

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs



SIXIÈME ÉDITION DES TROPHÉES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE ANNÉE 2023

Livret des lauréats



Ces trophées ont pour objectifs :

- De distinguer et valoriser les initiatives exemplaires et/ou innovantes et/ou pilotes de lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou la précarité alimentaire et/ou plus généralement de l'alimentation durable en Nouvelle-Aquitaine, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- De susciter une saine émulation pour l'ensemble des acteurs concernés.

CREPAQ

6 rue des Douves 33 800 Bordeaux

05 35 54 26 97

contact@crepaq.org

Avec le soutien de :



CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs



CATÉGORIE Sensibilisation/éducation/formation

Bocal et Phacélie	4
Au Fil des Séounes	6
Académie de Bordeaux	8

CATÉGORIE Restauration commerciale solidaire et durable

Cook and Sol	10
L'Éco-Errante	12

CATÉGORIE Solidarité alimentaire/ revalorisation alimentaire des excédents

HelpYoung 86	14
Jeunesse Habitat Solidaire	16

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs



CATÉGORIE Transformation

L'Atelier des Maraîchers 18

CATÉGORIE Restauration scolaire

Commune de Mouthiers-sur-Boëme 20

Commune de La Couronne 22

HORS CATÉGORIE

Commune de Limoges 24

MEMBRES DU JURY 26

CRITÈRES DE SÉLECTION 27

CATÉGORIE Sensibilisation/ éducation/formation



BOCAL ET PHACÉLIE - La Souterraine - Creuse (23) - Sensibilisation au gaspillage alimentaire et solidarité

Bocal et Phacélie est une association créée en novembre 2020 lors du COVID, qui mène de nombreux projets en Creuse autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation plus durable.

L'association porte également le projet de la Maison d'à Côté, lieu participatif convivial et ouvert dans lequel on y joue, on y bricole, on y nettoie, on y jardine, on y forme, on y cause, on y apprend, on y rencontre, on y anime.

A l'origine, une lutte anti- gaspi

Né durant la crise du COVID, l'opération "Soupe Solidaire" consiste, avec le soutien du mouvement des Incroyables Comestibles, à distribuer mensuellement et gratuitement des soupes, issues d'invendus des maraîchers et commerçants locaux.

Les soupes non-distribuées étaient ensuite données à des étudiant-es du lycée de la commune.



Crédit : La Montagne

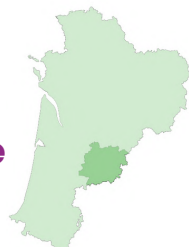
La Cuisine Mobile

Ensemble de modules type "diable", aisément déplaçable en tout ou partie d'une cuisine "habituelle" au pied des immeubles, dans le jardin, etc.

Conçue avec le soutien du collectif ECT, qui créent ou accompagnent des situations urbaines autogérées.

Avec la fin des paniers alimentaires pour les jeunes en septembre 2022, Bocal et Phacélie a souhaité trouver le moyen de permettre aux étudiant.e.s de La Souterraine de pouvoir se nourrir sainement à petit budget.

CATÉGORIE Sensibilisation/ éducation/formation



AU FIL DES SÉOUNES - La Sauvetat de Savères - Lot-et-Garonne (47) - Malle pédagogique "A la bonne Fr'Enquête"

L'association Au Fil des Séounes a initié en 2015 un projet nommé « De la Terre à l'assiette à la Terre » sur la thématique de l'alimentation durable.

L'objectif est de travailler à apporter une information complète et concrète ainsi que des outils pratiques qui peuvent responsabiliser les citoyens à travers leur alimentation et permettre des comportements plus respectueux de l'environnement et des humains.

La génèse de la malle

Le projet "De la Terre à l'assiette à la Terre" s'est progressivement étoffé au gré des besoins du territoire, des interventions sur le terrain et des partenariats nou s.

C'est ainsi qu'est n  le projet de développer un outil global pour sensibiliser à une alimentation saine et durable.

"A la Bonne Fr'Enquête", est imaginée comme une « boîte à outils » utilisable dans toutes situations et différents publics, sous un format numérique et plusieurs tutoriels d'impression.

Depuis le 23 mai 2023, la malle pédagogique est entièrement accessible gratuitement, de façon dématérialisée et téléchargeable.

