

Rencontre Territoire Engagé Transition Ecologique

*Alimentation durable et gaspillage alimentaire :
comprendre les outils et engager mon territoire ?*

Le Robert, Martinique
Journée n°1 | 19 mai 2025



Bienvenue à cette Rencontre !

Charlotte Gully,

Coordinatrice du pôle économie circulaire, ADEME Martinique

Les Rencontres Territoire Engagé de l'ADEME

Des Rencontres de 0,5 à 2 jours à destination de toutes les **collectivités territoriales**, dans **votre région**, pour vous accompagner dans votre **montée en compétences** sur des sujets d'expertise thématique (Climat, Air, Énergie, Économie Circulaire)

Les Rencontres Territoire Engagé Transition Écologique de l'ADEME vous permettront :



**De gagner en expertise,
par un apprentissage basé
sur l'expérimentation**



**D'échanger et de partager
avec les autres collectivités
de votre région**



**D'explorer de nouvelles
pratiques, de vous inspirer
de collectivités exemplaires**



**De vous mettre en
action dès votre retour
dans votre collectivité !**

Règles du jeu

- Assurer sa présence pendant tout le temps de la Rencontre
- Écouter avec attention, parler avec intention
- Fermer son PC et son téléphone (pour une fois vous n'en aurez pas besoin !)



Planning des deux jours

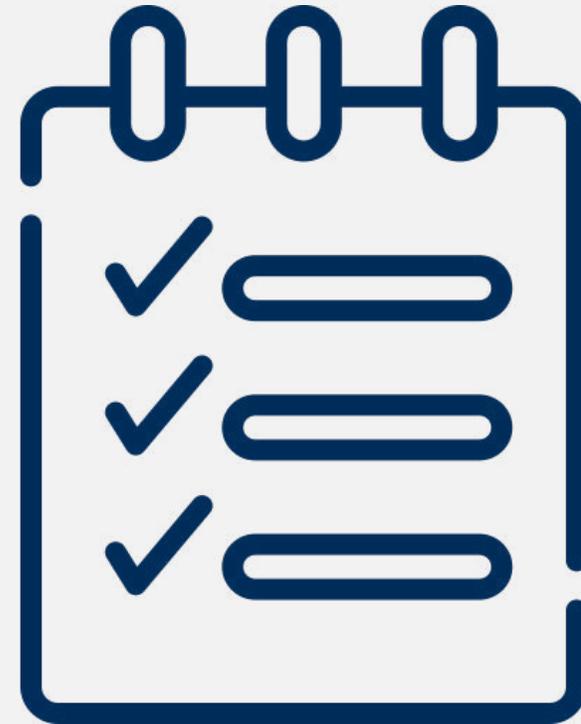
Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 3 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

Module 4 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire



Programme du jour

Séquence 1

10h00 - 11h30

**Rappel des enjeux
de l'alimentation
durable et de
scénarios de
l'Ademe**

Séquence 2

11h45 - 12h50

**Présentation des
outils et des
leviers d'actions
citoyennes**

Séquence 1

14h - 15h20

**Présentation de
l'étude régionale et
des outils de
gestion de PAT**

Séquence 2

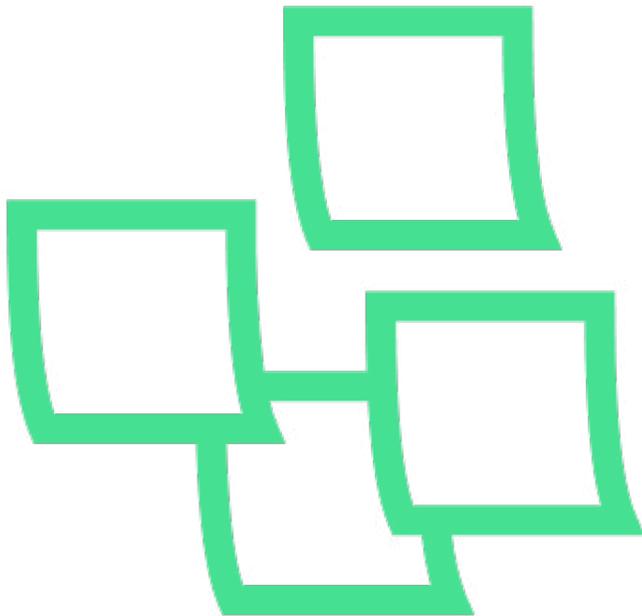
15h35 - 17h

**Atelier de mise
en pratique
d'initiatives de PAT**



15
minutes

Brise-glace



**Vos attentes pour cette
rencontre :**

- **Un objectif pour la fin de la Rencontre**
- **Un point de connaissance que vous souhaitez approfondir lors de cette Rencontre**

Réponse sur Wooclap



1

Allez sur
wooclap.com

2

Entrez le code
d'événement dans le
bandeau supérieur

Code d'événement

ALIMDURABL

**Quelles sont vos attentes pour
cette rencontre ?**

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

1

Les enjeux de l'alimentation durable

- **Rappel des enjeux de l'alimentation durable et des scénarii de l'Ademe**
- **Atelier de mise en pratique**
- **Présentation des leviers d'action et témoignage**

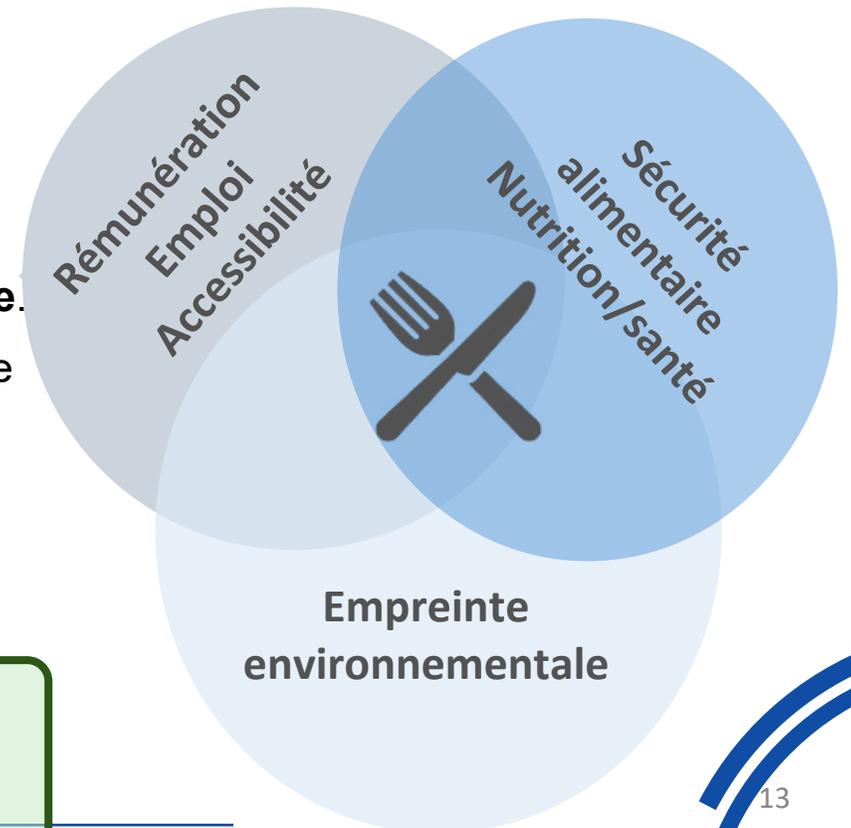


Comment définir l'alimentation durable, selon vous ?

L'alimentation durable désigne l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement.

Elle doit :

- Contribuer à la **sécurité alimentaire** des pays et des populations.
- **Limiter les impacts** environnementaux, **préserver les ressources** naturelles et **respecter le vivant**.
- Être, pour chaque individu, de bonne **qualité nutritionnelle et sanitaire**.
- Être **accessible économiquement et rémunératrice** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- Être en **adéquation avec la diversité des attentes** sociales et culturelles.
- Maintenir la **capacité des générations futures** à produire.

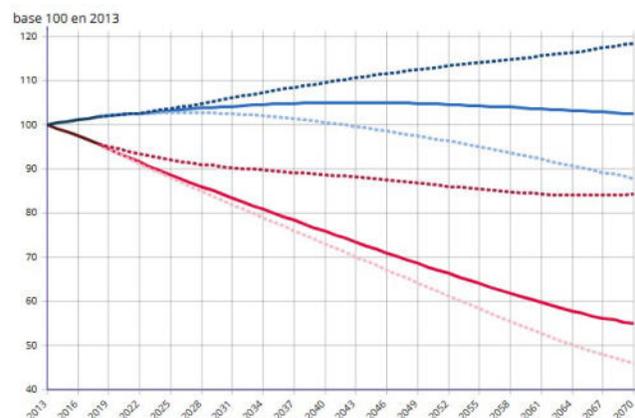


FOCUS MARTINIQUE

Ajouts à la définition proposés en atelier avec parties prenantes du territoire

- qui favorise les produits locaux et en circuits courts
- qui réduit les protéines animales et les produits ultra-transformés

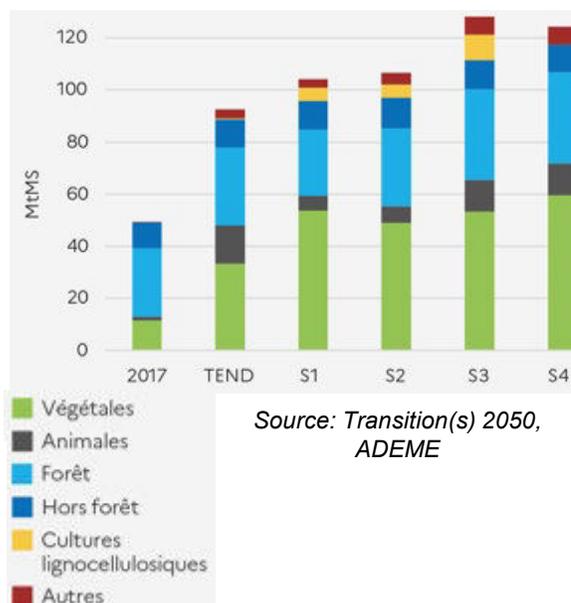
Sécurité alimentaire : une demande globale en hausse



Source : Insee, Omphale 2022.

- Martinique - Scénario central
- Martinique - Scénario bas
- Martinique - Scénario haut
- Martinique - Évolution moyenne de la population entre 2013 et 2018
- France métropolitaine - Scénario central
- France métropolitaine - Scénario bas
- France métropolitaine - Scénario haut
- France métropolitaine - Évolution moyenne de la population entre 2013 et 2018

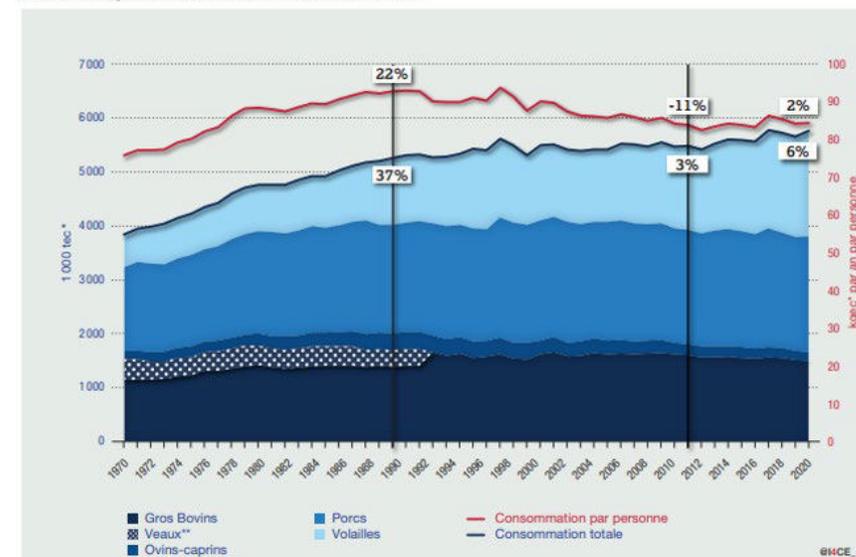
Croissance de la population hexagonale... mais diminution en Martinique



Source: Transition(s) 2050, ADEME

Hausse de la demande en biomasse pour des usages non alimentaire

ÉVOLUTION DE LA QUANTITÉ TOTALE ET INDIVIDUELLE DE VIANDE DISPONIBLE À LA CONSOMMATION EN FRANCE DEPUIS 1970, DÉCOMPOSITION PAR TYPE D'ANIMAUX



Source: FranceAgriMer, I4CE

Augmentation de la consommation de viande en lien avec la hausse démographique et l'évolution des régimes alimentaires

Santé : un lien avéré avec l'alimentation

Consommation excessive de certains aliments :

- **Sucre**: 20% des Français (75% des enfants 3-7 ans)
- **Viande rouge**: 1/3 des adultes
- **Charcuterie**: 2/3 des adultes

Sources: Santé Publique France, Anses, 2017



Part de la population française en situation d'obésité :

- **1997** : 8,5%
- **2020** : 17%
- **2030** : 25-29 %

Source : ObEpi – Roche 2020

Source: projection OMS

Développement des maladies chroniques en lien avec mauvaise alimentation :

- Certains cancers
- Maladies cardio-vasculaires
- Diabète type 2



Un enjeu de santé publique

Dernières recommandations

nutritionnelles : janvier 2019, PNNS4)

FOCUS MARTINIQUE

- **Obésité**: 20% en 2019 (25% pour les femmes de + de 15 ans)
En hausse (+4% entre 2014 et 2019)
- **Consommation de fruits et légumes** < hexagone
 - **39 % mangent des fruits tous les jours**
45 % en Guadeloupe / 59 % en hexagone
 - **35 % mangent des légumes tous les jours**
38 % en Guadeloupe / 63 % en hexagone

Plan National Nutrition Santé avec le volet Outremer

Intervention ARS - Lauriane LACRAMPE



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Rencontre territoires en transition : alimentation durable

ADEME – Lundi 19 mai 2025

Lauriane LACRAMPE, Chargée de mission en santé publique

Plan

1. Rôle et missions de l'Agence Régionale de Santé
2. État des lieux : données de santé et habitudes alimentaires
3. Politiques de santé publique
4. Alimentation durable et enjeux
5. Recommandations nutritionnelles
6. Projets : choix et type
7. Travaux de coopération inter-institutionnelle sur le champ de l'alimentation

Rôle et missions de l'Agence Régionale de Santé



Piloter la politique de santé de la région en déclinant les politiques nationales en politiques régionales adaptées aux caractéristiques locales (populationnelles, épidémiologiques, géographiques, culturels...) en concertation avec les acteurs locaux.



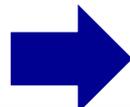
Champs de la santé dans sa globalité, de la prévention aux soins, à l'accompagnement médico-social.



L'organisation de la veille et de la sécurité sanitaire, **l'observation de la santé** ;

L'anticipation, la préparation et la gestion de crise sanitaires, en lien avec la Préfecture

La définition, le financement et l'évaluation des **actions de prévention et de promotion de la santé**.

 **Réduire les inégalités sociales et territoriales de santé**

État des lieux : surpoids et obésité

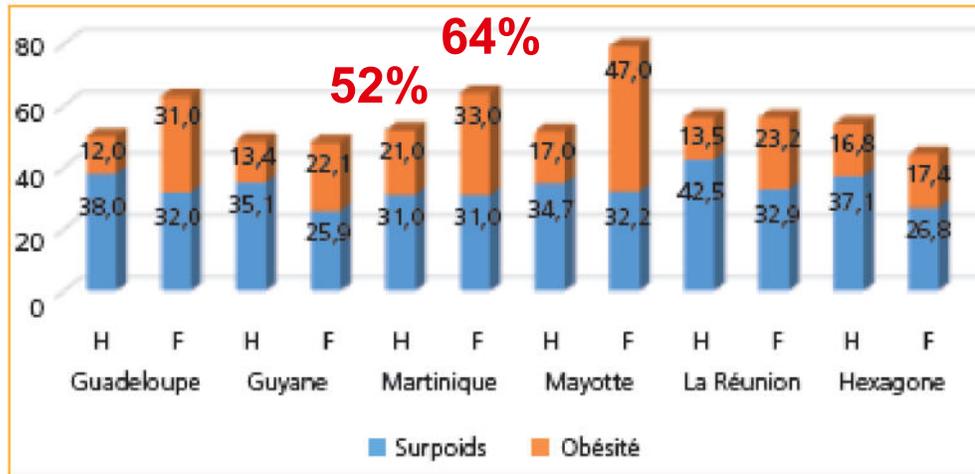


Figure 2
Prévalences mesurées de surcharge pondérale chez les adultes (en %).
Sources : Guadeloupe et Martinique : étude Kannari, 2013 ;
Guyane : étude Podium, 2008 ; Mayotte : étude Maydia, 2008 ;
La Réunion : étude Rédia 2, 2007 ; Hexagone : étude Esteban, 2015.

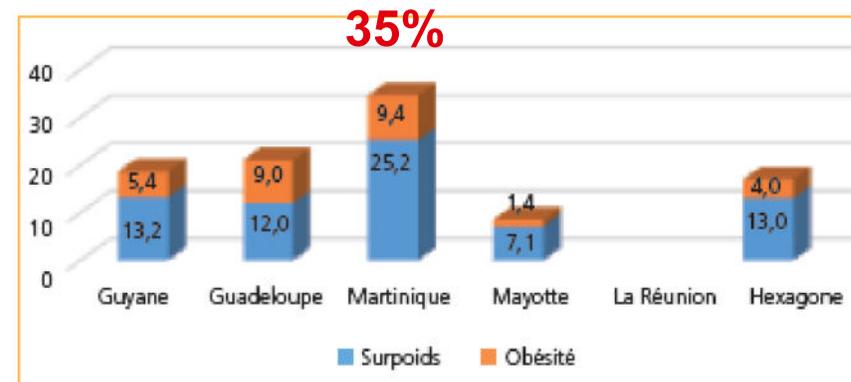
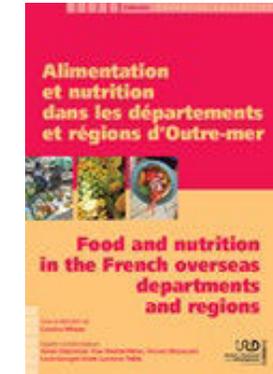


Figure 3
Prévalences mesurées de surcharge pondérale chez les enfants (en %).
Sources : Guadeloupe et Martinique : étude Kannari, 2013 ;
Guyane : étude Podium, 2008 ; Mayotte : étude Maydia, 2008 ;
La Réunion : étude Rédia 2, 2007 ; Hexagone : étude Esteban, 2015.



Source: IRD - Alimentation et nutrition dans les départements d'Outre-mer - Février 2020

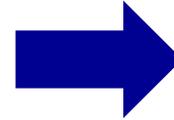
Disparités selon le statut socio-économique doublées d'un effet de genre : femmes sont plus touchées.

État des lieux : maladies chroniques



L'hypertension artérielle :

42 % des martiniquais sont hypertendus :
39 % chez les femmes, 46 % chez les hommes.



La prévalence de l'HTA augmente fortement avec l'âge.

