

Février 2017

**Guide méthodologique
pour organiser une
rencontre associative sur
le gaspillage alimentaire**



TABLE DES MATIERES

À PROPOS DE FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT	3
REMERCIEMENTS	3
INTRODUCTION	5
LA LUTTE CONTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN ENJEU ENVIRONNEMENTAL	5
L'ENGAGEMENT DE FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT AU NIVEAU NATIONAL	5
UN MOUVEMENT ASSOCIATIF EN ACTION DANS LES TERRITOIRES	6
LES RENCONTRES COMME SUPPORTS POUR FAVORISER L'ÉMERGENCE DE DYNAMIQUES LOCALES « ANTI-GASPI' »	6
LES 10 REGLES D'OR POUR REUSSIR VOTRE RENCONTRE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	8
LES ELEMENTS IMPORTANTS A RETENIR ET LES QUESTIONS ESSENTIELLES A SE POSER	8
1. PRENEZ LE TEMPS DE VOUS INTERROGER SUR VOS MOTIVATIONS	9
2. CADREZ LE PERIMETRE, LA CIBLE ET LES OBJECTIFS DE VOTRE RENCONTRE	10
3. OPTEZ POUR UN FORMAT DE RENCONTRE ADEQUAT	12
4. RECENSEZ VOS BESOINS ET VALORISEZ VOS RESSOURCES	15
5. MOBILISEZ ET IMPLIQUEZ DES PARTENAIRES	17
6. CHOISISSEZ LE BON « TIMING »	20
7. LIMITEZ LE BILAN CARBONE DE VOTRE EVENEMENT	22
8. DIVERSIFIEZ VOS MODES DE COMMUNICATION	25
9. NE VOUS LAISSEZ PAS DEBORDER	27
10. ÉVALUEZ VOTRE RENCONTRE POUR MIEUX VOUS PROJETER DANS L'APRES	28
FOCUS SUR LES RESEAUX POUR EVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (REGAL)	31
1. UN REGAL, POURQUOI FAIRE ?	31
2. QUI SONT LES ACTEURS QUI PORTENT DES DYNAMIQUES DE REGAL ?	31
3. COMMENT UNE ASSOCIATION PEUT-ELLE S'IMPLIQUER DANS UN REGAL ?	33
TEMOIGNAGES ET RETOURS D'EXPERIENCES DU MOUVEMENT FNE	34



À PROPOS DE FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

France Nature Environnement est la fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement. Elle est la porte-parole d'un mouvement de 3 500 associations, regroupées au sein de 74 organisations adhérentes, présentes sur tout le territoire français, en métropole et outre-mer.

Ses missions se déclinent au travers de cinq objectifs principaux :

- **Fédérer** en faisant entendre auprès des pouvoirs publics, des élus, des médias et de la société civile la voix des associations de protection de la nature et de l'environnement réunies dans un même mouvement ;
- **Influencer** en s'impliquant dans plus de 200 instances nationales de concertation et en proposant des solutions concrètes pour réussir la transition écologique ;
- **Défendre** les intérêts environnementaux en déployant tous les outils de la démocratie, des procédures de concertation aux actions en justice ;
- **Informer** en développant une expertise sur de nombreux sujets et en partageant ces connaissances auprès des citoyen.ne.s pour qu'ils/elles détiennent les clés du débat environnemental ;
- **Sensibiliser** divers publics aux impacts de nos modes de vie en menant, au travers des associations impliquées au sein du mouvement, de multiples actions.

REMERCIEMENTS

La rédaction de ce guide a été assurée par le réseau « Prévention et Gestion des Déchets » de France Nature Environnement.

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes qui ont permis, par leurs divers témoignages, d'apporter des éléments de méthodologie et des retours d'expériences concernant la mise en place de rencontres et de dynamiques territoriales sur le gaspillage alimentaire.

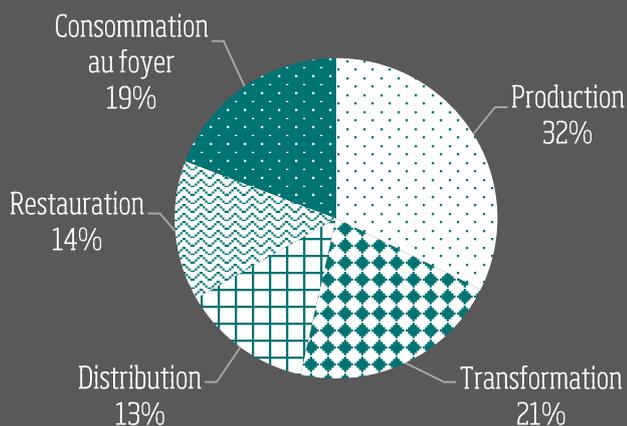
Merci également à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie qui a contribué financièrement à la réalisation de ce document.

Pour toutes vos questions sur le guide et pour en savoir plus sur les actions « anti-gaspi » du mouvement France Nature Environnement, n'hésitez pas à nous contacter par courriel à l'adresse suivante : dechets@fne.asso.fr.

Du gaspillage à tous les étages



10 millions de tonnes
d'aliments gaspillés en
France chaque année
du champ à l'assiette



De nombreuses ressources
naturelles utilisées : sols,
eau, énergie ...



Diverses pollutions
générées : engrais,
pesticides, usines ...



15,5 millions de tonnes
d'équivalent CO₂ émis dans
l'atmosphère



Une perte de valeur de
16 milliards d'euros



6 millions de Français en situation
de précarité alimentaire

Infographie réalisée sur la base des chiffres de l'étude de l'ADEME [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) (mai 2016).

INTRODUCTION

La lutte contre gaspillage alimentaire, un enjeu environnemental

En France, nous gaspillons chaque année 10 millions de tonnes de nourriture¹. Un gâchis déconcertant qui a lieu à tous les étages, du champ à l'assiette. Au-delà du scandale éthique et économique qu'il constitue, le gaspillage alimentaire est source d'externalités négatives pour l'environnement. Cela se traduit par un gaspillage de ressources naturelles (eau, sols, énergie...) mais aussi par des pollutions liées à la production des aliments, à leur transformation ainsi qu'à leur destruction en tant que déchets (pesticides, engrais chimiques, perturbateurs endocriniens, métaux lourds, dioxines...). Selon l'ADEME, l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire de l'Hexagone serait de près de 15,5 millions de tonnes équivalent CO₂ par an, ce qui correspond à 3% de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre de notre activité nationale et 5 fois les émissions liées à notre trafic intérieur aérien. L'impact environnemental du gaspillage alimentaire n'est cependant pas une donnée linéaire : il varie fortement selon la nature des produits² mais aussi en fonction de leurs modes de culture, de distribution et de consommation³. En ce sens, la question de la lutte contre gaspillage alimentaire ne peut se déconnecter d'une réflexion plus globale sur le développement de systèmes d'alimentation plus durables, accessibles au plus grand nombre.

L'engagement de France Nature Environnement au niveau national

Depuis une dizaine d'années, France Nature Environnement se bat activement contre le gaspillage alimentaire, aux côtés de ses associations membres et affiliées. Au niveau national, la fédération a mené de multiples enquêtes ainsi que des opérations pilotes « coaching-frigos », monté un food truck, proposé de nouveaux outils de sensibilisation et accompagné ses associations pour faire émerger des dynamiques territoriales sur le sujet. Sa campagne « Faut pas gâcher ! » s'est ainsi déployée sous des formes multiples. La mobilisation de France Nature Environnement se décline également au travers de son action de plaidoyer auprès des pouvoirs publics, sa participation à des travaux de recherche et ses partenariats avec des professionnels. L'intérêt médiatique et pédagogique suscité par la fédération autour de cette thématique a contribué à l'élaboration d'un Pacte national⁴ en 2013, actuellement en cours de révision, qui fixe un objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. Cependant, si ce Pacte a permis d'officialiser la mise à l'agenda politique de la problématique

¹ [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#), ADEME, mai 2016.

² L'étude de l'ADEME montre que le gaspillage alimentaire varie fortement d'un produit à un autre : de 9% pour les œufs à 57% pour les salades par exemple. Si l'on raisonne en grandes familles de produits, on aboutit aux taux de gaspillage moyens suivants : 23% pour les fruits et légumes, 20% pour les produits issus des grandes cultures et 12% pour les produits des filières animales.

³ Le bilan environnemental du gaspillage d'1 kg de bœuf est par exemple bien plus conséquent que celui d'1 kg de tomates. Mais si ces dernières ont poussé sous des serres chauffées à des milliers de kilomètres des consommateurs, qu'elles ont subi des traitements chimiques et qu'elles ont été intégrées dans des plats préparés conditionnés sous des emballages en plastique avant d'être mises en vente dans les rayons de nos supermarchés, le poids de leur bilan environnemental s'en trouve nécessairement alourdi.

⁴ [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#), juin 2013.

du gaspillage alimentaire et de fédérer un certain nombre d'acteurs, le chemin à parcourir reste encore long pour atteindre l'objectif de réduction et décliner la mobilisation nationale dans les territoires.

Un mouvement associatif en action dans les territoires

À travers leurs actions contre le gaspillage alimentaire, les associations du mouvement de France Nature Environnement contribuent à cette déclinaison effective du Pacte national, partout en France. Leurs interventions mêlent différents formats relevant de typologies complémentaires :

- **Les actions de sensibilisation** qui visent à interpeller et mobiliser le public sur la question du gaspillage alimentaire : gâchis-mètres de pain, Disco Soupes, déambulations théâtrales en magasin, conférences, cafés-débats, parcours de l'alimentation dans des écoles... ;
- **Les actions d'éducation**, comme les ateliers ayant pour but d'échanger et de transmettre des savoir-faire, des « trucs et astuces » (préparation d'un repas avec des fonds de placards et du frigo ou avec des fanes, fabrication de conserves, information sur la lecture des DLC - dates limites de consommation et DDM - dates de durabilité minimale...) ;
- **Les actions de formation** visant l'appropriation de pratiques individuelles et professionnelles, à partir de méthodes et référentiels partagés : opérations témoins, accompagnement d'établissements scolaires, formations à destination du grand public, des institutionnels ou des professionnels de l'alimentation... ;
- **Les actions d'animation pour :**
 - **Le suivi des politiques « anti-gaspi »** : à travers les programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA), les démarches des territoires « zéro déchet, zéro gaspillage » (TZDZG), les plans régionaux de prévention et de gestion des déchets (PRPGD)... ;
 - **Le développement de dynamiques territoriales multi-acteurs** qui cherchent à faire émerger des solutions collectives pour répondre à la problématique du gaspillage alimentaire : réseaux pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL), réseaux de glanage, rencontres territoriales...

