans la démarche depuis 2024 avec l'accueil d'une stagiaire pour établir le plan alimentaire durable de la commune. Grâce au soutien d'un financement PNA, des moyens significatifs ont été mobilisés (accompagnement par le PNR et intervenants extérieurs). Le SIRTOM a pu assurer son rôle dans la mise en place des campagnes de pesées et en installant des tables de tri ainsi que des composteurs de proximité.

Actions phares

L'accompagnement par le PNR et le SIRTOM comprenait des interventions auprès de nombreuses parties prenantes des établissements scolaires : équipes de cuisine, de service, d'animation. L'association Le Loubatas a animé un programme de formation complet qui a permis l'amélioration des pratiques en matière de diversification des protéines. Les formations sur l'accompagnement du temps repas et l'éducation au goût ont permis de favoriser la compréhension des enjeux systémiques alimentation-santé. Des campagnes de pesées ont aussi été menées dans les établissements approvisionnés par le GIP d'Apt.



Le diagnostic, achevé en juin 2025, a permis des ajustements continus :

- Le GIP a revu les grammages et amélioré ses recettes vers plus de végétal, de local et une montée en qualité,
- Le personnel a mis en place des actions : suppression des poubelles de table, annonce du menu, éducation au goût, etc.,
- Le SIRTOM a instauré le tri sélectif et le compostage de proximité avec des tables de tri adaptées.

Résultats des actions

La cuisine centrale a ajusté les portions suite aux retours du diagnostic. Les équipes de service formées et valorisées ont été force de proposition. Des composteurs et tables de tri ont été installés dans les écoles, et un livret pédagogique sur l'alimentation méditerranéenne et la santé a été diffusé.

Les parties prenantes ont acté la continuité de leur engagement dans le cadre d'une convention quadripartite signée en 2025 et renouvelable de 2 ans.

Projets futurs

Les campagnes de sensibilisation et de pesées seront poursuivies en 2026 et 2027 pour mesurer l'impact global de ces actions et leur potentiel de déploiement à plus large échelle.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une visibilité, une mise en réseau, des retours d'expériences. »

Marion SCHMITTER, chargée de mission prévention des déchets ménagers et assimilés

marion.schmitter@sirtom-apt.fr

Julie RIGAUX, Coordinatrice du PAT au Parc naturel régional du Luberon
julie.rigaux@parcduluberon.fr



« Accompagner les Etablissements Sociaux, Médico-Sociaux et de Santé dans leur transition vers une alimentation durable et de qualité »



Actions menées

Société de L'Economie Solidaire et Sociale, WASTCO® a une **expertise ciblée sur le secteur de la santé, du grand âge, du handicap** et de la précarité. L'entreprise accompagne depuis 4 ans les établissements qui accueillent ces résidents fragilisés vers la réduction du gaspillage alimentaire et la mise en œuvre d'une alimentation plus saine et durable.

L'approche proposée est globale : approvisionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire, analyse des prises alimentaires des résidents, adéquation entre prise alimentaire et pathologies collatérales, formations à destination du personnel (aides-soignantes, aides hôtelières, maitresses de maison, accompagnateurs) sur l'alimentation durable et les conditions de prise des repas. Rappelons que l'alimentation est avant tout un soin !

WASTCO® est un **organisme de formation** certifié QUALIOP1 qui dispense des modules sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et des ateliers nutrition pour le personnel et les résidents.

Actions phares

Nous partons du diagnostic du gaspillages alimentaire que nos diététiciennes réalisent. C'est un outil majeur de compréhension de la prise alimentaire des résidents et de la place de l'alimentation dans le projet d'établissement.

Nous réalisons une analyse quantitative et qualitative qui nous permet de proposer un plan d'action concret et réalisable vers une transition alimentaire durable.

L'amélioration de l'alimentation dans les établissements sociaux, médico-sociaux et de santé permet d'améliorer la qualité de vie des bénéficiaires, qui y prennent tous leurs repas. Cette démarche participe à la santé et au bien-être des personnes accueillies.

Aujourd'hui, les enjeux liés à l'alimentation sont multiples (réglementaires, économiques, écologiques, de santé publique, ...) et la lutte contre le gaspillage alimentaire se trouve au cœur du dispositif de soin.

Résultats des actions

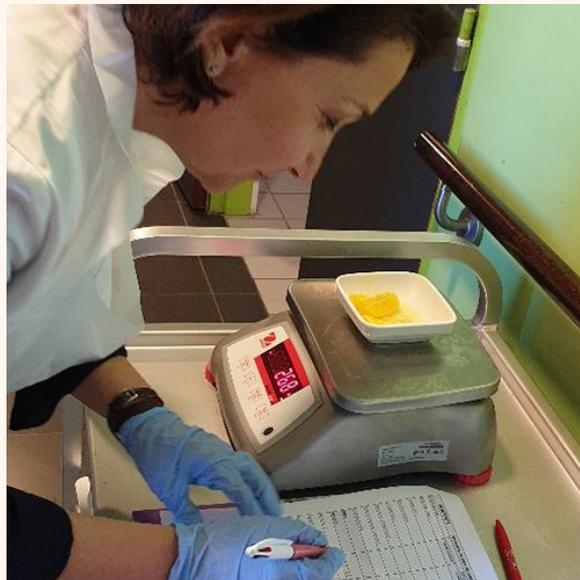
De nombreux établissements nous font confiance :

- Dans le secteur du Handicap : FAM, Foyers de vie, ESAT, EANM, IME.
- Dans le secteur du Grand âge : EHPAD, Résidences autonomie, Centres gériatriques.
- Dans le secteur de la Santé : Cliniques, Hôpitaux, SSR.
- Dans le secteur de la précarité : CHR.

Nous sommes ainsi les partenaires de grandes fondations telle que l'Armée du Salut France ou de la Fédération professionnelle du social et de la santé NEXEM .

Notre expertise reconnue permet de coconstruire avec les établissements et de les accompagner sur la durée.