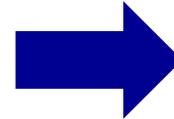


Le diabète :

11,4 % des martiniquais sont diabétiques :

12 % de femmes et 10,8 % d'hommes

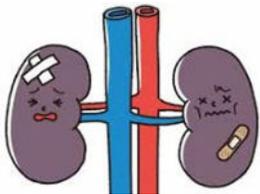
Le diabète de type 2 est le plus fréquent (90%)



Plus de 7 adultes diabétiques sur 10 sont en surcharge pondérale

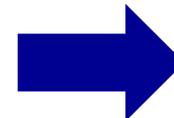
et plus de 8 adultes diabétiques sur 10 ont une obésité abdominale.

Les femmes sont plus touchées que les hommes.



Maladie rénale chronique:

15 % des martiniquais sont touchés par une insuffisance rénale chronique



En lien avec une prévalence du diabète et de l'HTA élevée

État des lieux : Les facteurs d'environnement

Un mécanisme synergique explicatif des maladies chroniques :

- Proportion plus importante de population défavorisée en Martinique,
- Accentué par l'impact défavorable de facteurs d'environnement spécifiques aux DROM,
- Modèle alimentaire en transition : Coexistence d'un modèle traditionnel et d'un modèle « moderne »



Déficit en offre de soins
liée à la nutrition



Faible aménagement
pour la pratique de
l'activité physique
quotidienne



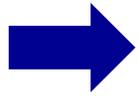
Qualité et prix de l'offre
alimentaire

Offre alimentaire à **80-90 %**
importée
Prix alimentaires plus élevés
Compositions nutritionnelles
plus défavorables pour certains
produits

Source : Caroline MEJEAN, Directrice de recherche, INRAE et coordonnatrice de l'expertise

État des lieux des habitudes alimentaires martiniquaises

L'alimentation



21,6 % du budget donc 1^{ère} dépense des ménages

- Les fruits et légumes moins fréquents en achat mais plus fréquents en autoconsommation,

- Produits laitiers : 

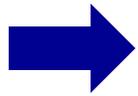
- Huile et produits sucrés (dont boissons) : 

- Viande :  (et plutôt volaille que bœuf),

- Produits ultra-transformés : 

- Féculents et légumes secs :  (particulièrement du riz moins de pâtes, de PDT et de pain).

État des consommations



Politiques de santé publique

- Stratégie nationale :

- **PNNS** : Plan National Nutrition Santé 4 (2019-2023)

Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé / Encourager les comportements favorables à la santé / Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques / Impulser une dynamique territoriale / Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle.

- **SNANC** : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (en consultation publique)

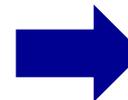
- Stratégie Chlordécone

- Stratégies régionales :

- **PRS 3** : Projet Régional de Santé 3^{ème} génération

- **Plan National Nutrition Santé – Volet Outre-mer**

- Projet Régional Santé Environnement 4



Adapter des actions favorables à la santé dans le domaine de la nutrition aux spécificités des territoires ultramarins.

Alimentation durable

L'ARS par la mise en œuvre de ses politiques de santé publique, sur le champ de l'alimentation durable, promeut le « Bien manger local » et son accessibilité à tous.

L'alimentation durable représente l'ensemble des systèmes alimentaires qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations actuelles et futures.

Elle doit être saine et sûre nutritionnellement et présenter :

- Un faible impact environnemental,
- Une acceptabilité culturelle,
- Une accessibilité économique.

Enjeux :

- **Santé** : impact sur les maladies chroniques ;
- **Démographie** : vieillissement de la population ;
- **Sécurité alimentaire** : disponibilité, accès, utilisation et stabilité ;
- **Environnement et territoire** : pollution environnementale dont chlordécone, utilisation de pesticides et produits apparentés, impact sur la biodiversité ;
- **Climat** : empreinte carbone ;
- **Précarité et vulnérabilité** : incidence sur les pathologies liées à l'alimentation.

Recommandations nutritionnelles

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...)



Les fruits à coque non salés: noix, noisettes, amandes, etc.

Préparé dans l'eau



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complet



Les poissons gras et maigres en alternance



L'huile de colza, de noix et d'olive



Les produits laitiers: lait, yaourts, fromage et fromage blanc



de saison et produits locaux



Les aliments bio

Réduire ↘



L'alcool

À réduire pour les adultes, pour les femmes enceintes, les enfants et les adolescents, sans alcool.



Les boissons sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés



Les produits salés et le sel



La charcuterie



La viande: porc, bœuf, veau, mouton, agneau, chèvre



Les produits avec un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

Travail d'adaptation en cours avec Promotion Santé Martinique

Projets : choix et type

L'ARS soutient **les projets et initiatives** qui agissent favorablement sur **les déterminants de santé**, condition d'une évolution positive des comportements alimentaires favorables à la santé et à l'environnement en cohérence avec les recommandations alimentaires, mutualisés et coordonnés, portés par :

- Le monde associatif,
- Les collectivités locales : villes, intercommunalités et leurs Contrat Locaux de Santé,
- Les acteurs : de la santé, du social, de l'économie sociale et solidaire, de l'urbanisme, du monde économique, éducatifs (établissements scolaires, périscolaire), de la restauration (collective et scolaire)...

Qui permettent de :

- **Ancrer les politiques alimentaires dans les territoires** : développer une dynamique locale de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous,
- **Faire évoluer les régimes alimentaires via une éducation alimentaire** adaptée afin de favoriser le changement de comportement des populations,
- **Intégrer la participation du grand public** au système alimentaire permettant de réduire les inégalités d'accès.

En termes de programmes d'actions, l'ARS accompagne les projets suivants : les Ecoles caramboles, les classes du goût, les jardins partagés et tiers lieux alimentaires, les ateliers cuisine, les marchés locaux ...

Travaux de coopération sur le champ de l'alimentation

- Appel à Projets conjoint :
 - 4^{ème} édition de l'appel à projets ADEME/ARS/CTM/DAAF/DEETS sur « Alimentation durable : Vers de nouveaux systèmes alimentaires coopératifs et durables »,
 - « Mieux manger pour tous » : DEETS
 - Fonds national de prévention, d'éducation et d'information sanitaire (FNPEIS) : CGSS
 - « Dites-le nous une seule fois » : CAF
- Aide Alimentaire : soutien de la politique cohésion sociale de la DEETS,
- Conférence des Financeurs Prévention de la Perte d'Autonomie : copilotage du « Bien vieillir » avec la CTM,
- Plans Alimentaires Territoriaux : soutien de la DAAF,
- CLS, CLSi et programmes d'actions des CCAS.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Merci pour votre attention

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Accessibilité économique : pour un accès équitable à une alimentation saine



Quelle est la part du budget des ménages français allouée à l'alimentation ?



20 % environ
des dépenses de consommation
des ménages consacrées
à l'alimentation

Une part budgétaire globalement stable depuis la fin des années 1990, remontée à **22 %** en 2022 en période de forte inflation

Source : INSEE



Quelle est la part de la population française en situation de précarité alimentaire ?

16 % en 2022

Source : CREDOC

En augmentation ces dernières années, ce qui s'est traduit par une hausse de la fréquentation des centres d'aide alimentaire (entre 2 et 4 millions en 2021)

FOCUS MARTINIQUE

- **21,6 %** des dépenses des ménages martiniquais
- En Martinique, les produits alimentaires sont **40 %** plus chers qu'en hexagone
- Les produits ultra-transformés représentent **27 %** du budget alimentaire des martiniquais
- **27%** de la population martiniquaise vit sous le seuil de pauvreté (14% en hexagone), donc potentiellement niveau de précarité alimentaire élevé

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

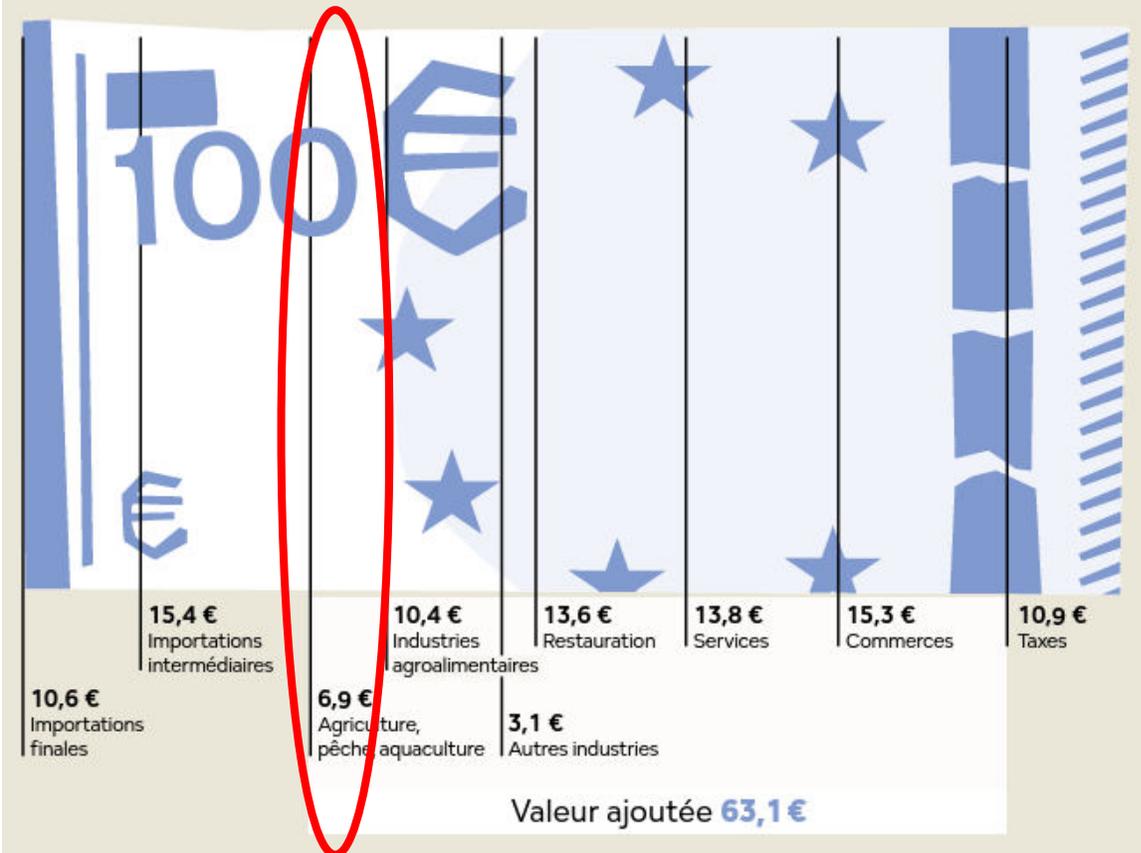
Rémunération et répartition de la valeur ajoutée au sein du système alimentaire



Sur 100 euros de dépenses alimentaires, quelle part constitue le revenu de l'agriculteur ?

- Le revenu de l'agriculteur représente environ 7 euros (pour 100 euros de dépense alimentaire)
- Depuis 40 ans, la valeur ajoutée se déplace vers l'aval

L'euro alimentaire en 2018 sur 100 € dépensés, 6,9 € vont à l'agriculteur



Source graphique: Basic, 2024

Source : OFPM d'après Insee et Eurostat.

Enjeux environnementaux et souveraineté alimentaire

- **Changement climatique**
- **Consommation énergétique**
- **Sols**
- **Biodiversité**
- **Eau**
- **Pollution de l'air**
- ...



Une approche cycle de vie des impacts, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : *Exemple de la viande*

1 - Production de la viande

Impacts de la fabrication des engrais, de la culture des aliments du bétail, de l'élevage des animaux.

2 - Fabrication des steaks hachés

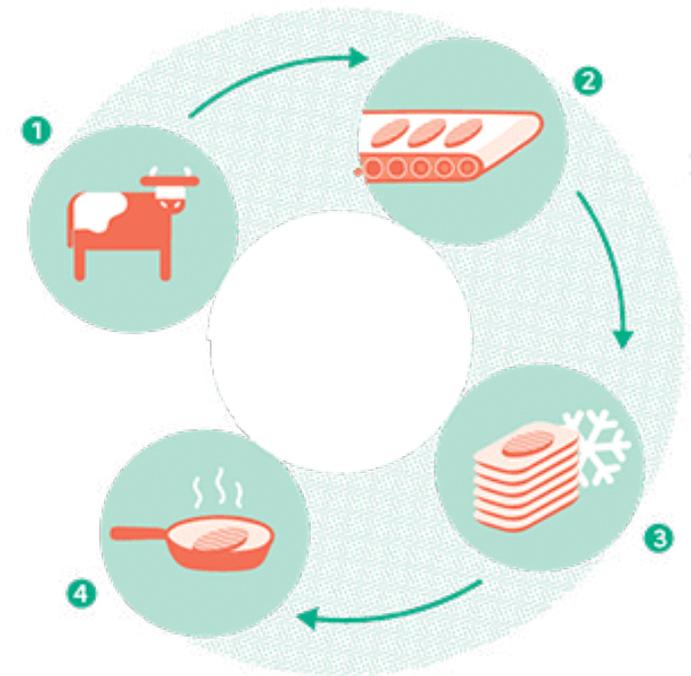
Impacts du transport des animaux, de la transformation du bœuf en steaks hachés, de l'emballage des steaks.

3 - Distribution

Impacts du transport réfrigéré et du stockage réfrigéré en supermarché.

4 - Consommation

Impacts du transport par le consommateur, de la conservation réfrigérée à la maison, de la cuisson, du gaspillage alimentaire, des emballages des steaks.





Wooclap quizz :

**Quelle est la part de l'alimentation dans
l'empreinte carbone moyenne des
Français ? (en %)**

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

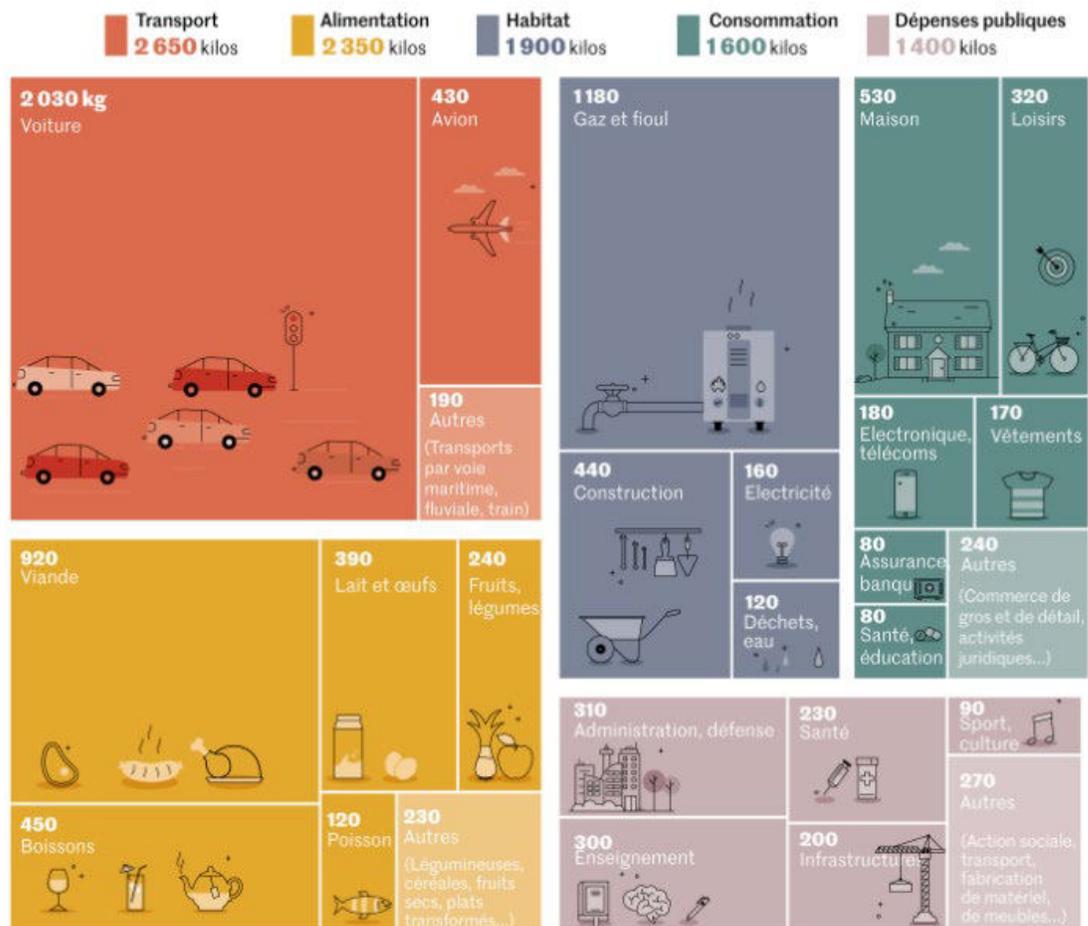
Empreinte carbone moyenne de l'alimentation

- d'un Français: 2,35 tCO_{2eq}/an
- Focus Martinique: 2,3 tCO_{2eq}/an

1/4 des émissions de gaz à effet de serre des ménages sont liées à l'alimentation

Les leviers pour agir sur son empreinte carbone

Répartition des **9,9 tonnes** d'émissions en kilos équivalents CO₂ par habitant en France, en 2019



Source : [Le monde Le défi de la sobriété pour répondre à l'urgence climatique](#)

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



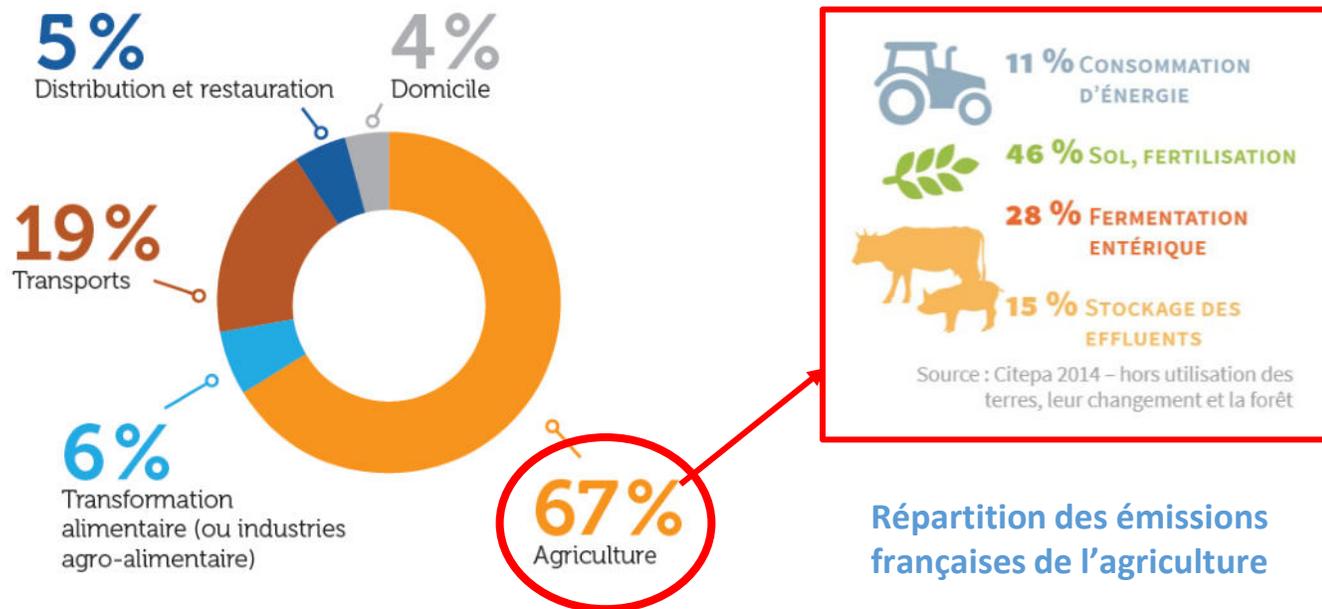
Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