Les rencontres comme supports pour favoriser l'émergence de dynamiques locales « anti-gaspi' »

Ce guide propose aux acteurs associatifs désireux de mettre en place des rencontres sur le gaspillage alimentaire des conseils méthodologiques pour préparer, mettre en œuvre et évaluer leurs projets. Le terme de « rencontres » se veut ici volontairement large et englobant. Il fait référence à de multiples **projets ayant pour finalité de rassembler des acteurs d'horizons divers afin de favoriser la mise en débat, le partage de connaissances et/ou de compétences ainsi que l'émergence de solutions collectives pouvant répondre à la problématique du gaspillage alimentaire, dans un contexte donné**. Ces rencontres peuvent présenter des configurations différentes, de la rencontre territoriale dédiée au monde associatif à la rencontre multi-acteurs, en

passant par la rencontre à destination du grand public. De même, les formats peuvent être très variés : réunions, journées d'échanges, projections-débats, colloques, assises, forums ouverts...

Au-delà de leur diversité, les rencontres associatives constituent des supports pour stimuler des synergies et des dynamiques multi-acteurs sur les territoires, contribuant ainsi à l'objectif de **développement de stratégies locales contre le gaspillage alimentaire** promu dans le rapport⁵ remis par Guillaume Garot au gouvernement en avril 2015, dans le cadre de sa mission parlementaire. Ce rapport souligne que « *la lutte contre le gaspillage ne sera efficace que si elle est mise en œuvre localement. C'est au niveau local que la plupart des initiatives naissent et que les actions sont menées. La mise en place d'une politique publique nationale doit donner un élan et un cadre aux initiatives locales. Mais c'est au niveau local, l'intercommunalité ou le Conseil départemental, que sont les échelons les plus pertinents pour mettre au point un agenda contre le gaspillage, afin de tisser les liens entre les acteurs, indispensables pour réussir* ». Le député plaide ainsi pour la mise en place d'assises territoriales contre le gaspillage alimentaire ayant vocation « *à rassembler les parties prenantes de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelon local et à faciliter l'émergence de projets concrets et innovants en mettant en relation les acteurs concernés* ».

Au même titre que les collectivités et que d'autres acteurs clés, les associations peuvent être motrices pour mettre en œuvre ou contribuer à ces stratégies locales contre le gaspillage alimentaire.

⁵ [Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique](#), avril 2015.

LES 10 REGLES D'OR POUR REUSSIR VOTRE RENCONTRE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les éléments importants à retenir et les questions essentielles à se poser

Évaluez la pertinence de votre projet

Pourquoi souhaitez-vous organiser cette rencontre ? En quoi ce projet vous semble-t-il pertinent ?

Définissez vos objectifs

Comment allez-vous aborder la problématique du gaspillage alimentaire ? Quels messages souhaitez-vous véhiculer ? Quels objectifs opérationnels espérez-vous atteindre ?

Identifiez votre public

À quel(s) public(s) s'adresse votre rencontre ? En quoi cet événement est-il susceptible de les intéresser ?

Choisissez un format approprié

Quel format semble le plus adapté par rapport à vos objectifs, votre public cible et vos moyens ?

Mobilisez et impliquez des partenaires

Quels sont les partenaires financiers et techniques sur lesquels vous pouvez vous appuyer ? Comment allez-vous les mobiliser et de quelle manière les impliquerez-vous dans votre projet ?

Optez pour une date et un lieu propices

La date retenue fait-elle écho à un événement local, national ou international particulier ? Le lieu choisi semble-t-il suffisamment accessible et adapté au format de votre rencontre ?

Soyez exemplaires

Avez-vous pensé au bilan carbone de votre événement ? Quelles actions prévoyez-vous de mettre en place pour limiter les déchets, réduire les consommations d'énergie ou encore les déplacements des participant.e.s ?

Elaborez un plan de communication

Comment allez-vous communiquer sur votre rencontre ? Quels supports utiliserez-vous pour mobiliser des participant.e.s et solliciter la presse ?

Organisez-vous et anticipez les aléas

Quel est le rétro-planning de votre projet ? Quelles sont les démarches importantes que vous devez entreprendre ? Comment répondrez-vous aux éventuels imprévus ?

Faites le bilan et imaginez la suite

Avez-vous atteint les objectifs de votre rencontre ? Quelles sont les pistes d'évolution possible pour l'après ?



1. Prenez le temps de vous interroger sur vos motivations

Avant de vous lancer dans un quelconque projet de rencontre, **il convient de vous interroger sur vos motivations** : Quelles sont les raisons qui vous amènent à vouloir organiser cette rencontre ? En quoi cette rencontre peut-elle répondre à vos objectifs associatifs ? Quels bénéfices votre association peut-elle en attendre ? Quels intérêts cela peut-il représenter pour le.s public.s que vous ciblez ? Quelle est la plus-value ou la complémentarité que vous êtes en mesure d'apporter par rapport à d'autres acteurs qui sont aussi investis sur la thématique du gaspillage alimentaire ?

Bien souvent tributaires des contraintes temporelles et matérielles qui pèsent sur notre environnement, il peut arriver que l'on s'engage dans des projets de rencontre sans prendre le temps de répondre en amont à ces questionnements. Ces derniers sont pourtant essentiels pour pouvoir **évaluer la pertinence de votre projet et structurer votre positionnement stratégique**, aussi bien en interne (par rapport à votre association) qu'en externe (vis-à-vis de vos partenaires et d'autres acteurs).

Votre association peut par exemple choisir une posture de « facilitatrice » pour favoriser la mise en lien d'acteurs et leur fournir un cadre propice pour faire émerger des réflexions voire des projets communs, tout en modérant son implication et ses prises de position. Elle peut aussi être « contributrice » en tant que partie prenante de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur son territoire. Une posture de contributrice induit un engagement accru puisque votre association devient alors force de proposition et se laisse la possibilité de s'investir, de manière plus ou moins intense, aux débats et initiatives qui pourront se dessiner et/ou se concrétiser grâce à une ou plusieurs de vos rencontres. De même, au-delà de la posture, il est important que votre association puisse définir ses intentions, c'est-à-dire ce qu'elle va attendre concrètement de la rencontre et de ses participant.e.s.

Le positionnement de votre association par rapport au projet doit pouvoir s'envisager à court, moyen et long termes. Il s'agit de vous donner un cap sans pour autant figer le cheminement qui pourra permettre de l'atteindre.

2. Cadrez le périmètre, la cible et les objectifs de votre rencontre

Cadrer le périmètre de votre rencontre, c'est **déterminer son angle thématique et anticiper les messages que vous voudrez véhiculer**. Le gaspillage alimentaire est un sujet très vaste qui peut être abordé sous un angle global via par exemple une présentation de sa définition, de ses chiffres clés, de ses enjeux... Ce choix d'angle peut s'avérer pertinent si le projet de rencontre s'adresse à un public large et/ou peu sensibilisé ou bien s'il est utilisé en guise d'introduction pour apporter des éléments contextuels. Il convient pourtant de rester vigilant.e.s sur les contenus de rencontres trop généralistes qui peuvent s'avérer parfois limités dans leur capacité de mobilisation et peu opérationnels.



Votre association peut aussi choisir d'adopter un angle thématique plus spécifique qui devra s'accompagner d'une « **problématisation** » du sujet retenu. De manière très concrète, voici quelques exemples de problématiques qui peuvent être proposées : « Comment favoriser le développement d'un don alimentaire de qualité à l'échelle du territoire ? », « Quels sont les besoins de formation professionnelle sur le gaspillage alimentaire ? », « En quoi le numérique peut-il contribuer à lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire ? », « Comment favoriser la mutualisation des outils pratiques et pédagogiques sur la réduction du gaspillage alimentaire ? », « De quelles marges de manœuvre disposent les collectivités pour développer des démarche anti-gaspi ? »... Il est dans tous les cas important de veiller à ce que l'angle et la problématique retenus répondent à un besoin préalablement identifié. Sur ce point, il peut être pertinent de lancer en amont de votre projet de rencontre un sondage auprès des acteurs de votre territoire pour mieux identifier leurs attentes et les sujets qui les intéressent.

C'est à travers le cadrage du périmètre de votre rencontre que vous pourrez ensuite plus facilement **définir un ou plusieurs public.s cible.s**. Parmi les publics cibles, vous retrouverez les acteurs susceptibles d'être directement intéressés par votre projet de rencontre, mais aussi ceux qui peuvent l'être plus indirectement du fait d'interactions ou d'effets rebonds entre les secteurs d'activités. À titre d'exemple, une rencontre focalisée autour du don alimentaire intéressera en premier lieu les associations d'aide alimentaire mais elle concernera également les potentiels donateurs (producteurs agricoles, distributeurs, etc.) ainsi que les collectivités et leurs groupements compétents en matière de collecte et de gestion des déchets (ces derniers pouvant intervenir dans la gestion des déchets issus des dons alimentaires, lorsque les associations d'aide alimentaire habilitées n'ont pas été en mesure de redistribuer les denrées qui leur ont été cédées). De même, une telle rencontre pourra intéresser d'autres acteurs comme les entreprises se présentant comme des facilitateurs du don, les acteurs de la transformation (des petites conserveries aux grosses industries agroalimentaires) ou encore les réseaux citoyens de glanage. Il est toujours intéressant de pouvoir lister l'ensemble des catégories d'acteurs qui peuvent être potentiellement intéressées par votre projet de rencontre en s'interrogeant à chaque fois sur leurs motivations (pourquoi se déplaceraient-elles à votre rencontre, que pourraient-elles en attendre ?). Pour vous

assurer de la prise en compte de leurs attentes, il peut aussi s'avérer pertinent de les associer pleinement dans la co-construction du programme de votre rencontre, en les intégrant par exemple dans un comité de pilotage ou dans des ateliers préparatoires.

Au-delà du périmètre et des publics cibles, il convient de **formuler des objectifs concrets** en distinguant ce qui relève d'objectifs internes et d'objectifs externes, communicables au public. Les objectifs internes se rapportent davantage à des questions de positionnement stratégique et, à ce stade, ils ont normalement déjà été définis (voir la règle d'or n°1). Les objectifs externes correspondent quant à eux à des visées plus opérationnelles indiquant ce que peuvent attendre concrètement les participant.e.s de votre rencontre. D'une manière synthétique, ces objectifs peuvent se décliner à 4 niveaux :

- **Niveau 1 pour des rencontres qui viseront principalement à interpeller et sensibiliser des acteurs sur le gaspillage alimentaire ;**
- **Niveau 2 pour des rencontres qui s'attacheront à favoriser la mise en relation d'acteurs et le partage d'expériences ;**
- **Niveau 3 pour des rencontres qui auront pour ambition de mettre en débat certaines problématiques et de discuter de solutions ;**
- **Niveau 4 pour des rencontres qui chercheront à faciliter l'émergence et la mise en œuvre de projets collectifs.**

Bien sûr, les objectifs de votre rencontre peuvent se situer à plusieurs de ces niveaux.