Favorisant l'inclusion, nous intégrons les résidents dans la démarche, notamment dans le secteur du handicap.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous permet de rencontrer des acteurs complémentaires à nos actions pour proposer à nos clients des offres encore plus globales. »

Sandra RIGAL VADELL,
Fondatrice de WASTCO



sandra.rigal.vadell@wastcofrance.fr
wastcofrance.fr

CHAPITRE 3

REVALORISER PLUTÔT QUE JETER



« La lutte contre les pertes agricoles intégrée dans un projet global de réinsertion professionnelle et sociale »



L'association Le Village, implantée à Cavaillon (84) depuis 1993, accueille des personnes en difficulté pour leur permettre de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et pour les accompagner vers l'autonomie. L'équipe de 30 salariés, épaulée par des bénévoles, met en œuvre ce projet associatif basé sur la mixité, la participation, le travail et l'écologie.

Actions phares

Au sein du pôle alimentation, l'association encadre trois activités, en lien les unes avec les autres :

- **Un atelier de maraîchage Bio** sur 2 hectares en chantier d'insertion, employant une quinzaine de personnes et produisant des paniers de légumes vendus en circuits courts.
- **Des cueillettes solidaires :**
 - Initiées en 2016, elles permettent de glaner et de valoriser des fruits et légumes Bio voués à la perte, directement chez les producteurs provençaux.
 - Les cueillettes sont réalisées grâce à des bénévoles, qui peuvent aussi être en situation de précarité alimentaire.
 - Elles sont de plus en plus réalisées en partenariat avec d'autres collectifs, dans une dynamique de partage et de redistribution des surplus.
 - Les produits récoltés sont redistribués en interne aux personnes accompagnées mais aussi à des associations d'aide alimentaire locales, ou encore dirigés vers l'atelier de transformation.

Cet **atelier de transformation de légumes** est également un chantier d'insertion. Ouvert en octobre 2020, il a été spécifiquement pensé et conçu pour éviter le gaspillage alimentaire.

Résultats des actions

Depuis le début du projet de cueillettes solidaires en 2016, **57 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées**, dont 6 tonnes en 2024, avec une moyenne de 160kg récoltés par cueillette. **Une quinzaine de producteurs partenaires** fait appel aux équipes du Village tous les ans.

L'atelier de transformation commercialise les produits fabriqués avec les fruits et légumes glanés, dans des épiceries Bio, en vente directe et sur commande.

Projets futurs

Le projet de cueillettes solidaires est en phase d'essaimage jusqu'en 2026 : le Village accompagne des structures à développer l'action directement sur leur territoire, grâce à des outils méthodologiques. L'objectif est de développer un maillage territorial de collectifs de glaneurs et glaneuses. N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes intéressés !



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Une connaissance accrue des projets sur le territoire et la rencontre de partenaires (d'essaimage notamment) sur les thématiques qui nous sont chères. »

Marine Olive, Atelier Cueillettes Solidaires



alimentation@associationvillage.fr
www.associationvillage.fr

COOPERATIVE COPSOLFRUIT

« Valoriser la figue AOP par la diversité des produits et débouchés »



Créée en 1961, la coopérative COPSOLFRUIT regroupe aujourd'hui une centaine de producteurs ultra-locaux autour de la figue de Solliès, reconnue AOP. Elle assure le tri, le conditionnement, la commercialisation et l'expédition des figues, à destination du marché national. Ce sont ainsi 900 tonnes de fruits qui sont expédiées chaque année par la coopérative, dont 500 sous AOP.



Actions menées

- Les producteurs récoltent la figue, que la coopérative trie, calibre et conditionne pour les différents circuits de vente.
- La vente se répartit à 55 % vers la distribution (GMS), et à 45 % vers les grossistes, principalement en France.
- La coopérative dispose également d'une filiale de vente directe, le magasin "Court Circuit Paysan", favorisant les débouchés en circuit court et renforçant son ancrage territorial. Y sont proposés des produits locaux, frais et transformés, essentiellement issus de la vallée du Gapeau, et au plus loin issus de la région.



Actions phares

- Au sein de la coopérative, une segmentation fine des produits et des débouchés permet de valoriser la totalité des figues apportées par les producteurs. Un important travail de calibrage (taille, poids) permet d'orienter une partie des fruits vers la vente en frais : ce sont les plateaux de figues que nous retrouvons sur nos étals. Les autres (pour des raisons de calibres, formes originales) sont d'abord congelées pour les conserver, puis iront faire le plaisir de transformateurs: on les retrouve dans des confitures, glaces ou biscuits à base de figue. Ainsi, chaque fruit a son débouché !
- Au sein du magasin en vente directe, les équipes gardent un œil attentif sur les produits frais : tout produit fragile ou en maturité avancée est dirigé vers la transformation. Celle-ci est assurée par deux prestataires ultra-locaux : "Les Confiottes de Mamie" (La Farlède) et "Les Cuisiniers du Potager" (Solliès-Pont) réalisent soupes, marmelades et confitures, qui sont ensuite proposées à la vente en magasin. Une vraie seconde vie !

Résultats des actions

Grâce à cette stratégie, le magasin en vente directe réduit fortement ses pertes. Les produits sauvés de cette manière bénéficient d'une valorisation locale, qui mobilise l'écosystème agro-alimentaire et l'économie territoriale.



« Opération Marché Propre »



La Communauté de Communes du Briançonnais, située dans le département des Hautes-Alpes, regroupe 13 communes.

Actions menées

Le projet Marché Propre a débuté sur le marché de Briançon en 2019 afin de mettre en place le tri des différents flux de déchets des forains : cagettes en plastique ou en bois, cartons, biodéchets. L'action se poursuit donc depuis 6 ans, et a été dupliquée en 2022 sur la commune de La Salle-Les-Alpes.

Ce projet est mené conjointement avec l'association Environnement et Solidarité qui intervient notamment auprès des forains pour les sensibiliser au tri et à la réduction de leurs déchets ainsi qu'auprès des chalandes pour les sensibiliser à la réduction des déchets en amenant leurs propres contenants.