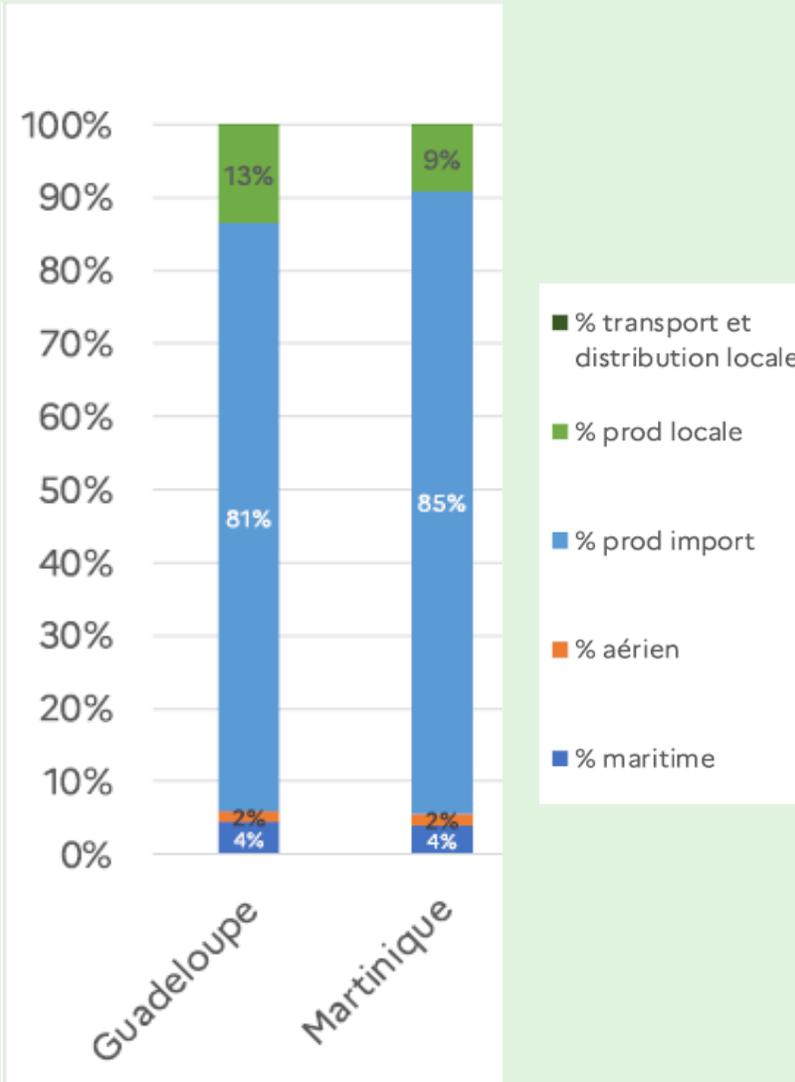


Quel maillon du système alimentaire a la plus grande empreinte carbone ?

Deux tiers de l'empreinte carbone de nos repas sont liés à la **production agricole.**



FOCUS MARTINIQUE

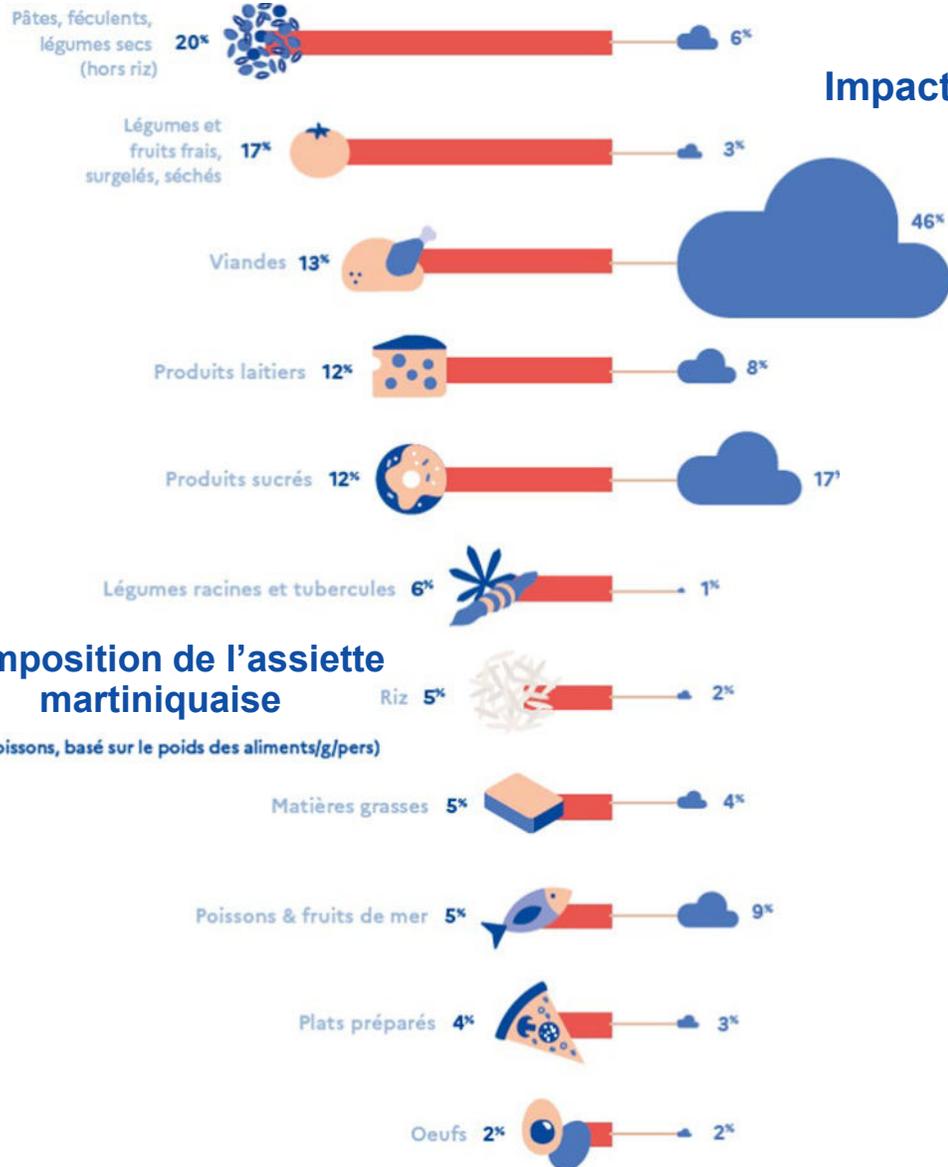


Empreinte carbone de l'alimentation des Martiniquais

- Le transport des produits importés représente 6 % de l'empreinte carbone des Martiniquais
- L'étape agricole de production des aliments (importés ou locaux) reste la plus impactante, bien avant le transport

Quel est l'impact carbone de l'assiette martiniquaise ?

Impact carbone des aliments



Composition de l'assiette martiniquaise

(hors boissons, basé sur le poids des aliments/g/pers)

Impact équivalent carbone
4,5 kg CO₂e/jour/pers*

RÉDUIRE CET IMPACT

- Réduire la part de viande dans les repas
- Réduire la part de produits industriels importés
- Augmenter la part de produits locaux et de fruits et légumes

À NOTER



La viande, le poisson et les produits d'origine animale représentent **31%** du poids de l'assiette mais **64%** de l'impact carbone



Si on ajoute les boissons (**11%** de l'impact), l'empreinte totale passe à **5,1 kgCO₂e/jour/pers**



L'assiette contient des taux d'huile, de sucre et de produits transformés au-dessus des recommandations nutritionnelles

*Empreinte carbone de l'assiette par jour par habitant (hors boissons et hors engrais importés)

Agribalyse : la base de données française de référence sur les impacts environnementaux des aliments

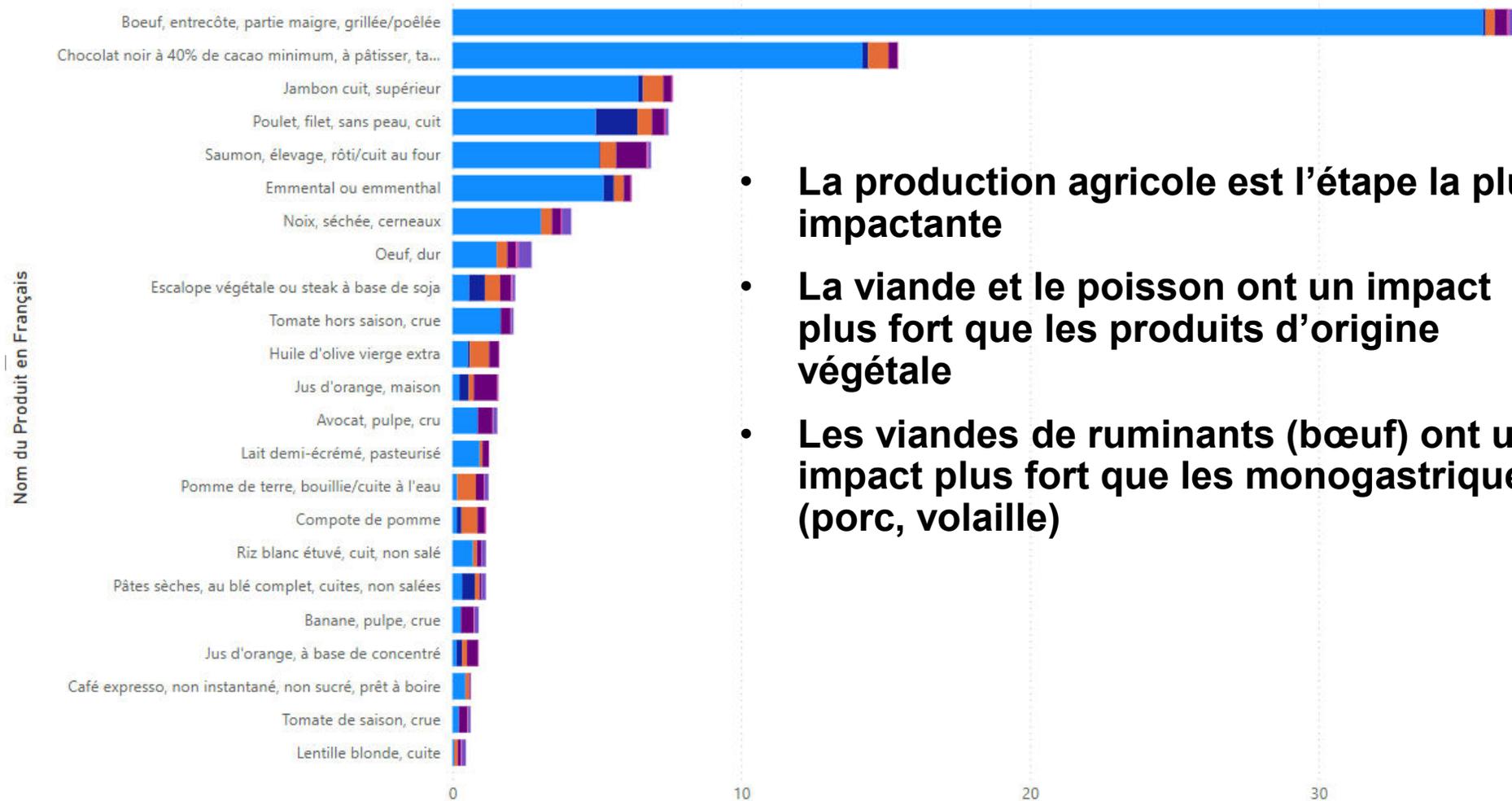
- Cadre ACV normalisé: multi-étapes et multi-critères (changement climatique, biodiversité...)
- Open data
- Transparence et robustesse
- Accessible selon plusieurs formats
- 200 produits agricoles
- 2500 produits alimentaires
- 16 indicateurs environnementaux (dont GES)



Agribalyse – exemple de résultats pour le changement climatique

(en kg eq CO₂/kg de produit)

● Agriculture ● Transformation ● Emballage ● Transport ● Supermarché et distribution ● Consommation



- La production agricole est l'étape la plus impactante
- La viande et le poisson ont un impact plus fort que les produits d'origine végétale
- Les viandes de ruminants (bœuf) ont un impact plus fort que les monogastrique (porc, volaille)

Impact environnemental de l'alimentation

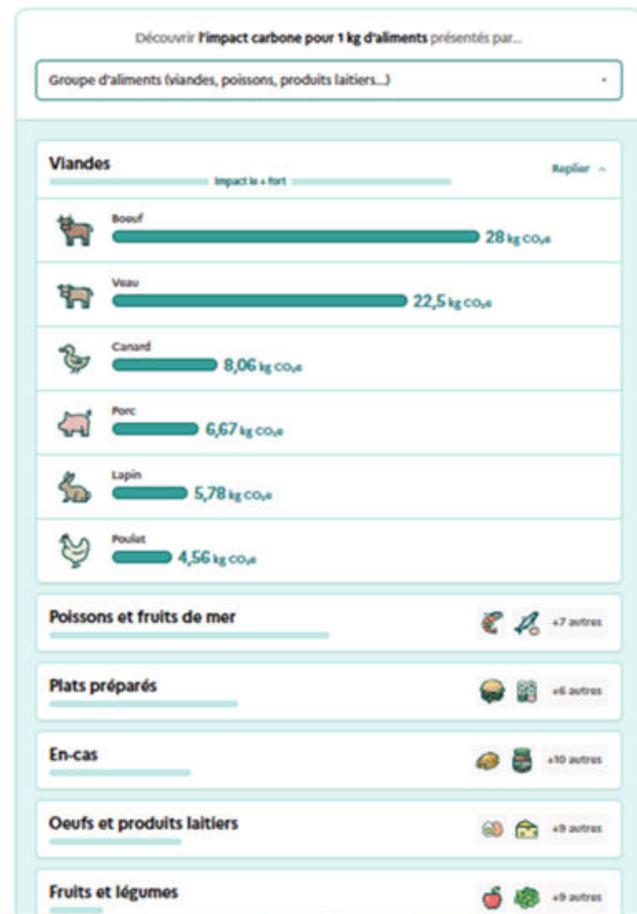
Impact CO2 et NGC

Utilisation des données Agribalyse dans 2 outils grand public développé par l'ADEME :

Outil ImpactCO2 : Permet de calculer l'empreinte carbone des activités humaines et d'inciter à des changements de comportements pour atteindre la neutralité carbone en réponse à l'Accord de Paris.

Nos Gestes Climat (calculateur d'empreinte climat)

> Intégration d'un calculateur de l'empreinte Eau



Repas

Comparer l'empreinte carbone de différents types de repas

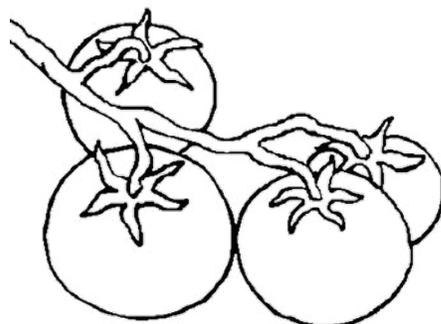


Toutes les productions agricoles n'ont pas les mêmes impacts :

Agriculture bio / conventionnelle

Bio :

- Pas d'OGM, pas de pesticides et d'engrais de synthèse.
- Moins d'impacts sur la biodiversité, l'eau et les sols,
- Moins de risque pour la santé des agriculteurs



Culture sous serre chauffée

Une tomate produite en France sous serre chauffée émet jusqu'à 7x plus de gaz à effet de serre qu'une autre produite sous serre non chauffée (bio ou non)

Agriculture conventionnelle :

- Utilise des pesticides et engrais de synthèse
- Meilleurs rendements
- Moins de main d'oeuvre et d'énergie
- Plus d'impact nocifs sur la biodiversité, l'eau et les sols



1,9 %

Part des surfaces bio dans la surface agricole de la région (17ème rang français)

En 2023
10,4% en France

FOCUS MARTINIQUE



Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

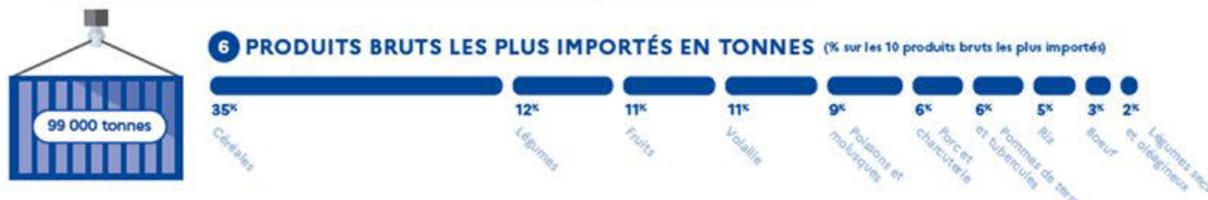
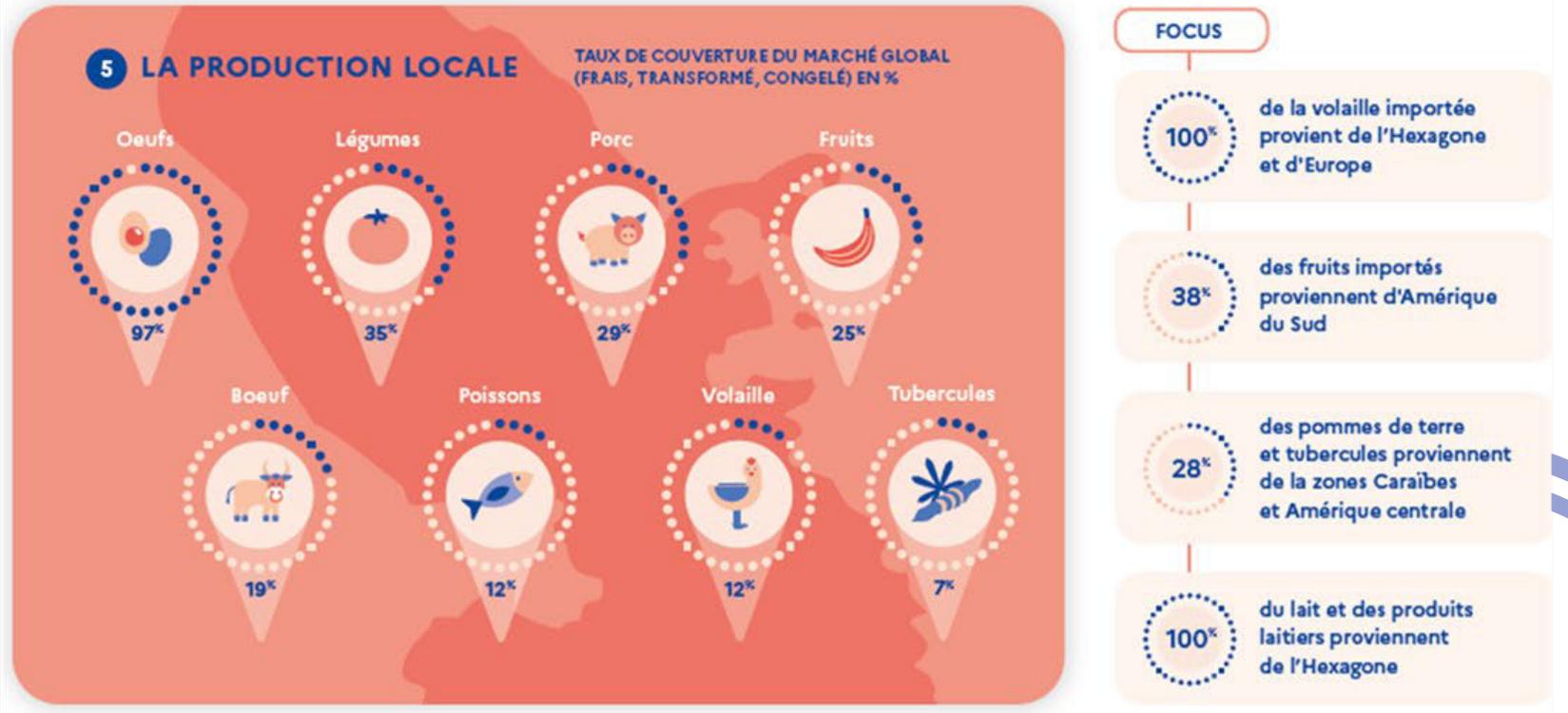
wooclap

Dépendance de la Martinique aux importations



Quel est le taux de dépendance alimentaire de la Martinique aux importations ?

