



REGAL

Réseau d'échange
entre acteurs de la chaîne alimentaire
pour réduire les pertes
et développer une alimentation durable



OBJECTIFS

La création d'un **Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL)**, à l'échelle du territoire du syndicat de valorisation des déchets Kerval, va soutenir et accélérer la dynamique collective naissante des acteurs de la chaîne alimentaire. Ce réseau infra-départemental a vocation à se fondre dans une organisation régionale, si une telle structuration venait à voir le jour en Bretagne.



GOUVERNANCE

Le **comité de pilotage** (regroupant différents collègues : institutionnels, professionnels, associatifs) acte les grandes orientations en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, valide les projets en cours au sein des différents groupes et dresse le bilan des actions achevées.

Quatre groupes thématiques constitués au sein du Réseau en cohérence avec les grands enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- 1) Restauration collective
- 2) Information et sensibilisation du grand public
- 3) Filières : production, transformation, distribution
- 4) Dons alimentaires

Chaque groupe :

- > est animé par un coordinateur,
- > se fixe des objectifs propres, en rapport avec le rythme de travail qu'il souhaite se donner,
- > met en place un plan d'actions annuel

L'animation globale du REGAL est assurée par Kerval Centre Armor dans le cadre des moyens humains apportés par le dispositif « Territoire Zéro Gaspillage – Territoire Zéro Déchet ».

Selon la loi de transition énergétique, une hiérarchie est à respecter concernant les pertes alimentaires (schéma pyramide inversée: éviter les pertes, alimentation humaine, alimentation animale, métha-compostage). la valorisation du biodéchets fera partie intégrante des réflexions.

Le travail sur la réduction des pertes alimentaires peut être une réelle opportunité de développement économique et création d'emploi. un axe non négligeable de travail et réflexions à mener dans les ateliers du réseau.

LES GROUPES THÉMATIQUES & LEURS ACTIONS

1 LA RESTAURATION COLLECTIVE

Coordination possible :

- Armor Analytics
- Pays de St Brieuc
- ...

Les participants

Ce groupe réunit des élus locaux, des cuisiniers de cantine,...

Objectifs du groupe:

- > Suivre l'évolution des pertes alimentaires en restauration collective
- > Accompagner les établissements volontaires dans la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leurs lieux de restauration
- > Intégrer les notions d'alimentation durable en restauration collective

Réalisations

- > Diagnostics et accompagnements des lieux de restauration pour réduire le gaspillage alimentaire (cantines, selfs, maternelles, primaires, collèges, lycées, EHPAD).
- > Diagnostics et accompagnements faits par le Conseil Départemental auprès des collèges
- > Guide « comment lutter contre le gaspillage alimentaire » rédigé par Labocécia à la demande du Département.

Projets en cours

- > 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire
- > Accompagnement complet d'un restaurant de l'ADAPEI-les Nouvelles afin de définir un protocole d'accompagnement applicable à ses 10 autres lieux de restauration sur les Côtes d'Armor



2 INFORMATION ET SENSIBILISATION DU GRAND PUBLIC

Coordination possible :

- Saint-Brieuc Agglomération
- Lamballe communauté
- Vert le jardin
- ...

Les participants

Collectif disco soupe, associations de consommateurs, Communautés de Communes, associations d'éducation à l'environnement...

Objectifs du groupe:

- > Sensibiliser le grand public à la question des pertes alimentaires
- > Proposer des actions de mobilisation associées à des événements grand public
- > Identifier l'ensemble des outils de sensibilisation disponibles et en faire la promotion auprès des acteurs en charge de la sensibilisation sur notre territoire

Réalisations

Des outils disponibles...

- > Stand de la BLIC: Banque Locale d'Information Citoyenne. Financé par le Conseil Départemental et développé par l'association des techniciens en charge des programmes locaux de prévention des déchets.

- > Stand grand public « en faim de compte »

- > Guide sur le biodéchets : « conserver, cuisiner, accommoder : c'est économiser »

- > Une salle pédagogique destinée à la consommation durable au centre de tri Génériss

Des actions concrètes...