3. Optez pour un format de rencontre adéquat

Les possibilités de formats pour une rencontre sont à chaque fois très nombreuses et il est parfois difficile de savoir quelle est la meilleure option. Il ne s'agira pas ici de vous fournir un aperçu exhaustif de tout ce qu'il est possible de faire mais simplement de vous donner quelques illustrations de formats courants et des conseils pour mieux guider vos choix.

Retenez avant tout que **le format de votre rencontre doit se définir en fonction de vos objectifs, de vos publics cibles et de vos moyens**. Ainsi, si vous souhaitez interpeller le grand public et ouvrir des échanges et que vos ressources, tant sur un plan humain que financier et technique, demeurent limitées, le format de la projection-débat peut constituer une entrée intéressante. Si vous visez un événement de plus grande ampleur, vous pouvez vous diriger vers un colloque, un forum, des assises ou bien pourquoi pas... un festival !

N'oubliez pas également que vous pouvez « mixer » plusieurs formats pour votre rencontre. Il est par exemple possible d'organiser un événement sur une journée comprenant des tables rondes ou présentations le matin et des ateliers participatifs l'après-midi. Vous pouvez même envisager une animation conviviale sur le temps du midi ou en fin de journée (visite de site, banquet anti-gaspi, Disco Soupe⁶, Smoothie Party...). Cela vous demandera certainement plus de préparation mais c'est un bon moyen pour donner du rythme à votre rencontre, la rendre plus attractive et peut-être moins formelle. C'est aussi une bonne idée pour faire parler de sa rencontre dans la presse et attirer les curieux.se.s.

La réunion

C'est parfois de petites rencontres que peuvent naître de grands projets ! Lorsqu'on souhaite prendre contact avec des acteurs et entamer de premiers échanges avec eux, la réunion reste un format pertinent et simple d'organisation. Vous pouvez par exemple organiser une réunion avec des acteurs institutionnels comme l'ADEME⁷ ou la DRAAF⁸ pour vous faire connaître auprès d'eux en tant qu'acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur votre territoire et identifier la manière dont vous pouvez prendre part aux différents dispositifs⁹ qu'ils proposent. Vous pouvez aussi vous rapprocher de certains acteurs professionnels pour mieux cerner les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs secteurs et envisager des formes de collaboration. En



⁶ [Voir la fiche méthodologique pour organiser une Disco Soupe.](#)

⁷ Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.

⁸ Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

⁹ De nombreux dispositifs portés par ces acteurs institutionnels sont ouverts aux associations. En vous rapprochant d'eux, vous pourrez avoir une meilleure visibilité des appels à projets et des différents programmes dans lesquels vos actions de lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent s'insérer. À noter que l'entrée peut varier d'un acteur à un autre : prévention des déchets, économie circulaire, alimentation, nutrition-santé, lutte contre les inégalités, gouvernance... Voir aussi la règle d'or n°5 « Mobilisez des partenaires ».

2016, le [Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie](#) (CREPAN) a ainsi mis en place une réunion avec la Chambre régionale d'agriculture et SOLAAL¹⁰ pour échanger sur la problématique du gaspillage alimentaire dans la production agricole et identifier des pistes potentielles de partenariat pour intervenir ensemble sur ce sujet, notamment à travers la structuration d'un réseau de glanage.

Notre conseil

En amont de la réunion, pensez à proposer à vos interlocuteurs.rices un ordre du jour et à leur communiquer tout document que vous jugerez pertinent (une brochure de présentation de votre association, le descriptif des actions que vous menez sur le gaspillage alimentaire...). Après la réunion, transmettez-leur quelques notes en guide de compte rendu ou de relevé de décisions pour pouvoir garder une trace de vos échanges et envisager une éventuelle collaboration par la suite.

La projection-débat



Les images et les supports vidéos constituent bien souvent des outils efficaces pour aider le public à mieux cerner les enjeux d'un sujet et susciter chez lui des réactions. De nombreuses associations du mouvement France Nature Environnement organisent régulièrement des projections de films documentaires qui abordent la question du gaspillage alimentaire et de l'alimentation. Les ressources dans ce domaine ne manquent pas : *Notre Pain Quotidien* (Nikolaus Geyrhalter, 2005), *Food Inc.* (Robert Kenner, 2008), *Dive* (Jeremy Seifert, 2010),

Taste the Waste (Valentin Thurn, 2011), *Global Gâchis* (Olivier Lemaire, 2012), *Food Savers* (Valentin Thurn, 2013), *10 Billion*, *What's on your Plate ?* (Valentin Thurn, 2015)... N'hésitez pas également à vous appuyer sur les sélections du [festival Alimenterre](#) et à vous rapprocher de leurs organisateurs.rices pour proposer une projection durant la période de l'évènement qui a lieu chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Une fois la projection terminée, vous pouvez ensuite animer un débat avec les participant.e.s en organisant éventuellement une table ronde avec des intervenant.e.s (le réalisateur ou la réalisatrice du film documentaire, un.e chercheur.se en sciences sociales, un.e élu.e de votre collectivité...).

Notre conseil

Toute projection publique d'une œuvre audiovisuelle est soumise à autorisation, même si elle organisée sans but commercial. Renseignez-vous au préalable sur les droits de diffusion et les modalités de demande d'autorisation à effectuer auprès du producteur ou du distributeur (voir notamment [les informations fournies par le Centre National du Cinéma et de l'Image Animée](#)). À noter qu'il est possible d'acquérir des DVD incluant le droit de projection publique en le précisant lors de la commande chez certains diffuseurs. Il existe aussi des entreprises de location de DVD avec droits de diffusion en projection publique non commerciale (mais les tarifs

¹⁰ SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires) est une association reconnue d'intérêt général qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricoles et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble des organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires ainsi que des marchés de gros.

peuvent parfois être très onéreux). Dans de nombreux cas, il est possible de s'arranger pour organiser une projection gratuitement mais il est nécessaire de ne pas faire l'impasse sur la question de la demande préalable d'autorisation, au risque d'encourir des sanctions pénales.

Le forum ouvert

Le forum ouvert permet de faire travailler ensemble un grand nombre de personnes, d'une dizaine à plusieurs centaines, autour d'un thème commun tout en laissant une grande liberté aux participant.e.s. Cette méthode est fondée sur l'auto-organisation, la créativité et la liberté d'expression. Seule la thématique du forum ouvert est déterminée en amont et il revient aux participant.e.s de définir l'ordre du jour et le contenu des ateliers. Les participant.e.s forment ensuite des groupes puis restituent en plénière leur travail. La technique du forum ouvert est notamment fréquemment utilisée par le [Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine](#) (CREPAQ) pour animer des échanges dans le cadre de son REGAL - Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire (voir le focus sur les REGAL page 31).

Notre conseil

En apparence, la méthodologie du forum ouvert paraît désorganisée mais les règles sont en réalité nombreuses et l'encadrement est primordial. Nous vous conseillons donc de vous référer au [guide des outils pour agir](#) réalisé par la Fondation Nicolas Hulot, en partenariat avec l'Université du Nous. Vous y retrouverez un descriptif complet pour bien préparer votre forum ouvert et pourrez également découvrir d'autres outils d'intelligence collective qui permettent d'organiser des échanges dans une optique de concertation ou de co-décision : le world café, l'atelier de scénarios, la conférence de citoyens, le *community organizing*, les chapeaux de Bono, la décision par consentement... Avant de vous lancer, n'hésitez pas à expérimenter vous-même ces techniques à petite échelle (avec vos collègues par exemple) et à participer à des événements qui y ont recours.



Il existe bien évidemment de nombreux autres formats possibles que vous pouvez expérimenter !

4. Recensez vos besoins et valorisez vos ressources

Quand votre projet de rencontre commencera à prendre forme, il vous faudra nécessairement vous poser la question des moyens dont vous aurez besoin :

- **Les moyens humains** : Combien de personnes pourront s'investir dans l'organisation de votre évènement ? Quelles sont les missions que vous pourrez leur confier et celles que vous pourrez coordonner ? Quelle charge de travail cela représentera pour chacun d'entre vous ? ;
- **Les moyens matériels** : Quels sont les différents éléments matériels dont vous aurez besoin pour mener à bien votre projet (salle, matériel de projection, supports, badges...) ? Quelle logistique est à prévoir (transport, manutention...) ? ;
- **Les moyens financiers** : À combien s'élève le budget de votre colloque ? Quels sont vos besoins financiers pour couvrir toutes les charges (charges de personnel, frais de déplacement, frais de communication, frais de location, frais de bouche...) ?

Pensez à valoriser au maximum les ressources dont vous disposez déjà et à faire le tour des possibilités de mutualisation. Si vous avez besoin d'une salle par exemple, il est possible que vous puissiez disposer à titre gratuit d'un espace à l'Hôtel de Ville ou encore à la Maison des Associations. De même, de nombreuses solutions d'emprunt et partage de matériel existent pour éviter l'achat.

Les supports de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire



Infographies, livrets, dossiers, enquêtes, vidéos, gobelets doseurs... FNE propose un large panel de supports pratiques et pédagogiques sur la thématique du gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à les (re)découvrir sur notre site et à les utiliser dans le cadre de votre rencontre :

<http://www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne-sur-le-gaspillage-alimentaire>

Les associations membres et affiliées à FNE ont également développé de nombreux outils sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable. FNE Midi-Pyrénées dispose notamment d'une multitude de ressources : expositions, livrets, jeu de cartes « Le tribunal du gaspillage alimentaire », jeu de l'oie géant « Faut pas gâcher ! », outils de photo-langage, mur des engagements ([plus d'info ici](#))... L'association Le Pic Vert en Isère a créé quant à elle une mallette pédagogique à destination des jeunes publics ([plus d'info ici](#)).



N'hésitez pas non plus à naviguer sur le site [Ca suffit de le gâchis !](#) dédié à la campagne nationale de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) contre le gaspillage alimentaire. Vous pourrez y faire le plein d'info et d'astuces.