Le taux de dépendance alimentaire réel aux importations est de **87%**.



Dépendance de la Martinique aux importations



Avez-vous des questions ?





Les scénarios Transition 2050

En quoi consiste ces scénarios ?

TRANSITION(S) 2050

CHOISIR MAINTENANT
AGIR POUR LE CLIMAT

OBJECTIFS

- Illustrer le **champ des possibles** à long terme pour atteindre la « neutralité carbone »
- Éclairer les **décisions incontournables** à *court* et *moyen terme* (élection, SFEC...)

CADRAGE GLOBAL

- **4 scénarios** contrastés de **neutralité carbone** en France
- Horizon 2050, inspirés du GIEC
- Scénarios transversaux **énergie, climat, ressources, pollutions, économie, modes de vie...**



4 scénarios de société neutres en carbone

HYPOTHÈSES COMMUNES DE SCÉNARISATION

1

- Récits
- Grandes orientations
- Conditions cohérentes

S1 GÉNÉRATION FRUGALE



Des transformations importantes dans les façons de se déplacer, de se chauffer, de s'alimenter, d'acheter et d'utiliser des équipements permettent d'atteindre la neutralité carbone uniquement avec des puits naturels (forêts et sols), préservant ainsi les services écologiques associés.

S2 COOPÉRATIONS TERRITORIALES



Pour atteindre la neutralité carbone, la société mise sur une évolution progressive, mais à un rythme soutenu du système économique vers une voie durable alliant sobriété et efficacité.

S3 TECHNOLOGIES VERTES



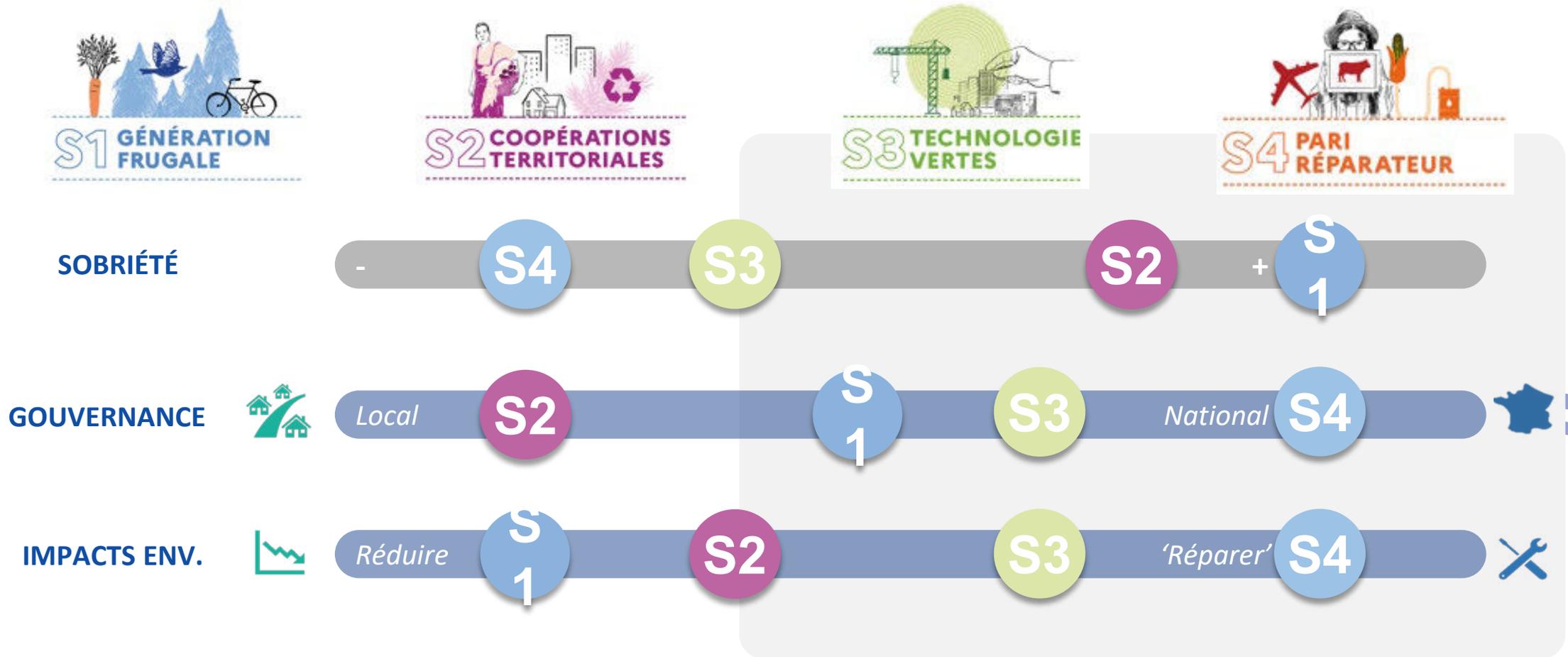
C'est davantage le développement technologique qui permet de répondre aux défis environnementaux plutôt que les changements de comportements vers plus de sobriété.

S4 PARI RÉPARATEUR



La société place sa confiance dans la capacité à gérer, voire à réparer les systèmes sociaux et écologiques avec plus de ressources matérielles et financières pour conserver un monde viable. Les technologies de captage et stockage de CO₂, indispensables, sont incertaines et consommatrices d'électricité.

4 scénarios de société neutres en carbone



Quel narratif pour l'alimentation durable ?

« Sobriété comportementale, renforcement du rôle social
d'une alimentation saine et durable »

- **Ajustement des quantités** consommées aux besoins
- **Réduction forte des quantités de produits animaux** consommés
- Redéveloppement de la consommation de **légumineuses**
- Demande majoritaire en **produits issus de l'agro-écologie**
- **Reterritorialisation de l'alimentation** (provenance locale ou nationale, points de vente de proximité)
- Produits peu transformés, réduction des volumes d'emballages
- Rôle social de la restauration collective renforcé



- Division par 3 de la consommation de viande
- Part du bio : 70 %



- Division par 2 de la consommation de viande
- Part du bio : 50 %



Objectif de réduction de 50% des pertes et gaspillages



Quel narratif pour l'alimentation durable ?

« Gains d'efficacité, intelligence artificielle... »

- Maintien des **surconsommations** caloriques
- Faible réduction des quantités de produits animaux consommées
- Apparition de **produits technologiques de substitution** (simili-carnés)
- Efficacité par effet d'échelle, produits très transformés
- **Demande duale** : produits issus de l'agroécologie (éventuellement importés) / produits conventionnels
- Dualité des provenances et maintien / développement des importations (logique économique)
- Grandes surfaces et vente à distance dominantes
- Développement de la restauration commerciale (loisir et quotidien) – dont livraisons de repas à domicile



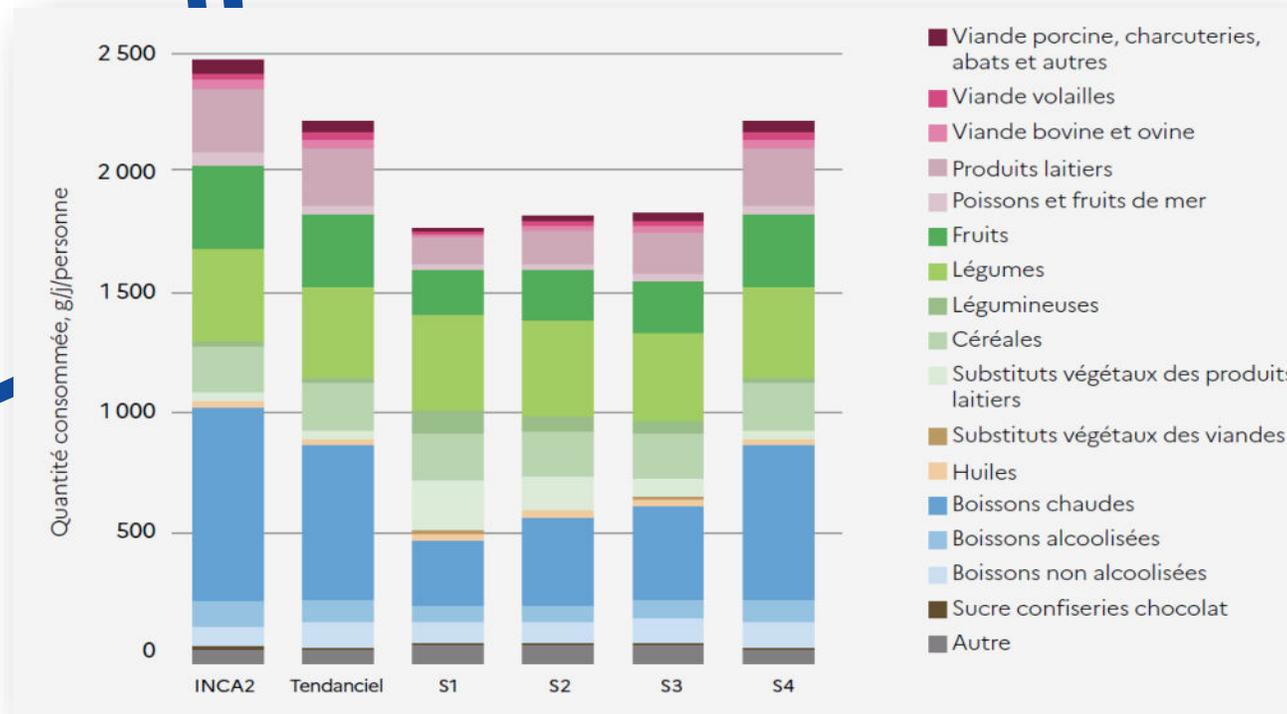
- Baisse de 30 % de la consommation de viande
- Part du bio : 30 %



- Consommation de viande quasi-stable (baisse de 10 %), complétée par des protéines de synthèse ou végétales



Composition de l'assiette moyenne en 2050



- Ajustement des quantités de viandes et produits laitiers consommés
- Hausse des légumineuses
- Réduction des boissons chaudes café/thé/chocolat

Conclusion : Messages clés pour une alimentation durable et résiliente

EQUILIBRER

Régimes alimentaires,
apports végétaux et
animaux

ORIENTER

Par la demande,
Vers des productions bas
intrants, reterritorisées

REDUIRE

Pertes et gaspillages
alimentaires



CONCILIER

Santé, environnement,
économie, pratiques
sociales...

PRENDRE EN COMPTE

Demandes en biomasse non alimentaire
Puits de carbone naturels
Adaptation aux changements climatiques

TRANSITION(S) 2050

CHOISIR MAINTENANT
AGIR POUR LE CLIMAT

Pour en savoir plus...

- Tous les documents Transition(s) 2050 sont disponibles sur :
<https://transitions2050.ademe.fr/documents>
- Rapport, synthèse, résumé, infographies...
- Mais aussi des **feuilletons thématiques**
- **Et sur la librairie ADEME:**



Avez-vous des questions ?





50 minutes



Atelier de mise en pratique

Consigne de l'atelier

Dans le tableau qui suit, il vous faudra placer des fiches d'initiatives mises en place en lien avec l'alimentation durable selon leur appartenance aux scénarios de l'ADEME. Il est également encouragé de renseigner d'autres initiatives auxquelles vous pensez pour compléter le tableau.

Déroulé :

- **5 minutes de consignes**
- **30 minutes de prise de connaissance des initiatives, proposition de nouvelles initiatives et placement de ces dernières dans le tableau**
- **15 min de restitution**

Scénario 1 Génération frugale & Scénario 2 Coopération territoriales

Scénario 3 Technologies vertes & Scénario 4 Pari réparateur



Débrief

- **A-t-il été compliqué de placer les initiatives ?**
- **A-t-il été compliqué d'en rajouter de votre côté ?**
- **Trouvez-vous les scénarios de l'ADEME plus concrets / clairs à présent ?**

Pause café

Retour en salle à 11h45





Les différents leviers d'actions

Une co-responsabilité des acteurs sur l'ensemble de la chaîne alimentaire



Les moyens d'action spécifiques des collectivités

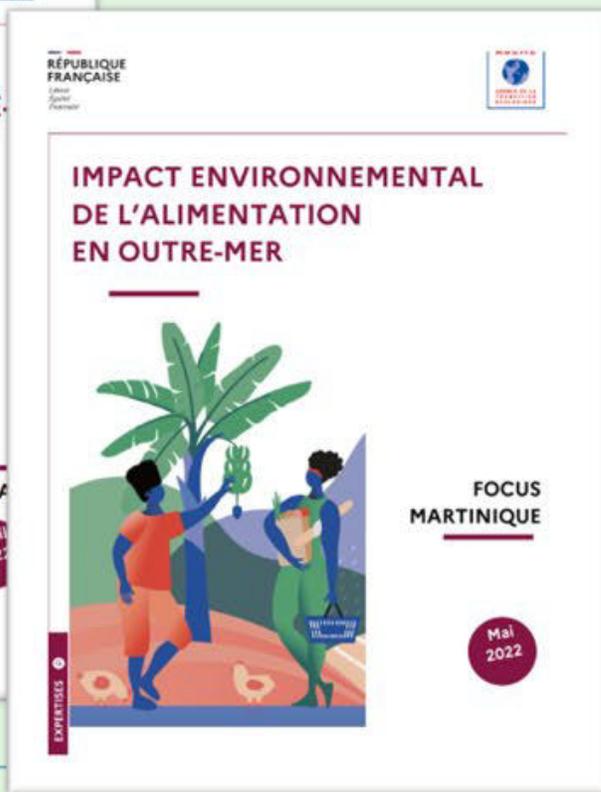
- **Animer son territoire** : PAT* et autres approches territoriales (PCAET**, programme TETE*** ...)
- **Orienter les politiques et les budgets** : politique foncière, soutien aux agriculteurs, coopératives, associations, unités de transformation, restaurateurs...
- **Acheter durable** : investissements et approvisionnements en restauration collective



- * PAT: projet alimentaire territorial
- ** PCAET : *Plan Climat Air Energie Territorial* ;
- *** TETE: *Territoire engagé pour la transition écologique*

Quelques ressources clés

FOCUS MARTINIQUE



MOOC Alimentation durable Martinique – Lets Food

SE FORMER SUR LES ENJEUX AGRICOLES & ALIMENTAIRES DE LA GUADELOUPE EN 5H !

Testez vos connaissances !

- Quels sont les produits locaux de votre territoire ?
- Quel taux d'indépendance alimentaire ?
- Quelles sont les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire ?





Témoignage enregistré

Le Domaine de la Chabet

Orianne SIGNABIEUX





Témoignage #1

Association YPIRANGA

Sandrine PEYTIER et Claire JOSEPH

Ensemble, créons des jardins partagés



association Ypiranga

—
CCPYPM

Nos objectifs ?