- > Des Disco-Soupes organisées par le collectif de St Brieuc
- > Des ateliers de conserverie proposés par l'association Vert le Jardin

Projets

- > A définir ensemble



3

FILIÈRES : PRODUCTION, TRANSFORMATION, DISTRIBUTION

Coordination possible :

- Chambre d'agriculture / Solaal
- CCI / ABIA
- ...

Les participants

Acteurs des filières agricoles, professionnels de la transformation et niveau artisanal et industriel, magasins...

Objectifs du groupe:

- > Identifier les pistes de réduction à la source des pertes alimentaires
- > Faciliter la mise en relation des acteurs
- > Accompagner des structures au geste de dons alimentaires

Réalisations

- > ...

Projets en cours

- > Expérimentation entre les magasins Promocash et Leclerc de Plérin, Breizh Phénix et les associations d'aide alimentaire.

4

DONS ALIMENTAIRES

Coordination possible :

- Rich'ess
- Les associations d'aide alimentaire
- ...

Les participants

Associations caritatives, élus, acteurs de l'économie sociale et solidaire...

Objectifs du groupe:

- > Faciliter la mise en relation des acteurs
- > Développer le volume et la qualité des dons alimentaires
- > Contribuer à proposer une diversité de denrées assurant l'équilibre alimentaire aux familles bénéficiaires

Réalisations

- > Projet Uniterres porté par l'ANDES
- > Formations à la cité du goût et des saveurs, pour les bénévoles des associations, à la réalisation d'ateliers cuisine pour les bénéficiaires
- > Ateliers cuisine pour accompagner et encourager les bénéficiaires à se faire à manger

Projets

- > Lancer une action de glanage avec un producteur de pommes de terre
- > Création d'une cuisine collaborative (food lab) permettant la transformation de produits invendus
- > Ouverture d'un lieu de travail, d'échanges et de partage autour d'une épicerie solidaire

AVANCEMENT DE LA DÉMARCHE

■ 2013 : Lancement des premiers travaux

- > Diagnostic du gaspillage alimentaire au lycée agricole de la Ville Davy à Quessoy et au lycée hôtelier de la Closerie à St Quay Portrieux avec l'accompagnement du CREPAN (Nathalie Villermet)

■ 2014 : Organisation des 1^{ères} Assises de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire

■ 2015 : Organisation des 2^{èmes} Assises de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire

■ 2015 : Rencontres avec Mr Guillaume GAROT dans le cadre de la rédaction du Rapport National de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire

- > Animation d'un groupe de travail sur les dons alimentaires suite aux 2^{èmes} Assises Territoriales de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire

■ 2016 - 2017 : Montée en puissance en créant un réseau d'échanges autour de l'alimentation durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle du territoire Kerval.



ANNEXE : MEMBRES POTENTIELS

- > Banque Alimentaire
- > Secours populaire
- > Croix rouge
- > Andes
- > Paniers de la Mer
- > Adapei les Nouelles
- > Rich'ess
- > Chambre d'agriculture / Solaal
- > CCI 22
- > Chambre des Métiers et de l'Artisanat 22
- > Draaf
- > Ademe
- > Conseil départemental 22
- > Kerval Centre Armor
- > Pays de Saint-Brieuc
- > Vert le jardin
- > Côtes d'Armor Nature Environnement
- > Disco Soupe
- > Promocash Plérin
- > Lycée agricole de la Ville Davy à Quessoy
- > Lycée hôtelier de la Closerie à Saint-Quay Portrieux
- > Commune de Quessoy
- > Commune de Plaine-Haute
- > Saint-Brieuc Agglomération
- > Lamballe Communauté
- > Communauté de Communes Côte de Penthièvre
- > Breizh phénix
- > Armor analytcs
- > Retrilog
- > Moins de gaspi au Resto
- > L'UMIH
- > REEB
- > ...

CONTACT ANIMATION

Amélie Rebours

Animatrice du réseau

Kerval Centre Armor

Tél. : 06 21 29 90 25

arebours@kerval-centre-armor.fr