Ce projet s'inscrit dans le cadre du PLPDMA (Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés) et de la charte zéro déchet plastique de la Région SUD.

Actions phares

Afin de réduire le gaspillage alimentaire en fin de marché, deux dispositifs ont été mis en place sur le point tri :

- Une **table de glanage** où les forains viennent déposer, au moment de trier leurs déchets, les fruits et légumes abimés qu'ils ne destinent plus à la vente. Ainsi, le glanage ne se fait plus auprès des forains sur le marché, mais directement sur cette table.
- Une poubelle à biodéchets est disponible à côté de la table de glanage pour les fruits et légumes qui sont vraiment trop abimés et non consommables. Ces biodéchets sont destinés à l'alimentation animale et sont récupérés par un éleveur local.

Résultats des actions

La table de glanage est rentrée dans les habitudes de la majorité des forains. Particuliers et associations y viennent chaque mercredi et dimanche en fin de marché.

Certains ont même pris l'habitude d'aider les forains dans leur tri. Il ne reste par conséquent que peu de biodéchets.

La poubelle à biodéchets a été retirée du marché de Briançon car de nombreux déchets autres que les biodéchets y étaient jetés.

Projets futurs

Des composteurs grutables vont être installés sur le point tri du marché. La table de glanage restera en place.

Les interventions auprès des forains par notre prestataire ne sont pas reconduites ; une autre modalité d'intervention devra être trouvée.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Des formations, des connaissances et des retours d'expériences qui mèneront je l'espère à de nouveaux projets. »

Aurélia AGNES, chargée de mission
prévention des déchets et économie circulaire



Service de Gestion et Valorisation des Déchets
service.dechets@ccbrianconnais.fr

L'ECONOME

« Une conserverie mobile pour donner une seconde vie aux fruits et légumes en surplus des producteurs »



Fondée en juillet 2017, l'association L'économe est née du constat qu'il existe une quantité importante de fruits et légumes consommables mais écartés des circuits de consommation.

Actions menées

L'équipe de L'économe **collecte les invendus auprès de producteurs et maraîchers** partenaires. Une partie des fruits et légumes est **distribuée** à des associations caritatives. L'autre part est **valorisée en bocaux** ou utilisée lors d'animations de sensibilisation au gaspillage.

Depuis 4 ans, la **conserverie mobile** a pris la route ! Elle se déplace sur un rayon de 100 km autour de Belgentier dans le Var. Ce laboratoire professionnel contient tous les équipements spécifiques à la mise en conserve des aliments, et la transformation est réalisée par l'équipe.

Les producteurs partenaires souhaitent voir leurs surplus de fruits et légumes valorisés pour limiter leurs pertes. La conserverie mobile y répond par la mise en conserve de ces surplus sous forme de bocaux aux recettes variées s'adaptant à la saisonnalité, et un don direct d'une partie de ces surplus à la Banque Alimentaire.

La conserverie mobile fait également l'objet d'animations et de sensibilisations à une alimentation durable.

Résultats des actions

- Environ **60 collectes** sont menées chaque année auprès des maraîchers et producteurs.
- En 2024, ce sont **12 tonnes de fruits et légumes** qui ont été sauvées, **dont 5 tonnes données aux associations caritatives**, et **7 tonnes transformées** en bocaux.



- Personnes bénéficiaires des donations par l'aide alimentaire : 104 familles au secours populaire de Solliès-Pont, 22 familles au secours catholique de Garéoult, 21 familles à l'épicerie solidaire de La Passerelle du Val Issole, 7.000 personnes par semaine à la banque alimentaire de La Garde.
- 33 ateliers d'animations et de sensibilisation au gaspillage ont été organisés auprès des scolaires ou de tout public.
- 12 buffets anti gaspi ont été réalisés.
- Depuis 2017, les quantités sauvées cumulées sont de **30 tonnes**.

Projets futurs

- Réflexion autour d'un projet de transformation des surplus de fruits et légumes en conserves à destination de la restauration scolaire.
- Développement d'un projet de mise en bocal des rebuts issus du tri des centres de réceptions de denrées tels que la Banque Alimentaire ou les Resto du Cœur.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« De nouveaux partenariats ont vu le jour avec des structures dans la perspective du déploiement de la conserverie mobile. Les rencontres du réseau ont aussi permis de tisser des liens avec les acteurs de la sensibilisation au gaspillage alimentaire pour coopérer sur des projets communs d'éducation à l'alimentation durable. La participation de l'association à ce réseau a entraîné une augmentation de la visibilité globale de nos actions. »

Julie Hermet, fondatrice de L'Econome



contact.econome@gmail.com
<https://leconome.org/>

ECOSLOWASTING

« Optimisation des ressources et engagement durable : solutions antigaspi, RSE, CSRD »



Ecoslowasting est une plateforme locale, basée à Monaco, spécialisée dans la lutte contre le gaspillage et l'accompagnement des entreprises dans leur transition écologique et sociétale. Nous aidons les professionnels à valoriser leurs invendus, tout en intégrant les exigences réglementaires et les attentes en matière de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), de CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) et de Numérique Responsable. Notre approche associe impact environnemental, rentabilité économique et cohérence stratégique via des dispositifs personnalisés.

Actions menées

Nous proposons un accompagnement global et ciblé vers des pratiques durables :

- **Valorisation des invendus** : revente à prix réduit via notre plateforme pour éviter le gaspillage.
- **Accompagnements RSE, CSRD et Numérique Responsable** : structuration de démarches autour des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.
- **Création d'outils pédagogiques** : nous avons conçu un cahier de vacances familial, ludique et intergénérationnel, intitulé « Tous éco-héros ! », pour sensibiliser petits et grands à l'antigaspi, au zéro déchet et à la RSE pendant l'été.

Actions phares

- **Optimisation des flux logistiques** pour limiter les excédents à la source.
- **Ateliers et conférences** autour de l'antigaspi, de la RSE, de la CSRD et du Numérique Responsable, à destination des professionnels comme du grand public.