5. Mobilisez et impliquez des partenaires

Organiser une rencontre a un coût direct et nécessite des compétences multiples. Vous avez donc tout intérêt à vous appuyer sur vos réseaux professionnels et mobiliser des partenaires afin qu'ils puissent vous aider à construire, financer et mettre en œuvre votre projet de rencontre. D'une manière globale, il vous sera notamment possible de :

- Solliciter des subventions directes pour votre projet auprès de **partenaires financiers** ;
- Faire appel à des **partenaires techniques** afin de mutualiser avec eux des moyens humains et matériels ;
- Nouer des liens avec des **partenaires en communication** pour relayer la médiatisation autour de votre événement.

Pour mobiliser vos partenaires, il est important que chacun d'entre eux puisse être associé le plus en amont possible du projet de rencontre. Il est aussi souhaitable de cadrer ces partenariats pour bien préciser ce qui est attendu en termes d'implication et de contribution réciproques. La mise en place de conventionnements peut à ce titre s'avérer pertinente pour bien délimiter les modalités de vos collaborations. N'oubliez pas par ailleurs de valoriser vos partenaires en les mentionnant par exemple dans votre programme, en affichant leurs logos ou encore en les remerciant durant le discours d'ouverture de votre rencontre.

Vous trouverez ci-dessous une liste d'exemple d'acteurs à mobiliser et impliquer dans vos projets. De nouveau, cette liste ne se veut pas exhaustive. À noter par ailleurs que ces potentiels partenaires peuvent intervenir à différents niveaux complémentaires de collaboration (partenariat financier, partenariat technique et/ou partenariat communicationnel).

Les acteurs institutionnels

Les acteurs institutionnels peuvent constituer des soutiens stratégiques pour mobiliser largement des acteurs et soutenir des dynamiques territoriales de lutte contre gaspillage alimentaire.

- **L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et ses directions régionales** sont des établissements publics à caractère industriel et commercial, placés sous la tutelle des ministères en charge de l'écologie, de l'énergie et de la recherche. Ils participent à la mise en œuvre d'un certain nombre de politiques publiques environnementales, dont la lutte contre le gaspillage alimentaire qui figure parmi leurs priorités. L'ADEME soutient techniquement et financièrement des collectivités, des associations et des entreprises via des appels à projets ou d'autres dispositifs d'aides ;
- **Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF ou DAAF dans les départements et régions d'outre-mer)** sont des services déconcentrés du Ministère de l'agriculture qui ont pour mission de mettre en œuvre au niveau régional la politique nationale en matière d'alimentation, d'agriculture et de forêt. Elles sont donc directement concernées par la thématique du gaspillage alimentaire et animent des CRALIM (Comités régionaux de l'alimentation). Elles sont aussi chargées, en lien avec le Ministère de l'agriculture, de la coordination des appels à projets du Programme national de l'alimentation

qui s'appuie sur quatre piliers : la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial ;

- **Les Directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement** (DREAL ou DEAL dans les départements et régions d'outre-mer) sont des services déconcentrés du Ministère de l'environnement, du Ministère du logement et du Ministère de l'aménagement du territoire qui ont pour mission d'élaborer et de coordonner les politiques de l'Etat en matière notamment de développement et d'aménagement durables, de transition écologique, de lutte contre les changements climatiques ou encore de préservation de la qualité des milieux. À noter cependant que toutes les DREAL n'investissent pas systématiquement le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire et les entrées peuvent être indirectes et variables d'une direction à une autre ;
- **Les Conseils régionaux** sont désormais en charge de l'élaboration de Plans régionaux de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) qui peuvent intégrer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces plans sectoriels seront, à termes, intégrés dans des futurs Schémas régionaux d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) ;
- **Les collectivités et les établissements publics de coopération intercommunale** (EPCI) mettent en place de nombreux dispositifs locaux qui intègrent, de manière plus ou moins directe, la lutte contre le gaspillage alimentaire. On peut notamment citer les Programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA), obligatoires pour les collectivités et leurs groupements compétents en matière de collecte et de traitement des déchets ménagers et assimilés. Les territoires engagés dans des démarches « zéro déchet, zéro gaspillage » sont aussi porteurs d'actions de réduction et de meilleure gestion du gaspillage alimentaire. D'autres dispositifs locaux portant sur d'autres thématiques que les déchets peuvent aussi constituer des pistes intéressantes (gouvernance, action sociale, nutrition-santé, enseignement...).

Les acteurs professionnels

Afin de mobiliser des acteurs issus des secteurs de la production, de la transformation, de la distribution et de la restauration, il peut s'avérer utile de s'appuyer sur leurs représentant.e.s territoriaux.

- **Pour la production agricole** : Chambres régionales et départementales d'agriculture, syndicats agricoles, interprofessions, coopératives, Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) ... ;
- **Pour la transformation** : associations régionales des industries alimentaires, ateliers de transformation alimentaire et conserveries ... ;
- **Pour la distribution** : grande distribution, réseaux de distribution en circuits courts et de proximité, marchés d'intérêt national (MIN)... ;
- **Pour la restauration** : organisations professionnelles et syndicats d'hôteliers-restaurateurs-cafetiers-traiteurs, gestionnaires d'établissements...



Les autres acteurs

Les pistes sont quasi illimitées dans la mesure où la lutte contre le gaspillage alimentaire (et plus globalement la thématique de l'alimentation) concerne de nombreux acteurs :

- **Les associations d'aide alimentaire**, comme les Banques Alimentaires, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, l'Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires (ANDES) ou la Croix Rouge ;
- **Les réseaux d'éducation à l'environnement**, comme le Réseau Ecole et Nature ou le GRAINE ;
- **Les associations de consommateurs.rices**, telles que l'UFC Que-Choisir, 60 millions de consommateurs, les fédérations Familles de France et les Unions départementales des associations familiales (UDAF) ;
- **Les représentants des artisan.e.s et des commerçant.e.s** avec par exemple les Chambres de métiers et de l'artisanat et les Chambres de commerce et d'industrie ;
- **Les acteurs de la formation initiale et continue** ;
- **Les mouvements anti-gaspi** comme celui de Disco Soupe ou des Gars'pilleurs ;
- **Les acteurs de l'économie sociale et solidaire** à l'instar des pôles de l'économie sociale et solidaire, des centres socio-culturels et des régies de quartiers ;
- **Les bailleurs sociaux et les syndicats de copropriété** ;
- Etc.

Vous pouvez aussi envisager **de faire « parrainer » votre évènement par une personnalité politique et/ou médiatique**. Il peut s'agir d'une personne s'investissant fortement sur le sujet du gaspillage alimentaire dans votre territoire (un.e élu.e, un.e porteur.se de projet, un.e chercheur.se...) ou bien d'une figure emblématique comme Guillaume Garot ou encore Tristram Stuart. Ou pourquoi ne pas proposer à un chef culinaire de s'associer à votre évènement ? Un certain nombre d'entre eux, comme François Pasteau, sont très impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

6. Choisissez le bon « timing »

Combien de temps va durer votre rencontre ? Quand va-t-elle avoir lieu ? La date fait-elle écho à un évènement particulier ? Combien de temps de préparation sera nécessaire ?

La temporalité d'une rencontre est fondamentale. Il s'agira ici pour vous de bien réfléchir à la date que vous choisirez. S'il est parfois plus judicieux d'éviter les dates qui concentrent déjà beaucoup d'actualités pour ne pas prendre le risque de perdre en visibilité, il peut s'avérer à l'inverse pertinent de **lier votre rencontre à des évènements qui mettent un coup de projecteur sur les questions alimentaires**.

Voici par exemple quatre grands évènements (inter)nationaux dans lesquels votre projet de rencontre peut s'intégrer.

La Semaine du goût (la deuxième semaine d'octobre)



Créée à l'initiative d'industriels du sucre français et du journaliste culinaire Jean-Luc Petitrenaud, la Semaine du goût est un évènement dédié à l'éducation au goût et à la gastronomie. Diverses actions sont mises en place : animations scolaires, parcours du goût, dégustations, journées portes ouvertes, rencontres de chefs... Les « leçons du goût » sont des interventions clés en main d'une demi-journée réalisées dans des écoles par des professionnels de l'alimentation (restaurateurs, boulangers, fromagers, primeurs, agriculteurs...). Une inscription préalable sur le site est nécessaire pour pouvoir bénéficier de ces interventions.

Le festival Alimenterre (du 15 octobre au 30 novembre)



Le festival de films documentaires Alimenterre est devenu un évènement incontournable sur les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation. Coordonné par le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI), il permet de sensibiliser chaque année des dizaines de milliers de spectateurs. Il n'est pas rare de voir retenus dans les sélections des films qui abordent la question du gaspillage alimentaire, comme ceux de Valentin Thurn. Suivez les informations détaillées sur le site d'Alimenterre pour organiser une projection près de chez vous.

La Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (le 16 octobre)



En 2013, le gouvernement lançait un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont l'une des mesures consistait à instaurer une journée de mobilisation spécifique sur le sujet. Une Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire est donc organisée le 16 octobre pour mobiliser, interpeller, informer et sensibiliser sur la problématique du gaspillage alimentaire. Cette date correspond par ailleurs à la Journée mondiale de l'alimentation. Pour participer à cet évènement, il n'y a pas d'inscription spécifique à prévoir auprès du Ministère de l'agriculture.

La Semaine européenne de la réduction des déchets (la dernière semaine de novembre)



La Semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) est un moment clé de la mobilisation sur la thématique de la prévention des déchets, relayé dans plus d'une vingtaine de pays européens. Chaque année, des associations, des collectivités, des citoyen.ne.s et des entreprises profitent de cet événement pour mettre en place des actions de sensibilisation sur des sujets tels que la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des emballages ou encore le compostage. En France, la SERD est coordonnée par l'ADEME qui labellise les actions au niveau national. FNE est partenaire de l'ADEME et accompagne également les associations de son mouvement dans la mise en place de

leurs actions¹¹.

Autres dates intéressantes : la Journée mondiale de la santé (7 avril), la Journée mondiale de l'environnement (5 juin), la Semaine européenne du développement durable (première semaine de juin), la Journée mondiale du végétarisme (1^{er} octobre), le Mois de l'économie sociale et solidaire (novembre), la Journée mondiale des sols (5 décembre)...

Renseignez-vous également sur les événements organisés près de chez vous : festivals, foires, salons professionnels... Ils permettent de mobiliser beaucoup d'acteurs territoriaux et bénéficient souvent d'une bonne médiatisation dans la presse locale.