A la bonne fr' enquête

**Un outil pour sensibiliser à
une alimentation saine et durable**



Un outil de sensibilisation

3 grandes thématiques composent la malle :

- Produire pour se nourrir : comment sont produits nos aliments ;
- Consommer en conscience : comment consommer différemment ;
- Semer des graines pour l'avenir : pour voir au delà de l'alimentation nutrition.

9 vidéos sont disponibles afin de permettre aux animateurs de s'approprier les outils.

A télécharger ici :



Un travail collaboratif

Lauréate du "Programme National pour l'alimentation" en 2020, la malle a été conçue en 2021 et 2022 par un groupe d'ingénierie composé de 5 structures de Nouvelle-Aquitaine :



Depuis août 2023, l'outil a déjà été téléchargé 110 fois !

33 thématiques autour de l'alimentation saine et durable ;

17 fiches pédagogiques ;

13 outils ludiques ;

6 fiches techniques pour aller plus loin dans les thématiques abordées.

Lot-et-Garonne

*Données 2023

Contact

05 53 95 12 99

info@aufildesseounes.fr

<https://jhas.fr/>

CATÉGORIE Sensibilisation/ éducation/formation



ACADÉMIE DE BORDEAUX - Gironde (33) - Guide d'accompagnement pédagogique pour une alimentation durable

Ce guide pédagogique a pour objectif de faire évoluer la formation initiale des professionnels de la cuisine, en proposant une meilleure intégration des enjeux de santé, environnementaux, socio-culturels et économiques.

Une réflexion nationale

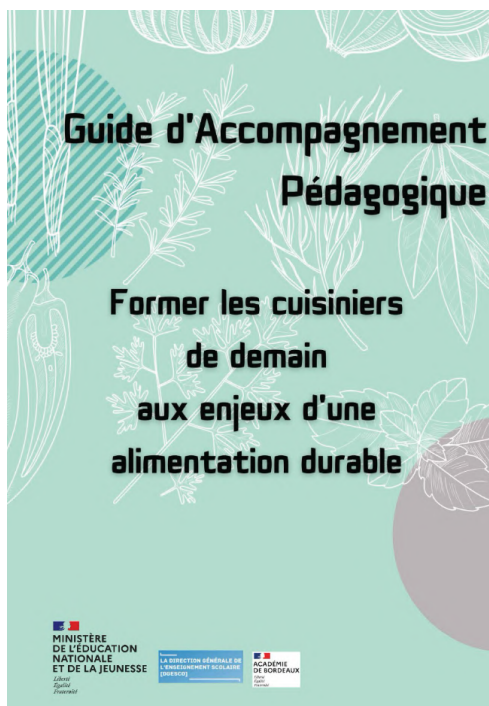
Ce guide est une réponse aux évolutions législatives, tendances globales de marchés et attentes des consommateurs.

Une réflexion a d'abord été initiée au sein du groupe de travail nutrition du Conseil National de la Restauration Collective, en collaboration avec :

- IGESR (Inspection générale de l'éducation, du sport et de la recherche);
- MENJ (Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports),
- Ministère des Solidarités et de la Santé
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Dans le sillage de ce premier travail, le MENJ a confié à M. MUZARD, Inspecteur de l'Éducation nationale économie & gestion, la rénovation du BP (bac professionnel) Arts de la Cuisine et du CAP (certificat d'aptitude professionnelle) Cuisine pour y intégrer les enjeux liés à l'alimentation et au développement durable.

100% des cuisiniers et cuisinières en restauration scolaire passent par ces formations.



Une rédaction régionale

Un groupe d'enseignants concepteurs de l'Académie de Bordeaux a ensuite rédigé le guide :

- Charlotte LAVIGE, Professeure de cuisine au lycée professionnel Haute Vue Morlaas (64) ;
- David CHASSAGNE, Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Gascogne – Talence (33) ;
- Jérémy FORT, Professeur de cuisine au lycée professionnel Jacques de Romas – Nérac (47).

Le guide propose des éléments de contexte et des exemples de supports pédagogiques ainsi que des exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'environnement.

