



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
Alimentaire
en Normandie

RÉGAL Normandie

Le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) de Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire.

Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données.

Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en oeuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (Pacte national de juin 2013).



GOUVERNANCE



Le Comité de pilotage du RÉGAL Normandie est composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), Des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie), des associations de consommateurs (CTRC) et des épiceries solidaires (ANDES).

L'animation globale du RÉGAL est assurée par le CREPAN. Le RÉGAL est composé d'une centaine de structures réparties sur les 5 départements.

Pour devenir membre, il suffit d'en faire la demande et de l'adresser directement à l'animateur global du réseau (regal.normandie.animation@gmail.com).

Une réunion plénière ordinaire a lieu une fois par an. Des réunions extraordinaires peuvent également être organisées.

Quatre groupes thématiques sont constitués au sein du RÉGAL :

- 1) Restauration collective
- 2) Information et sensibilisation du consommateur
- 3) Filières : production, industrie, distribution
- 4) Dons alimentaires

Chaque groupe, animé par un coordinateur, se fixe des objectifs propres et met en place un plan d'actions annuel.

LES GROUPES THÉMATIQUES ET LEURS ACTIONS

Restauration collective



Coordinatrices :

CREPAN

(Nathalie VILLERMET
et Emilie DA SILVA)

Contact : regal.normandie.restauration@gmail.com

Ce groupe réunit des collectivités (Conseil régional, Conseils généraux, syndicats de gestion des déchets, CNFPT...), des institutionnels et services de l'État (ADEME, DRAAF, Rectorat...), des associations régionales (IRQUA, Biomasse Normandie, IREPS...), des professionnels de la restauration collective ...

Objectifs

- Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Identifier et diffuser les initiatives et expériences permettant de réduire le gaspillage.
- Accompagner les collectivités dans leur mise en oeuvre de leur obligation de «démarches de réduction du gaspillage alimentaire» (Loi TECV art 102).

Réalisations

- Tableau de suivi des démarches anti-gaspi des établissements scolaires engagés (3 niveaux)
- Mise en place de pesées communes dans les cantines
- Réalisation d'actions de sensibilisation dans les restaurants collectifs publics (lycées ; collèges ; écoles) (Conseil régional ; Conseils départementaux ; Syndicats déchets ; Collectivités ; GRAINE...)
- Participation à des formations professionnelles (CNFPT, Conseil régional, AGORES, Rectorat, IREPS, Conseil départemental 61, CREPAN...)
- Accompagnement d'établissements scolaire et de santé dans le cadre d'une démarche globale (CREPAN)
- Édition d'un guide méthodologique « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » (guide repris au niveau national) (CREPAN)
- Journée technique régionale « Biodéchets et gaspillage alimentaire » (ADEME, ARS)
- Forum d'échanges sur la restauration collective à Caen (juin 2016)

Projets

- Organiser des forums d'échanges dans les différents départements
- Identifier l'ensemble des restaurants collectifs menant des actions sur le gaspillage alimentaire de la Région

Information et sensibilisation du consommateur (hors restauration collective)



Coordinateurs :

GRAINE Normandie et CTCR Normandie

(Anne PLANCHOT-
KERMORVANT et Pascal
GILOIRE)

Contact : regal.normandie.consommateurs@gmail.com

Ce groupe réunit des collectivités intervenant dans le domaine des déchets et des associations de sensibilisation ou de défense des consommateurs, mais reste ouvert à tout autre acteur sensible au sujet.

Objectifs

- Recenser ou élaborer des outils et des méthodes pour mieux sensibiliser le consommateur.
- Favoriser l'échange de pratiques entre professionnels.
- Identifier les actions de sensibilisation menées sur le territoire et connaître leurs retombées.

Réalisations

- Panorama des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire menées en Basse-Normandie
- Élaboration d'une trame type d'animations «Lutte contre le gaspillage alimentaire sur le lieu de vente»

Projets

- Travail sur l'interaction entre les acteurs de la sensibilisation et les lieux de vente (grandes et moyennes surfaces, marchés...) d'un même territoire de vie
- Collecte des données du territoire en matière de sensibilisation
- Identification des actions déjà réalisées par les grandes et moyennes surfaces et incitation à la généralisation

Filières : production, industrie, distribution



Coordinatrice:

AREA Normandie
(Myriam BESSON)

Contact : regal.normandie.production@gmail.com

Ce groupe réunit les industriels, les producteurs et les distributeurs.