¹¹ [Voir le dernier bilan de la mobilisation du mouvement FNE pour l'édition 2016 de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets.](#)

7. Limitez le bilan carbone de votre évènement

Même si cette règle d'or semble relever du bon sens, elle n'est bien souvent que partiellement prise en compte par les organisateurs.rices d'évènements. En tant qu'associations de protection de la nature et de l'environnement, il est pourtant essentiel de faire preuve d'exemplarité et de nous montrer cohérent.e.s avec notre discours. Lorsque nous montrons que les solutions existent et fonctionnent en les appliquant à nous-mêmes, nous apportons de la crédibilité à nos actions et aux préconisations que nous pouvons faire auprès d'autres acteurs. C'est aussi un moyen de répondre à nos enjeux de responsabilité sociétale.

Pour votre rencontre, un enjeu primordial sera d'**éviter tout gaspillage alimentaire** si vous proposez des repas (petits déjeuners, déjeuners, goûters...). Il s'agira d'anticiper au mieux le nombre de repas à prévoir et les attentes des participant.e.s ainsi que de planifier des solutions pour gérer les restes éventuels. Il est ainsi utile de prévoir des questions spécifiques au moment de l'inscription des participant.e.s : demandez-leur s'ils ont l'intention de participer ou non au repas et s'ils ont des exigences spécifiques liées à leurs habitudes alimentaires ou à leurs problèmes de santé. Cela vous permettra de prévoir un nombre de repas au plus juste de la réalité et d'éviter les plats que vos convives ne peuvent pas manger pour diverses raisons (végétarisme, allergies...). Vous pouvez aussi, en cas de contribution financière de la part des participant.e.s aux frais du repas, demander un paiement à l'avance. Dans tous les cas, ne prévoyez pas plus que nécessaire et si vous attendez beaucoup de participant.e.s, vous pouvez même vous permettre de réduire légèrement les quantités en anticipation des traditionnels désistements de dernière minute.

Concernant le format du repas, privilégiez les buffets en libre-service ou proposez un choix de portions de taille différentes pour satisfaire tous les appétits. Favorisez les fruits et légumes biologiques pour lesquels l'épluchage est facultatif (car non traités) ainsi que les plats anti-gaspi qui permettent d'utiliser les produits dans leur intégralité (soupes aux fanes de carottes ou de radis, chips d'épluchures de légumes...). Pour concocter votre menu, n'hésitez pas à vous inspirer des recettes présentées dans le livret de FNE [« À vos tabliers ! »](#). Vous pouvez aussi organiser un repas à partir de surplus de produits récupérés auprès de producteurs ou de distributeurs. Il est même possible que ce repas se transforme en [Disco Soupe](#) pendant laquelle les participant.e.s seront invité.e.s à mettre la main à la pâte. Néanmoins, attention : organiser une Disco Soupe nécessite beaucoup de temps de préparation et constitue déjà un évènement en soi (mais le coupler à un projet de rencontre reste une excellente idée !).

Si vous optez pour un buffet, soyez vigilant.e.s à ce que le service se fasse en « flux tendu », c'est-à-dire que les plats soient sortis au fur et à mesure de leur consommation par les convives et non pas en une seule fois. De nombreux produits se détériorent en effet rapidement une fois qu'ils ne sont plus gardés au frais et peuvent devenir impropres à la consommation. C'est particulièrement vrai pour les produits à base de viande, de poisson, de crème et d'œufs. Et si malgré tous ces efforts, vous vous retrouvez quand même avec des surplus, proposez aux participant.e.s de repartir avec des restes. Pensez à prévoir des boîtes hermétiques facilement réemployables plutôt que des doggy bags à usage unique. Vous pouvez aussi utiliser les restes pour organiser un nouveau repas anti-gaspi ou bien les céder à une association d'aide alimentaire, à condition de respecter certaines règles d'hygiène et de sécurité.

Au-delà de l'évitement du gaspillage alimentaire, vous disposez d'autres marges de manœuvre pour réduire le bilan carbone de votre événement¹² :

- **Privilégiez des produits alimentaires de qualité et issus de circuits de proximité** afin de valoriser votre patrimoine culinaire et de soutenir l'activité des producteurs locaux engagés dans des démarches d'agriculture biologique ou d'agro-écologie. Evitez les fruits et légumes produits hors-saison qui poussent sous des serres chauffées et qui parcourent bien souvent des centaines ou milliers de kilomètres avant d'atterrir dans nos assiettes. Limitez les produits laitiers ainsi que les plats congelés ou préparés qui nécessitent beaucoup d'énergie dans leur fabrication et leur conservation. Osez également les menus 100% végétariens ou veillez au moins à limiter le choix de plats à base de viande, notamment de viande rouge (l'élevage bovin étant particulièrement impactant pour l'environnement).
- **Bannissez les articles jetables**, même compostables ou recyclables, et proposez à la place des versions équivalentes réemployables ou réutilisables : vaisselle en dure, serviettes et nappes en tissu... Sachez qu'il existe des solutions de location et de prêt, notamment pour les gobelets réutilisables (mais pas seulement !). On peut par exemple citer le [Oukit](#) qui est un stock de matériel pour l'événementiel mis à disposition pour le prêt auprès d'organisateur.rices d'événements de toute taille. Le lavage de la vaisselle peut également être sous-traité à un prestataire. Lorsque vous faites appel à un traiteur, pensez à spécifier cette exigence d'articles non jetables dès votre première demande de devis. Et si vous organisez un événement de grande ampleur, n'hésitez pas à proposer un système de consigne sur certains objets afin d'inciter les participant.e.s à les rapporter avant leur départ.
- **Réduisez votre consommation d'emballages**, à commencer par toutes les mono-doses disponibles sous la forme de sticks ou encore de sachets pour le thé, le café, les gâteaux, le sucre, les condiments... Pour ces produits, vous pouvez opter pour du vrac ou, à défaut, des grands conditionnements. Renseignez-vous aussi auprès des fournisseurs.ses qui proposent des solutions de consigne ou de retour des emballages. Et pour les boissons comme l'eau, les jus de fruits et l'alcool, vous pouvez proposer des fontaines ou des fûts à la place de bouteilles en plastique ou en verre. Eviter les mono-doses permet de réduire les déchets mais également de faire des économies (pas d'emballage et moins de marketing = des produits jusqu'à 45% moins chers). Si vous ne disposez pas de contenants (sucrières, carafes, fûts...), vous pouvez également faire appel à des systèmes de prêt et de location de matériel pour répondre à vos besoins.
- **Faites une déco 100% récup**, dans le cas où votre événement nécessiterait un aménagement et du matériel spécifique. Privilégiez les solutions alternatives à l'achat autant que possible (location, emprunt, mutualisation). Des sites comme celui de [Zilok](#) proposent par exemple de louer tout le matériel nécessaire à la mise en place d'un événement, du barnum aux nappes en passant par la machine à barbe à papa. D'autres plateformes¹³ sur le web permettent aussi à des particuliers et des structures de récupérer gratuitement des objets ou de les partager. Et pour vos achats, tournez-vous vers les offres de seconde

¹² Pour éviter de générer des déchets lors de votre événement, vous pouvez vous référer au guide « [Mon événement zero waste](#) » de Zero Waste France qui propose 12 exemples d'actions. Certains d'entre eux sont repris dans les exemples mentionnés ci-après.

¹³ On peut notamment citer les sites suivants : www.recupe.fr, donnons.org, www.toutdonner.com, jedonnetout.com, www.mutum.com, sharevoisins.fr...

main des ressourceries et recycleries. La création de la décoration de votre évènement peut aussi être l'occasion de proposer une activité d'upcycling pour valoriser des matériaux et des objets, dans le cadre d'une action de sensibilisation ou bien d'une journée de team building avec l'équipe de votre association.

- **Limitez les supports de communication imprimés** et choisissez dans la mesure du possible des solutions numériques et dématérialisées. Préférez les affiches grand format plutôt que les flyers, y compris pour le jour J de votre évènement. Il est par exemple préférable (et tout aussi efficace) d'afficher le programme de votre évènement à plusieurs endroits stratégiques plutôt que de le distribuer à chaque participant.e sous la forme d'un flyer individuel. D'une manière générale, évitez la distribution systématique de supports et d'objets (y compris les goodies !) lorsqu'elle ne s'avère pas indispensable. Et si vous avez besoin de mettre des indications sur le lieu de votre évènement, vous pouvez aussi expérimenter les cleantags (pochoirs au sol ou sur les murs dont le visuel est tracé grâce au nettoyage de la surface et non à l'utilisation de la peinture).
- **Prévoyez des points de collecte sélective pour les déchets** (emballages, restes alimentaires...) en les plaçant à des endroits stratégiques (près du buffet par exemple) et en affichant à proximité les consignes de tri de manière visible (avec des schémas et des codes couleurs par exemple). Pour s'assurer que le tri soit réellement respecté, n'hésitez pas à sensibiliser les participant.e.s de votre évènement en allant à leur rencontre ou en faisant une intervention rapide sur ce sujet (avant un repas par exemple). Si vous organisez un évènement de grande ampleur, vous pouvez former des ambassadeurs bénévoles dédiés à cette mission de sensibilisation ou faire appel à une structure spécialisée, comme [les Connexions](#).

Cette liste n'est bien sûr pas exhaustive. Vous pouvez notamment limiter les impacts environnementaux liés à la consommation d'énergie de votre évènement (chauffage, groupes électrogènes, matériel de cuisson...) ainsi qu'aux déplacements des participant.e.s (accessibilité du site de l'évènement en vélos et en transports en commun, organisation de covoiturage, orientation vers des éco-hôtels...).

8. Diversifiez vos modes de communication

Votre capacité à mobiliser des participant.e.s et à faire parler de votre évènement dans les médias dépend en grande partie de la qualité de votre communication. Pour bien communiquer sur votre rencontre, pensez à **adapter vos supports en fonction du public** auquel vous souhaitez vous adresser.

N'hésitez pas également, si vous en avez la possibilité, à **créer un visuel** pour renforcer l'identité de votre rencontre et la rendre plus attractive (affiche ou flyer par exemple¹⁴). Si vous êtes suffisamment débrouillard.e et que vous maîtrisez les logiciels de PAO (publication assistée par ordinateur), vous pouvez vous-même concevoir ce visuel. Sinon, faites appel à un.e graphiste pour vous aider. Au-delà de l'esthétique et de l'originalité de votre visuel, pensez à sa lisibilité. En un coup d'œil rapide, on doit pouvoir identifier clairement toutes les informations de base : sujet de l'évènement, organisateur.rice.s, date, lieu, horaires, modalités de participation, contact pour en savoir plus...

