Enclencher et animer une dynamique territoriale sur le gaspillage alimentaire

expérience exemplaire

Préval Haut-Doubs

Auteur :

les Petits Planchants
BP 235
25303 Pontarlier Cedex 3
Voir le site internet
Ophelie Rochat
orochat@preval.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Préval Haut-Doubs est un établissement public pour la prévention et la valorisation des déchets réunissant 220 communes et 136 000 habitants.

Préval porte depuis 2010, un Programme Local de Prévention des déchets. Dans ce cadre, la structure a mis en place des actions sur la réduction du gaspillage alimentaire. En 2016, Préval HD est reconnu « Territoire zéro déchet zéro gaspillage » par le ministère de l'environnement. Depuis, la stratégie pour réduire le gaspillage alimentaire se voit considérablement renforcée sur le territoire et constitue l'une des priorités du programme d'actions de prévention.

Préval se positionne en tant que fédérateur et facilitateur. Son objectif est de faire émerger une réflexion, d'impulser une dynamique territoriale en associant divers acteurs locaux (économiques, associatifs, institutionnels) afin de réduire davantage le gaspillage alimentaire. L'idée est de réunir les forces vives pour générer des résultats ayant plus d'impact.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

FINALITE : Réduire le gaspillage alimentaire sur notre territoire

OBJECTIFS :

- Impulser une dynamique territoriale en mobilisant les acteurs locaux et de réunir les forces vives du territoire pour apporter de la cohérence et générer des résultats ayant plus de retentissement et d'impact.

Objectifs environnementaux :

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Rallongement de la durée de vie des produits récupérés par les associations de dons alimentaires.

Objectifs sociaux :

- Lutte contre la précarité alimentaire

- Insertion et valorisation des savoir-faire du public en difficulté social ou en situation de handicap

Objectif économique :

- Création d'activité locale

Résultats quantitatifs

1ère action : accompagnement des collèges

- 5 collèges accompagnés dans le cadre du dispositif « 1 000 écoles et collèges contre le GA »
- 1 journée d'échange des pratiques réunissant 14 établissements et 30 personnes (gestionnaires et chefs cuisiniers)
- Entre 800€ et 3600€ par an d'économies réalisées (coût du gaspillage : entre 7 000€ et 25 000€ par an)
- 2 partenaires : Conseil Départemental – Restau Co

2ème action : démarche « Gourmet bag »

- 80 restaurateurs engagés dans la démarche « gourmet bag » en 2 ans
- 1 vidéo valorisant les témoignages des restaurateurs et des consommateurs
- 1 kit de communication
- 3 partenaires : UMIH 25, CCI, DRAAF

3ème action : conférences et ateliers anti-gaspi

- 2 conférences
- 6 ateliers culinaires anti-gaspi
- 580 personnes sensibilisées
- 4 partenariats avec des restaurateurs « gourmet bag » - traiteur – naturopathe (animation ateliers)
- 5 partenariats avec des magasins d'alimentation (approvisionnement des ateliers culinaires)
- 3 partenaires : Silver Fourchette, CCAS, La Croix Rouge

4ème action : création d'un atelier de transformation de denrées alimentaires

- 1 étude du gisement et de la localisation des pertes alimentaires
    - 54 interviews (14 face à face – 40 par téléphone)
- 11 partenaires : Croix Rouge, Restos du Cœur, Banque alimentaire, ADAPEI du Doubs, Travail et Vie, Chambre d'agriculture, DRAAF, Ademe, CCAS, Communauté de communes du Grand Pontarlier, le Département

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Afin de réduire le gaspillage alimentaire dans le Haut-Doubs, il nous a semblé tout d'abord indispensable de mieux connaître les acteurs de notre territoire œuvrant en faveur de cette thématique. Des rencontres individuelles, au nombre de 13 (associations caritatives et de dons alimentaires, associations locales, collectivités territoriales, entreprises), ont été organisées pour identifier les missions, objectifs, besoins et attentes. Ce rapprochement avec

les différents acteurs a permis d'ériger des passerelles entre les besoins et les attentes de chacun et, ainsi de mieux cerner les actions se révélant être les plus pertinentes et adaptées à notre territoire tout en ayant un fort retentissement.

Suite aux rencontres, des besoins significatifs et des opportunités d'actions ont été identifiés et des actions de terrain ont été enclenchées (mise en place de la démarche « Gourmet bag », conférences et ateliers culinaires anti-gaspi).

Parallèlement, un comité de pilotage a été formé, composé de membres venant d'horizons différents notamment les acteurs rencontrés ainsi que les institutions telles que l'ADEME, la DRAAF, la Chambre d'agriculture. Ce COPIL a pour mission de réfléchir à la création d'un dispositif territorial permettant de réduire le gaspillage alimentaire. Le rassemblement des acteurs permet de croiser les compétences, savoir-faire et idées pour répondre au mieux aux besoins du territoire.

Le synoptique présenté ci-dessous permet d'observer de quelle manière le territoire du Haut-Doubs se saisit de la problématique du gaspillage alimentaire et comment s'investissent les acteurs venant d'horizons différents. Ce synoptique nous montre dans quelle dynamique territoriale est inscrite la réflexion autour d'un dispositif anti-gaspi.