**Favoriser la cohésion
sociale**

**Sensibiliser au respect
et à la protection de
l'environnement**

4 actions

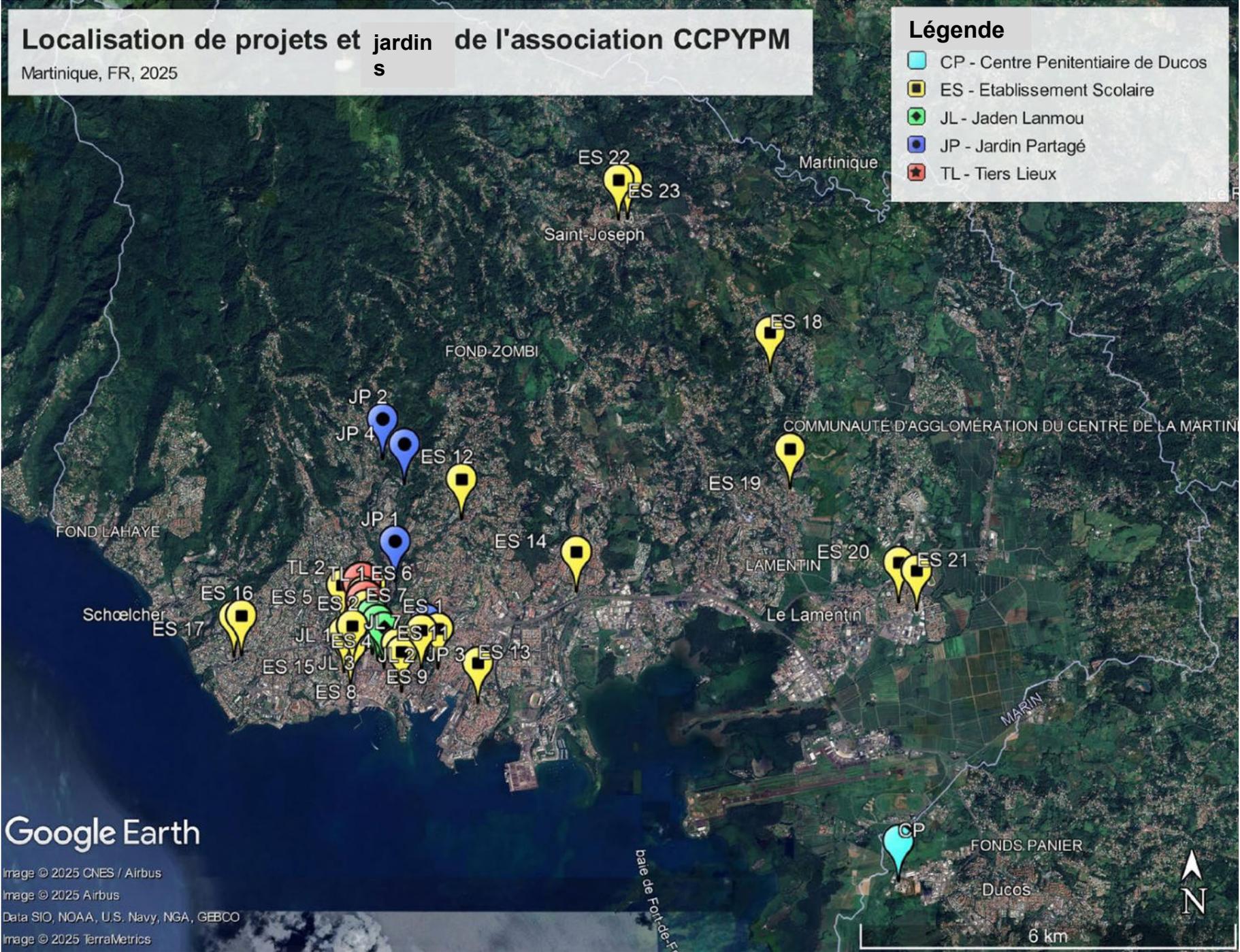
Développement de jardins partagés sur plusieurs sites ;

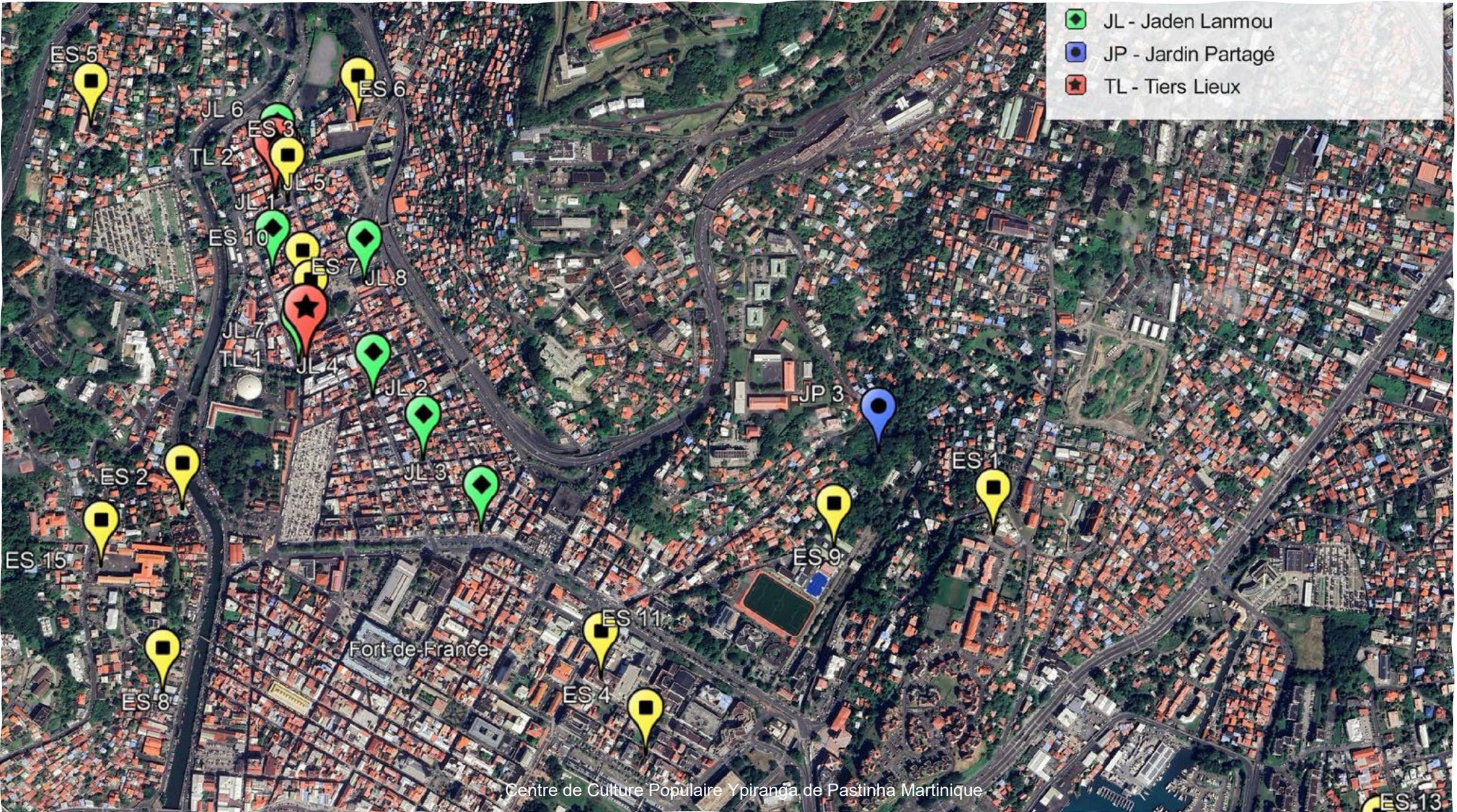
Essaimage de notre savoir-faire (accompagnement des structures porteuses de projet de jardins, de plantothèques ou de zone de compostage) ;

Ateliers et formations sur les techniques agroécologiques, le compostage et la protection de la biodiversité.

Distribution d'aide alimentaire auprès de foyers en situation de précarité (personnes âgées et/ou à mobilité réduite, personnes en situation de réinsertion socio- professionnelle).

Localisation de projets et jardins de l'association





- JL - Jaden Lanmou
- JP - Jardin Partagé
- TL - Tiers Lieux

Centre de Culture Populaire Ypiranga de Pastinha Martinique

ES-13

Légende de la cartographie

| Projet | Jardin Partagé | |
|----------------|-------------------|------------------------|
| Identification | Site | Surface (m²) |
| J.P1 | Trenelle Citron | 1.047 |
| J.P2 | Ecolieu de Tivoli | 5.891 |
| J.P3 | Desclieux | 9.769 m² sur 18.639 m² |
| J.P4 | Floréal | 1.540 m² sur 14.390 m² |
| | | 18247 m² |

| Projet | Jaden Lanmou | |
|----------------|--|---------------|
| Identification | Site | Surface (m²) |
| J.L1 | parcelle AZ1222, croisement rue Xavier Orville et rue Blanqui (LE POISSON) | 96 |
| J.L2 | parcelle 468, croisement rue Jules Monnerot et rue Henri Barbusse (LAVERIE) | 56 |
| J.L3 | parcelle 775, croisement rue Yves Goussardet boulevard Général de Gaulle (LA BALEINE) | 81 |
| J.L4 | parcelle AZ1055, croisement rue Emile Zola et avenue Jean Jaurès (jardin d'Allan) | 69 |
| J.L5 | parcelle AZ1316, partie extérieure du Tiers-lieux de l'école des Abeilles, avenue Abbé Lavigne (TIERS LIEUX) | 40 |
| J.L6 | parcelle AZ1340, 123 avenue Abbé Lavigne | 42 |
| J.L7 | Parcelle AZ1122, croisement rue Orville et rue Montesquieu (LA GRENADE) | 315 |
| J.L8 | Parcelle AZ1122, Eglise Saint-Antoine-de-Padoue (PETITES TABLES) | 75 |
| | | 774 m² |

| Projet | Tiers Lieux | |
|----------------|-------------|-------------|
| Identification | Site | Utilisation |
| TL1 | La Grenade | Alimentaire |
| TL2 | Lakou TSV | Associatif |

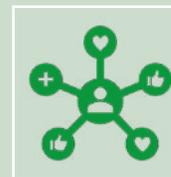
| Projet | Centre Penitentiaire de Ducos | |
|----------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Identification | Atelier | Quartiers |
| CP | Jardinage | Homme, femme, psychiatrique |
| | Construction en bois | Homme |

| Identification | Établissement Scolaire | Projet |
|----------------|--------------------------------|---|
| ES1 | Hauts du Port | Cité Educative |
| ES2 | Pont Viard | |
| ES3 | Les Abeilles | |
| ES4 | Sérénade | |
| ES5 | Ermitage | Cité Educative, Eco-Manifestation |
| ES6 | Aristide Maugée | |
| ES7 | Rouam Sim | Cité Educative, Eco-Manifestation, Compostage et Gaspillage Alimentaire |
| ES8 | Marcel Placide | Cité Educative, Eco-Manifestation |
| ES9 | Emilie Fordant | Cité Educative |
| ES10 | Aimé Césaire | |
| ES11 | Julia Nicolas | Eco-Manifestation |
| ES12 | Léon Mamie | Compostage et Gaspillage Alimentaire |
| ES13 | Baie des Tourelles | |
| ES14 | Sainte-Rose | |
| ES15 | Collège Séminaire Sainte-Marie | |
| ES16 | Ozanam | |
| ES17 | Lycée Lumina | |
| ES18 | Gaspaldy | |
| ES19 | Long Pré | |
| ES20 | Place d'arme mixte D | |
| ES21 | Collège Edouard Glissant | |
| ES22 | Edouard Marceau | |
| ES23 | Collège Belle étoile | |

A woman with glasses and a blue shirt is working in a garden, surrounded by lush greenery and wooden planters. She is holding a bundle of bare branches. In the background, another person is visible, and there are various plants and structures in the garden.

Le jardin partagé expérimental de Trénelle Citron

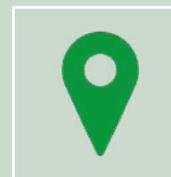
D'une ancienne carrière à un jardin luxuriant



Créé en
2014 sur une
ancienne
carrière



Une des
premières
initiatives de
jardin partagé
en Martinique



Un site de
production et
de
découvertes
pédagogiques

Perspectives 2024 et partenariats



- Reprise des activités « jardin » avec l'école de la deuxième chance
 - Participation aux événements festifs et culturels du quartier, en lien avec les élus et les associations (animations et sensibilisation)
-



JADEN LANMOU :

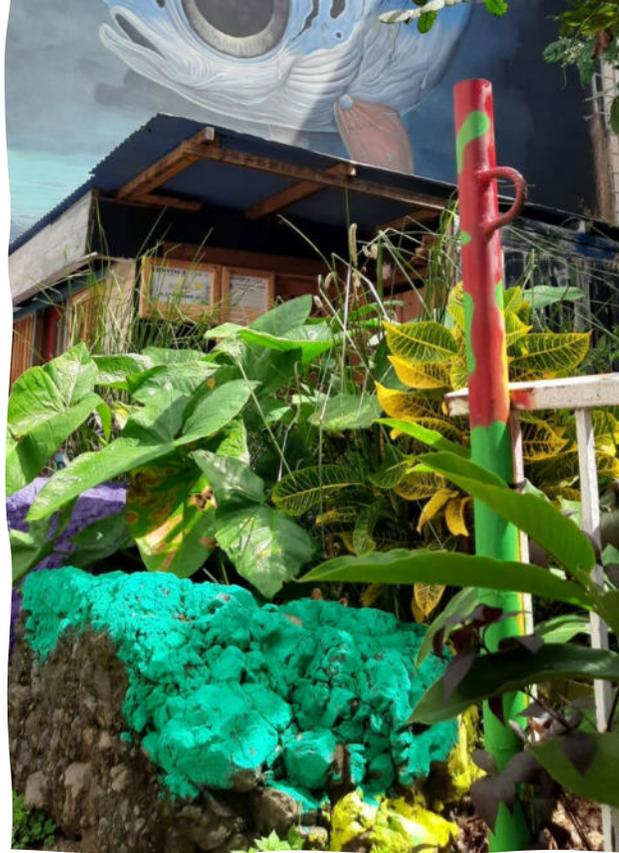
Des jardins partagés aux Terres Sainville





Koudmen :

Nettoyage et
préparation
d'un terrain



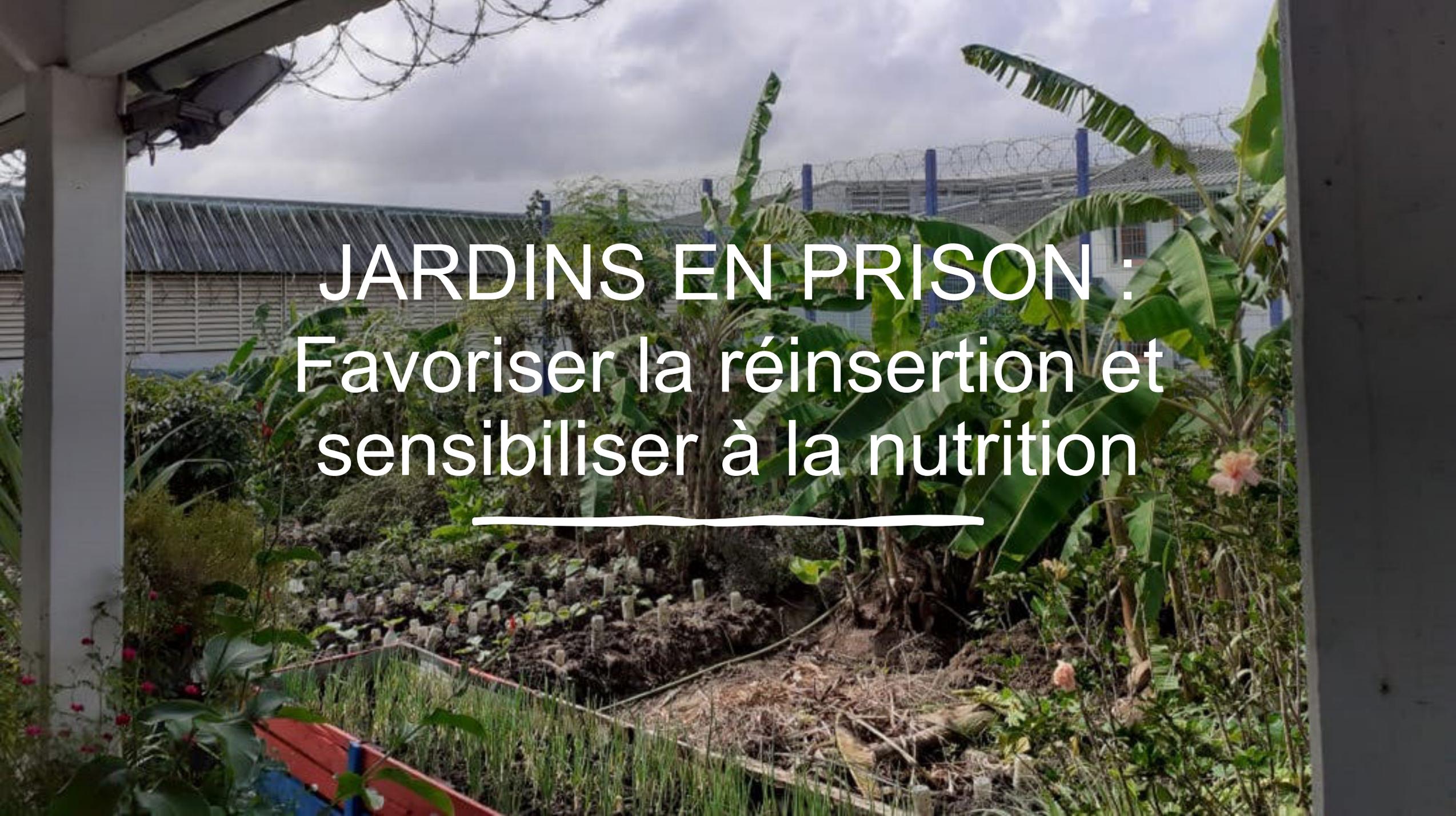
Végétaliser les espaces délaissés



Animer et pérenniser les jardins

8 jardins





JARDINS EN PRISON :
Favoriser la réinsertion et
sensibiliser à la nutrition



- **3 jardins nourriciers créés depuis 2018 (quartiers CD1, Femmes et SMPR)**
 - **Trois ateliers « jardins » et un « palettes » hebdomadaires**
-
- **Des activités pédagogiques spécifiques pour la Fête de la Nature, en lien avec l'équipe enseignante**

Des Jardins dans les écoles



- En 2022 sur le secteur CACEM :
 - 15 jardins créés
 - 45 kits de jardinage distribués dans les écoles.

En 2024, ont été créés et entretenus 9 jardins dans les écoles de Fort-de-France avec 450 élèves.

Et 669 enfants sensibilisés au compostage et au gaspillage alimentaire dans 13 établissements scolaires



L'Ecolieu de Tivoli

Un jardin expérimental et pédagogique,
développé depuis 2019

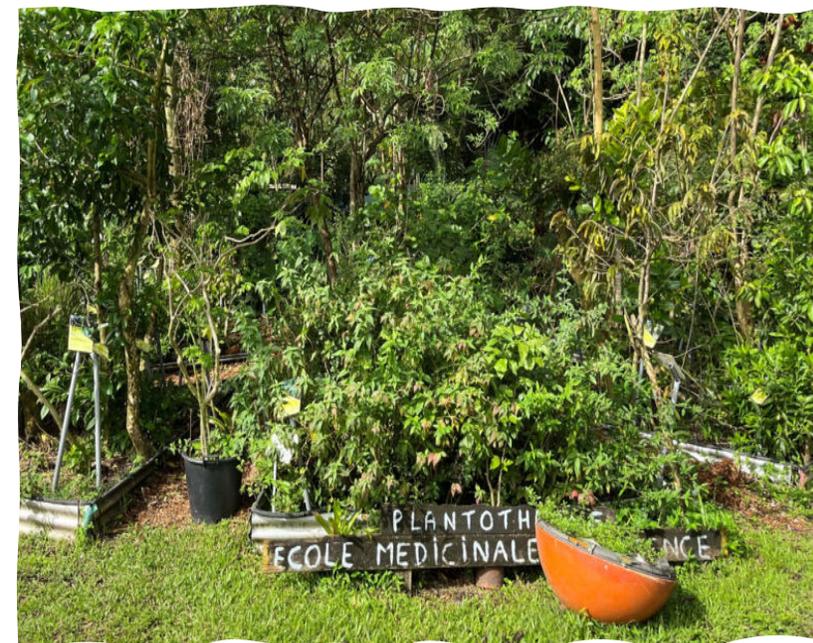
• **Système
d'aquaponie à visée
pédagogique**



• **Des parcelles
expérimentales en
agro-écologie**



• **Une plantothèque
médicinale**



•Une zone de compostage de proximité (plateforme, lombricomposteur, bac)



•Une matériauthèque



•Les berges aménagées (biodiversité, parcours sensoriel)





• Des visites pédagogiques et des ateliers:

Compostage, plantation, connaissance des fruits et légumes, plantes médicinales, escape game sur la biodiversité, ateliers de fabrication d'objets...