Parmi les supports qui sont à votre disposition pour mobiliser du public et faire parler de votre évènement dans les médias, vous pouvez notamment utiliser :

- **Les mailings individuels** (courriels d'invitation, newsletters...);
- **L'affichage** : mise en place d'affiches dans des lieux stratégiques (sur l'espace public, chez vos partenaires...);
- **Les sites Internet** (le vôtre et celui de vos partenaires) : publication d'informations liées à votre rencontre sous la forme d'un article ou d'une information dans la rubrique « Agenda » par exemple ;
- **Les réseaux sociaux** (les vôtres et ceux de vos partenaires) : posts et pages évènements sur Facebook ou messages sur Twitter avec des hashtags génériques comme #antigaspi ou #gaspillagealimentaire (ou un hashtag plus spécifique selon la thématique et la dimension de votre rencontre) ;
- **Les annonces, interviews et reportages dans la presse** : presse écrite, radio et télé ; presse généraliste et spécialisée ; presse locale, régionale et nationale ;
- **Les relations publiques** : publicité autour de votre rencontre pendant d'autres évènements (conférences, colloques, salons professionnels...).

Limitez au strict nécessaire la diffusion de supports imprimés et, d'une manière générale, évitez la distribution « massive » de flyers dans la rue pour ne pas risquer de générer des déchets supplémentaires.

Anticipez bien votre plan de communication (de 1 an à 4 mois à l'avance, selon la taille de votre évènement) et prévoyez de faire plusieurs relances. Une ou deux semaines avant le jour de votre rencontre, vous pouvez aussi diffuser à la presse un **communiqué** présentant de manière synthétique votre rencontre et indiquant les renseignements pratiques essentiels. Les journalistes pourront ainsi rebondir sur votre information et vous contacter pour en savoir plus. Soyez concis.e.s et mettez en avant vos atouts de « séduction ». Si vous prévoyez

¹⁴ Voir l'exemple du [flyer créé à l'occasion du colloque « Glanage contre gaspillage - Des initiatives pour une production alimentaire plus durable »](#), organisé par France Nature Environnement à Paris le 4 octobre 2016.

un évènement de grande ampleur et que vous souhaitez apporter aux journalistes des éléments plus approfondis, vous avez aussi la possibilité de rédiger un **dossier de presse**, en complément. Enfin, vous pouvez prévoir le jour J une **conférence de presse**.



9. Ne vous laissez pas déborder

Pour préparer le plus sereinement possible votre rencontre, **établissez un rétro-planning** dans lequel vous indiquerez les différentes étapes de préparation et les actions qui leur sont associées. Pour chacune des actions mentionnées, il sera nécessaire de bien spécifier les échéances ainsi que le nom des personnes en charge de leur mise en œuvre. Veillez à **anticiper le plus tôt possible toutes les démarches qui prennent du temps**, comme les demandes d'autorisation pour l'occupation temporaire de l'espace public, l'ouverture d'un débit de boissons, la projection d'un film, la diffusion de musique.... Pensez aussi à souscrire des assurances pour couvrir votre événement. Si vous êtes en charge de la coordination, **prévoyez des points d'échanges réguliers** avec l'équipe dédiée à l'organisation de l'évènement et avec vos partenaires. Cela vous permettra de vous assurer du bon déroulement de la préparation et de pouvoir trouver des solutions à des problématiques que certain.e.s membres de l'équipe pourraient rencontrer. C'est aussi un bon moyen pour garantir dans le temps le niveau de la mobilisation de l'équipe et favoriser une dynamique d'intelligence collective.

N'oubliez pas de fournir à vos intervenant.e.s toutes les indications dont ils et elles auront besoin pour participer à votre événement (au même titre que les autres participant.e.s). **Assurez-vous notamment que chaque intervenant.e ait bien connaissance du cadre de son intervention** (contenu, durée, format...). Il est souhaitable que vous preniez contact avec eux/elles une ou plusieurs fois en amont de la rencontre pour définir ce cadre et vous assurer qu'il est bien partagé. Si vous proposez des interventions à plusieurs (tables rondes ou autres), n'hésitez pas à prévoir des séances de préparation collective avec l'ensemble des intervenant.e.s. Il ne s'agira pas de tout définir en amont mais bien de vous assurer de la cohérence et de la complémentarité des interventions les unes par rapport aux autres. Ces éléments de préparation s'avèreront aussi très pratiques pour guider le.s animateur.s de la rencontre (préparation des questions aux intervenant.e.s, des transitions entre les séquences...).

Le jour J, ne vous laissez pas non plus déborder : **établissez un planning précisant qui fait quoi pendant toute la durée de la rencontre** et nommez des référent.e.s pour chaque mission (accueil et orientation des participant.e.s, animation de l'évènement, relations presses, gestion de la sonorisation, distribution des micros dans la salle, supervision du buffet...). Il sera important que chaque membre de votre équipe sache ce qu'il a à faire et vers qui il peut se tourner si jamais il ou elle rencontre un problème.

Et si vous rencontrez des imprévus, ne paniquez pas ! Prenez une grande respiration, relativisez la situation et rassemblez votre équipe pour trouver une solution. La plupart du temps, ces désagréments se règlent très rapidement sans même que les participant.e.s ne s'en rendent compte. Si toutefois le problème venait à persister et que cela devait vous amener à modifier le programme initial, n'oubliez pas de rassurer votre public et de le tenir informé de ces changements.

10. Évaluez votre rencontre pour mieux vous projeter dans l'après

Dans les jours qui suivent votre événement, n'oubliez pas de remercier les participant.e.s ainsi que l'ensemble des personnes qui auront contribué de près ou de loin à la mise en place de votre rencontre (équipe salariée et bénévole de votre association, partenaires financiers et techniques, intervenant.e.s, prestataires...).

Faites également un bilan-évaluation de votre événement (après avoir soufflé un peu, bien entendu !) afin de :

- **Mesurer le niveau d'atteinte des objectifs fixés avant la rencontre** (cela permettra d'envisager des mesures complémentaires et correctrices voire même pourquoi pas de fixer la prochaine fois des objectifs plus ambitieux) ;
- **Etablir un rapport entre les résultats obtenus grâce à la rencontre et les moyens consacrés à son organisation** (moyens humains, matériels, financiers...) ;
- **Déterminer si l'organisation et le contenu de la rencontre ont répondu aux besoins et attentes des participant.e.s** ;
- **Apprécier les impacts et les retombées de votre rencontre à court, moyen ou long termes** ;
- **Tirer des leçons de votre retour d'expérience et envisager des pistes d'améliorations pour d'autres projets futurs** ;
- **Disposer d'informations quantitatives et qualitatives homogènes qui pourront être restituées et valorisées dans des documents de communication** (bulletins d'information, communiqués, rapports d'activités...) **et auprès de partenaires.**

Pour évaluer le niveau d'atteinte de vos objectifs prévisionnels, vous aurez besoin de **définir en amont de la rencontre des indicateurs, à la fois quantitatifs et qualitatifs**, en distinguant les indicateurs stratégiques, des indicateurs de moyens, des indicateurs de résultats et des indicateurs d'impacts. Il existe une multitude de déclinaisons possibles pour ces indicateurs et il ne s'agit pas ici d'en dresser un inventaire. **Quelques soient les indicateurs retenus, ces derniers devront avant tout être cohérents, pertinents, compréhensibles et vérifiables. Autrement dit, ces indicateurs devront pouvoir apporter des informations utiles et crédibles, à vous et vos partenaires.**

Le tableau suivant donne quelques exemples d'applications possibles pour ces indicateurs. À noter que leur catégorisation n'est donnée qu'à titre indicatif : elle peut tout à fait être modulée. Certains indicateurs peuvent notamment être fusionnés, comme c'est le cas pour les indicateurs de résultats et les indicateurs d'impacts qui ont souvent des finalités convergentes.

De même, d'autres indicateurs peuvent venir s'ajouter à cette liste pour affiner l'évaluation ou permettre un suivi régulier dans le temps de plusieurs rencontres. Dans ce cas, l'évaluation ne se rapportera pas uniquement à une seule action mais à un programme d'actions.

<p>Indicateurs stratégiques</p>	<p>Finalité : suivre les objectifs définis au niveau stratégique par les organisateur.rice.s de la rencontre</p> <p><i>Exemples d'indicateurs stratégiques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité des organisateur.rices à fédérer des acteurs locaux autour de la question du gaspillage alimentaire ; • Renforcement des compétences méthodologiques d'un réseau associatif intervenant dans le champ du gaspillage alimentaire ; • Mise à l'agenda de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans des politiques locales.
<p>Indicateurs de moyens</p>	<p>Finalité : rendre compte des ressources (humaines, matérielles, financières...) affectées à l'organisation de la rencontre</p> <p><i>Exemples d'indicateurs de moyens :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de personnes mobilisées pour l'organisation de la rencontre et nombre d'heures de travail correspondantes ; • Budget alloué à l'organisation de la rencontre ; • Nombre et nature des supports développés pour communiquer sur la rencontre.
<p>Indicateurs de résultats</p>	<p>Finalité : déterminer si la rencontre a permis ou non d'atteindre les objectifs opérationnels initialement fixés</p> <p><i>Exemples d'indicateurs de résultats :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre et diversité des participant.e.s à la rencontre ; • Nombre de personnes ayant acquis des compétences sur tel ou tel sujet et étant en mesure de les transmettre à d'autres publics ; • Nombre d'articles de presse consacrés à l'évènement.
<p>Indicateurs d'impacts</p>	<p>Finalité : mesurer les effets directs ou indirects de la rencontre à court, moyen ou long termes</p> <p><i>Exemples d'indicateurs d'impacts :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre ou pourcentage de participant.e.s ayant indiqué qu'ils ou elles envisageaient de mettre en place une action de lutte contre le gaspillage alimentaire suite à la rencontre ; • Nombre ou pourcentage de participant.e.s ayant indiqué qu'ils ou elles souhaitent s'impliquer au sein d'un réseau local de lutte contre le gaspillage alimentaire ; • Quantité de gaspillage alimentaire potentiellement évitable grâce à un plan d'actions établi en concertation avec les participant.e.s d'une ou plusieurs rencontre(s).

Bien sûr, votre évaluation¹⁵ ne pourra être que partielle (car limitée au périmètre de vos indicateurs) et relative (car uniquement valide par rapport à un cadre de référence donné). Elle vous permettra cependant de prendre du recul, de mieux déterminer vos forces et vos faiblesses ainsi que de gagner en crédibilité auprès d'autres acteurs. Par ailleurs, certains de vos partenaires, notamment ceux qui auront pu contribuer financièrement à votre projet, souhaiteront probablement disposer d'une évaluation de l'évènement.