Résultats des actions

- Réduction concrète du gaspillage chez nos partenaires.
- Sensibilisation de nombreux professionnels et citoyens aux enjeux du gaspillage, de la RSE, de la CSRD et du numérique responsable.
- Meilleure compréhension des obligations à venir pour les grands comptes et des leviers d'action pour les autres acteurs.

Projets futurs

- Étendre nos partenariats : collaborer avec plus de structures pour accroître notre capacité de sauvetage de produits.
- Renforcer la sensibilisation : développer de nouveaux partenariats pour étendre nos ateliers et formations
- Création d'un centre de ressources antigaspi en ligne, incluant des outils pédagogiques, pratiques et collaboratifs.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous a permis de rencontrer d'autres acteurs engagés et de bénéficier d'outils précieux pour optimiser nos actions et projets. »

Elisa ALBERTO,
Fondatrice et gérante



contact@ecoslowasting.com
www.ecoslowasting.com

HOPHOPFOOD

« Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire grâce à une application qui rapproche ceux qui ont trop et ceux qui n'ont pas assez »



HopHopFood a été créée en 2016 face au double constat de l'ampleur du gaspillage et de la précarité alimentaires : 25 % des Français vivent avec moins de 3,5 € par jour pour se nourrir, soit 16,5 millions de personnes.

La mission de HopHopFood est de lutter contre ces deux phénomènes en permettant aux personnes en situation de précarité de bénéficier gratuitement des invendus alimentaires des commerces et des restaurateurs.

Aujourd'hui présente dans plus de 10 villes en France, la région PACA est l'une des plus active du réseau !

Actions phares

L'application HopHopFood permet aux commerces alimentaires de donner des paniers composés de leurs excédents du jour. Ceux-ci sont proposés à des personnes en situation de précarité alimentaire, préalablement accompagnées par des associations habilitées, qui peuvent ainsi venir les récupérer pour les consommer.

Nos cheffes d'antennes travaillent chaque jour au développement et à l'ancrage de l'association sur le territoire, en mettant en lien donateurs et bénéficiaires par le biais de partenaires institutionnels et associatifs.



Résultats des actions

HopHopFood a développé un réseau de 26 commerces solidaires sur la région et un maillage territorial fort avec les associations partenaires, permettant, entre décembre 2024 et août 2025 :

- D'aider **500 personnes** différentes,
- De distribuer plus de 5 000 paniers, soit **15,6 tonnes de nourriture sauvées**,
- D'éviter l'équivalent de 23,9 tonnes de CO₂.

Projets futurs

- Création de l'action "Cantines solidaires" avec la Ville de Marseille, pour donner et valoriser les denrées alimentaires en excédent.
- Partenariat anti-gaspi et solidaire avec le Delta Festival pour valoriser les invendus et offrir l'accès à la culture aux bénéficiaires.
- Développement de l'association sur d'autres villes en PACA : lancement imminent à Cagnes-sur-mer.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« De belles rencontres et une légitimité pour être identifié comme un acteur phare de l'anti-gaspi, mais pas que ! »

Clémence GUIOT,
Cheffe d'antenne Aix-Marseille



Bouches-du-Rhône :
clemence13.hophopfood@gmail.com

Alpes-Maritimes : **Nolwenn POUPON**
nolwenn.hophopfood@gmail.com

« Des biscuits qui valorisent les ressources pour un avenir durable »



iPSAGO est une biscuiterie d'un genre nouveau et entreprise à mission, basée à Aix-en-Provence.

Actions menées

iPSAGO a pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire « à la source » par la valorisation de fruits et légumes "moches" et le réemploi de coproduits comme les drêches de brasseries ou les tourteaux d'huileries. Une fois ces ressources valorisées par nos soins, nous créons des ingrédients très intéressants sur les plans nutritionnels et gustatifs. Nous fabriquons ensuite **de savoureux biscuits biologiques et innovants**, 100% végétaux, qui contribuent à la lutte contre le gaspillage ainsi qu'à la transition vers une alimentation plus saine et durable.

Chez ipsago, nous travaillons en majorité avec des producteurs, artisans, brasseurs ou industriels locaux et régionaux afin de trouver des débouchés pour leurs résidus de fabrication trop souvent jetés ou inexploités.

La plupart du temps, nous rachetons ces chutes de fabrication à nos partenaires pour leur apporter des revenus complémentaires et redorer l'image de ces ressources riches nutritionnellement et gustativement.



Résultats des actions

En tant qu'entreprise à mission, notre ambition est d'avoir de réels impacts sur les plans :

- **Environnemental** : en réduisant les déchets et les émissions de GES générées par leur fermentation. Depuis le début de notre activité, nous avons revalorisé **20 tonnes de ressources**.

- **Économique** : grâce à l'économie circulaire mise en place avec nos partenaires et l'utilisation d'ingrédients locaux pouvant remplacer ceux importés. Près de **215.000 sachets** de biscuits ont été vendus en 3 ans !
- **Nutritionnel** : en proposant des ingrédients plus sains, en soignant la composition de nos produits : gammes 100% végétales, sans additifs ni conservateurs, réduites en sucre, apportant fibres et protéines.
- **Social** : ensachage et étiquetage réalisés par des centres favorisant l'insertion dans le monde du travail des personnes atteintes d'un handicap.

Projets futurs

L'année 2025 a marqué une étape décisive avec le référencement de nos produits dans les magasins **Biocoop** de l'est de la France, les enseignes **Naturalia** au sud-est, ainsi que chez différents grossistes.

Forts de cette dynamique, nous accélérons notre développement. Notre ambition est de tisser de nouveaux partenariats afin de rendre nos biscuits disponibles partout en France, et ainsi renforcer notre impact en faveur d'une alimentation saine, durable et d'une lutte active contre le gaspillage alimentaire à la source.