En 2024, nous avons sensibilisé à l'écolieu :

- 1300 enfants
- 200 adolescents
- 90 adultes



- Les mini-marchés mensuels :
8 marchés en 2024 avec une fréquentation de 1046 personnes
 - Les ateliers et les formations (plantes médicinales, agroécologie, ...) : 6 organisées en 2025 pour 75 adultes
-
- **Projet formations 2025 :**
 - Formations de Guides et Maîtres Composteurs

Les marchés thématiques

SAMEDI
3 FÉVRIER 2024
DE 8H À 12H

à l'**ÉCOLIEU**
DE TIVOLI
chemin Desbrosses La Vallée

MINI MARCHÉ
CARNAVAL
FAIT MAIN

ATELIER CONCEPTION
D'ACCESSOIRES DE CARNAVAL RECYCLÉS

FANFARE PAR
SOOPAH MARIO BRASS

PRODUITS LOCAUX ET ARTISANAUX

RESTAURATION ITAL
SUR PLACE

ENTRÉE LIBRE

Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB: EcoLieu Martinique - INSTAGRAM: @ypiranga.martinique

Samedi 2 MARS
8h-12h
ENTRÉE LIBRE

à l'**ÉCOLIEU**
DE TIVOLI
chemin Desbrosses La Vallée

MINI MARCHÉ
FANTASTIQUE
PLASTIQUE ?!

FRUITS & LÉGUMES
PLANTES/ARTISANAT
CONFÉRENCES, FILMS & ATELIERS

Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB: EcoLieu Martinique - INSTAGRAM: @ypiranga.martinique

DES ATELIERS
AUTOUR DU COMPOST
DANS TOUTE LA FRANCE!

TOUS
au
COMPOST!

1^{ère} ÉDITION

à l'**ÉCOLIEU**
DE TIVOLI
chemin Desbrosses La Vallée

UNE OPÉRATION INITIÉE PAR
LE RÉSEAU COMPOST CITOYEN

samedi
06 avril
2024

MINI MARCHÉ

FRUITS & LÉGUMES, PLANTES, ARTISANAT
ATELIERS, ANIMATIONS, SENSIBILISATION

11^e QUINZAINES NATIONALE
DU COMPOSTAGE
DE PROXIMITÉ

Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB: EcoLieu Martinique - INSTAGRAM: @ypiranga.martinique

8h-12h

#TOUSAUPOST2024
WWW.TOUSAUPOST.FR

Centre de Culture Populaire Ypiranga de
Pastinha Martinique

Les marchés thématiques


MINISTÈRE DE LA CULTURE
 Culture
 Spécial
 Patrimoine

Rendez-vous aux jardins
 samedi 1er juin 2024
 8h - 12h
 Entrée libre

MINI-MARCHÉ
 Les cinq sens au jardin
 Fruits & Légumes
 Plantes/artisanat/ateliers
 Restauration sur place

rendezvousauxjardins.fr #RDVJ





STRATÉGIE Résilience

DéKlik & **Matinik**
 3ème édition
22 JUIN 2024
 Ecolieu de Tivoli - Fort-de-France
 de 8h00 à 17h30
 Entrée GRATUITE - Ouvert à tous

Whatsapp : Martine LHEUREUX +596 696 710303
 Ypiranga - CCPYPM : 06 96 19 78 92
 email : contact@strategiesilience.com
 Internet : <https://www.strategiesilience.com>
<https://www.facebook.com/DeKlikMatinik>

LA FRESQUE DU CLIMAT

S'éveiller,
 S'adapter,
 Se relier, Partager,
 Dans le respect du vivant



mini marché à l'**ÉCOLIEU DE TIVOLI**
 VENTES DE FRUITS ET LEGUMES, PLANTES, ARTISANAT

CONCOURS PHOTO
 à vos flashes, prêts...
Shootez!

SAMEDI 7 SEPTEMBRE
 de 8H à 12H
 ENTRÉE LIBRE

Chemin Desbrosse la Vallée (Terrain de foot de Tivoli)
 Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
 FB : Ecolieu Martinique - INSTAGRAM : @ypiranga.martinique



Les marchés thématiques

mini marché à l'ÉCOLEU DE TIVOLI

VIDE DRESSING GRATUIT

SAMEDI 5 OCTOBRE
de 8h à 12h

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES, PLANTES, ARTISANAT

PRENEZ, DONNEZ, ÉCHANGEZ



Chemin Desbrosse la Vallée (Terrain de foot de Tivoli)
Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB : Ecoleu Martinique - INSTAGRAM : @ypiranga.martinique



MINI MARCHÉ à l'ÉCOLEU DE TIVOLI

MANGER MIEUX GASPILLER MOINS

SALADE GÉANTE DISCO SOUPE

PROJECTION DE FILMS

VENTE DE FRUITS, LÉGUMES, PLANTES, ARTISANAT

DÉMO LOW-TECH

DE 8H À 12H

SAMEDI 16 NOVEMBRE



Dans le cadre de la  et 
Projection de films documentaires en partenariat avec 
Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB : Le Jardin Partagé de Trellele Citron - INSTAGRAM : ypiranga.martinique



MINI MARCHÉ à l'ÉCOLEU DE TIVOLI

DE NOËL

SAMEDI 7 DÉCEMBRE

DE 8H À 13H

VENTE DE FRUITS, LÉGUMES, PLANTES, ARTISANAT

SIROPS, MIEL, PÂTES SALÉES... BIJOUX, COSMÉTIQUES, DÉCO, ACCESSOIRES, OBJETS EN CALEBASSE, PUZZLES...



Chemin Desbrosse la Vallée (Terrain de foot de Tivoli)
Contact SMS ou WHATSAPP 0696 19 78 92 - ypirangamartinique@gmail.com
FB : Ecoleu Martinique - INSTAGRAM : @ypiranga.martinique





Favoriser
l'écocitoyenneté
Le projet d'Aire
Terrestre Educative
avec 2 classes de
CM2 pour protéger
la nature et devenir
éco-citoyen

L'écolieu : un lieu d'échanges inter-associations et les familles

- Partenariat avec d'autres structures pour les projets communs (ex : « manger bouger » avec l'Ufolep et le Carbet des Sciences et « Déklik Martinik » avec La fresque du climat)
- Mise à disposition de l'espace pour des réunions/ moments conviviaux et répétitions d'autres associations (ex : Asso-mer, groupe de carnaval, Carrefour Tivoli, cercle des femmes vertueuses, Fresque du climat, la CTM...)
- Mise à disposition gratuite des carbets des berges de rivières pour les anniversaires, balade en famille, marche sportive...



La boutique solidaire mobile

- En moyenne par semaine, 46 paniers distribués et 86 bénéficiaires, identifiés par des associations partenaires et la ville de Fort de France
- Une opération spéciale de fin d'année avec le CCAS : 200 foyers livrés en deux semaines
- 24,8 Tonnes de fruits et légumes distribués en 2024 ! 2917 paniers distribués!
- Des ateliers mensuels “nutrition” avec les familles bénéficiaires



L'équipe :

Afin de mener à bien l'ensemble de ces actions, l'association emploie :

35 salariés sur l'année 2024 dont :

- 5 adultes relais (dont 2 coordinateurs) dont 2 en CDI
- 10 salariés dans l'équipe ACI : 8 personnes en contrat d'insertion, 1 encadrant technique et 1 accompagnatrice socio-professionnelle en CDD
- 1 salarié en emploi franc
- 1 salarié FONJEP pour l'animation en QPV
- 2 salariés FONJEP Jeune en CDI
- 2 salariés en CDI
- 5 salariés en CDD
- 5 salariés en CUI-PEC
- 6 salariés en CDD saisonnier

6 jeunes en mission de service civique en 2024

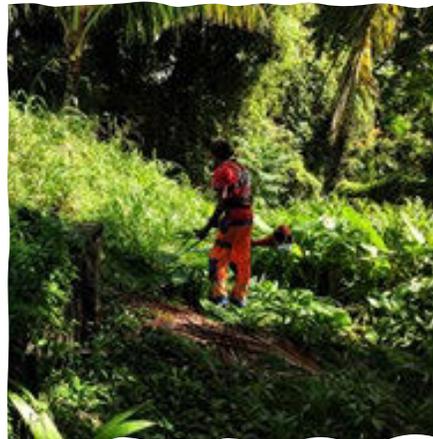
Zoom sur l'ACI



Engagés dans l'agriculture urbaine, en s'occupant des animaux (poulaillers, clapiers) et en développant des parcelles de maraîchage diversifiées (salades, légumes, plantes médicinales) sur différents terrains municipaux.



Dans une démarche de réemploi de matériaux : construction de structures en palettes et bambou pour aménager l'Écolieu de Tivoli, les jardins partagés de Terres Sainville et Trénelle.



10 prestations de services pour l'entretien d'espaces verts et urbains, ainsi que pour l'entretien d'habitats d'animaux domestiques.

Merci de votre attention!



Centre de Culture Populaire Ypiranga de
Pastinha Martinique - 2023

Avez-vous des questions ?





Témoignage #2

Espace Sud - Défi familles impliquant des foyers pour une alimentation plus locale

Sabine MIKART-BERTÉ

Défi familles

« Consommons local de la terre à l'assiette »



Les enjeux

La Communauté d'Agglomération de l'Espace Sud Martinique (CAESM)

→ ambition de devenir un établissement éco-exemplaire dans ses projets et valeurs qui l'animent.

→ **Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) 2015 - 2020**

❖ pour valoriser, quantifier notre impact sur l'environnement

❖ réduire notre impact sur le changement climatique.

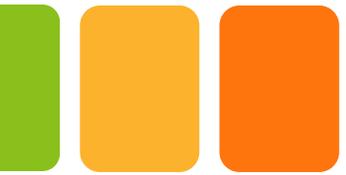
○ **Action T5 : « Créer et mettre en œuvre un Défi Familles sur la consommation locale »**

○ **Action T2 : « Créer des jardins créoles pédagogiques »**



Lauréat des Appels à projet **PNA 2018 et 2020**
« Alimentation durable » (National et Régional)





Le Défi familles

- Les adultes et les enfants « Défi familles » et Défi Gran Moun
- Défi Ti manmay: les scolaires
- Gaspipa: la lutte contre la gaspillage alimentaire



Qu'est-ce que le « Défi Familles »

- Programme d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Objectifs

- **Accompagner** les « familles » via le Défi Familles et Défi Gran moun/ les groupes scolaires via le Défi Ti Manmay et les gestionnaires de la restauration scolaire
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** → créer des menus locaux et durables validés par les classes témoins (les scolaires) avec le concours de chefs (ateliers et consulting), Bande dessinée, conte musical...
- **Encourager à consommer d'avantage local et durable** (produits issus de l'agriculture biologique et organique)
- **Réduire l'impact carbone** lié à l'achat des produits alimentaires importés (réduire les émissions de GES).
- **Amener les familles/les scolaires vers une autoconsommation** : création d'un jardin créole.
- **Promouvoir le Bien manger local et le Mieux manger local**

Qu'est-ce que le « Défi Familles »

Défi Familles - Gran moun et solidaire

- familles (adultes et enfants)
- personnes retraitées
- personnes en situation de précarité
- personnes sans emploi



Défi Ti manmay

- scolaires (maternelles au CM2)
- collèges
- Assistante maternelles
- crèches



Gaspipa Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Soges (chefs des restaurants scolaires)
- Personnel de cantine
- les écoles témoins
- membres de la commission menu



Défi Familles et Défi Gran Moun

A qui s'adresse-t-il ?

- **Lieu de résidence** : les familles doivent résider dans l'une des 12 communes du territoire de l'Espace Sud
 - Anses D'Arlet
 - Diamant
 - Ducos
 - François
 - Marin
 - Rivière-Pilote
 - Rivière-Salée
 - Saint-Anne
 - Saint-Esprit
 - Sainte-Luce
 - Trois Ilets
 - Vauclin



Défi familles → **la composition de la famille** : 4 personnes par famille (adultes et enfants compris)

Le terme famille doit être pris au sens large (cercle familial et/ou groupe constitué de personnes sans lien familial : voisins, amis, collègues...)

L'âge minimal pour la participation des enfants : 7 ans

Défi Gran Moun → Personnes disponibles en semaine, les retraités, séniors, personnes sans emploi / au foyer

Défi Familles - Quel accompagnement?



- Ateliers thématiques pratiques proposés et animés par des experts
- Concours culinaires
- Conférences/ateliers en ligne
- Chaque mois les participants doivent réaliser des recettes imposées ou faire preuve de créativité (respect du budget imposé par recette/ achat de produits locaux et durables)

Défi Gran moun - Quel accompagnement?



- **Ateliers thématiques** pratiques proposés et animés par des experts
- **Ateliers culinaires diététiques**
- **Ti Kozé santé** (nutrition et diététique)
- **Jardinage:** permaculture, association de culture ...
- **Portage de repas:** création de recettes dédiées (goûteuses et diététiques)
- **Show culinaire et naturopathie**

Les ateliers culinaires (Prisca MORJON)

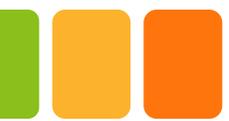


Les ateliers culinaires (Tatie Maryse)



L'atelier jardinage - permaculture



 L'atelier jardinage - permaculture





Ti Kosé santé



Les concours culinaires



Les créations des familles: on avait l'eau à la bouche!!!



Accompagnement des scolaires : Défi Ti manmay

A qui s'adresse-t-il ?

- Les écoles maternelles et élémentaires des 12 communes du territoire de l'Espace Sud
- Les maisons d'assistantes maternelles et les crèches des 12 communes du territoire de l'Espace Sud

Depuis 2022: 15 écoles accompagnées et 1 maison d'assistantes maternelles (3 classes par école)

Bilan satisfaisant (enquêtes de satisfaction) – fin du programme juin 2023.

→ fort engouement auprès de la communauté scolaire.

→ Les responsables d'établissements ont émis le souhait de bénéficier de ce programme, sollicité qu'il s'adresse à l'ensemble des classes de l'école (accès à toutes les thématiques), d'y inclure un accompagnement pour la création de jardins pédagogiques au sein des écoles (accompagnement technique, animation).

A partir de septembre 2023:

Accompagnement complet :

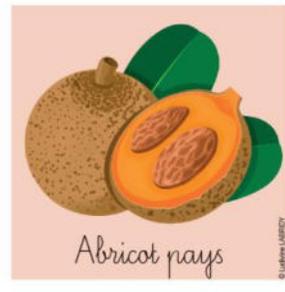
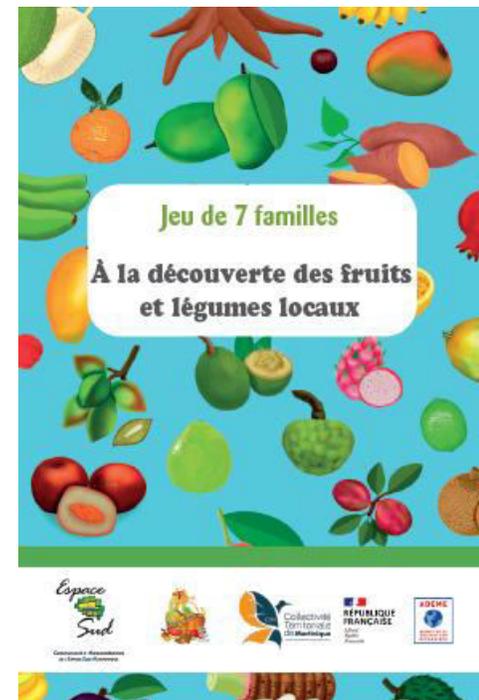
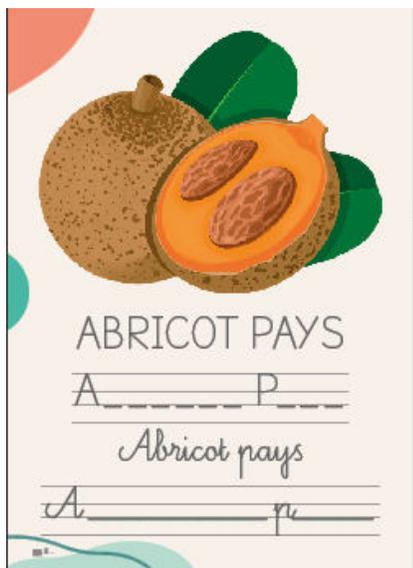
- 3 à 4 écoles par an (toute toutes les classes)
- atelier tout au long de l'année sur la création d'un jardin créole au sein de l'école
 - étape 1 (formation des enseignants et référents pédagogiques avec M. CAREME)
 - étape 2: jardin créole et journal de bord (transmission) + atelier culinaire + atelier nutrition + atelier nutrition

Quel accompagnement?



- **Ateliers** animés par des experts: activité physique et santé, jardinage, nutrition, ateliers de cuisine, biodiversité...
- **Outils pédagogiques:** bande dessinée, jeu de l'oie, jeu de 7 familles, cahiers d'activités, journal de bord, vidéos.
- **Concours culinaire et du plus beau jardin au sein des écoles**
- **Jardins pédagogiques (formation des enseignants et des élèves) → jardin créole de l'école**

Supports pédagogiques créés



Livrets de recettes et fiches techniques

Consommons local
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

12 recettes signées **MARSE** avec les produits de saison

DANS LE CADRE DU PROJET **DÉFI FAMILLES**

Livret de 6 recettes signées pour la restauration scolaire

DÉFI FAMILLES
CONSOMMONS LOCAL!
de la terre à l'assiette
VOLUME 2

Défi Gran Moun
Recettes de l'atelier culinaire

KICHARI ANTILLAIS AU POULET

Bon, équilibré et peu coûteux !

Le riz lentilles épluché et égoutté d'une protéine

| | pour 2 personnes | pour 4 personnes |
|----------------------------------|------------------|------------------|
| Riz basmati | 250 g | 500 g |
| Lentilles corail | 125 g | 250 g |
| Oignon | 1,5 | 3 |
| Carottes crues | 3 | 6 |
| Chou-fleur (cm) | 2,5 cm | 5 cm |
| Plantain végétarien | 1 | 2 |
| Coriandre | 1,5 | 3 |
| Courgette | 1,5 | 3 |
| Graines | 125 g | 250 g |
| Lait de coco (ml) | 250 ml | 500 ml |
| Poudre d'amidon | 300 g | 600 g |
| Eau (ml) | 100 ml | 1 l |
| Poudre de colombo (sol. à usage) | 1,5 | 3 |
| Curry (sol. à café) | 1,00 | 1,5 |
| Curry moulu (sol. à café) | 1,00 | 1,5 |
| Graines à moulin (sol. à café) | 1,00 | 1,5 |
| Branche de thym | 1,5 | 3 |
| Feuille de bois d'inde | 1 | 2 |
| Sel | selon goût | selon goût |
| Filet d'ail | 1,5 | 3 |
| Coriandre fraîche (Recettes) | Quelques brins | Quelques brins |
| Citron vert | 1,5 | 3 |

Consignes de la recette

- Rincer le riz et les lentilles à l'eau claire jusqu'à ce que l'eau soit transparente. Egoutter.
- Dans une grande casserole ou un faitout, faire chauffer un filet d'huile de coco. Ajouter les graines de moutarde et les laisser dorer.
- Ajouter l'oignon, l'ail, le chou-fleur et le plantain végétarien. Faire revenir 2 à 3 minutes à feu moyen.
- Incorporer la poudre de colombo, le curry moulu et le thym. Mélanger pour bien enrober les légumes.
- Ajouter la coriandre, le citron vert et la courgette. Faire revenir encore 2 minutes.
- Verser le riz et les lentilles, puis ajouter l'eau, le lait de coco, la feuille de bois d'inde et le thym. Saler et poivrer.
- Pourer à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant environ 25 minutes, en remuant de temps en temps.
- Si l'ensemble semble trop sec, incorporer le plantain végétarien.
- Vérifier la cuisson: le riz et les lentilles doivent être fondants et la sauce légèrement onctueuse. Ajuster l'assaisonnement si besoin.
- Mettre la feuille de bois d'inde et servir chaud, parsemé de coriandre fraîche et accompagné d'un quartier de citron vert.