Parmi les outils qui facilitent le recueil de données nécessaires aux indicateurs d'évaluation, les plus couramment utilisés sont :

- **Les formulaires d'inscription et les listes d'émargement** : ils vous donneront des données sur le nombre de participant.e.s ainsi que sur leurs profils ;
- **Les systèmes de veille médiatique** gratuits (Google Alertes par exemple) ou payants (comme LuQi) : ils vous permettront de repérer plus efficacement les reprises presse de votre évènement ;
- **Les tours de table** (qui peuvent aussi se décliner sous d'autres formes plus ludiques, comme par exemple des débats mouvants) : ils offriront des éléments d'évaluation globale en ayant des premiers retours « à chaud » sur le ressenti des participant.e.s ;
- **Les questionnaires d'évaluation** : ils vous fourniront des indications plus détaillées sur le degré de satisfaction des participant.e.s et vous permettront d'identifier les éléments qu'ils auront le plus et le moins apprécié, par rapport à leurs attentes. C'est aussi un moyen efficace pour évaluer l'atteinte des objectifs opérationnels de votre rencontre que vous aurez préalablement partagés avec les participant.e.s et rendre compte de potentiels débouchés (la perspective d'un projet à co-construire par exemple).

Il peut aussi être intéressant de revenir vers les participant.e.s quelques temps après la rencontre pour voir si leurs idées de projets ont pu se concrétiser. Cela permet d'avoir un suivi des impacts de la rencontre à plus long termes et d'identifier des freins éventuels.

Au-delà de l'évaluation obtenue grâce aux retours des participant.e.s et des outils de suivi, il est aussi pertinent de prévoir à la suite de votre rencontre une **réunion de bilan avec votre équipe et vos partenaires**. Ce moment d'échange sera notamment l'occasion de débriefer sur ce qui a bien fonctionné et ce qui aurait pu être amélioré. C'est aussi un moment clé pour déterminer de nouvelles pistes d'actions à mener avec vos partenaires. Il s'agira de vous projeter dans l'après en évaluant l'intérêt et la faisabilité de nouveaux projets.

Et pourquoi ne pas envisager par exemple de lancer une dynamique comme celle des REGAL, Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire ?

¹⁵ [Pour aller plus loin, voir notamment le livret « Evaluer en éducation à l'environnement » réalisé par le GRAINE Rhône-Alpes et la Communauté Urbaine du Grand Lyon.](#)

FOCUS SUR LES RESEAUX POUR EVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (REGAL)

1. Un REGAL, pourquoi faire ?

Les Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire - REGAL sont des communautés qui rassemblent des acteurs d'horizons très divers : professionnels de la chaîne alimentaire, associations, acteurs institutionnels, porteur.se.s de projets, citoyen.ne.s... En s'investissant au sein d'une même entité, les membres de ces réseaux font le **pari de l'intelligence collective** afin de **répondre plus efficacement à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle d'un territoire** (une communauté de communes, un département, une région...). Les REGAL entendent ainsi contribuer à la déclinaison de la politique nationale de lutte contre le gaspillage et l'objectif de sa réduction de moitié d'ici 2025 (objectif inscrit dans le Pacte national « anti-gaspi »).

D'une manière plus concrète, les REGAL peuvent intervenir à plusieurs niveaux :

- **En améliorant la circulation et le partage de l'information ;**
- **En valorisant des initiatives et des retours d'expériences positifs ;**
- **En créant des espaces de rencontres** qui permettent aux acteurs de mieux se connaître ;
- **En facilitant les échanges et la mise en débat** autour de sujets présentant de forts enjeux ;
- **En faisant émerger des pistes de solutions** adaptées à des contextes territoriaux et à des besoins identifiés ;
- **En favorisant les synergies et la mutualisation des moyens d'actions** dans des dispositifs de différente nature (plans, programmes ou schémas liés à la prévention et la gestion des déchets, à l'agriculture, à l'éducation...);
- **En accompagnant la réalisation de projets collectifs innovants.**

Si les REGAL partagent un objectif commun, celui de lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire, chaque réseau présente ses spécificités. Ainsi, leurs modes de gouvernance, leurs périmètres ainsi que leurs activités peuvent différer. **Le concept de REGAL est donc d'autant plus facilement reproductible qu'il peut être modulé.**

2. Qui sont les acteurs qui portent des dynamiques de REGAL ?

Actuellement, trois REGAL régionaux ont été lancés grâce à l'impulsion d'associations issues du mouvement France Nature Environnement.



Le **REGAL Nouvelle Aquitaine** a été le premier à voir le jour. Il est porté par le CREPAQ¹⁶ depuis 2013 et a été officiellement lancé en janvier 2014 avec l'organisation d'un premier forum régional. Il s'appuie sur des partenariats avec la Région Nouvelle Aquitaine, la direction régionale de l'ADEME, la DRAAF, la DREAL et le Département de la Gironde. Initialement limité au périmètre de l'Aquitaine, le REGAL s'est progressivement élargi à la région Nouvelle Aquitaine. En tant qu'animateur du réseau, le CREPAQ se présente comme un « facilitateur » et fait appel à un ensemble d'outils et de méthodes d'intelligence collective qu'il expérimente pendant des événements (forums ouverts, assises territoriales...). Le REGAL a notamment mis en place des ateliers thématiques de co-production, destinés à faire émerger des idées et des actions, ainsi que des groupes spécifiques qui permettent d'accompagner le lancement de projets. Le réseau a par exemple permis la structuration pendant deux ans d'un projet de conserverie solidaire, basé à Bordeaux (Elixir). Le REGAL propose par ailleurs des journées techniques ainsi que des Gaspi'Tours (cycles de sensibilisation et de formation destinés aux élus). Les acteurs qui souhaitent rejoindre le REGAL sont invités à signer une **charte de coopérateur**, ayant davantage une valeur symbolique que contraignante.



Le **REGAL Normandie** est quant à lui né en 2014 et se fonde sur un comité pilotage pluripartite composé de représentant.e.s de l'ADEME, de l'Etat (DRAAF et DREAL), de la Région Normandie, d'entreprises (AREA Normandie), d'associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN¹⁷ et GRAINE Normandie), d'associations de consommateurs (CTRC Normandie) et du réseau des épiceries solidaires (ANDES). L'animation globale du REGAL est assurée par le CREPAN. Le réseau rassemble une centaine de structures membres, réparties sur les 5 départements normands et liées par une **charte d'engagement réciproque**. Quatre groupes thématiques ont été constitués au sein de ce REGAL : un groupe sur la restauration collective, un groupe sur l'information et la sensibilisation du consommateur, un groupe dédié aux filières (production, transformation et distribution) et un dernier groupe axé sur les dons alimentaires. Chaque groupe, animé par un coordinateur issu du comité de pilotage, se fixe des objectifs propres et met en place un plan d'actions annuel (plus d'informations **sur cette plaquette**). Le REGAL Normandie a notamment permis la réalisation d'outils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective et est à l'origine d'actions telles que des Disco Soupes ou encore des Zéro Gaspi Tours, inspirés de ceux du REGAL Nouvelle Aquitaine (voir ci-dessus). Chaque année, le réseau organise une plénière et se mobilise autour d'une action commune dans le cadre de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre.

Plus récemment, l'Organisation Anti-Gaspi¹⁸ (association également affiliée au mouvement France Nature Environnement), a posé les premiers jalons de la création d'un **REGAL Ile-de-France**. Une première réunion de lancement a été organisée en janvier 2017 et un travail est en cours pour définir les contours et les missions de ce nouveau réseau.

¹⁶ [Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine.](#)

¹⁷ [Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie.](#)

¹⁸ [Organisation Anti-Gaspi.](#)

Une autre dynamique de REGAL a par ailleurs été initiée en dehors du mouvement FNE, porté par le syndicat de traitement des déchets **Kerval Centre Armor**¹⁹ (22) dans le cadre de sa démarche de territoire « zéro déchet, zéro gaspillage ».

Enfin, plusieurs autres réseaux sont en cours de réflexion en Occitanie, en Auvergne-Rhône-Alpes et en PACA.

3. Comment une association peut-elle s'impliquer dans un REGAL ?

Comme cela a déjà été souligné, il n'existe pas un modèle unique de REGAL : chacun d'entre eux s'appuie sur ses propres caractéristiques (gouvernance, périmètre, formats d'intervention...). De même, la place des associations dans ses REGAL peut être différente. En Nouvelle Aquitaine par exemple, le CREPAQ s'est positionné comme la principale entité porteuse du REGAL tandis qu'en Normandie, le CREPAN occupe une fonction d'animateur global du réseau.

Si vous souhaitez faciliter l'émergence d'un REGAL sur votre territoire, il est tout d'abord souhaitable de vous rapprocher des acteurs qui interviennent sur la question du gaspillage alimentaire pour échanger avec eux sur cette opportunité et les associer à votre dynamique : ADEME, DRAAF, DREAL, Conseil régional, collectivités, associations d'aide alimentaires... Les REGAL naissent souvent d'une volonté collective de mener un projet commun et de faciliter des formes de coopération. Ce n'est qu'à partir de ces réflexions convergentes que le réseau pourra prendre forme, en permettant à chaque acteur d'y trouver sa place.

N'hésitez pas également à prendre contact avec les REGAL existants pour en savoir plus :

- Pour le REGAL Nouvelle Aquitaine : assocrepag@gmail.com
- Pour le REGAL Normandie : regal.normandie.animation@gmail.com
- Pour le REGAL Ile-de-France : contact@anti-gaspi.org
- Pour le REGAL Centre Armor : arebours@kerval-centre-armor.fr

¹⁹ [Kerval Centre Armor](#).

TEMOIGNAGES ET RETOURS D'EXPERIENCES DU MOUVEMENT FNE



CREPAN

« La richesse du REGAL Normandie repose en grande partie sur la diversité de ses membres. La gouvernance du réseau se fait au travers d'un comité de pilotage dans lequel s'impliquent aussi bien des acteurs institutionnels que des associations et des entreprises.