En parallèle, nous poursuivons nos efforts en recherche et développement pour rester à la pointe de l'innovation. Notre objectif est non seulement d'élargir notre gamme, mais aussi de mettre notre expertise au service d'artisans et d'industriels désireux d'intégrer des pratiques circulaires et responsables dans leurs propres productions.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le Regal'im nous permet de faire des rencontres enrichissantes avec des acteurs confrontés aux problématiques sur lesquelles nous travaillons. Cela participe à nous inscrire dans un maillage d'acteurs locaux qui unissent leurs forces pour trouver des solutions. »

Thibault VENEZIA, fondateur et président d'iPSAGO



ipsago.fr et réseau PRECI

LOCAL EN BOCAL

« Transformer les fruits et légumes locaux et Bio écartés du marché »



Local en Bocal est une conserverie artisanale locale, Bio et engagée, basée à Avignon dans le Vaucluse. Elle est spécialisée dans la transformation de produits hors-calibre et déclassés.

Actions menées

Les fruits et légumes sont achetés à des producteurs Bio et locaux, situés en moyenne à 30 km de l'atelier.

Ceux-ci sont ensuite transformés en une large gamme de soupes, compotes, tartinables et autres conserves de légumes. C'est le cœur de métier de cette conserverie : lutter contre le gaspillage alimentaire et offrir aux 54 agriculteurs partenaires un débouché complémentaire pour leurs produits.

Local en Bocal produit pour sa propre marque « à côté », mais aussi pour les cantines locales, certaines grandes marques de la Bio, et également pour les agriculteurs eux-mêmes, en proposant du travail à façon.



Pour aller encore plus loin, une gamme "anti-gaspi" a été développée : sous une même étiquette, la liste des ingrédients composant ces produits évolue au fil des arrivées de fruits et légumes du moment, et donc en fonction de la saison.



Une autre action consiste à distribuer ou à mettre en ligne via l'application *Too Good To Go* les produits qui ont été mal capsulés : ils sont très bons, mais ne peuvent pas se garder.

Enfin, les lots en fin de DDM (Date de Durabilité Minimale) ou qui présentent un petit défaut sont vendus ou donnés à des épiceries solidaires ou de déstockage.

Résultats des actions

Depuis notre création il y a 9 ans, ce sont **près de 900 tonnes de légumes** écartés du marché qui ont été transformés dans l'atelier !

Sur l'année à venir, la conserverie projette de cuisiner près de **250 tonnes de légumes**.

Projets futurs

L'entreprise compte poursuivre dans cette voie, en augmentant les volumes de production tout en continuant à travailler avec des écarts de tri.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le réseau REGAL'im nous a permis de rencontrer une grande diversité d'acteurs régionaux engagés pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'échanger sur nos pratiques et de nous donner de nouvelles pistes pour aller plus loin ! »

Charlotte TROSSAT,
Fondatrice et gérante



www.localenbocal.fr
contact@localenbocal.fr

« Chausirès ! » (« vous choisirez » en Provençal)



Créé en 2020, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux réunit 37 communes sur le tiers nord-est du département de Vaucluse.

Actions menées

Le PNR du Mont-Ventoux porte un Projet Alimentaire Territorial depuis 2021. Son plan d'action 2024-29 intitulé « Bien manger, bien vivre dans le Ventoux » vise à engager des actions transversales pour accélérer la transition agroécologique du système alimentaire du territoire.

Actions phares

Le projet « Chausirès ! » (2023-26) engagé dans le cadre du programme « Mieux manger pour tous » de la DREETS, prévoit la structuration d'une filière alimentaire solidaire, rendant accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité (jeunes, personnes âgées, petits budgets, etc.). Pour ce faire, une expérimentation a été menée au cours de l'été 2024. Elle a permis de mettre en relation des producteurs, des expéditeurs et des associations de l'aide alimentaire. L'objectif était de récupérer les fruits et légumes hors calibres, écartés du tri et invendus, et de les redistribuer.

Résultats des actions

En 2024, **4,8 tonnes de fruits et légumes** ont été récupérées et redistribuées aux associations d'aide alimentaire. Fort du bilan positif, l'action a été reconduite en 2025, permettant de sauver **plus de 7 tonnes de produits** (cerises, abricots, aubergines, courgettes, asperges, poivrons, etc.) du gaspillage. Ces denrées ont été acheminées vers les Restos du Cœur, des épiceries sociales et solidaires, des foyers pour adultes en situation de handicap ainsi que des étudiants en situation de précarité. L'initiative contribue à renforcer les liens entre producteurs, associations et bénéficiaires, tout en offrant une seconde vie aux produits écartés des circuits classiques de commercialisation.

Projets futurs

En 2025, l'action a franchi une nouvelle étape : hausse des volumes distribués, élargissement du public bénéficiaire et consolidation des coopérations entre associations. Dans les mois à venir, la priorité sera de définir des solutions pour garantir la pérennité de cette dynamique, notamment à travers une gouvernance partagée et la mise en place d'outils adaptés.



Photo : Vincent Thomann PNRMV

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im apporte beaucoup d'énergie et mène une veille essentielle à la conduite et à la construction de nouveaux projets ».

Lise COLLIN,

Responsable du pôle développement touristique et agricole



lise.collin@parcduventoux.fr

« La solution antigaspi pensée pour la vraie vie »

PimpUp

Créée en 2021 par deux ingénieures, Anaïs Lacombe et Manon Pagnucco, lors de leur dernière année d'études à l'EPF Engineering School de Montpellier, PimpUp est une entreprise à mission engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Son service : proposer des courses antigaspi livrées en point relais. Une équipe de 13 personnes s'emploie à rendre cette lutte plus logique, plus simple et plus gourmande, en valorisant ce qui existe déjà. En Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, PimpUp est ancré dans les villes de Marseille et Aix-en-Provence.