Consignes de la recette

Le kichari est issu de la tradition culinaire indienne, il est prisé pour ses bénéfices digestifs. À l'origine végétarien, il est ici accompagné à l'assiette, apportant un supplément d'énergie et de saveurs locales.

Notes nutritionnelles

870 calories (kcal) par portion, un plat complet, équilibré et riche en protéines, idéal pour un déjeuner énergétique. Idéal après le sport ou en période de convalescence, pour maximiser les réserves énergétiques et favoriser la récupération.

À retenir:

- Un produit certifié pour un apport supplémentaire en fibres et en oméga-3.
- Une source de bonnes graisses comme de l'avocat.
- Un produit riche en fibres: Favoriser un bon transit intestinal et la sensation de satiété.
- Une bonne source de protéines: Grâce au mariage de protéines animales et végétales (pois et lentilles), il couvre les besoins essentiels de chacun pour maintenir la masse musculaire.
- Un index glycémique modéré: La combinaison de lentilles aide à une libération progressive de l'énergie.
- Une source riche en fibres: Favoriser un bon transit intestinal et la sensation de satiété.
- Une bonne source de protéines: Grâce au mariage de protéines animales et végétales (pois et lentilles), il couvre les besoins essentiels de chacun pour maintenir la masse musculaire.

Parmentier de 15-min aux légumes (végétarien)

Une recette végétarienne pouvant également être réalisée en quantité de bœuf haché.

Quantité pour 1 bon gâteau de 4 kg (25 personnes ou 15 parmentiers)

| | | |
|---|--|--|
| Flour de blé: 12 parmentiers d'ail 12 parmentiers végétariens | Couper les légumes (ail, légumes, courgettes, poivrons) en cubes d'environ 1 cm. | |
| Escalote de veau 4 kg de 6 cm 100 g de ciboule liquide séchée 0,5 litre de lait Poivre, sel Muscade Poudre d'ajonjolif Fromage râpé | Préparer la purée d'ajonjolif. | |
| 2,4 kg de protéines végétales complètes d'un mélange de 700g de pois chiches 800g de courgettes 600g d'aubergine 400 g d'aubergine | Sur feu vif, faire revenir les légumes de la purée dans un filet d'huile. Saler et poivrer. Mélanger jusqu'à évaporation puis ajouter l'eau et laisser cuire à couvert pendant 20 min environ. Ajouter la purée d'ajonjolif aux légumes cuits. | |
| 400 g de couronnes de tomates Poudre d'ajonjolif Huile Sel, poivre | Terminer avec le persil et l'ajonjolif. | |
| 700 g fromage râpé (ajouter entre la purée et la garniture) | Faire cuire les 15-min dans la marmite avec sel, poivre et feuille de bois d'inde ou au four vapeur. | |
| | Égoutter les 15-min cuits et les déposer avec la garniture. Ajouter la crème et le lait et assaisonner de muscade, sel, poivre et poudre d'ajonjolif. Ajouter le fromage râpé. | |

Gâteau de patate douce

Une recette de gâteau léger et parfumé

Quantité pour 10 gâteaux

| | | |
|---|---|--|
| 1 kg de patate douce 800 g de sucre blanc 10 œufs 100 g de beurre doux 200 g de farine 7 g de levure chimique 200 g de citron Coriandre Cannelle de Cayenne | Cuire les patates douces au four vapeur 30 minutes à 100°C. Réduire la patate douce en purée avec le beurre pendant que c'est chaud. Ajouter la farine. | |
| | Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le lait mousse. Ajouter la patate douce en purée avec les épices. | |
| | Le dé mouler peu sur les épices qui contribuent à donner le zeste au gâteau. | |
| | Chemiser un moule avec du papier cuisson et verser la préparation. Réaliser le décor en surface à l'aide d'une fourchette. Enfourner pour 45 minutes au four à la sortie du four, saupoudrer avec du saupoudrage blanc. | |
| | Rafraîchir en cellule avant de le couper. | |







Le stade d'avancement

Les chiffres clés :

- 72 familles recrutées soit environ 400 participants ;
- 48 participants sensibilisés lors des ateliers "consommer local" en petit comité ;
- 7 élus sensibilisés ;
- 15 écoles accompagnées (environ 1000 élèves + équipe pédagogique) ;
- 17 vidéos thématiques (ateliers, visites des exploitations, témoignage des familles, lutte contre le gaspillage alimentaire);



Gaspipa: La lutte contre le gaspillage alimentaire



Contexte

- L'Espace Sud, en partenariat avec la SOGES et Tatie Maryse, dans le cadre du programme Défi familles « Consommons local de la terre à l'assiette », accompagne les établissements scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la consommation de produits locaux durables.
- Depuis 2022, des ateliers culinaires sont organisés dans les écoles du sud (classes du CP au CM2). La finalité étant de réconcilier les scolaires avec les produits locaux, leur donner envie de les déguster et de les cuisiner tout au long de l'année. En parallèle nous avons créé un livret de recettes pour les élèves et les assistantes maternelles. Ce livret tient compte de la saisonnalité et valorise les produits locaux.
- La finalité de cette démarche est d'adapter les recettes du livret, de proposer des nouvelles recettes locales pour les menus de la restauration scolaire et de lutter contre le gaspillage alimentaire.





Les étapes du programme

1. **Ateliers avec les chefs de la restauration scolaire: test de nouvelles recettes et adaptation (création de fiches techniques)**
2. **Ateliers culinaires dans les écoles pilotes**
3. **Commission des menus du Défi familles (trimestrielle): dégustation de 3 nouvelles recettes**
4. **Lancement de la production : par secteur/écoles pilotes + sensibilisation dans les écoles (semaine de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire)**

1. Ateliers avec les chefs de la restauration scolaire

Parmentier de ti-nain aux légumes (végétarien)
 Une recette végétarienne pouvant également être réalisée en ajoutant du bœuf haché.

Quantité pour 1 bac gastro de 6 kg (25 marmittes ou 15 primaires)

| | | |
|--|--|---|
| Purée d'épices : 12 gousses d'ail 12 piments végétariens | Couper les légumes lavés (oignon, aubergine, courgette, poivron) en cubes d'environ 1 cm. Préparer la purée d'épices. |  |
| Ecrasée de ti-nain 4 kg de ti-nain 500 g de crème liquide entière 0,6 litre de lait Poivre, sel Muscade Purée d'épices Fromage râpé | Sur feu vif, faire revenir les légumes de la poêlée dans un filet d'huile. Saler et poivrer. Mélanger jusqu'à évaporation puis ajouter l'eau et laisser cuire à couvert pendant 20 min environ. Ajouter la purée d'épices aux légumes composés. Terminer avec le persil et l'oignon pays. |  |
| 2,4 kg de poêlée complète composée d'un mélange de 700g de poivron rouge 600g de courgette 600 g d'aubergine 480 g d'oignon 400 g de concassée de tomates Purée d'épices Huile, sel, poivre Cliv, persil (surgrée) | Faire cuire les ti-nains dans la marmite avec sel, poivre et feuille de bois d'inde ou au four vapeur. Égoutter les ti-nains cuits et les écraser avec la griffe. Ajouter la crème et le lait et assaisonner de muscade, sel, poivre et purée d'épices. Ajouter le fromage râpé. |  |



1 . Ateliers avec les chefs de la restauration scolaire

Restauration scolaire (2023)

1. Rougail de banane jaune à la saucisse (ou court-bouillon de banane)
2. Parmentier de ti-nain aux légumes (végétarien)
3. PapayOlait (crémeux local)
4. Salade de banane jaune (version végétarienne et carnée)
5. Compote à la christophine
6. Gâteau de patate douce
7. Pâtes carbonara de giraumon
8. Clafoutis aux fruits (mangue, melon, banane, christophine)
9. Gâteau de banane
10. Velouté de patate douce et giraumon
11. Coleslaw de giraumon et chou au poulet fumé ou végétarien



CARBONARA DE GIRAUMON

AU SUJET DU GIRAUMON
La chair du giraumon doit sa couleur à la prépondérance de pigments oranges, de la famille des caroténoïdes, qui sont des précurseurs de la vitamine A et de puissants antioxydants. Il en résulte que la consommation régulière de giraumon contribue à la santé de la peau et des yeux.

POUR 3 PERSONNES
350 g de giraumon épluché
120 g de pulpe de tomates concassées
8 g de double concentré de tomate
85 ml de crème liquide
130 g de lardons fumés de porc
50 g d'oignon
1 piment végétarien
60 ml d'eau
2 branches de persil
1 gousse d'ail
250 g de spaghetti

INFOS RECETTE
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Difficulté : ●●●●●
Équilibre : ●●●●●
Part de produits locaux : ●●●●●

Cette même préparation peut être intégrée à une tarte ou servir de garniture à une tourte.

PRÉPARATION

- 1 Couper le giraumon en dés. Couper finement l'oignon. Peler l'ail et émincer le persil et le piment végétarien.
- 2 Faire revenir les lardons dans la sauteuse, sans ajout de matières grasses. Ajouter les oignons, puis la pulpe et concentré de tomates, le piment végétarien. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée.
- 3 Ajouter le giraumon coupé ainsi que le fond d'eau. Couvrir pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à ce que le giraumon s'écrase facilement. L'écraser alors grossièrement à l'aide d'une fourchette puis ajouter la crème fraîche et l'ail. C'est prêt.

1 . Ateliers avec les chefs de la restauration scolaire

Portage de repas (2025)

1. Compotée de fruits de saison et proposition de déclinaisons et utilisations - fruits frais/bruts, certains fruits entièrement pelés.
2. Parmentier/ Hachi Parmentier : légumes péyi + protéine (banane, papaye verte, christophine, patate douce, giraumon- patates douces) Parmentier sera gratiné, plus facile de réaliser les parts pour ce public que pour les scolaires
3. Poulet mariné aux petits légumes rôtis
4. Papillotes de poisson/à l'étouffé ou cuisson vapeur, sur un lit de légumes de saison nourrit par le jus de cuisson
5. Flan aux fruits/fruits locaux (sucré ou salé): flan de légumes / giraumon coco
6. Cassoulet au coq local: haricots blancs + viande + poitrine (repas du dimanche/fête)
7. Ragout de porc à la christophine (repas du dimanche/fête)Validé
8. Curry ou colombo de dinde, poisson + légumes péyi
9. Soupe de poisson (bouillon aromatique avec morceaux de légumes, poisson en cubes) + curry
10. Gâteau avec compotée de fruits de saison (type Robinson)





Commission 1

- Rougail de bananes jaunes avec saucisses,
- Parmentier de Ti nain,
- Papaye verte façon riz au lait



DÉFI FAMILLES

2
0
2
4

« Consommons local de la terre à l'assiette »



Espace
Sud

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
DE L'ESPACE SUD MARTINIQUE

Contact

Sabine MIKART BERTÉ

Cheffe de Service

« Milieux Naturels et Énergie »

0596 62 53 53- Poste 1238

0696 41 91 87

Avez-vous des questions ?





Témoignage #3

CIRAD

Sandrine FREGUIN GRESH



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

Sandrine Fréguin-Gresh, Valérie Angeon

Lundi 28/05/2025 Rencontres TETE de l'ADEME

Le contexte



Un changement de diète marqué (transition nutritionnelle avancée)

- La diète « traditionnelle » perd de la vitesse dans les habitudes de consommation
- Moins de temps pour préparer des repas + augmentation de l'offre de produits agro-transformés : *grâce à l'industrialisation des filières et la globalisation des échanges, dans un contexte de forte dépendance*



Une alimentation qui a des conséquences sur la santé

- Alimentation souvent trop riche, trop sucrée, trop salée, trop grasse qui a une incidence sur la prévalence de maladies liées à l'alimentation
- - Divergences de la consommation par rapport aux repères nutritionnels (exacerbées chez les jeunes)



Un contexte promouvant un changement de pratiques alimentaires favorables à la santé

- Evolution des normes nationales qui définissent une alimentation favorable à la santé : PNA et PNSS (entre autres : végétalisation de l'assiette)

La traduction locale d'une demande sociétale



<https://www.tatiemaryse.com/menu-vegetarien-antillais/>

Tout pour un repas en plein air parfait spécial végétarien



Premier repas végétarien pour les élèves des écoles de Fort-de-France



Ce jeudi 10 septembre 2020, la cantine scolaire de Fort-de-France sert son premier repas végétarien. Cette décision découle de la loi Egalim "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".

<https://la1ere.francetvinfo.fr/martinique/premier-repas-vegetarien-pour-les-eleves-des-ecoles-de-fort-de-france-869424.html>



Végétarien.nes / végétalien.nes
Martinique
1 K J'aime • 1 K followers

Les dessous du nouveau burger végétarien de Snack Élizé

Adeline Louault, 12 novembre 2022 1279

Restauration. Le pionnier du fast-food péyi lance un burger sans viande. Des mois de recherche et de tests ont été nécessaires à la conception de cette recette. Explications avec Sandra Simphor, responsable marketing de Snack Élizé. (Texte Adeline Louault, Photo Jean-Albert Coopmann)

Jusqu'à présent la viande était au cœur de vos recettes, comment est née l'idée d'un sandwich végétarien ?

Depuis environ 5 ans, le flexitarisme a le vent en poupe. Les produits végétaux ont vu leur influence s'étendre à tous les rayons, et les substituts de viande sont passés d'une niche à un segment grand public. En Martinique, la tendance semble un peu plus timide, mais la demande est pourtant bien là ! Nous avons démarré les réflexions il y a un peu plus de 3 ans chez Élizé. Nous devions absolument proposer un burger Veggie pour coller à la tendance, mais aussi à notre ADN ! L'idée était de proposer une recette parfaite en goût, qui convienne tout aussi bien aux puristes végétariens qu'aux personnes désireuses de limiter la viande de façon ponctuelle ou durable dans leur alimentation.

[Les dessous du nouveau burger végétarien de Snack Élizé \(ewag.fr\)](https://www.ewag.fr)



Version courte - Le marché de Prisca - Le Burger vegan local avec Carrefour Martinique

Le projet MARACUDJA

- Objectif → Caractériser les **freins et leviers au renforcement de la consommation d'aliments riches en protéines végétales**
- Finalité méthodologique et opérationnelle
- Les jeunes : une **cible privilégiée** pour l'action
 - Adolescence/entrée dans l'âge adulte : période de « mutation alimentaire » et de prise d'autonomie
 - Potentielle situation de précarité
 - Pour les générations futures : des futurs parents potentiels qui transmettront leurs pratiques à leurs enfants

Deux phases de terrain interconnectées

Analyse des représentations, des pratiques et des goûts
Identification des éléments de l'environnement alimentaire les expliquant

Enquête en ligne + entretiens qualitatifs

Quizz+jeu sérieux

Analyse des déterminants de la végétalisation de l'assiette

Protocole d'économie expérimentale sur la base d'un questionnaire en ligne

Un premier dispositif d'**enquête en ligne** auprès de collégiens
(stage de découverte de 3ème – février 2024)

Test sur un échantillon de 30 collégiens de 2 collèges de la Martinique (Ducos et Trois Ilets)

LES COLLÉGIEN.NE.S, LEURS GOÛTS ET LEURS PRATIQUES ALIMENTAIRES

Les collégien.ne.s, leurs goûts et leurs pratiques alimentaires

L'alimentation au quotidien

- 93% des collégiens enquêtés mangent régulièrement des féculents (pâtes et riz)
- 70% mangent régulièrement de la viande (surtout poulet)
- Moins d'un tiers mangent régulièrement des légumes secs
- Seulement 23% mangent régulièrement d'autres aliments riches en protéines végétales
- La moitié mangent régulièrement des fast-food

Le repas « parfait »



Les collégien.ne.s et leurs représentations socio-culturelles

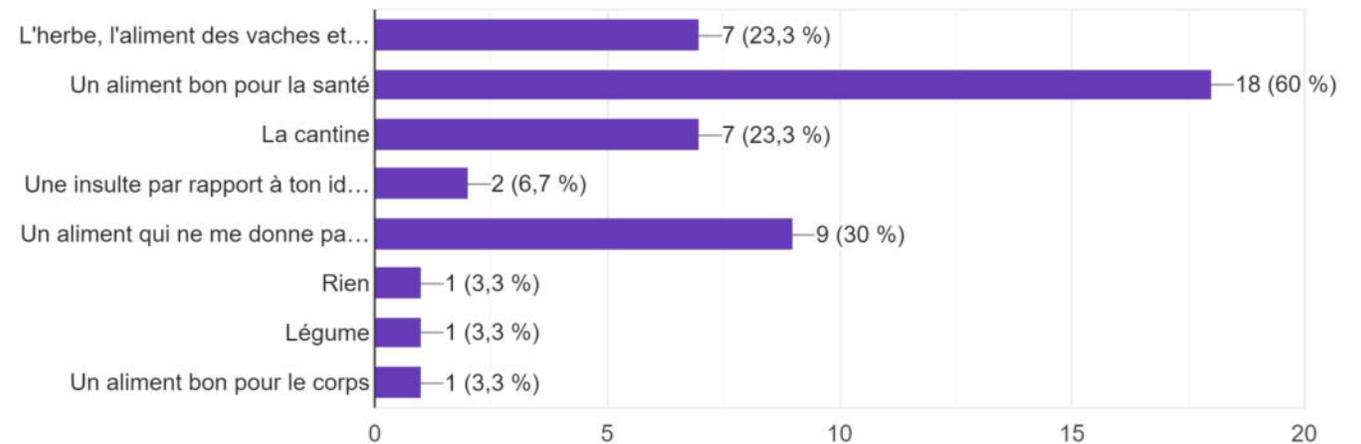
Ce que les protéines leur évoquent...

TIBOINSHAPE
HARICOTS
MUSCLE ŒUF ROUGE
POIDS
FRUITS **VIANDE** VITAMINES
POUDRE AVOINE
Lentilles SPORT FLOCONSAVOINE
FLOCON
FORCE ÉNERGIE
MUSCULATION

Et en particulier, ce que leur évoquent les protéines végétales?

Si je te dis "protéine végétale", qu'est-ce que cela t'évoque?

