

Plénière du RÉGAL Normandie

À ROUEN, LE 22 SEPTEMBRE 2017

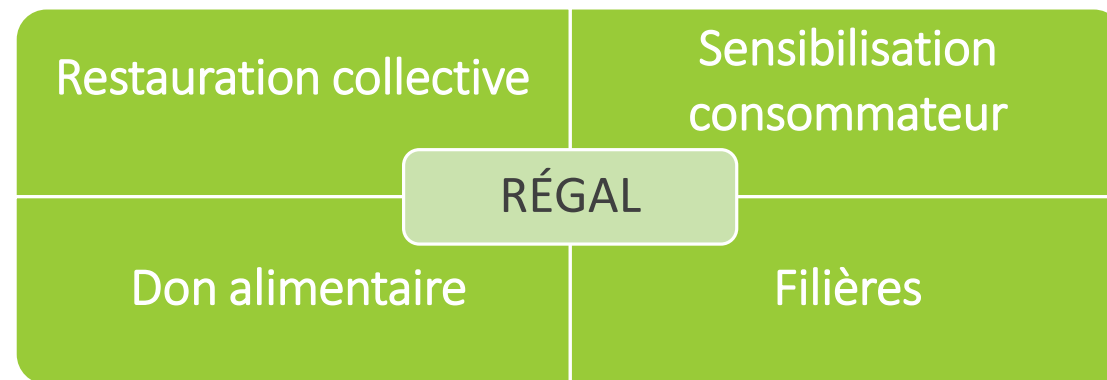
C'est quoi le REGAL Normandie ?



Un **réseau** des acteurs **Normands** pour accompagner, faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50% d'ici 2025.

Comment est-il organisé ?

- 1 réunion plénière annuelle
- 1 COPIL = gouvernance institutions (Ademe, Draaf, Dreal), région, société civile (Andes, Ctrc, Crepan, Graine)
- 4 Groupes de Travail :



A quoi sert le REGAL Normandie ?



Faciliter la mise en place d'actions, aller vers une intelligence collective :

- ❖ des **échanges**, des rencontres, des réunions de travail ;
- ❖ des constructions, expérimentations, utilisations de nouvelles **méthodes** et **outils** ;
- ❖ bénéficier d'une **veille**, avec un zoom sur la **réglementation** ;
- ❖ faire connaître **ce qui est fait** et **ceux qui font** ;
- ❖ **relayer** au niveau **national** : les actions innovantes, les méthodologies, les questions soulevées collectivement.

S'impliquer au sein du RÉGAL Normandie



❖ Actuellement **34 signataires** de la Charte et **285 correspondants**


❖ Charte d'engagements réciproques :

- Participer aux réunions proposées par le RÉGAL
- Être actif dans la réduction du gaspillage alimentaire
- Partager des informations et retours d'expérience sur le gaspillage alimentaire

❖ Donne accès aux groupes de travail thématiques

❖ Un site internet : www.regal-normandie.fr

The document is a form for signing up as a member of the RÉGAL Normandie network. It includes a preface, an engagement section, and a section for member engagement. The preface states that the network was created in October 2014 to fight against food waste. The engagement section lists various activities like proposing frameworks, participating in meetings, and sharing information. The member engagement section asks for the member's level of commitment and provides checkboxes for different types of groups (GT) they want to join: production, distribution, collective restoration, information and consumer education, and food donation. The form also includes fields for the member's name, contact information, and a signature line.

 Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Normandie

Charte d'engagement réciproque RÉGAL Normandie - Membre du RÉGAL Normandie

Préambule
Le RÉGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) Normandie est composé d'acteurs régionaux souhaitant agir pour réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire. Il a été créé à l'occasion de la 2ème journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre 2014. Il a pour but d'accompagner et de faciliter régionalement la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Engagement du RÉGAL Normandie
Le RÉGAL Normandie est une communauté de travail permettant aux acteurs de la chaîne alimentaire de se rencontrer, de coopérer, d'interagir, de co-construire et de travailler en synergie. Fonctionnant en intelligence collective, ce réseau se base sur la circulation de l'information entre ces acteurs, les apprentissages réciproques, la création de savoirs collectifs et innovants, l'émergence d'actions partenariales ou individuelles, le partage et la capitalisation des bonnes pratiques.

Le Regal Normandie s'engage auprès de ses membres à :

- Proposer un cadre qui facilite la mise en place d'action, entre autres par l'organisation d'échanges, de rencontres et de réunions de travail ;
- Permettre à ses membres de bénéficier d'apprentissages réciproques grâce à la construction, l'expérimentation et la diffusion de méthodes et d'outils ;
- Diffuser une veille sur la réduction du gaspillage alimentaire avec un zoom sur la réglementation ;
- Valoriser l'adhésion des membres au RÉGAL (utilisation par le membre du logo RÉGAL Normandie en y apposant la mention « membre du RÉGAL Normandie ») ;
- Valoriser les actions menées par ses membres via des fiches actions diffusées sur le site internet du RÉGAL ;
- Relayer au niveau national les actions innovantes mises en place par les membres, les méthodologies expérimentées ainsi que les questions soulevées collectivement.