4	Des exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche « formons les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »	23
4.1	Exemple 1 - Atelier expérimental « comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs »	24
4.2	Exemple 2 - Atelier expérimental « les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ? »	25
4.3	Exemple 3 - Atelier expérimental « exercer son sens de la créativité autour des légumes »	26
4.4	Exemple 4 – Séance de travaux pratiques « identifier des circuits et critères d'approvisionnement durables et de proximité »	27
4.5	Exemple 5 – Séance de travaux pratiques « appréhender une démarche d'approvisionnement en produits de qualité et durables et mettre en valeur un menu végétarien »	28
4.6	Exemple 6 – Séance de travaux pratiques « produire et distribuer un menu végétal »	29
4.7	Exemple 7 – Séance de culture professionnelle « connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation et l'offre de restauration commerciale »	30
4.8	Exemple 8 – Séance de culture professionnelle « concevoir et valoriser un menu végétarien »	31
4.9	Exemple 9 – Séance de culture professionnelle « les procédés de conservation naturelle des légumes »	32
5	Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable	33

Extrait du guide d'accompagnement pédagogique

Retrouvez le guide complet ICI ou en scannant le QR Code :



Le guide contient notamment :

- 9 supports pédagogiques ;
- 3 ateliers expérimentaux ;
- 3 travaux pratiques ;
- 3 technologies culinaire/culture professionnelle.

Il a ensuite été diffusé par la DEGESCO (Direction Générale de l'Enseignement Scolaire) dans tous les lycées de France avec formations Hôtellerie-restauration, du CAP au BTS.



*Données 2023

Contact

07 81 30 16 28

jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

CATÉGORIE Restauration commerciale solidaire et durable

**COOK AND SOL - La Rochelle -
Charente-Maritime (17)**
**Infusion Resto'Action : repenser la
restauration de demain**



Créé en septembre 2021, ce projet de restauration au cœur de la transition écologique est porté par l'association Cook & Sol et Sandra Rolland sa dirigeante.

Il vise à réinventer la restauration de demain, par la création d'une entreprise d'insertion pro inclusive pour des personnes éloignées de l'emploi et/ou en situation de handicap.

Infusion Resto'Action

Le projet est simple mais vaste, proposer une offre de restauration répondant à tous les enjeux de la transition écologique et de la solidarité.

Infusion Resto'Action est une entreprise d'insertion par l'activité économique restauration (personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap) : restauration rapide sur place et à emporter, livraison de paniers repas, activité traiteur solidaire.

Tout cela dans une démarche anti-gaspillage, de valorisation des producteurs locaux et zéro-déchets par l'utilisation de bocaux.



Une lutte anti-gaspillage

Cook & Sol a décidé de mettre en place ce projet en respectant certains impératifs anti-gaspillage :

- Revalorisation des invendus des maraîchers partenaires ;
- Recettes saisonnières avec valorisation de repas végétariens ;
- Valorisation des épluchures : fonds de sauce, teintures textiles ;
- Too Good To Go (TGTG) afin d'éviter le gaspillage alimentaire sur le point de vente de restauration rapide.

Un partage avec les producteurs

Les salariés participent à des ateliers maraîchages auprès de producteurs locaux, afin de découvrir la pratique et mieux identifier les aliments travaillés en cuisine.

Les denrées sont ainsi également achetées moins chers, réduisant également le prix d'un repas, plus accessible.



100% des recettes faites maison, sans aucun produit industriel ;

100% de produits locaux et 85% de produits bio ;

Des centaines de repas sauvés via TGTG depuis mars 2022 ;

2 anciens salariés ont pu trouver un emploi stable.

Charente
Maritime

*Données 2023

Contact

06 62 42 97 32

sandra.rolland@infusionrestoaction.com

<https://www.infusionrestoaction.com/>

CATÉGORIE Restauration commerciale solidaire et durable

L'ÉCO-ERRANTE - Ballon - Charente- Maritime (17) Food-Truck zéro déchet, bio, végétarien et local



L'Éco-Errante est un food-truck créé fin 2021 par Françoise Persyn et qui propose des recettes 100% végétarienne, à base de produits locaux et dans une démarche zéro déchet.

L'Éco-Errante se fournit en circuit ultra court avec de nombreux producteurs locaux et bio et est le 1er Food Truck du secteur à proposer ses repas avec vaisselle et serviettes RÉUTILISABLES.

Une prise de conscience

Confronté quotidiennement au sur-emballages existant en restauration collective et grandissant en raison de la crise du COVID, Mme Persyn a décidé d'agir afin de travailler en cohérence avec ses convictions.

Devenue auto-entrepreneuse puis une fois le food-truck trouvé et les producteurs locaux et bio convaincus du projet, l'aventure a pu officiellement démarrer.

