

Alimentation durable et gaspillage alimentaire

Comprendre les outils et engager mon territoire

Mardi 1 et 2 avril – Marseille

Compte rendu synthétique



La Rencontre en bref

Cette Rencontre a été organisée par l'ADEME Provence-Alpes Côte d'Azur dans le cadre du programme TETE (Territoires Engagés pour la Transition Ecologique)

Date : 01.04.25 et 02.04.25 de 9h à 17h

Lieu : La Friche Belle de Mai, Marseille

Nombre de participants : 68

Thématique abordée : Alimentation durable et gaspillage alimentaire



Les organisateurs

ADEME

- DEPARTE Alba, Coordinatrice alimentation durable, alba.departe@ademe.fr
- GOUTHIERE Laurence, responsable d'études lutte contre le gaspillage alimentaire, laurence.gouthiere@ademe.fr
- HEBE Isabelle, alimentation durable et projets alimentaires territoriaux, isabelle.hebe@ademe.fr

ADEME Provence-Alpes Côtes d'azur :

- CHERY Cécile, directrice régionale adjointe, cecile.chery@ademe.fr
- LE FUR Emilie, référente régionale alimentation durable et adaptation au changement climatique, emilie.lefur@ademe.fr
- CANDELIER Sandrine, responsable Agriculture, sandrine.candelier@ademe.fr

Circul'R: PERRIN Lucie, lucie.perrin@circul-r.com

Res Publica :

- DELEPINE Ophélie, consultant sénior manager, ophelie.delepine@respublica-conseil.fr
- LEBLANC Clémence, consultante, clemence.leblanc@respublica-conseil.fr

Les intervenants

Ecolieu Plan du Pont : Coraline Bonnet, Chargée de mission alimentation durable : ecolieu.plandupont@protonmail.com

REGAL : Manon Pulliat, Animatrice du REGAL'im

Cuisine centrale de Briançon : Nathalie Allamanno, Cheffe de l'alimentation-santé

PNR du Luberon : Julie Rigaux, Chargée de mission projet alimentaire territoriale : julie.rigaux@parcduluberon.fr

Commune de Mouans-Sartoux : Charlie Chauffert, Chargée de Mission : charlie.chauffert@mouans-sartoux.net

Commune de Vitrolles :

- Pascal Guilhot, Directeur adjoint à l'enfance et l'éducation : pascal.guilhot@ville-vitrolles13.fr
- Catherine Veronese, Responsable unité restauration collective : catherine.veronese@ville-vitrolles13.fr

Commune de Peymeinade :

- Fanny Populin, Directrice de l'éducation : fpopulin@peymeinade.fr
- Olivier Boutin, Responsable de la restauration

Les participants

Jour 1 : 1 avril 2025

AGRIBIO

- Marques BARRAULT
- Coralie SIREDEY
- Fanny PRACHE
- Quentin PELAGATTI

ASSO COURT CIRCUIT

- Ulysse ROLLET

AMAP VIDAUBAN

- Caroline CREPIN

ADEME

- Maylis PORTE
- Laurence GOUTHIERE
- Isabelle HEBE
- Ghida MASRI
- Alba DEPARTE

ASSO ZOE

- Caroline PRAREL
- Alexandra VAROLI

AMERMA

- Paul PATRIER

EST ENSEMBLE

- Héloïse BALHADE

MÉTROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE

- Mauricette AGIER
- Hannah DUTOURNIER
- Charleyn VOELKEL

CMAR PACA DÉLÉGATION DE VAUCLUSE

- Alice BAIGUE

INSTITUT AGRO MONTPELLIER

- Barthélémy DE
CANSON

FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AB

- Pauline BESSONE

ECOLIEU DE PLAN DE PONT

- Coraline BONNET

CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT

- Emmanuelle
BOUTTERA

CC PROVENCE VERDON

- Florence BOUVILLE

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON

- Quentin BRONISZ

DRAAF PACA POLE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

- Peggy BUCAS
- Clara VIGAN

ASSOCIATION DU GRAND CANET

- Aissatou CAMARA

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PAYS DES SORGUES MONTS DE VAUCLUSE