Engagement du membre du RÉGAL Normandie
Le membre soussigné s'engage à :

- Participer aux réunions proposées par le RÉGAL (au minimum 1 par an) ;
- Être actif dans la réduction du gaspillage alimentaire ;
- Partager des informations et retours d'expérience sur le gaspillage alimentaire.

Le membre décide du niveau d'engagement qu'il veut apporter au RÉGAL et s'inscrit aux groupes de travail (GT) du RÉGAL suivant :

<input type="checkbox"/> GT Filières : production, transformation, distribution	<input type="checkbox"/> GT Restauration collective
<input type="checkbox"/> GT Information et Sensibilisation du consommateur	<input type="checkbox"/> GT Don alimentaire

Fait à le

Structure Membre du RÉGAL (Nom et logo) :

Nom et Prénom de la personne représentant le membre :

Coordonnées (Courriel et téléphone) :

Site : www.regal-normandie.fr

Déroulé de la journée



9h30 Actualités techniques et réglementaires

- Actualité sur les études ADEME - *Eric Prud'homme Délégué régional ADEME*
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire n°2 , point réglementaire et Etat Généraux de l'Alimentation - *Sabine Julien Chargée de mission politique alimentaire DRAAF*

10h30 Retours d'expériences et échanges

GT filières : Valorisation des pertes agricoles

GT sensibilisation : témoignages par Carrefour Market et le SEROC

PAUSE

GT restauration collective : Collectivité accompagnant des établissements scolaires

GT don : Information don alimentaire par Cyrille Vicq ANDES

Déroulé de la journée

14h00 **Forum des outils anti-gaspi**

14h30 **Ateliers participatifs au choix**

« Comment mieux valoriser les pertes agricoles ? »

Animation : groupe Don et groupe Filières

« Comment mobiliser les acteurs en restauration collective ? »

Animation : groupe Sensibilisation et groupe Restauration collective

« Construire un outil de sensibilisation pour un territoire ? »

Animation : groupe Sensibilisation et SDOMODE

16h15 Clôture

Témoignage Groupe de travail Filière

Animation : Myriam Besson – Aréa

Intervenant : Jean-Michel Hamel – Solaal

Témoignages Groupe sensibilisation du grand public

Animation : Anne Planchot – Graine Normandie

Intervenant :

Lemaître Léopold – Carrefour Market

Adèle Heuzé – SEROC

Témoignage Groupe don alimentaire

Animation : Cyrille Vicq

Témoignage Groupe Restauration collective

Animation : Nathalie Villermet – CREPAN

Intervenant :

Olivier Delvallée – Sdomode



Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire

Avis
n°77



Alimentation en milieu hospitalier

Avis
n°78



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie

DÉFI ASSIETTES VIDES

Du 16 au 20 octobre 2017

	Catégories		
	Niveau A <i>Novice</i>	Niveau B <i>Agissant déjà</i>	Niveau C <i>Expert</i>
Cuisine sur place Surplus de nourriture cuisiné et jeté	<20 g/pers/repas	<15 g/pers/repas	<10 g/pers/repas
Restaurant satellite Surplus de nourriture apporté par la cuisine centrale et non servi aux convives	<50 g/pers/repas	<40 g/pers/repas	<30 g/pers/repas
Gaspillage consommation Ecole primaire	<70 g/pers/repas	<35 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation Collège	<80 g/pers/repas	<50 g/pers/repas	<20 g/pers/repas
Gaspillage consommation Lycée	<100 g/pers/repas	<60 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation EHPAD, maison de retraite	<70 g/pers/repas	<35 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation Restauration adulte	<50 g/pers/repas	<25 g/pers/repas	<15 g/pers/repas

ALIMENTATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

en secteur sanitaire
et médico-social

Comment réduire le gaspillage
alimentaire en respectant l'équilibre
nutritionnel des patients ?



ars
Agence Régionale de Santé
Normandie



Cette journée technique est organisée dans le cadre de l'accord signé en avril 2017
entre l'ADEME Normandie et l'ARS Normandie.

Janvier 2018



Actualités

5 Ateliers thématiques

- Diagnostic
- Prise de commande des repas
- Quantité
- Qualité gustative et visuelle
- Environnement des repas



5^{ème} journée régionale
du Resclan Bas Normand

PRISE EN CHARGE DE L'OBESITE:
UN PARCOURS IMPOSSIBLE



Vendredi
24 novembre 2017

<http://www.resclanbasnormand.fr>

A vos agendas !



- 2 octobreEGA Nomands
- 16 octobre 2017Journée nationale de lutte contre le GA
- 16 au 20 octobre 2017Défi Assiette Vide
- 17 novembre 20171ère Assises de l'Économie circulaire
- 24 novembre 20175^{ème} journée du Resclan Régionale
- Janvier 2018Rencontre Alimentation et GA secteur sanitaire et médico-social

Avez-vous des questions ?

Merci



www.regal-normandie.fr



regal.normandie.animation@gmail.com