Eco-Errante a pu bénéficier de l'accompagnement de l'Atelier Cyclab, premier tiers lieu dédié à l'économie circulaire et au zéro déchet porté par le syndicat mixte Cyclad à Surgères.



Cet accompagnement lui permet de proposer systématiquement des repas avec de la vaisselle, couverts et serviettes réutilisables, issus des déchetteries du Cyclab --> Une consigne morale (non financière), qui n'impacte pas le pouvoir d'achat des consommateurs est ainsi demandé aux clients.

Circuits ultra-courts, produits végétariens et zéro-gaspi

Afin de ne servir que des produits de qualité, valoriser les producteurs locaux et réduire également les déchets d'approvisionnement, l'Eco-Errante a fait le choix de ne s'approvisionner qu'auprès de producteurs locaux et bio.

Ceux-ci sont d'ailleurs pleinement engagés dans la démarche.

Dans une dynamique de cuisine zéro-gaspi, les épiluchures et autres restes de préparation valorisables (fênes, verts de poireaux, ...) sont transformés en sauces et soupes.

Mais l'Eco-Errante c'est également des plats 100% végétariens !

- Burger avec base de légumineuse, base de céréales ou base de légumes de saison ;
- Nems avec farce végétale et épices ;
- Soupes de saison.



100% de fournisseurs locaux et bio ;

100% de repas végétarien ;

13 fournisseurs locaux : maraichers, œufs, boulangeries, bières, etc ;

0kg de vaisselle produite.

Charente
Maritime

**Données 2023*

Contact

06 63 92 67 26

persyn.françoise@wanadoo.fr

<https://www.facebook.com/ecoerrante>

CATÉGORIE Solidarité alimentaire/ revalorisation alimentaire des excédents



HELP YOUNG 86 - Poitiers - Vienne (86) Lutte contre la précarité des jeunes par l'anti-gaspillage alimentaire

Help Young 86 est une association basée à Poitiers qui est née officiellement en février 2022, grâce à l'implication de 3 jeunes, bien que des actions étaient déjà menées depuis octobre 2021.

L'objectif est simple, soutenir les jeunes de 17 à 30 ans en situation de précarité, en particulier sur le plan alimentaire, à travers des distributions alimentaires, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Une collecte quotidienne des invendus

Les bénévoles récupèrent chaque soir auprès d'une dizaine de structures partenaires leurs invendus : boulangerie, petites, grandes et moyennes surfaces, épicerie sociale ou bien producteurs.

A peine récupérés, les invendus sont ensuite redistribués auprès des personnes en ayant fait la demande (voir ci-dessous), le plus souvent près ou dans l'enceinte des campus poitevins.



Les bénévoles de l'association organisent des distributions alimentaires chaque soir. Ici devant la cité Descartes du Crous, le 10 janvier 2023.
P: ©Photo: marcklaar / Adobe Stock / Herve G. Jol

Certaines de ces distributions sont "géantes" et des produits d'hygiène, ménagers ou encore des fournitures scolaires peuvent également être ajoutés aux paniers.

3 distributions sont réalisées en moyenne chaque soir et cela 7 jours sur 7.

Aide alimentaire sans conditions et bénévolat simplifié

L'association a souhaité lutter contre la précarité des étudiant·es en évitant l'écueil de la stigmatisation et de la justification de ses revenus.

Ainsi, les inscriptions sont gratuites et aucun justificatif, condition de revenus ou carte étudiante ne sont demandés.

La réservation d'un panier se fait obligatoirement en ligne grâce à l'appli BilletWeb, qui favorise encore davantage l'anonymat.

Si vous souhaitez participer, l'application Help Young vous permet de rentrer vos disponibilités, mais également de gérer les stocks des denrées.

Une aide et un développement pluriels

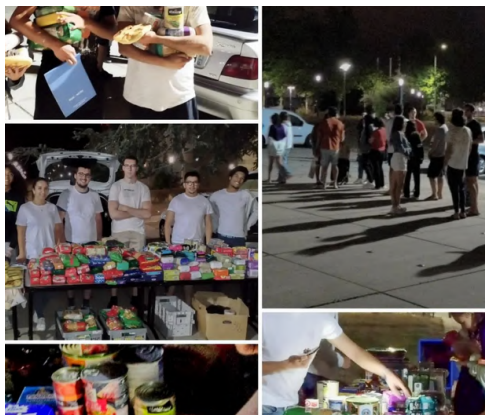
De nombreux projets sont en cours, tel que l'acquisition d'un vélo électrique afin de réduire l'impact des collectes et distributions ; des "repas suspendus" pour offrir un repas, une épicerie sociale en ligne ou encore "Rég'l'o bar" afin d'installer des distributeurs de serviettes et tampons hygiéniques gratuits dans les lieux accueillant du public.