Cette pluralité nous permet d'avancer de manière plus constructive et de renforcer nos moyens d'actions. Depuis 2016, la mission d'animation globale du REGAL Normandie a été confiée à notre association, le CREPAN, qui est partie prenante de cette dynamique depuis ses origines. Notre principal objectif est aujourd'hui d'inciter un maximum d'acteurs impliqués sur la thématique de l'alimentation à s'engager de manière collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. **Nous travaillons notamment en étroite collaboration avec le Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM) afin de favoriser le lien entre les démarches « anti-gaspi » et les autres politiques alimentaires locales** (ancrage territorial, solidarité, santé, jeunesse...). Cette articulation nous permet de développer des projets transversaux, comme nous le faisons par exemple dans la restauration collective. Les efforts de réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires se révèlent d'autant plus efficaces quand ils s'accompagnent de changements dans les modes d'approvisionnement, favorables au développement de filières agricoles de proximité et biologiques. Les élèves apprécient davantage les produits qui leur sont proposés, le travail des cuisiniers s'en trouve valorisé et tout cela profite à l'économie locale. »

Nathalie Villermet, Chargée de mission gaspillage alimentaire et économie circulaire au Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie (CREPAN)

www.crepan.org



« L'AREA Normandie est l'association qui fédère les entreprises de la filière agro-alimentaire normande. **Dès son lancement, notre association a décidé de rejoindre l'aventure du REGAL Normandie car la lutte contre le gaspillage alimentaire est un important levier de compétitivité pour les entreprises de notre secteur.** Par ailleurs, la démarche partenariale nous a semblé particulièrement enrichissante. Tout comme le CREPAN, nous sommes membre du comité de pilotage du réseau et prenons ainsi part à toutes ses décisions stratégiques. Nous animons également un groupe de travail réunissant des acteurs de la production, de la transformation et de la distribution. Ce groupe de travail s'est

notamment donné comme objectifs de renforcer le don alimentaire sur le territoire normand et de promouvoir des bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer sa gestion dans différentes filières. **De nombreuses entreprises se sont ainsi mobilisées pour développer des démarches exemplaires, comme c'est par exemple le cas de la Biscuiterie de l'Abbaye**, particulièrement appréciée pour sa production de sablés. Cette dernière a tout d'abord réalisé un état des lieux pour bien identifier et quantifier ses pertes et gaspillages. Elle a ensuite constitué une cellule en interne pour déterminer avec les différents services un plan d'actions à mettre en place. Cela s'est par exemple traduit par la réutilisation de la matière première excédentaire dans de nouvelles recettes de biscuits. L'entreprise propose aussi dans sa boutique principale des biscuits « déclassés » (produits abîmés ou non standardisés) qu'elle vend à prix réduits et fait don de ses surplus à la Banque Alimentaire. Enfin, elle valorise une partie de sa production en alimentation animale, lorsque les débouchés pour la consommation humaine ont été épuisés. L'AREA Normandie, au même titre que l'ANIA au niveau national, continuera d'accompagner les entreprises de l'agroalimentaire dans démarches similaires à celle-ci. Nos avancées sont considérables mais nous savons que des progrès restent toujours possibles. »

Myriam Besson, Directrice de l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires de Normandie (AREA)

www.area-normandie.fr



« Le CREPAQ est une association œuvrant pour la transition écologique dans la région Nouvelle-Aquitaine et qui peut se définir comme une « fabrique citoyenne de biens communs ». Ce qui caractérise un bien commun qu'il soit naturel, matériel ou immatériel (l'air, l'eau, les sols, les ressources naturelles, la biodiversité, la culture, les connaissances, etc.), ce n'est pas seulement le bien en lui-même mais la manière dont est assurée sa gestion collectivement dans l'intérêt général et la gouvernance partagée qu'il faut mettre en place à cette fin et faire vivre dans le temps. Les groupes de personnes qui assurent cette gouvernance sont des communautés d'acteurs qui peuvent prendre la forme de réseaux d'acteurs. Par définition, une gouvernance partagée facilite et mobilise l'intelligence collective des acteurs y contribuant. Cette intelligence collective ne doit pas être seulement la somme des intelligences individuelles, mais elle doit aller au-delà en apportant une valeur ajoutée qui permettra de surmonter les conflits d'usage de ces biens et les intérêts particuliers, au profit de l'intérêt général. C'est dans cette perspective que le CREPAQ a créé en 2013 un réseau d'acteurs contre le gaspillage alimentaire, le REGAL, le premier de ce type en France. **À travers cette initiative, qui a reçu un accueil très favorable auprès de l'ensemble des acteurs de l'alimentation, notre association cherche à favoriser le développement de l'intelligence collective pour répondre plus efficacement à la problématique du gaspillage alimentaire.** Le REGAL est ainsi un facilitateur et un accompagnateur de la dynamique anti-gaspi sur notre territoire. Le

succès des assises territoriales en Nouvelle-Aquitaine qui se sont déroulées en trois étapes en 2016 (à Bordeaux, Poitiers et Limoges) démontrent amplement qu'il faut poursuivre et amplifier cette dynamique. »

Dominique Nicolas, Président du Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine

www.crepaq.org



*« L'idée de créer une conserverie solidaire pour transformer des surplus alimentaires dans la région bordelaise est née lors du premier forum ouvert organisé par le REGAL Nouvelle Aquitaine, en janvier 2014. Pendant cet événement, des ateliers participatifs ont été animés avec des outils d'intelligence collective, permettant aux participant.e.s d'identifier des pistes de projets à mettre en place pour répondre aux besoins du territoire. **Mobiliser***

des acteurs d'horizons divers et leur permettre de co-construire des projets pertinents, c'est bien toute la force de ce réseau. Le lancement d'une conserverie solidaire a ainsi été pensé comme un moyen de réduire d'une manière conséquente les invendus ainsi que les écarts de tri de fruits et légumes, dans un rayon de 200 km. Après le forum ouvert, les choses se sont progressivement mises en place pour passer de l'idée à l'action. Un comité de pilotage a été constitué avec la DRAAF, la DREAL, l'ADEME et le Département de la Gironde. J'ai été ensuite engagé pour mener une étude de faisabilité et monter de manière opérationnelle le projet de conserverie Elixir dont je suis aujourd'hui responsable. **Le projet va bientôt se concrétiser avec, à la clé, l'emploi de 20 personnes en situation de handicap au sein d'une entreprise adaptée. La conserverie devrait permettre, à termes, de détourner 5 000 tonnes de fruits et légumes collectés dans l'ensemble des filières alimentaires, depuis les champs jusqu'à la distribution finale aux consommateurs.** Nous interviendrons dans un premier temps sur le département de la Gironde, puis potentiellement dans un périmètre élargi par la suite. En tout cas, c'est notre ambition ! »

Serge Pezzino, Directeur de la Conserverie Solidaire Elixir

conserverie-solidaire.com





« En organisant en juin 2016, en partenariat avec le GRAINE Rhône-Alpes, une journée régionale d'information et d'échanges sur le gaspillage alimentaire, la FRAPNA a contribué à la naissance d'une dynamique régionale autour de ce thème. Cette rencontre, qui a réuni près de 70 personnes venant du monde associatif, des collectivités mais aussi d'établissements scolaires, a été une belle réussite et a fait naître l'envie d'aller plus loin. **Tout au long de la journée et au travers de l'évaluation qui en a été faite, les participant.e.s**

ont exprimé le besoin de pouvoir disposer d'un espace commun pour partager et mutualiser leurs expériences, leurs compétences ainsi que leurs ressources. Afin de répondre à cette attente, il nous a donc semblé intéressant et pertinent de créer et d'animer un réseau régional d'acteurs autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination du grand public et des scolaires, à l'échelle de région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce réseau devrait voir le jour courant 2017, grâce au soutien financier de l'ADEME et de la DRAAF qui sont des partenaires incontournables de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur notre territoire. »

Lydie Nemausat, Chargée de mission du pôle Nature Environnement de l'antenne Rhône de la Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature (FRAPNA)

www.frapna-rhone.org



« Dans le cadre de nos démarches d'accompagnement des collectivités dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, nous organisons une réunion publique au moment du lancement de chaque nouveau projet dans des établissements scolaires. **C'est l'occasion d'impliquer toutes les parties prenantes, des élus aux parents d'élèves, en passant par les agents de cantine, les cuisiniers et les enseignant.e.s.** Nous les invitons à participer à une soirée conviviale de présentation de la démarche qui permet aussi

de les sensibiliser aux enjeux environnementaux du gaspillage alimentaire. Les extraits de films documentaires, les activités ludiques et les ateliers pratiques que nous proposons sont l'occasion de les fédérer autour d'un projet commun dans lequel chacun a un rôle à jouer. Nous favorisons aussi les échanges pour permettre aux participant.e.s de mieux cerner les causes du gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire et au foyer, tout en faisant émerger des pistes de solutions afin de le réduire. Les soirées sont toujours clôturées par un pot de l'amitié « zéro gaspi » durant lequel nous veillons à ne pas générer de restes. »

Audrey Hennebert, Chargée de mission développement durable à la Société d'Etude, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine (SEPANT)

www.sepant.fr



« Verlin Vers l'Autre est une association de protection de la nature et de l'environnement située dans la commune de Verlinghem, dans le Nord. Nous avons la volonté de partager notre amour pour la planète Terre et ses richesses naturelles. Depuis quelques années, nous intervenons en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un sujet qui nous touche particulièrement. Tout aliment destiné à la consommation humaine qui ne finit pas dans notre assiette constitue un gâchis de ressources (eau, sols, énergie, biodiversité...), alors même que celles-ci s'épuisent de manière alarmante. Mais pour sensibiliser et mobiliser les acteurs de notre territoire, nous avons choisi de ne pas recourir à un discours catastrophiste, souvent anxiogène et démotivant. **Verlin Vers l'Autre préfère faire appel à des outils artistiques et interactifs pour aborder la question du gaspillage alimentaire et favoriser l'engagement du public.** À l'occasion de la Semaine européenne de la réduction des déchets de 2015, nous avons proposé un spectacle de théâtre d'intervention qui mettait l'accent sur les enjeux climatiques du gaspillage alimentaire. Et pour l'édition 2016, c'est à travers la remise au goût du jour du conte de Gargantua que nous exploré le sujet. Ces deux événements ont attiré des publics très différents : des petits et des grands, des gens plus ou moins sensibilisés à l'écologie, des citoyen.ne.s et des élu.e.s... **La dimension créative de ces formats est très fédératrice et permet d'impliquer pleinement le public pour tendre vers une prise de parole collective et constructive.** Les spectacles ont été suivis de débats très riches avec les participant.e.s, permettant de mettre en avant des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire et de faire émerger des pistes de projets. »

Marie-Laure Joly, Présidente de Verlin Vers l'Autre

www.verlinverslautre.fr