- Aude CARTOUX

RÉSEAU COMPOST CITOYEN PACA

- Margaux CHAVANE

TERRE 2 MAINS

- Charlotte CIABRINI

BANQUES ALIMENTAIRES

- David CIRIBINO
- Aurore DEMICHELIS

CCVUSP

- Marine CLEMENT

SORGUES DU COMTAT

- Stéphanie DAUBERTE

CD83

- Guillaume DAUZET

DRACÉNIÉ PROVENCE VERDON AGGLOMÉRATION

- Isabel DAVILA

MAIRE DE BAGNOLS EN FORÊT

- Julie-Gaëlle DAZIANO

CUISINE CENTRALE D'ISTRES

- Hugo FONTAINE

Les participants

Jour 1 : 1 avril 2025

CRITT AGROALIMENTAIRE SUD

- Estelle MARIN

VILLE DE CARPENTRAS

- Yann MENCARELLI

CAPG

- Elodie PICAMAL

CITÉ DE L'AGRICULTURE

- Caroline PLAS

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SISTERONNAIS-BUËCH

- Nolwenn PROVAUX

REGAL'IM LA COOPÉRATION AGRICOLE SUD

- Manon PULLIAT

MAIRIE DE JOUQUES

- Olivier RADAKOVITCH

DEPARTEMENT DES ALPES- MARITIMES

- Charlotte FOUBERT

C5S POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

- Philippe GALLEY

HOPHOPFOOD

- Clémence GUIOT

DIDIER LANDY

- Didier LANDY

LE TALUS

- Antoine LATOUR

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT ALPES DE HAUTE-PROVENCE

- Laetitia LONGO

REGION SUD

- Joseph
RANDRIAMANANANDRO

AIR CLIMAT

- Chloé STAB

VILLE DE MARSEILLE

- Florine TAMIETTI

VILLE VITROLLES

- Catherine VERONESE

MAIRIE

- Laure VUONG KINH

VILLE DE MARSEILLE

- Eloïse WIPF

MÉTROPOLE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE

- Camille PESQUET

Les participants

Jour 2 : 2 avril 2025

SCIC AGRIBIO PROVENCE

- Denis CAREL
- Quentin PELAGATTI
- Marques BARRAULT

ADEME

- Alba DEPARTE
- Laurence GOUTHIERE
- Isabelle HEBE
- Yves LETRIONNAIRE
- Ghida MASRI

MÉTROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE

- Mauricette AGIER
- Hannah DUTOURNIER

INSTITUT AGRO MONTPELLIER

- Barthélémy DE CANSON

FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AB

- Pauline BESSONE

ECOLIEU DE PLAN DE PONT

- Coraline BONNET

CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

- Emmanuelle BOUTTERA
- Christine BOSSENMEYER-
PHAM

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND AVIGNON

- Quentin BRONISZ

DRAAF PACA POLE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

- Peggy BUCAS
- Karine PASCAL-SUISSE

ASSOCIATION DU GRAND CANET

- Aissatou CAMARA

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PAYS DES SORGUES MONTS DE VAUCLUSE