Actions menées

Chaque semaine, des fruits, légumes 100% français et produits d'épicerie sont sauvés du gaspillage avant d'atteindre les rayons des supermarchés. Trop gros, biscornus ou proches de leur DDM (date de durabilité minimale), ils sont transformés en paniers : moins chers, rapides à commander et toujours savoureux. Grâce à un abonnement flexible et sans engagement, chacun-e peut commander quand il-elle le souhaite, personnaliser son panier, ajouter des produits d'épicerie et tout gérer en ligne. Pas besoin d'être écolo : PimpUp rend la lutte contre le gaspillage alimentaire facile et accessible à tout-e-s.

Actions phares

Pour les particuliers, le fonctionnement est clair : choisir parmi 7 tailles de paniers celle adaptée à son foyer. Selon les arrivages, une composition est proposée, que l'on peut ensuite personnaliser : retirer, ajouter ou compléter ses courses avec plus de 100 produits d'épicerie. Sur l'espace client, chacun-e visualise le nombre de kilos sauvés au fil des commandes, ce qui valorise encore davantage l'impact de ses courses antigaspi.

Résultats des actions

Depuis 2021, grâce à plus de 11 000 mangeur-euse-s, PimpUp a déjà sauvé **plus de 650 tonnes de nourriture**.

Projets futurs

Aujourd'hui présent dans 8 grandes villes (Marseille, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Montpellier, Aix-en-Provence, Montauban, Nîmes), PimpUp régale déjà des milliers de foyers. Et demain ? L'ambition est de devenir un supermarché antigaspi en ligne, permettant de faire l'ensemble de ses courses facilement, avec pour objectif de sauver 1 million de tonnes de nourriture. Cela passera par un développement dans de nouvelles villes et par l'ajout de toujours plus de produits à sauver du gaspillage.

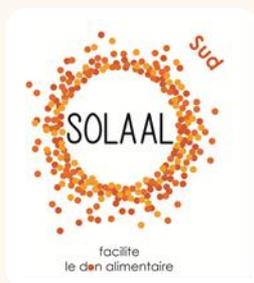


Alice ROBIN – Product Manager
alice@pimpup-antigaspi.fr
www.pimpup-antigaspi.fr



SOLAAL SUD

« Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur »



SOLAAL Sud est une association d'intérêt général créée en 2021 dont la mission est de faciliter et d'organiser les dons des filières agricole et alimentaire vers les associations d'aide alimentaire.

Actions menées

SOLAAL Sud a pour l'objectif de renforcer les actions de son réseau, à une échelle locale, répondant à des réalités et des besoins spécifiques aux différents territoires.

→ Gestion des dons

Elle organise les dons dans les exploitations agricoles, grossistes, coopératives, expéditeurs, etc. mais également lors de refus d'agrèage (produits refusés par la grande distribution ne respectant pas le cahier des charges) ou dans le cadre de la distribution gratuite du retrait communautaire. Elle organise également des dons et collectes dans les magasins du secteur agricole (hors GMS) et dans les événements agricoles (foires, salons, etc.)

→ Participation aux actions locales

SOLAAL Sud participe aux Projets Alimentaires Territoriaux, et transmet son expertise sur le sujet du don agricole dans les événements où elle peut sensibiliser à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires.

Actions phares

Des glanages solidaires ont été organisés à destination des associations d'aide alimentaire. Encadrés par une convention, ils sont réalisés avec des partenaires (MSA), ainsi que des établissements scolaires agricoles (MFR, lycées) afin d'y apporter une dimension pédagogique.



Résultats des actions

- Depuis 2021, SOLAAL Sud a organisé le don de 700 tonnes, soit l'équivalent de 1,4 millions de repas.
- A l'échelon national, ce sont :

30000
TONNES
DE PRODUITS
COLLECTÉS

97%
DE PRODUITS
FRAIS

L'ÉQUIVALENT DE
60 MILLIONS
DE REPAS DONNÉS

Projets futurs

L'association est principalement active sur les départements des Bouches-du-Rhône et Vaucluse, et souhaite étendre son activité sur l'ensemble des départements de la région afin de développer les dons agricoles pour les associations d'aide alimentaire.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im permet de réunir les acteurs dont les valeurs sont portées par la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'échanger autour des solutions existantes. »

Charlotte VEILLET-LAVALLÉE,
chargée d'antenne SOLAAL Sud



sud@solaal.org



CHAPITRE 3

COMPOSTAGE ET VALORISATION ORGANIQUE, BOUCLER LA BOUCLE



« Le défi biodéchets, pour en finir avec le gaspillage, détourner les déchets organiques de la poubelle et nourrir nos terres »



FNE Provence-Alpes-Côte d'Azur est la fédération régionale des associations de protection de la nature. Elle regroupe 6 fédérations départementales, 250 associations locales et agit sur l'ensemble des thématiques environnementales.

Actions menées

La fédération s'organise en 10 réseaux thématiques, associant équipe régionale, bénévoles et partenaires (économiques, politiques, syndicaux, associatifs...). Cette organisation permet de développer une expertise collective et de renforcer l'action de plaidoyer.

L'action présentée est portée par le réseau Déchet, qui défend leur réduction à la source et promeut des modèles de production et de consommation sobres en ressources et moins polluants. Ses missions : organiser formations et visites de sites, diffuser outils et connaissances, accompagner la montée en compétences du mouvement associatif et porter la voix du réseau.

Actions phares

Depuis plusieurs années, FNE PACA agit sur la réduction et la valorisation des biodéchets, enjeu renforcé par l'obligation de tri à la source. En 2024, un projet innovant a été lancé pour accompagner les collectivités sur la prévention, la sensibilisation et la valorisation, tout en mobilisant les habitants. Ce « **défi de territoire** » (2024-2027) encourage collectivités et citoyens à agir ensemble. Il permettra aussi de suivre sur trois ans la mise en œuvre de la loi et d'analyser l'évolution des pratiques. Le projet se décline ainsi : création du baromètre, accompagnement des communes, collecte et analyse des données, puis communication des résultats. Soutenu par l'ADEME et la Région SUD, il vise à accélérer les actions contre le gaspillage et à **renforcer le tri à la source et la valorisation des biodéchets**, le tout grâce à un **engagement partagé entre citoyens et collectivités**.



