



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, a pour objectif de soutenir et d'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.

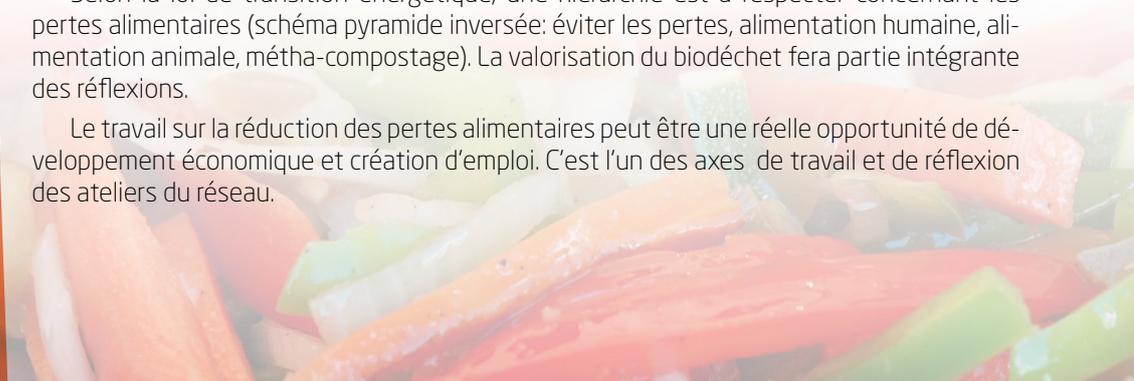
Le travail sur la réduction des pertes alimentaires peut être une réelle opportunité de développement économique et création d'emploi. C'est l'un des axes de travail et de réflexion des ateliers du réseau.

Le premier réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire est né en 2013 en région Aquitaine. Un second REGAL a vu le jour l'année suivante en Basse-Normandie. Le Centre Armor s'inscrit dans cette dynamique de coopération, de co-construction entre les acteurs locaux de la chaîne alimentaire, initiée par ces territoires. Il se nourrit de leur expérience et entend partager la sienne dans une logique de réseau.

Les liens des REGAL :

<https://www.regal-normandie.fr/>

<http://www.reseau-regal-aquitaine.org/>



LES GROUPES THÉMATIQUES & LEURS ACTIONS

1 LA RESTAURATION COLLECTIVE

Co- animation :

- à définir par le groupe

Les participants

Ce groupe réunit les techniciens des collectivités et de chambre consulaires en charge de l'alimentation et/ou du gaspillage alimentaire, 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 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 Labocéa 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

Co- animation :

- à définir par les membres du groupe

Les participants

Ce groupe réunit des acteurs associatifs et de l'économie sociale et solidaire, des techniciens prévention des collectivités et des chambres consulaires, des acteurs privés...

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 Générés

Des actions concrètes...

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

Projets

- > A définir ensemble



3

FILIÈRES : PRODUCTION, TRANSFORMATION, DISTRIBUTION

! Co-animation possible :

- à définir ensemble

Les participants

Ce groupe réunit les acteurs des filières agricoles, professionnels de la transformation au niveau artisanal et industriel, magasins, associations de dons alimentaires et chambres consulaires...

! Objectifs du groupe:

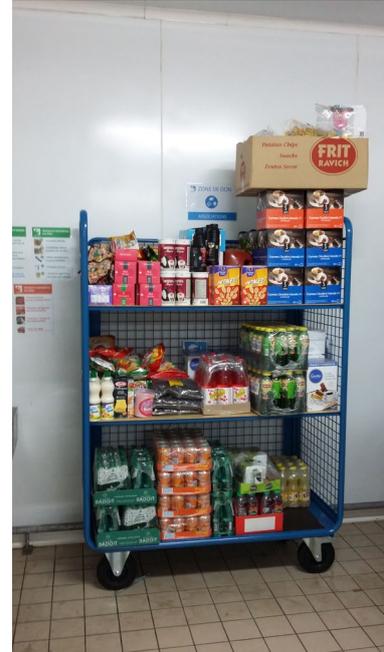
- > Identifier les pistes de réduction à la source des pertes alimentaires
- > Faciliter la mise en relation des acteurs
- > Accompagner des structures au geste de dons alimentaires

! Réalisations

- > Expérimentation entre les magasins Promocash, Breizh Phénix et les associations d'aide alimentaire pour diminuer les pertes et favoriser le don alimentaire, en quantité et qualité.

! Projets en cours

- > Essaimage de l'expérimentation vers d'autres acteurs de la distribution



4

DONS ALIMENTAIRES

! Co-animation :

- Rich'ess

Les participants

Ce groupe réunit les associations caritatives, des élus, des acteurs de l'économie sociale et solidaire, des techniciens de collectivité...

! 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

- > Formations à la Cité du goût et des saveurs, pour les bénévoles des associations, à la réalisation d'ateliers cuisine pour les bénéficiaires, à l'initiative de la Maison du Département
- > 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
- > Transmission des savoirs culinaires de base aux bénéficiaires de dons par le biais des bénévoles

HISTORIQUE 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.

■ **10 novembre 2016** : Création du REGAL en présence de Guillaume Garot.



ANNEXE : MEMBRES DU REGAL

- > Banque Alimentaire
- > Secours Populaire
- > Croix Rouge Française
- > Restaurants du Coeur
- > Andes
- > Les Paniers de la Mer
- > Horizons solidaires
- > Emmaüs Action Ouest
- > Adapei les Nouvelles
- > Rich'ess
- > Conseil départemental 22
- > Kerval Centre Armor
- > Saint-Brieuc Armor Agglomération
- > Lamballe Terre et Mer
- > Pays de Saint-Brieuc
- > Maison de l'Emploi du Pays de Saint-Brieuc
- > SIRESCOL
- > CEAS 22
- > France Nature Environnement
- > Vert le jardin
- > Côtes d'Armor Nature Environnement
- > REEB
- > Disco Soup
- > Au goût du jour
- > Ma Planète Alimentaire
- > La Gambille
- > Lycée agricole de la Ville Davy à Quessoy
- > Lycée hôtelier de la Closerie à Saint-Quay Portrieux
- > Breizh phénix
- > Adopte une poule
- > Armor analytics
- > Retrilog
- > ...

CONTACT ANIMATION

Amélie Rebours
Coordinatrice du réseau
Kerval Centre Armor
Tél. : 06 21 29 90 25
arebours@kerval-centre-armor.fr