Contact

07 83 76 70 79

contact@helpyoung86.fr

<https://helpyoung86.fr/>



 **Helpyoung86**
Ensemble pour un meilleur monde

Chiffres Clés

Sur l'année universitaire 2022-2023*

13 442

Colis distribués

27 756
Produits distribués

514 25

Distributions Partenaires

60 Bénévoles

1590 Bénéficiaires

*De Août 2022 à juillet 2023

Vienne

*Données 2023

CATÉGORIE Solidarité alimentaire/ revalorisation alimentaire des excédents

JEUNESSE HABITAT SOLIDAIRE - Talence - Gironde (33) - Solidarités alimentaires et expériences anti- gaspillage



L'association Jeunesse Habitat Solidaire accueille, loge et accompagne les jeunes de 16 à 30 ans pour démarrer dans la vie active, afin de faire de la jeunesse un acteur de ce territoire, lui permettre d'accéder à l'autonomie et lui offrir des leviers d'émancipation.

Les objectifs des animations anti-gaspillage menées sont de proposer des aides alimentaire pour les résidents et les voisins en difficultés, les initier à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à adopter des pratiques de consommations éco-responsables.

4 actions anti-gaspillage

Le "**Self des métiers**" consiste depuis novembre 2020 à collecter ou se faire livrer par d'autres associations les non-servis issus de restaurations collectives (notamment d'un self hospitalier) et de les redistribuer le jour même.

Ateliers batchcooking, sur inscriptions pour 12 personnes, avec fruits et légumes fournis par Linkee. La viande/poisson est achetée par le JHaS. Un repas est pris en commun puis les plats emportés.

Une **distribution de produits alimentaires** est également assurée par une équipe de Linkee, sur inscription. 50% des produits proviennent d'invendus.

Atelier cuisine solidaire avec confection tous les vendredis, à partir de denrées fournies par la Banque alimentaire, d'une cinquantaine de repas, qui seront distribués en maraude au centre de Bordeaux.



Cuisine pédagogique et activités collectives

Dans chaque résidence se trouve une cuisine pédagogique, ouverte à tous-tes les résident-es.

Des activités collectives se tiennent régulièrement dans le cadre de l'accompagnement à la vie active mené par l'association : repas partagés, ateliers cuisine, jardinage, emploi, logement, santé, éco-citoyenneté, loisirs, culture ...

Les résidences sont également engagées dans une gestion responsable des déchets et de l'énergie, en impliquant les jeunes et en formant le personnel.



5 résidences Habitats Jeunes à Bordeaux, Pessac et Talence ;

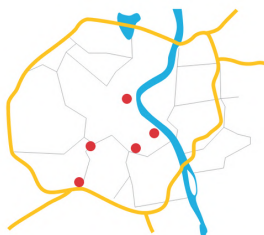
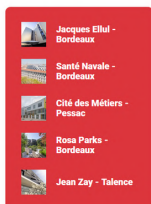
550 appartements et 1 200 jeunes de 16 à 30 ans hébergés/an ;

15 intervenants sociaux ;

132 tonnes de denrées alimentaires valorisées en 2022.

Gironde

*Données 2023



Contact

07 57 17 89 25
cthierry.hofer@jhas.fr
<https://jhas.fr/>

CATÉGORIE Transformation

ATELIER DES MARAÎCHERS - Bergerac - Dordogne (24) - Conserverie artisanale de fruits et légumes



Crée en 2019 à Bergerac, la conserverie artisanale de l'Atelier des Maraîchers est au service des maraîchers, arboriculteurs et céréaliers, afin de transformer les fruits et légumes écartés, voués à la destruction à cause de pic de production ou arrachés pour libérer des planches de culture.

Un besoin identifié

12 % de la production agricole est détruite au champ pour des raisons de surproduction ou pour des défauts d'aspect.

C'est en réponse à cette problématique que l'Atelier des Maraîchers a vu le jour.

Désormais, les maraîchers, arboriculteurs et céréaliers de Dordogne, Lot-et-Garonne et des départements limitrophes, qui ne disposaient pas du matériel, du personnel, des moyens ou tout simplement du temps nécessaire, peuvent valoriser leurs invendus sous formes de bocaux.

Ils élargissent ainsi leurs gammes de produits, notamment pendant les saisons creuses et luttent contre le gaspillage alimentaire.



Propulsé par BlueBees, ce projet s'inscrit dans le PAT (Projet d'Alimentation Territoriale) de la Communauté d'Agglomération de Bergerac (CAB).

Un accompagnement personnalisé

Les fruits et légumes sont lavés, triés, puis découpés avant d'être transformés en bocaux de toutes sortes. Ces derniers sont ensuite étiquetés à la marque du producteur, qui les commercialise comme il le souhaite.

La DDM est d'au minimum 3 mois.

Deux options pour les recettes : choisir celles de l'Atelier ou venir avec la sienne, amendée sur conseil de l'Atelier, car la stérilisation a tendance à impacter le goût du produit.

Soupes chaudes ou froides, légumes cuisinés, coulis et sauces, compotes et purées ou encore confitures sortent ainsi des cuisines chaque jour.

Un modèle à essayer

Un travail étroit avec les associations de producteurs bio de la Région Nouvelle-Aquitaine et des départements limitrophes est réalisé.

Les chambres d'Agriculture, les centres de formation (CFA, CFFPA, lycées agricole, etc.), les parcs régionaux et d'autres porteurs de projet d'unité de transformation, sont par ailleurs déjà venus visiter les lieux.

Contact

06 08 37 70 85

latelierdesmaraichers@gmail.com

<https://latelierdesmaraichers.fr/>



157 tonnes de fruits et légumes ont été sauvés à travers 285 000 bocaux (18,5t en 2019, 38,5t en 2020, 45t en 2021 et 55t en 2023) ;

150 maraichers, arboriculteurs et céréaliers en 2023 (37 en 2019, 51 en 2020, 62 en 2021 et 95 en 2022) ;

95% de l'activité de la conserverie relève de la prestation de service pour les producteurs et 5% est dédiée à la marque propre de l'Atelier.



**Données 2023*



COMMUNE DE MOUTHIERS-SUR-BOËME - Charente (16) - L'éducation nutritionnelle des enfants au quotidien

La commune de Mouthiers-sur-Boëme a décidé d'engager il y a plusieurs années des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux dans le restaurant scolaire.

Grâce à l'implication de sa diététicienne et des équipes, les enfants sont sensibilisés au quotidien afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire en restauration scolaire et un travail important est réalisé afin d'améliorer la qualité des repas servis.

Un constat : une éducation nutritionnelle à parfaire

A son arrivée dans la commune en 2006, Mme JOUVIN a constaté que les enfants ne savaient pas ce qu'ils mangeaient. Un travail quotidien avec les équipes a donc été entamé pour les éduquer à l'alimentation.

Cette éducation nutritionnelle se fait à l'aide de produits simples et de qualité, avec des recettes proposées en fonction des saveurs, des textures, du visuel, de l'odeur, afin de susciter la curiosité et l'envie chez les enfants.

Une grosse partie du travail passe par la communication avec les enfants, qui sont accompagnés durant toute la pause méridienne.

Ils disposent également d'un système de vote par émoticônes pour indiquer leur appréciation des menus, qui seront ensuite retravaillés.



Réduction du gaspillage alimentaire

Des pesées du gaspillage alimentaire sont réalisées quotidiennement en séparant les restes d'assiettes et des préparations non servies.

La règle : "Je me sers comme je veux et je mange ce que j'ai pris".

Les enfants sont ainsi sensibilisés à la thématique et comprennent mieux l'éducation au goût qui est faite au quotidien.

Des économies réinjectées dans des produits de qualité



200 enfants/jour en restauration scolaire ;

Entre 10 et 50g/convive/repas en moyenne ;

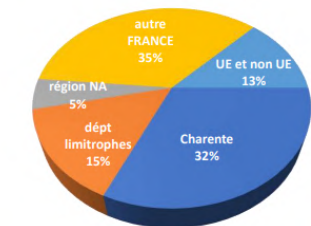
50% de produits issus de la région Nouvelle-Aquitaine dont 32% du département de la Charente et 38% de produits issus de l'agriculture biologique ;

Adhésion dès 2015, au réseau "Bien manger à l'école" et mise en place volontaire d'un menu végétarien.