- Aude CARTOUX

SERVICE MEAD MAIRIE MOUANS - SARTOUX

- Charlie CHAUFFERT
- Gilles PEROLE

TERRE 2 MAINS

- Charlotte CIABRINI

CCVUSP

- Marine CLEMENT

SORGUES DU COMTAT

- Stéphanie DAUBERTE

CD83

- Guillaume DAUZET

MAIRE DE BAGNOLS EN FORÊT

- Julie-Gaëlle DAZIANO

BANQUES ALIMENTAIRES

- Aurore DEMICHELIS

CUISINE CENTRALE D'ISTRES

- Hugo FONTAINE

C5S POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

- Philippe GALLEY

HOPHOPFOOD

- Clémence GUIOT

CD04

- Dominique LAURE

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT ALPES DE HAUTE-PROVENCE

- Laetitia LONGO

VILLE DE CARPENTRAS

- Yann MENCARELLI

CAPG

- Elodie PICAMAL

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE PACA

- Sabine PICARD

Les participants

Jour 2 : 2 avril 2025

AIR CLIMAT

- Chloé STAB

VILLE DE MARSEILLE

- Florine TAMIETTI

CITÉ DE L'AGRICULTURE

- Thibault SOULES
- Paul VIEILLEDENT

VILLE VITROLLES

- Catherine VERONESE

MAIRIE

- Laure VUONG KINH

VILLE DE MARSEILLE

- Eloïse WIPF

AMERMA

- Paul PATRIER

EST ENSEMBLE

- Héloïse BALHADE

AMAP VIDAUBAN

- Caroline CREPIN

EQOSPHERE

- Xavier CORVAL

BIO PROVENCE

- Coline BOURRU

PARC DU LUBERON

- Julie RIGAUX

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SISTERONNAIS-BUËCH

- Nolwenn PROVAUX

REGAL'IM LA COOPÉRATION AGRICOLE SUD

- Manon PULLIAT

MÉTROPOLE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE

- Camille PESQUET

Le déroulé de la Rencontre 1/2

Cette Rencontre a pour objectif de mettre en lumière les différents enjeux de l'alimentation durable au sein d'un territoire ainsi que les leviers d'action pour les collectivités qui s'engagent. **Ce module de formation aborde les enjeux et moyens d'action pour les collectivités, avec un focus spécifique sur la restauration collective, la lutte contre le gaspillage alimentaire et les projets alimentaires territoriaux.** Les participants y découvrent comment élaborer des démarches alimentaires territoriales pertinentes et mobilisatrices pour un avenir plus durable.

Séquence 1 (1er avril - 9h30-12h30) : Comment répondre aux enjeux de l'alimentation durable ?

- Présentation des enjeux de l'alimentation durable et des scénarios Transition(s) 2050 de l'ADEME
- Atelier pratique sur les scénarios de l'ADEME
- Présentation des outils et des ressources
- Témoignage sur les leviers d'actions qui accompagnent la mobilisation citoyenne

Séquence 2 (1er avril - 13h45-16h45) : Comment répondre aux problématiques de gaspillage alimentaire en région ?

- Présentation des enjeux de gaspillage alimentaire
- Atelier pratique sur les actions concrètes intégrant le label anti-gaspi
- Témoignage sur la restauration collective

Le déroulé de la Rencontre 2/2

Séquence 3 (2 avril - 9h30-12h35) : Quel accompagnement pour mes démarches territoriales ?

- Présentation de l'étude régionale des lieux des PAT
- Présentation des outils de gestion et témoignages autour de PAT
- Atelier pratique pour hiérarchiser la mise en œuvre d'actions dans le PAT

Séquence 4 (2 avril - 14h-16h25) : Comment les enjeux de l'alimentation durable se traduisent dans la restauration collective ?

- Présentation du contexte, des enjeux et des outils pour agir en restauration collective
- Témoignage sur les démarches en restauration collective mises en place en région
- Témoignage sur l'impact des coûts de transition

Les grands enseignements de la Rencontre

Lors de ces deux jours de rencontre un grand nombre de sujets ont été abordés. Voici les grands enseignements à retenir de ces échanges :

Enjeux de l'alimentation durable

L'alimentation est au croisement de multiples enjeux : écologiques, sanitaires, sociaux et économiques. Les présentations ont mis en évidence la nécessité d'adopter une vision systémique, qui intègre l'ensemble de ces dimensions. La question du « vrai coût » de l'alimentation – celui qui tient compte des coûts cachés liés aux impacts environnementaux et santé – est centrale pour orienter les politiques publiques et sensibiliser les citoyens.

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage reste un symptôme fort du manque d'efficacité de nos systèmes alimentaires. Les échanges soulignent que des outils techniques existent pour le réduire, mais que c'est bien un changement profond des pratiques, des comportements et du rapport à l'alimentation qui permettra des résultats durables. Donner du sens à la démarche, notamment au sein des équipes de restauration, est un levier essentiel.

Démarches territoriales

Les dynamiques locales jouent un rôle fondamental dans la transition. Les projets réussis sont ceux qui s'ancrent dans leur territoire, impliquent une diversité d'acteurs, et s'appuient sur des instances de gouvernance ouvertes et bien coordonnées. Le recours à une expertise scientifique permet d'objectiver les décisions et de renforcer leur légitimité.

Restauration collective

La transition des pratiques en restauration collective est favorisée par un cadre politique ambitieux (EGALIM). Pour atteindre les objectifs réglementaires, il est indispensable de pouvoir s'appuyer sur une volonté politique forte des collectivités. L'engagement des élus, l'échange de bonnes pratiques et l'accompagnement au changement sont des conditions-clés pour faire évoluer les approvisionnements, les pratiques en cuisine et les habitudes alimentaires.

Séquence 1 – Comment répondre aux enjeux de l'alimentation durable ?

Ce qui s'est passé :

- Un rappel des notions clés a été fait sous forme de quizz par Alba Departe (ADEME) : définition et enjeux, impacts environnementaux de l'alimentation durable et scénarios Transition(s) 2050 de l'ADEME
- Un atelier pratique en sous-groupe a été organisé en s'appuyant sur les 4 scénarios de l'ADEME
- Alba Departe a présenté les outils et ressources utiles.
- Coraline Bonnet (Ecolieu Plan du Pont) a témoigné sur le projet d'écolieu du Plan du Pont et sur les leviers d'action qui accompagnent la mobilisation citoyenne.

Toutes les présentations sont jointes en annexe à ce compte rendu

Les principaux résultats :

- Les participants se sont particulièrement interrogés sur le coût de l'alimentation en intégrant les impacts écologiques et sanitaires.
- Ils ont échangé sur les enjeux de santé publique dans le cadre de l'alimentation durable.
- Ils ont insisté sur le risque de déforestation avec l'expansion des activités agricoles et l'exposition du secteur au changement climatique, notamment avec des enjeux de partage de la ressource en eau et de la pollution de l'air et de l'eau.
- Les participants ont porté un fort intérêt pour le témoignage de Mme Bonnet et questionné le projet sur ses connexions avec le territoire, son installation, ses financements et son fonctionnement.



Séquence 2 – Comment répondre aux problématiques de gaspillage alimentaire en région ?

Ce qui s'est passé :

- Un rappel des notions clés a été fait sous forme de quiz, par Laurence Gouthière (ADEME) : définition, enjeux et cadre réglementaire du gaspillage alimentaire.
- Un atelier en sous-groupe a été mis en place sur l'application du label anti-gaspi dans divers établissements publics (cantines scolaires, EPHAD, restauration collective, universités).
- Manon Pulliat (REGAL) a présenté le réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaires
- Nathalie Allamano a témoigné sur les cantines scolaires zéro gaspillage de la ville de Briançon.

Toutes les présentations sont jointes en annexe à ce compte rendu.

Les principaux résultats :

- Les participants ont échangé sur la difficulté de passer le pallier d'une diminution de 30% des gaspillage alimentaire et de la nécessité d'une modification globale des pratiques pour parvenir aux objectifs fixés.
- Ils ont insisté sur la nécessité d'un bon diagnostic par la pesée du gaspillage alimentaire pour réduire le gaspillage et permettre la durabilité des actions de réduction.
- Ils ont parlé de l'importance de travailler avec les acteurs du territoire sur la question et d'accompagner les agents de cantine pour donner du sens à l'objectif de réduction.
- Ils ont partagé que la réduction du gaspillage alimentaire redonne du sens et de la valeur à l'alimentation.



Séquence 3 – Quel accompagnement pour mes démarches territoriales ?

Ce qui s'est passé :

- Emilie Le Fur (ADEME PACA) a présenté l'étude de résilience des systèmes alimentaires régionaux
- Isabelle Hebe (ADEME) a présenté le portail France PAT, le process d'évaluation du PAT, la concertation dans le PAT
- Julie Rigaux a témoigné sur le PAT du PNR du Luberon.
- Un atelier en sous-groupe a été réalisé sur l'élaboration et les impacts d'un PAT au travers de la thématique : "la qualité des repas est améliorée pour tous, en restauration collective et individuelle"

Toutes les présentations sont jointes en annexe à ce compte rendu

Les principaux résultats :

- Les participants ont pointé l'importance d'inviter des scientifiques aux groupes de travail et COPIL PAT pour convaincre les élus et diriger efficacement les décisions et ainsi assurer un impact vertueux sur l'environnement. La personne tierce et l'avis objectif de la science aide à la prise de décision.
- L'importance du calcul d'impact du PAT a été mis en avant, comme l'a réalisé la commune de Mouans Sartoux.
- **Une étude a été conseillée au public : l'injuste prix de notre alimentation** pour mettre en lumière le rôle primordial du territoire afin d'actionner les leviers et aller vers une alimentation plus durable.
- Un grand besoin de coordination entre les parties prenantes a été remonté.



Séquence 4 – Comment les enjeux de l'alimentation durable se traduisent dans la restauration collective ?

Ce qui s'est passé :

- Alba Departe (ADEME) a présenté les enjeux et les outils pour intégrer des pratiques plus durables en restauration collective
- La commune de Vitrolles a témoigné sur la végétalisation de leur offre en restauration collective
- La commune de Peymeinade a témoigné sur la durabilité de leur approvisionnement (bio et local)
- Yves le Trionnaire a conclu la rencontre avec quelques mots

Toutes les présentations sont jointes en annexe à ce compte rendu

Les principaux résultats :

- La nécessité d'avoir des élus engagés dans la démarche a été mis en lumière pour assurer une réelle transition des pratiques en restauration collective
- Le besoin de partage de bonnes pratiques comme levier efficace de changement a également été partagé
- L'importance de la sensibilisation des enfants et des parents pour assurer une végétalisation de l'assiette dans les cantines scolaires est ressortie lors des témoignages



Ressources complémentaires

Pour en savoir plus :

- Nos gestes climat : <https://nosgestesclimat.fr/>
- Impact CO2 : <https://impactco2.fr/outils>
- REGALIM PACA : <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/regalim-paca-reseau-regional-de-lutte-contre-les-pertes-et-le-gaspillage-r548.html>
- Comment traquer le gaspillage alimentaire : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5795-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire.html>
- 20 recettes "zéro déchets" : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/1880-20-recettes-zero-dechet.html>
- Ma recette anti-gaspi : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5793-ma-recette-anti-gaspi.html>
- Recettes et astuces anti-gaspi : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7595-recettes-et-astuces-anti-gaspi.html>
- Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1202-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire.html>
- Calcul simplifié du gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>
- Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7619-le-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/769-reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>
- Panier anti-gaspi en restauration collective : Guide opérationnel : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/3910-panier-anti-gaspi-en-restauration-collective-guide-operationnel.html>
- Lutter contre le gaspillage et la précarité via la valorisation des excédents : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5834-lutter-contre-le-gaspillage-et-la-precarite-alimentaire-via-la-valorisation-des-excedents.html>
- Réduire le gaspillage alimentaire des buffets en restauration collective, commerciale et hôtellerie : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6025-reduire-le-gaspillage-alimentaire-des-buffets-en-restaurations-collective-commerciale-et-hotellerie.html>
- Gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche : <https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/6472-gaspillage-alimentaire-dans-les-principaux-metiers-de-bouche.html>
- Le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/7618-le-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-commerciale.html>