Résultats des actions

Le [baromètre](#) a été créé début 2025 et les objectifs à horizon 2027. Fruit d'une coopération multipartenariale (ADEME, Région, Regal'im, Geres, Zero Waste, Réseau Compost Citoyen, Graine, CIVAM PACA), il a également intégré l'avis de collectivités, comme Cœur du Var. La partie consacrée au gaspillage alimentaire a été conçue avec le Régal'im et comprend 8 mesures visant à réduire le gaspillage dans la restauration collective, la restauration privée et en entreprise, et à placer ce sujet au cœur de la cohésion territoriale. Chaque engagement s'accompagne d'une **fiche ressource pratique** destinée aux collectivités, regroupant outils et exemples innovants. Désormais, toute association ou collectif peut porter le défi et inviter sa commune à rejoindre une politique ambitieuse de réduction et de valorisation des biodéchets.

Projets futurs

Nous prévoyons d'accompagner de manière rapprochée 4 collectivités et de les soutenir dans la réalisation des objectifs fixés via des animations, une communication dynamique et une analyse des blocages.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« De l'énergie, des bons tuyaux, de belles rencontres, des outils, et de bonnes idées pour un baromètre qui motive les collectivités à s'engager dans la réduction du gaspillage alimentaire ! »

Marine TESTUT,
Chargée de projet déchets et risques industriels



marine.testut@fnepaca.fr

« Accompagner les professionnels et les collectivités pour réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets localement »



RégenEco est une entreprise à mission, engagée dans la transition écologique et l'économie circulaire. Notre mission: accompagner les acteurs publics et privés dans la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets en circuit ultra-court.

Actions menées

Notre accompagnement débute par un audit pour identifier les quantités de gaspillage alimentaire et leurs origines, grâce à notre outil Track Compost.

Nous coconstruisons alors des plans d'action pour :

- réduire le gaspillage (ajustement des achats, adaptation des portions, formation des équipes, implication des convives),
- trouver la solution de valorisation la plus adéquate, en privilégiant toujours le circuit le plus court (compostage de proximité, co-compostage, biodigesteurs, micro-plateformes locales).

Chaque accompagnement inclut aussi formation, sensibilisation et, si besoin, appui au financement.

Actions phares

- Valorisation sur site : installation d'équipements compacts de pré-compostage (biodigesteurs), réduisant jusqu'à 90% le volume et valorisant les déchets en moins de 24 h, avec retour direct au sol via co-compostage ou usage local.
- Développement de Track Compost : outil numérique innovant, conçu avec et pour les professionnels, basé sur leurs besoins terrain, pour mesurer le gaspillage et suivre les progrès.
- Dans un EHPAD accompagné depuis fin 2024 : baisse notable du gaspillage, révision du cahier des charges de la cuisine pour favoriser l'approvisionnement local et Bio, création d'un potager partagé.

Résultats des actions

- Près de 100 tonnes de biodéchets détournées des ordures ménagères en 2024.
- Une 50aine de professionnels accompagnés.
- Jusqu'à 40 % de gaspillage alimentaire en moins dans certains établissements.
- Plus de 500 personnes sensibilisées via ateliers, formations et animations.
- Des structures qui, en réduisant leurs déchets, réduisent leurs coûts de gestion et améliorent la satisfaction des usagers.

Projets futurs

RégenEco souhaite déployer Track Compost dans de nouveaux sites pilotes, développer des micro-plateformes locales de compostage et élargir son réseau de partenaires agricoles et territoriaux. Objectif : renforcer l'autonomie des territoires tout en accélérant la réduction du gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le REGAL'im nous a permis de créer des synergies régionales, de partager des retours d'expérience et d'élargir notre réseau de partenaires engagés. Nous avons aussi bénéficié des ressources mises à disposition : retours de terrain, outils méthodologiques et exemples concrets, qui nourrissent et renforcent notre démarche d'accompagnement. »

Katy GAUBERT, fondatrice



katy@regeneco.fr
[site web](http://site.web)

« Accompagner ménages, entreprises et collectivités
dans la Prévention-Gestion de Proximité des biodéchets »



Fondée par 4 Maîtres Composteurs, la SCOP Terre 2 Mains vous accompagne dans votre démarche de Prévention et Gestion de Proximité des biodéchets, à Marseille et sur le territoire métropolitain.

Actions menées

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : accompagnement d'établissements proposant de la restauration collective, du diagnostic à la mise en place d'un plan d'actions.
- **Gestion de proximité des biodéchets** : études, installation et suivi de sites de compostage partagé.
- **Animations tous publics** : sensibilisation pour les entreprises, établissements scolaires et collectivités. Nos ateliers explorent les sols, la matière organique, l'alimentation durable et la réduction des déchets.
- **Offre de formation** construite selon le référentiel de l'ADEME et du Réseau Compost Citoyen : référent de site (pour les citoyens), Guide et Maître Composteur (pour les professionnels).
- **Études et écosystème** : production d'études pour les fédérations et les collectivités.



Actions phares

Cette année, nous avons ajouté une nouvelle animation à notre catalogue : **le GASPI'RALE** !

Conçu par l'association Proportion et basé sur le jeu de l'oie, ce jeu de société géant est une animation pour enfants et adultes. Avec ses cases Défis, Quiz et Actions spécifiques, il permet d'acquérir des connaissances pour comprendre les enjeux du gaspillage et connaître les solutions pour l'éviter.

Une façon ludique d'aborder collectivement le sujet du gaspillage et de se questionner sur le quotidien, de la cantine à la maison, en passant par les courses !

Résultats des actions

Plus de 200 enfants et adultes ont été sensibilisés en 2025, et nos stagiaires guides composteur-es ont été formés à l'animation de l'outil, lors du module GC26 - Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Projets futurs

De nouvelles formations autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont en cours d'élaboration.