Une stratégie de co-construction :

PERSPECTIVES

- Une journée d'échange avec les boulangers en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- L'accompagnement par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des bouchers-charcutiers-traiteurs dans le cadre du dispositif « TPE-PME gagnants sur tous les coûts »
- Une journée d'échanges avec les restaurateurs commerciaux : renforcement du réseau Gourmet bag / approfondissement de la réflexion engagée sur le gaspillage alimentaire

Planning

2016-2018 : mise en place du dispositif « 1000 écoles et collèges »

Avril 2017 : dialogue territorial

Mai 2017 : élaboration d'un programme d'actions

Juin 2017 : 50 restaurateurs engagés dans la démarche « Gourmet Bag »

Octobre 2017 : 1er comité de pilotage relatif à la réflexion sur la création d'un dispositif territorial

Janvier 2018 : accompagnement de France active Franche-Comté

Mars – juin 2018 : conférences et ateliers culinaires anti-gaspi

Avril 2018 : 2ème comité de pilotage relatif à la réflexion sur la création d'un dispositif territorial

Juin 2018 : 30 restaurants supplémentaires dans la démarche « Gourmet bag » soit 80 restaurateurs engagés

Eté – automne 2018 : étude du gisement et de la localisation des pertes alimentaires

Octobre 2018 : les membres du comité de pilotage visitent les différents dispositifs anti-gaspi (conserverie, restaurant solidaire, boulanger équipé d'un crumbler)

Novembre 2018 : 3ème comité de pilotage du groupe de réflexion sur la création d'un dispositif territorial

Avril 2019 : 1ère rencontre du comité technique relatif à la création de l'atelier de transformation

Automne 2019 : ouverture de l'atelier expérimental

Moyens humains

Pour la conduite de la stratégie et l'animation du territoire : une chargée de projets – 0.5 ETP

Pour la conduite du dispositif « 1 000 écoles et collèges » : 3 conseillers tri-prévention – 0.3 ETP

Pour la mobilisation des restaurateurs « Gourmet Bag » : 7 agents 10h/3 semaines

Pour la stratégie de communication : une chargée de communication – 0.1 ETP

Moyens financiers

ACTIONS	DEPENSES	RECETTES	AUTOFINANCEMENT
Dispositif « 1 000 écoles et collèges »	23 500 €	7 500 € ADEME	16 000 €
Démarche « Gourmet Bag »	12 000 €	6 000 € ADEME	6 000 €
Conférences et ateliers anti-gaspi	2 000 €		2 000 €
Création de l'atelier expérimental de transformation alimentaire	64 000 €	38 400 € DRAAF – ADEME (Pralim) 12 800 € Département	12 800 €

Total	101 500 €	51 900 €	36 800 €

Partenaires mobilisés

La gouvernance territoriale ouverte et partagée avec l'ensemble des partenaires s'est mise en place de façon naturelle. Le territoire bénéficie de la diversité des structures engagées, des différentes compétences et idées.

Après 2 années de travail en partenariat avec les acteurs du territoire, un climat de confiance s'est instauré. Les membres du COPIL sont motivés et expriment une grande envie de travailler ensemble.

Cette dynamique est consolidée avec des temps de travail, des transmissions d'information et l'organisation de visite de dispositifs anti-gaspi. L'idée à travers ces visites est d'élargir notre vision, nos connaissances, d'enrichir notre réflexion et de trouver de l'inspiration en allant observer ce qu'il se crée au niveau national. Ce temps informel de travail permet aussi aux membres du COPIL de mieux se connaitre, de favoriser les échanges au sein d'une ambiance détendue et conviviale, de responsabiliser les acteurs et de conforter l'envie de travailler en collectif.

La cartographie présente les différents acteurs engagés dans la dynamique territoriale.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- La présence sur le territoire d'acteurs concernés et mobilisés par le sujet du gaspillage alimentaire et ayant envie de travailler ensemble
- La création d'un réseau territoriale et l'ancrage d'une bonne entente territoriale :
  - Compétences et savoir-faire complémentaires
  - Climat de confiance créé
  - Bonne entente au niveau du collectif
- La reconnaissance par les acteurs du territoire et la légitimité de Préval à engager la réflexion
- Intervention d'une association locale (France Active Franche-Comté) en tant qu'animatrice du comité de pilotage pour la création de l'atelier de transformation permettant une position neutre facilitant l'engagement des acteurs et leur appropriation au projet. Nous avons effectivement fait le choix plutôt rapidement de travailler avec France Active Franche-Comté pour approfondir notre réflexion menée et trouver au sein de l'association des compétences complémentaires à celles de Préval pour animer le groupe d'acteurs identifiés.

Difficultés rencontrées

- Difficulté à collecter des informations sur la quantité du GA et donc de mesurer le gisement potentiel à valoriser. Les professionnels ne possèdent effectivement pas d'outils d'évaluation et ne disposent pas suffisamment de temps pour le faire, ils ne souhaitent pas non plus la plupart du temps diffuser leurs informations jugeant qu'il s'agit de données confidentielles.
- Le gaspillage alimentaire est un sujet délicat. Il peut susciter quelques fois un sentiment

de culpabilité et une remise en question du fonctionnement des structures.
- Il faut savoir faire preuve d'une grande adaptation car régulièrement de nouveaux acteurs intègrent le comité de travail.

Recommandations éventuelles

- La 1ère phase est incontournable : rencontrer les acteurs du territoire. Il convient effectivement de bien connaitre les personnes engagées sur le territoire et leurs besoins pour une coopération optimale.
- Les bénévoles des associations sont présentes depuis de longues années sur le territoire avec beaucoup de motivation et d'investissement. Elles peuvent ressentir une crainte à l'idée que le dispositif territorial en création (atelier de transformation) puisse absorber une partie de leur marchandise. Il faut donc faire preuve de patience, d'écoute, d'empathie. Il faut savoir adapter son discours pour créer un climat de confiance. Les associations de dons alimentaires sont des acteurs incontournables avec lesquels il faut travailler main dans la main.

Mots clés

ASSOCIATIONS | COMMERCE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ETUDE DE FAISABILITE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Prisca VAN PAASSEN

prisca.vanpaassen@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté