

Alimentation durable et gaspillage alimentaire

Comprendre les outils et engager mon territoire

Lundi 19 et mardi 20 mai 2025

Le Robert (Martinique)

Compte-rendu synthétique



La Rencontre en bref

Cette Rencontre a été organisée par l'ADEME Martinique dans le cadre du programme TETE (Territoires Engagés pour la Transition Ecologique)

Date : 19.05.25 et 20.05.25 de 9h à 17h

Lieu : An Griyav'la, LE ROBERT

Nombre de participants : 35

Thématique abordée : Alimentation durable et gaspillage alimentaire



Les organisateurs

ADEME :

- DEPARTE Alba, Coordinatrice alimentation durable, alba.departe@ademe.fr
- GOUTHIÈRE Laurence, responsable d'études lutte contre le gaspillage alimentaire, laurence.gouthiere@ademe.fr

ADEME Martinique :

- GULLY Charlotte, Ingénieure - Coordinatrice du pôle économie circulaire, charlotte.gully@ademe.fr
- MULLER Salomé, Ingénieure - Alimentation durable, salome.muller@ademe.fr
- LERIN Angèle, Ex-Chargée de communication Antilles-Guyane

Circul'R :

- PERRIN Lucie, lucie.perrin@circul-r.com

Géomatik Karaïb (pour Res Publica) :

- MANTRAN Murielle, Gérante, murielle.mantran@geomatik-karaib.fr



Les intervenants

Agence Régionale de Santé de la Martinique : Lauriane LACRAMPE,
lauriane.lacrampe@ars.sante.fr

Ypiranga : Claire JOSEPH et Sandrine PEYTIER,
ypirangamartinique@gmail.com

Espace Sud : Sabine MIKART-BERTÉ, sabine.mikart@espacesud.fr

CIRAD : Sandrine FREGUIN GRESH, freguin@cirad.fr

DAAF : Valérie MARCELIN, valerie.marcelin@agriculture.gouv.fr

Espace Sud : Karen TORIS, karen.toris@espacesud.fr

ANDES : Ophélie PALOU, ophelie.palou@andes-france.com

SOGES : Michael LAGUERRE, michael.laguerre@soges972.fr

Cuisine centrale de SCHOELCHER : Danièle SALOMON,
d.salomon@mairie-schoelcher.com et Michaël ARCHE

Cap Nord : Frantz SINSEAU, frantz.sinseau@capnordmartinique.fr



Les participants

Jour 1 : 19 mai 2025

ANDES

- Ophélie PALOU

ARS

- Lauriane LACRAMPE

ATOUMOLAB

- Mélanie ROBUCHON

BANQUE ALIMENTAIRE

- Marie-Alizée PADRA

CACEM

- Vanessa MACAO

CAP NORD

- Astrid FLOBINUS
- Cynthia GABORY
- Elio JACQUOT
- Clarisse LOUIS-JOSEPH
- Charlie MOÏSE
- Frantz SINSEAU
- Stéphane SOPHIE

CHU Martinique

- Pierrick BONNIN

CIRAD

- Sandrine FREGUIN-GRESH

Conserverie Manmayi

- Clara BOURGOIN

CTM

- Eric ARMET
- Céline CHARLES

DAAF

- Lucie LACOURT
- Valérie MARCELIN
- Charlotte PARAYRE

D'Antilles et d'ailleurs – Mouvement du Nid

- Yasmina ELISABETH

ESPACE SUD

- Solène DICANOT
- Nathalie FONSAT
- Karen TORIS
- Sabine MIKAERT BERTÉ

Ville du MARIN

- Danielle VIELET

PRIVÉ

- Matthieu BROSILLE
- Murièle CIDALISE MONTAISE

SOGES

- Mickael LAGUERRE

YPIRANGA

- Claire JOSEPH
- Sandrine PEYTIER



30 participants
18 structures

Les participants

Jour 2 : 20 mai 2025

ATOUMOLAB

- Mélanie ROBUCHON

CACEM

- Vanessa MACAO

CAP NORD

- Astrid FLOBINUS
- Cynthia GABORY
- Elio JACQUOT
- Clarisse LOUIS-JOSEPH
- Charlie MOÏSE
- Frantz SINSEAU
- Stéphane SOPHIE

CHU Martinique

- Pierrick BONNIN

Conserverie Manmayi

- Clara BOURGOIN

CTM

- Céline CHARLES

DAAF

- Valérie MARCELIN
- Charlotte PARAYRE

D'Antilles et d'ailleurs – Mouvement du Nid

- Yasmina ELISABETH

ESPACE SUD

- Solène DICANOT
- Nathalie FONSAT
- Karen TORIS
- Sabine MIKAERT BERTÉ

INOV A KSYON

- MIRAM Murielle

Ville du MARIN

- Danielle VIELET

PRIVÉ

- Matthieu BROSILLE
- Murièle CIDALISE MONTAISE

RIVIERA DU LEVANT

- Mickael LAGUERRE

SOGES

- Mickael LAGUERRE

Ville de SCHOELCHER

- ARCHE Mickael
- SALOMON Danièle

YPIRANGA

- Sandrine PEYTIER



29 participants
17 structures

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, les projets alimentaires territoriaux, un focus spécifique sur la restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire.** Les participants y découvrent comment élaborer des démarches alimentaires territoriales pertinentes et mobilisatrices pour un avenir plus durable.

Séquence 1 (19 mai - 9h30-13h00) : 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 et du Plan National Nutrition Santé avec le volet Outremer par l'ARS
- Présentation des outils et des ressources
- Témoignage sur les leviers d'actions qui accompagnent la mobilisation citoyenne (Ypiranga, Espace Sud et CIRAD)

Séquence 2 (19 mai – 14h20-17h00) : 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 (DAAF, Espace Sud et Andes)
- Atelier pratique pour hiérarchiser la mise en œuvre d'actions dans le PAT

Le déroulé de la Rencontre 2/2

Séquence 3 (20 mai – 9h25-12h00) : 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 (SOGES et cuisine centrale de Schoëlcher)

Visite du site (20 mai – 12h10-13h00) : Visite guidée du site

Séquence 4 (20 mai – 14h00-16h00) : 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 le gaspillage alimentaire (Cap Nord)

Marché Péyi (20 mai - 16h00-17h00) : Les participants ont eu la possibilité d'acheter des produits de l'exploitation agricole

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.
- Lauriane LACRAMPE (ARS) a témoigné sur le Plan National Nutrition Santé avec le volet Outremer
- Un atelier pratique en sous-groupe a été organisé en s'appuyant sur les 4 scénarii de l'ADEME
- Alba DEPARTE a présenté les outils et ressources utiles.

Claire JOSEPH et Sandrine PEYTIER (Ypiranga) a témoigné sur l'écolieu de Tivoli et les actions menées (Ateliers, Marchés...)

Sabine MIKART-BERTÉ (Espace Sud) a présenté son « Défi Familles ».

Sandrine FRÉGUIN GRESH (CIRAD) a présenté les résultats du projet MARACUDJA : Mieux comprendre les comportements Alimentaires et les Représentations socio-Culturelles pour accompagner le changement et inverser la transition nutritionnelle : Pour une alimentation plus végétale Des Jeunes Adultes



Les principaux résultats :

- Les participants ont bien compris le cadre pour répondre aux enjeux.
- Les données de la recherche serviront à alimenter les politiques publiques en matière d'alimentation durable.

Séquence 2 – Quel accompagnement pour mes démarches territoriales ?

Ce qui s'est passé :

- Valérie MARCELLIN (DAAF) a présenté la démarche PAT du contexte à l'accompagnement en passant par la labellisation
- Karen TORIS (ESPACE SUD) a témoigné sur le PAT de l'Espace Sud.
- Ophélie PALOU (ANDES) a présenté le réseau des épiceries solidaires en Martinique
- Un atelier en sous-groupe a été réalisé sur les initiatives en cours ou envisagées sur le Nord, le Sud et le Centre de la Martinique. Ces initiatives étaient à relier aux objectifs et aux enjeux des PAT.

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

Les principaux résultats :

- Les participants ont été intéressés par la démarche de mise à place du PAT.
- Certaines structures ont clairement évoqué vouloir être parties prenantes de leurs PAT ou d'intégrer celui de leurs territoires.
- La DAAF, l'ARS et l'ADEME sont à disposition des territoires pour les aides dans cette mise en place.
- Espace Sud a inspiré les participants.



Séquence 3 – 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

Mickael LAGUERRE (SOGES Martinique) : une société qui alimente toutes les cantines du 1^{er} degré du Sud de la Martinique

La cuisine centrale de Schœlcher avec sa gestionnaire Danielle SALOMON et son cuisinier Mickael ARCHE ont présenté leurs actions concrètes pour améliorer la qualité des services

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

Les principaux résultats :

- L'approvisionnement a bien été discuté avec la SOGES.
- La cuisine de Schoelcher a démontré qu'en restauration collective toutes les initiatives sont possibles avec la motivation des équipes.



Séquence 4 – 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).
- Frantz SINSEAU (Cap Nord) a présenté une opération témoin de réduction du gaspillage alimentaire (2AGM) et le kit de d'animation.
- Charlotte GULLY et Laurence GOUTHIÈRE ont conclu la rencontre avec quelques mots

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

Les principaux résultats :

- Les participants ont tous les éléments pour labelliser leurs structures avec le label Anti-Gaspi.
- Certaines structures avec une analyse rapide et quelques mesures seraient déjà en mesure d'obtenir le label car les actions sont déjà en place.



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-restauration-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>

Avis des participants

« J'ai été ravie de partager ce moment » - D. M.

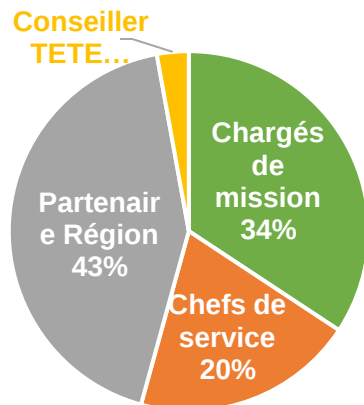
« Merci beaucoup » - S. P.

« Un grand bravo pour l'organisation de cet événement et je vous remercie pour l'invitation » - O. P.

19&20-mai : Alimentation durable et gaspillage alimentaire – Martinique

Profil des participants

Typologie des participants



30%
de collectivités présentes
engagées dans le
programme TETE

Satisfaction générale de la Rencontre

Evaluation (8 réponses sur 35 participants)

Qualité générale	★★★★★	95%
Qualité du contenu technique	★★★★☆	88%
Pertinence des intervenants	★★★★☆	93%
Richesse des échanges	★★★★☆	93%
Qualité de l'animation	★★★★☆	90%
Qualité de l'organisation	★★★★☆	90%

Retours détaillés des participants

Principales demandes remontées par les participants

- Plus de témoignages locaux
- Plus de supports écrits sur les témoignages et interventions
- Quelque peu redondant avec le Mooc SAT édité par Let's Food