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« De belles rencontres, du partage d'expérience et un aperçu de toutes les dynamiques anti-gaspi en région ! »

Charlotte CIABRINI, Maître composteur,
référente Lutte contre le gaspillage alimentaire



charlotte@terre2mains.fr
www.terre2mains.com

« Recréer la boucle aliment-terre,
de la réduction des déchets alimentaires à leur retour à la terre »



Actions menées

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie inhérente de nos missions, intégrée à nos actions de sensibilisation et d'accompagnement à la pratique du compostage de proximité.

Actions phares

Au sein des établissements scolaires, notre objectif est de responsabiliser les élèves face aux enjeux en lien avec le contenu de leur assiette, de la réduction du déchet alimentaire jusqu'à sa valorisation en matière compostée, de façon ludique et pédagogique.

Ces actions se déploient généralement de la façon suivante:

- Une **phase de diagnostic et d'évaluation** du gisement: réalisation de deux campagnes de pesée des restes alimentaires évitables, en début et en fin d'année scolaire, en collaboration avec les éco délégués, ainsi qu'une enquête auprès du personnel de restauration et durant le temps du repas des élèves.
- Des **actions de sensibilisation** auprès des élèves : présentation des enjeux du gaspillage alimentaire et atelier de réflexion collective en classe, évaluation des connaissances des élèves sous forme de jeux et de quiz, animation d'un ciné-débat, prêt d'une exposition "Cap vers ma terre anti-gaspi !" à l'établissement, etc.
- La réalisation d'un **kit de communication** adapté à l'établissement.



- Des **journées d'action en classe et sur le terrain**: élaboration d'un plan d'actions avec les éco-délégués ou l'ensemble des élèves, visite d'un centre d'enfouissement.
- Des actions ciblées **sur le tri et la valorisation des biodéchets** : accompagnement à la mise en place d'un composteur autonome au sein de l'établissement, animations ludiques et pédagogiques dédiées au tri et à la valorisation des biodéchets, mise en place d'un composteur pédagogique et initiation au compostage.

Résultats des actions

La mise en place de ces actions de prévention et de sensibilisation vise à **générer une diminution des restes alimentaires évitables** issus principalement des retours d'assiette des élèves.

De plus, la pratique du compostage au sein de l'établissement, les ateliers portant sur cette thématique et la compréhension du rôle de la matière organique dans le maintien de la fertilité du sol entraînent chez les élèves une double prise de conscience sur la valeur des aliments et l'importance de la boucle « aliment-terre ».

Projets futurs

- La poursuite de projets de déploiement de sites de compostage en établissement couplés à des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La collaboration avec d'autres acteurs du territoire.
- La création de nouveaux jeux pédagogiques ciblés sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Membre partenaire du



Qu'est-ce que le REGAL'im vous a apporté ?

« Le Régál'im m'a permis de rencontrer de nouveaux partenaires et de créer des synergies avec différents acteurs du territoire ayant des actions complémentaires aux miennes. C'est également très encourageant et stimulant de faire partie d'un réseau d'acteurs engagés à l'échelle de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. »

Carolyn LEGG, dirigeante



versmaterre@gmail.com
www.versmaterre.com

INDEX

Liste de tous les porteurs de projets présentés dans ce guide classés par ordre alphabétique, et page de leur fiche

- 27. ADERE PACA
- 28. ADMR LCE
- 55. Association Le Village
- 29. Atelier Bleu (L')
- 13. Campus Provence Verte
- 30. Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat
- 31. Comite Régional d'Education pour la Santé et Graine Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 32. Communauté d'Agglomération du Grand Avignon
- 33. Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse
- 34. Communauté de Communes Alpes d'Azur
- 35. Communauté de Communes Alpes Provence Verdon
- 57. Communauté de Communes du Briançonnais
- 36. Communauté de Communes du Pays De Fayence
- 37. Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch
- 38. Communauté de Communes Provence Verdon
- 14. Commune d'Antibes Juan-Les-Pins
- 15. Commune de Jausiers
- 16. Commune de Mouans-Sartoux
- 17. Commune de Peymeinade
- 18. Commune de Vidauban
- 19. Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence
- 20. Conseil Départemental des Alpes-Maritimes
- 56. Coopérative Copsolfruits
- 39. CPIE du pays d'Aix
- 40. CRITT agroalimentaire
- 21. CUISIMANIA – Traiteur engagé
- 22. Ecolieu du Plan du Pont
- 58. Econome (L')
- 59. Ecoslowasting
- 23. EHPAD Château de Beaurecueil
- 41. Epuisettes (Les)
- 42. EQOSPHERE
- 43. France Nature Environnement 04
- 44. France Nature Environnement 05
- 67. France Nature Environnement Provence-Alpes-Côte D'azur
- 60. HOPHOPFOOD
- 45. Insatiables (Les)
- 61. IPSAGO
- 24. Jardins du cloître (Les)
- 62. Local En Bocal
- 46. Loubatas (Le)
- 47. Métropole Aix-Marseille Provence
- 48. Métropole Toulon Provence Méditerranée
- 49. OPUS – CPIE Pays De Vaucluse
- 50. Parc Naturel Régional Du Luberon
- 63. Parc Naturel Régional Du Mont-Ventoux
- 64. PIMP'UP
- 51. Projet Alimentaire Territorial co-piloté par la Métropole Aix-Marseille Provence et le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles
- 68. REGEN ECO
- 69. SCOP Terre 2 Mains
- 52. SIRTOM de la région d'Apt
- 65. SOLAAL Sud
- 25. Table de Cana Marseille (La)
- 70. Vers ma terre
- 53. WASTCO



Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

55 initiatives antigaspi inspirantes en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce panorama a été rédigé par
l'animatrice du réseau REGAL'im,
sur la base des contributions
volontaires des acteurs du réseau.

Merci à elles et eux pour leur
implication !

Vous pouvez
Contacter l'animatrice



Manon Pulliat

mpulliat@sud.lacoopagri.coop

06.21.93.34.41

Et suivre le REGAL'im



Réseau porté et financé par