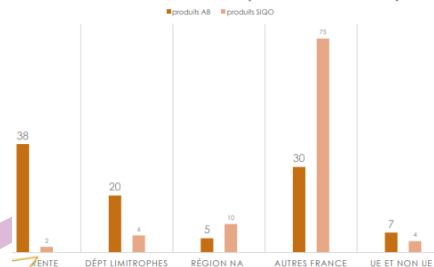
*Données 2023

Répartition géographique des dépenses alimentaires (en HT)



■ Charente ■ dépt limitrophes ■ région NA
■ autre FRANCE ■ UE et non UE

PART DES PRODUITS DE QUALITÉ (ISSUS DE L'AB ET SIQC)



Contact

05 45 67 82 82

noelle.jouvin@mouthiers-sur-boeme.fr

<https://www.mouthiers-sur-boeme.fr/>

CATÉGORIE Restauration scolaire



COMMUNE DE LA COURONNE - Charente (16) - L'excellence pour une alimentation durable

La commune de La Couronne s'est engagée depuis plusieurs années dans une démarche holistique de restauration scolaire, avec réduction du gaspillage alimentaire et promotion d'une alimentation durable, par la formation des agent-es, sensibilisation et implication des élèves et transparence auprès des parents.

Une démarche systémique

C'est un véritable plan de bataille contre le gaspillage alimentaire qui est mené par la commune :

- Préparation de produits bruts ;
- Sondage/sensibilisation auprès des élèves et parents ;
- 1 commission restauration 2/mois ;
- Grammage selon la consommation connue des convives ;
- Commandes adaptées ;
- Dialogue constant entre la salle et la cuisine ;
- Fromage à la coupe et réutilisation du pain non consommé en croûtons/entrées/farces, etc.) ;
- Vaisselle plus légère et accompagnement des ATSEM dans l'utilisation des couverts ;
- Réduction du bruit ;
- Poste d'animateur-coordonateur du restaurant scolaire chargé d'assurer un accueil de qualité dans un cadre transparent pour la famille et les agents et rassurant pour les convives.



Gaspillage alimentaire :
57g/convives en primaire et
49g/convives en maternelle

Une alimentation plus durable

Dès 2009, accompagné par une diététicienne afin de réaliser des plans de menus équilibrés nutritionnellement, ont été introduits des repas végétariens.

Puis en 2011, un menu végétarien/semaine et depuis 2019, 2 menus végétariens par semaine.

Depuis 2013, les chef-es de cuisine sont formés-es à ces repas.

Un travail de transparence et de communication est réalisé auprès des convives et des parents sur les pratiques et produits.

Le projet éducatif communal comprend également des ateliers sur le temps périscolaire autour d'un jardin pédagogique.

Un travail sur les produits sanitaires et l'usage du plastique unique est également réalisé : vaisselle en verre trempé et non plus en plastique, serviettes textiles, etc.



LES LABELS DU RESTAURANT COMMUNAL



	TERRITOIRE BIO ENGAGÉ Ce label valorise notre engagement pour le développement de l'agriculture biologique.
	ÉCOCERT en cuisine, niveau 3, mention excellence Ce label valorise la qualité des repas servis, la gestion technique et écologique des sites, ainsi que la démarche pédagogique mise en œuvre au sein de la communauté éducative.



LOI EGALIM	LA COURONNE
<ul style="list-style-type: none">50 % denrées de qualité et durablesDont 20 % de Bio	<ul style="list-style-type: none">81,7 %81,7 %
<ul style="list-style-type: none">Gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none">Plan de lutte contre le gaspillage pluriannuelPesées quotidiennes du gaspillage sur les 4 sites
<ul style="list-style-type: none">Plan de diversification des protéines1 menu végétarien hebdomadaire	<ul style="list-style-type: none">Mise en place avec la diététicienne2 menus végétariens hebdomadaires
<ul style="list-style-type: none">Élimination du plastique	<ul style="list-style-type: none">Suppression totale des contenants en plastique : gourdes isotherme, bacs inox, contenant inox pour le portage des repas à domicile
<ul style="list-style-type: none">Informations auprès des consommateurs	<ul style="list-style-type: none">Site internet de la ville : menus, allergènesInformation sur la qualité alimentaire validée par un organisme certificateur Écocert



*Données 2023

Contact

09 66 43 48 64

pometti@lacouronne.fr

<https://www.lacouronne.fr/>

HORS-CATÉGORIE



COMMUNE DE LIMOGES - Haute-Vienne (87) - Ville nourricière

Face aux enjeux liés au changement climatique et ses impacts sur les denrées alimentaires, la Ville de Limoges a souhaité devenir actrice de sa production alimentaire, afin de maîtriser ses dépenses et les délais d'approvisionnement. Elle s'est lancée depuis 2020 dans la production locale et responsable de légumes et fruits frais, à destination des restaurants scolaires, des crèches et des EHPAD municipaux, par la transformation terres municipales.