Objectifs

- Contribuer à renforcer le don alimentaire par la mise à jour et la diffusion (sous format papier et en téléchargement) du « guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire » coédité par l'ANIA et la FCD adapté à la région Normandie.
- Mettre en relation des associations caritatives avec les producteurs et les industriels.
- Engager une discussion avec la production et la grande distribution pour améliorer les pratiques logistiques afin de prévenir le gaspillage (mais aussi les cahiers des charges/produits non standardisés).
- Promouvoir les bonnes pratiques.

Réalisations

- Relais de l'action de SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaire) en faveur du lien entre les donateurs (agriculteurs, coopératives, industriels, enseignes) et les associations caritatives
- Signature, promotion et diffusion de la charte d'engagement des Industries Agro-alimentaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (l'AREA Normandie et 2 entreprises agroalimentaires bas normandes sont signataires)
- Édition d'une brochure « La réduction et la valorisation des déchets en industries agro-alimentaires : retour d'expériences et bonnes pratiques en Normandie » (AREA Normandie, ADEME)

Projets

- Rencontre avec la profession agricole pour échanger sur les pertes agricoles (confronter les études existantes et les enrichir du retour d'expérience des professionnels agricoles)
- Mise en place d'un groupe projet autour d'une action sur la transformation anti-gaspi (Normandie Equitable, Le Spot, CREPAN...)
- Mise en relation des producteurs/transformateurs et des associations caritatives en élargissant à la Normandie

Dons alimentaires



Coordinateur :

ANDES
(Cyrille VICQ)

Contact : regal.normandie.don@gmail.com

Objectifs

- Organiser la transmission des chiffres des collectes de produits (avec la provenance).
- Échanger sur l'impact de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'activité à court et moyen terme des associations caritatives.
- Mobiliser les autres grandes associations caritatives (ex. : Restos du Cœur et Secours populaire).

Réalisations

- Tableau de suivi annuel des dons alimentaires aux banques alimentaires
- Atelier cuisine itinérant dans la Manche (Banque alimentaire 50)
- Partenariat innovant avec le CHU de Caen et l'association Saint Vincent de Paul : récupération et distribution des excédents de cuisine (1 tonne/mois) (Banque alimentaire 14)
- Diffusion du guide « Produits agricoles. Donner aux associations d'aides alimentaires » (DRAAF)

Projet

- Réaliser un état des lieux des structures distribuant des «surplus» alimentaires, ainsi que des quantités qu'elles récupèrent et qu'elles distribuent en région.

BILAN

2013 : Lancement des premiers travaux

- Mise en place d'un groupe de travail régional de « lutte contre le gaspillage alimentaire » par la DRAAF avec animation par l'ANEA
- Coordination et échange des actions en Basse-Normandie¹
- Recensement des freins juridiques identifiés par les entreprises concernant l'aide alimentaire (dons aux associations notamment) ; contribution au renforcement du don alimentaire
- Organisation de la 1^{ère} journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cette occasion trois ateliers sont organisés autour de :
 - La restauration collective
 - Les filières : production, industrie, distribution
 - L'information et la sensibilisation du consommateur

2014 : Création du RÉGAL

- Lancement d'un Appel à projets commun ADEME DRAAF « Lutte contre le gaspillage alimentaire en Basse-Normandie »
 - 20 dossiers de candidature
 - 13 projets soutenus sur l'ensemble du territoire
- Travaux au sein des groupes de travail thématiques
- Bilan des actions réalisées lors du Comité Régional de l'Alimentation

2015 : Montée en puissance

- Lancement du second appel à projets commun ADEME DRAAF « Lutte contre le gaspillage alimentaire en Basse-Normandie » auquel se joint un nouveau partenaire financier (DREAL)
- Rencontre régionale avec M. Guillaume GAROT lors de la rédaction de son rapport sur le gaspillage alimentaire au gouvernement
- Organisation de 5 disco-soupes lors de la journée du 16 octobre 2015 mobilisant plus de 1 100 participants
- Organisation d'autres disco soupes fin novembre 2015 (semaine nationale de prévention des déchets)
- Création du site internet :

www.regal-normandie.fr

2016 : Nouvelle Région

- Extension et renforcement du réseau à la Normandie
- Évolution du site internet RÉGAL Normandie
- Mise en place d'un Zéro Gaspi Tour dans les 5 départements
- Mobilisation des secteurs hospitalier, agricole et de la distribution

COMMENT DEVENIR MEMBRE DU RÉGAL ?

Pour devenir membre il suffit de signer la charte d'engagement réciproque du RÉGAL.

Cette charte est à demander ou à télécharger sur le site internet du RÉGAL, puis à renvoyer signée à :

regal.normandie.animation@gmail.com

Une copie vous sera envoyée ainsi que le logo « membre du RÉGAL Normandie. »