Une volonté municipale d'exemplarité dans un contexte de changement

L'action a été impulsée par le maire de la Ville et son équipe municipale, dont la volonté est de prôner une alimentation saine et de qualité.

Mise en œuvre par la Direction des Espaces verts, de l'Environnement et de la Biodiversité, dans un contexte national où le fleurissement dans sa forme traditionnelle entre aujourd'hui en contradiction avec les injonctions de frugalité et de responsabilité environnementale.

Produits dans un environnement sûr et de proximité, cette auto-production vise l'amélioration de la qualité des services aux usagers dans une démarche écoresponsable.



Reconversion des serres municipales et des terres horticoles

Dans une démarche responsable, la ville a souhaité utiliser les moyens de production déjà existants, qui servaient autrefois à la production horticole.

Les jardiniers ont pu visiter les restaurants municipaux et les cuisiniers des serres de production, favorisant une collaboration interservices importante.

Valorisation des équipes et de la production

Des échanges réguliers ont lieu entre les jardiniers, les cuisiniers et la diététicienne afin d'ajuster la production et concevoir les menus.

Les équipes sont satisfaites, notamment les cuisiniers qui prennent plaisir à cuisiner des produits frais, locaux et de qualité.

Des journées de distribution (à la fin des périodes scolaires) sont destinées à l'ensemble de la population, via l'épicerie sociale et solidaire ou des antennes-mairies.

Contact

05 55 45 62 45

catherine.lortho@limoges.fr

<https://www.limoges.fr/actualites/limoges-ville-nourriciere-les-legumes-distribues>



40 espèces et 50 variétés de légumes/fruits produites sur 6ha depuis 2023 : 1ha de serres municipales + 6ha plein champ ;

33 restaurants municipaux (16 restaurants scolaires, 10 crèches, 4 EHPAD et 3 ALSH) fournies ;

2 restaurants scolaires (500 repas/jour) "test" pour une autonomie en légumes frais.

2021/2022 : près de 5T de fruits/légumes et déjà 3T fin juillet 2023.

Haute-Vienne

**Données 2023*

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs



Le jury des Trophées :

Dès la première édition, un jury des Trophées a été créé spécifiquement par le CREPAQ à cet effet et présidé par celui-ci. Le jury a pour mission, chaque année, d'examiner les candidatures et de désigner les lauréats.

Il est composé de ses partenaires institutionnels du Comité de suivi du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Pour l'année 2023, le jury était composé de :

- Région Nouvelle-Aquitaine
- Département de la Gironde
- ADEME Nouvelle-Aquitaine,
- DRAAF Nouvelle-Aquitaine,
- CREPAQ

Critères de sélection :

Le jury a utilisé les critères de sélection suivants comme outils d'évaluation des initiatives :

Critères principaux :

- Méthodologie de projet
- Résultats qualitatifs et quantitatifs obtenus
- Reproductibilité de l'initiative pour l'essaimage
- Contribution à l'économie circulaire et à l'alimentation durable
- Equité territoriale entre les acteurs des 3 ex régions

Critères transversaux :

- Caractère original, exemplaire et innovant de l'initiative
- Aspects sociétal, humain, social, environnemental, financier et économique - Partenariats mobilisés
- Aspects pédagogiques
- Originalité de la présentation du dossier
- Respect de la hiérarchisation des actions de la lutte contre le gaspillage alimentaire

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs



Retrouvez toute l'actualité du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine sur son site internet et sur ses réseaux sociaux :

**Site
internet**



Vous souhaitez être tenu au courant de l'actualité du réseau ?

Inscrivez-vous ici :



CREPAQ

6 rue des Douves 33 800 Bordeaux

05 35 54 26 97

contact@crepaq.org

Avec le soutien de :