30 réponses





La course à voile du Capt'ain Cook



21 nov. 2024
par Sandrine Freguin-Gresh

Missions pour le jeu des protéines alimentaires à faire pour la fête de la science au CAEC 2024

Prototype de quizz+jeu sérieux testé en deux temps pour sensibiliser à l'équilibre nutritionnel et mieux comprendre les choix

30 collégiens de 2 établissements du François et Lamentin (juin 2024)

250 élèves de collèges, lycées généraux et technologiques + BTS agricole lors de la Fête de la Science au CAEC (novembre 2024)

REPRÉSENTATIONS SOCIO-CULTURELLES ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES



Goûts et connaissances des aliments (1/2)

Classes PAR ORDRE DE PREFERENCE (le premier choix en haut) les plats suivants

classement 11 éléments

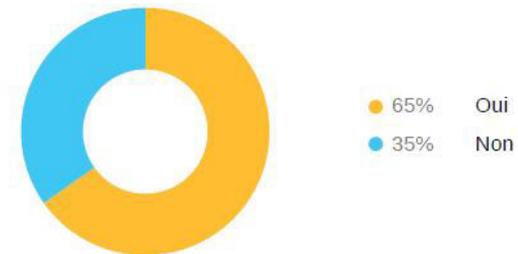


Explorons ensemble les préférences alimentaires des jeunes

- 1 Burgers (viande ou poisson ou alternative végétarienne)
- 2 Steak frites (ou Fish and chips ou steak végétarien)
- 3 Nuggets (poulet ou poisson ou alternative végétarienne)
- 4 Pâtes bolognaises (ou alternative végétarienne pour remplacer la viande hâchée)
- 5 Lasagnes (viande ou poisson ou légumes)



Produit à base de soja, obtenu par coagulation du lait de soja. Il a une texture ferme ou soyeuse et est riche en protéines. Utilisé souvent comme substitut de viande dans les plats végétariens.



Goûts et connaissances des aliments (1/2)

Question 4

Quel aliment apporte le plus de protéines ? quinoa / lentilles)

choix unique 2 choix



- Quinoa
- Lentilles Corail

Question 1

Quel aliment apporte le plus de protéines ? (haricots secs / crevettes)

choix unique 2 choix



- Haricots rouge
- Crevettes grillées



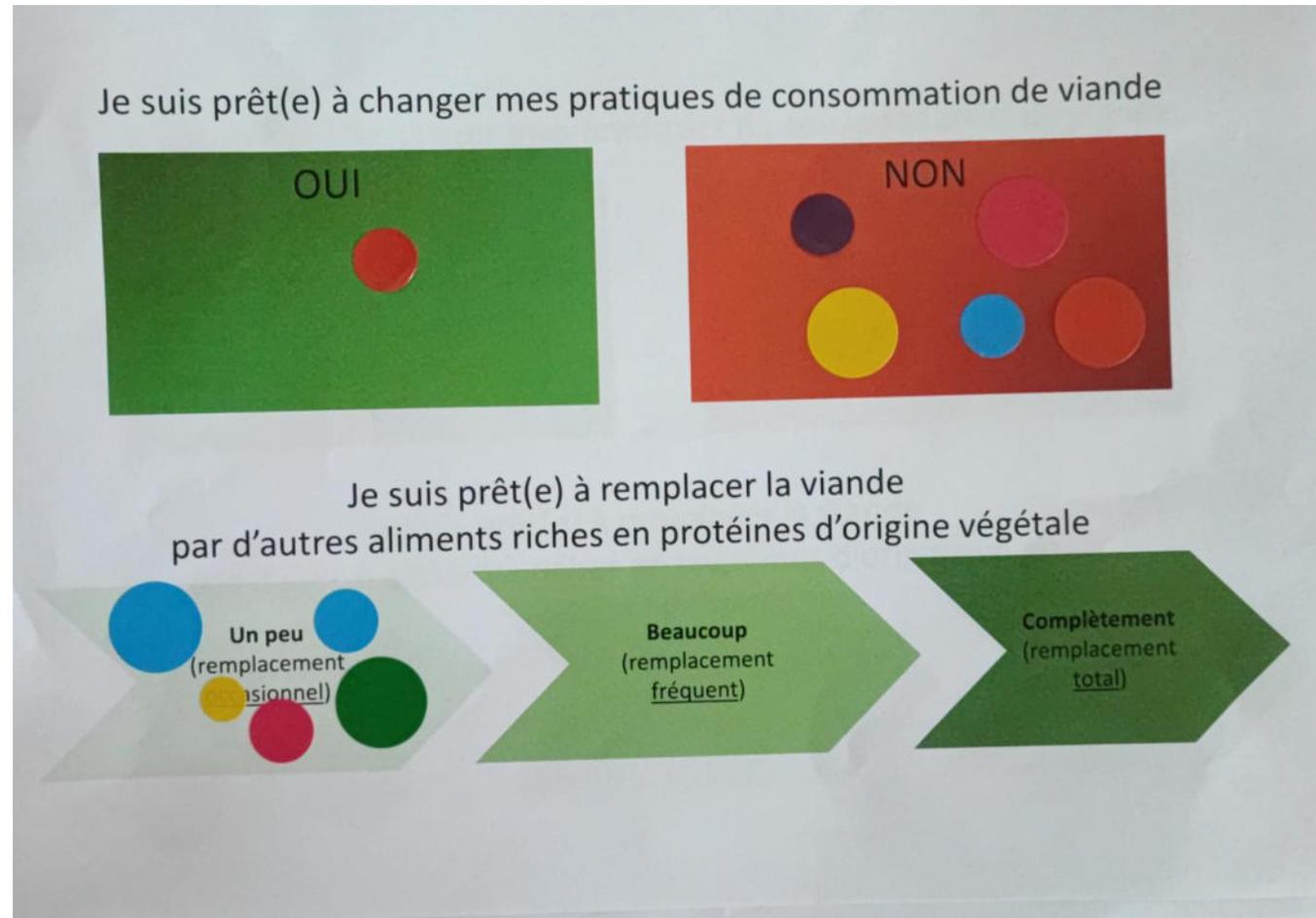
étape 3

Quizz des protéines (de la mer, de la terre et d'ailleurs)

Résultats du Quiz

taux de réussite du groupe 54%

Des élèves prêts à changer... mais pas trop





Enquête combinant entretiens qualitatifs et questionnaire en ligne

(Stage Licence, juin 2024)

25 entretiens exploratoires auprès de marchandes, élèves, étudiants, jeunes actifs et en recherche d'emploi, contactés par le réseau ou interrogés de manière aléatoire dans la rue et lors de forums emploi-logement

176 répondants au questionnaire en ligne de jeunes s'autodéfinissant comme issus des Outre-mer

1 reportage de photo-recherche avec une photographe-artiste en résidence au CAEC

ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES ET ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES

Témoignages de « mutation alimentaire » pour infléchir la tendance?

Eva, collégienne de 13 ans

« Ça doit faire 4 ou 5 ans que mes parents ont décidé d'arrêter de manger de la viande, des œufs et des produits laitiers parce qu'ils ont été informés des conséquences que ça pouvait avoir sur la santé. Et du coup, petit à petit, on a diminué cette consommation jusqu'à ne plus en manger. Quelquefois, j'en mange quand même à la cantine ou quand je suis invitée chez des amis »



© Fite-Duval, 2024

Mathis, collégien de 15 ans

« La viande, j'en consomme souvent. C'est l'une des choses que je mange le plus en fait. Mais j'ai commencé à réfléchir à ce que je mange vers mes 13 ans, parce que je fais du foot et j'ai commencé à faire attention. Je n'essaie pas forcément de changer tout ce que je mange, mais de manger moins, et surtout de moins se grignoter, notamment des trucs sucrés quand je rentre de l'école »



© Fite-Duval, 2024

L'alimentation des jeunes adultes: des choix sous contrainte (1/3)

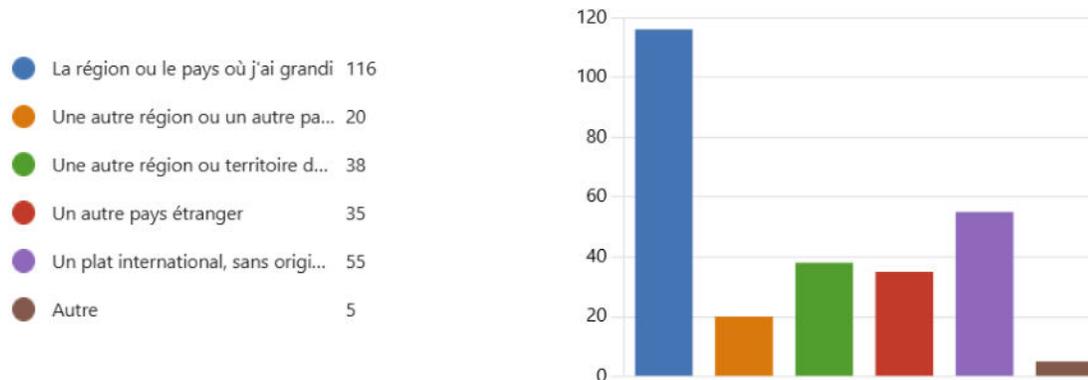
- Un fort **sentiment d'appartenance** au territoire qui configure les goûts
- Une attirance pour des **saveurs locales**, des ingrédients et des recettes « traditionnelles »



Colombo de poulet, riz,
haricots rouges et légumes peyi

31. Parmi tes plats ou desserts préférés (c'est à dire que tu aimes manger, en dehors du quotidien qui peut être limité par différents facteurs), certains sont-ils typiques de... (plusieurs réponses possibles)

[Plus de détails](#)



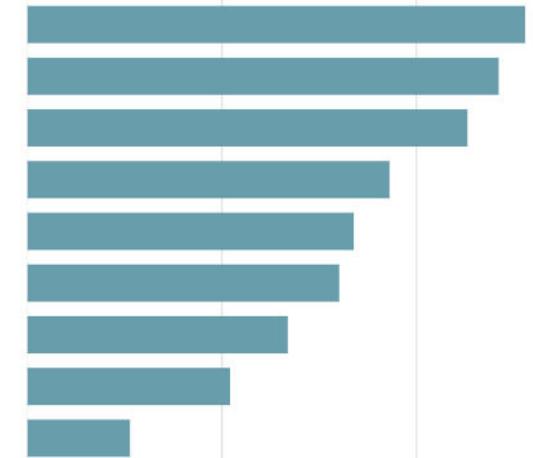
L'alimentation des jeunes adultes: des choix sous contrainte (2/3)

- Toutefois, la **diète quotidienne est peu diversifiée**, reflet d'un **déséquilibre** lié à la transition nutritionnelle et de **fortes contraintes**
 - Accès physique et économique (précarité) aux aliments appréciés limité et ceci, malgré l'importance du goût dans les choix de consommation

39. Peux-tu classer par ordre d'importance les arguments suivants :

[Plus de détails](#)

- 1 Le goût est important dans mes...
- 2 Le prix est important dans mes ...
- 3 Le plaisir est important dans me...
- 4 L'effet des produits sur ma sant...
- 5 L'origine des produits est impor...
- 6 L'habitude est importante dans ...
- 7 L'effet des produits sur l'environ...
- 8 L'effet des produits sur le bien ê...
- 9 Ce que m'en disent les réseaux ...



36. Depuis le début de l'année 2024, il m'est arrivé de:

[Plus de détails](#)

[Aperçus](#)

- Ne pas manger à ma faim 20
- Manger une variété limitée d'ali... 32
- Ne pas m'offrir un aliment ou u... 70
- Autre 13



L'alimentation des jeunes adultes: des choix sous forte contrainte (3/3)

- L'environnement alimentaire du jeune est déterminante
 - La **disponibilité et l'accès physique** diffère selon où l'on vit (et de son expérience de la mobilité)
 - S'alimenter correctement n'est pas toujours **abordable**, malgré les aides
 - Les aliments et les repas doivent être **pratiques** et prendre peu de temps
 - L'**information publique et celle de la sphère familiale** conditionnent les choix (santé, végétalisation...)

6. Si tu vis actuellement dans un territoire, département ou région d'Outre-mer, as-tu vécu dans l'Hexagone ?

[Plus de détails](#)

| | |
|-------|----|
| ● Oui | 70 |
| ● Non | 74 |

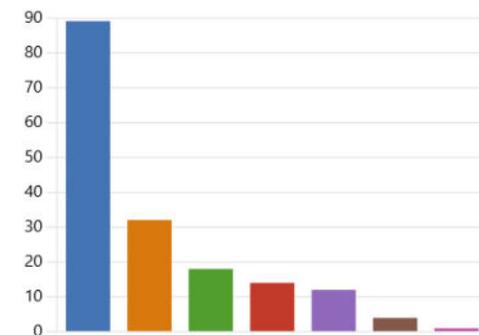


13. Où habites tu durant une semaine normale (du lundi au vendredi) ?

[Plus de détails](#)

[Aperçus](#)

| | |
|---|----|
| ● Chez mes parents/tuteurs ou l'u... | 89 |
| ● Seule dans un logement indépe... | 32 |
| ● En couple dans un logement ind... | 18 |
| ● En colocation dans un logement... | 14 |
| ● En résidence collective (foyer, in... | 12 |
| ● Hébergée chez une autre perso... | 4 |
| ● autre | 1 |



Des poches de changements à venir pour manger moins de viande et plus équilibré

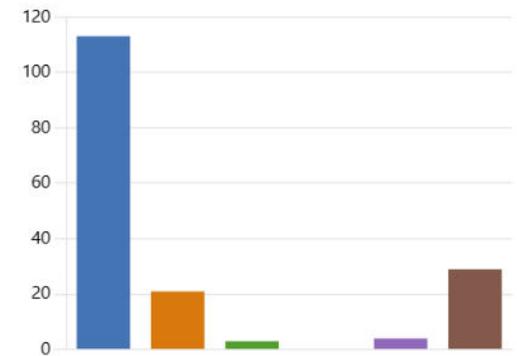
- L'information sur les effets environnementaux de la production agricole et sur les effets sur la santé sont moteurs de changements...
 - Des leviers d'action ?
- ...même s'ils restent encore peu perceptibles

27. Est-ce que tu suis un régime alimentaire particulier ? (plusieurs réponses possibles)

[Plus de détails](#)

[Aperçus](#)

- Je n'ai aucun régime alimentaire... 113
- Je suis flexitarien (j'ai diminué m... 21
- Je suis pescetarien (je ne conso... 3
- Je suis végétarien (je ne mange ... 4
- J'ai un régime alimentaire spécif... 29



40. Voici un certain nombre d'opinions que l'on peut entendre sur les régimes alimentaires. Pour chacune d'entre elles, dis-moi si tu es :

[Plus de détails](#)

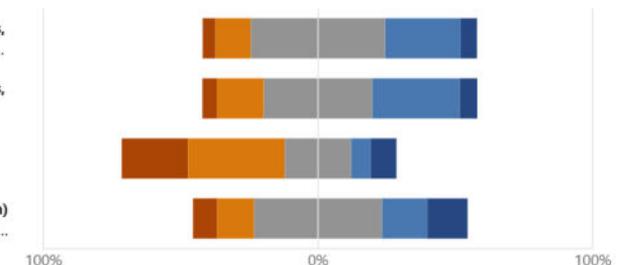
- Pas d'accord
- Plutôt pas d'accord
- Plutôt d'accord
- Complètement d'accord
- Je ne me prononce pas

Aller vers un régime alimentaire plus végétal (fruits, légumes, céréales...) permettrait de mieux préveni...

Aller vers un régime alimentaire plus végétal (fruits, légumes, céréales...) permettrait de limiter nos...

Adopter un régime carné (manger de la viande) permettrait d'être plus vigoureux

Adopter un régime pescetarien (manger du poisson) permettrait d'avoir une alimentation plus équilibré...



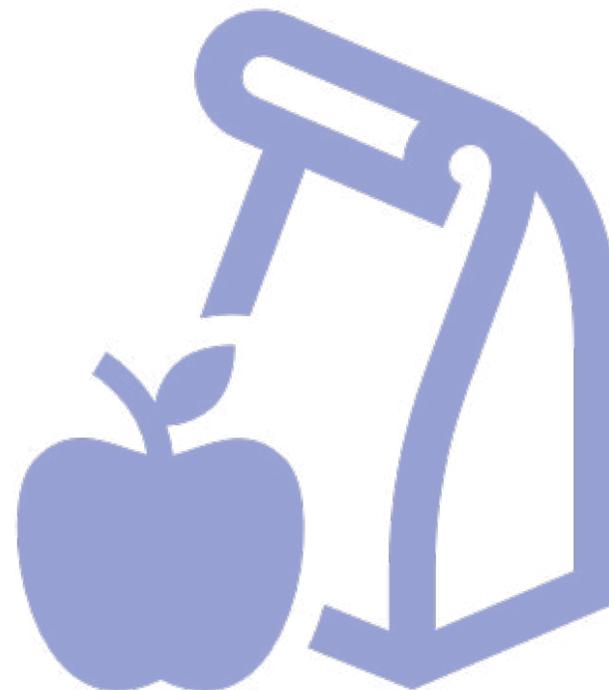


Merci de votre attention

Avez-vous des questions ?



**Pause déjeuner
... jusqu'à 14h00**



Planning des deux jours

Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 3 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

Module 4 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire



2

L'accompagnement des démarches territoriales

- **Présentation de l'étude régionale**
- **Présentation des outils de gestion et témoignage**
- **Atelier de mise en pratique**

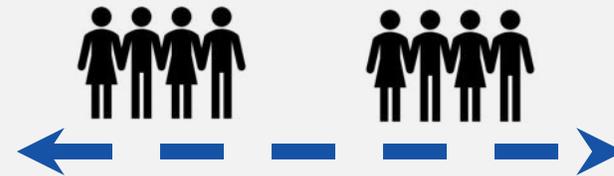


Quel accompagnement pour mes démarches territoriales ?

Débat mouvant



**J'ai une grande connaissance
des démarches territoriales en
lien avec l'alimentation
durable en place sur mon
territoire**



Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

Débat mouvant



**Je suis au clair sur les étapes
de lancement d'un PAT et sur
son suivi**



Complètement d'accord

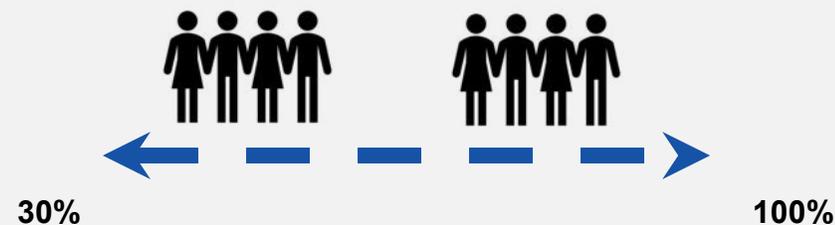
Pas du tout d'accord



Débat mouvant



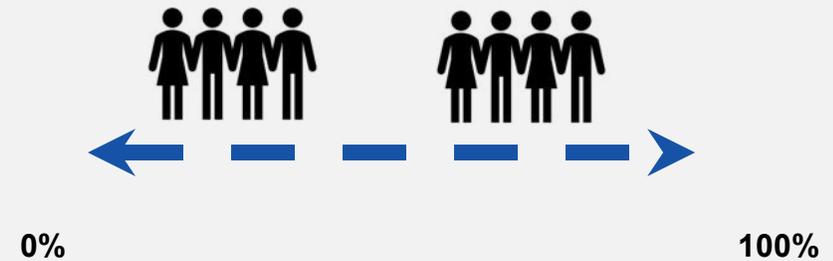
Pour vous quel pourcentage de PAT est porté par des EPCI sur les 450 répertoriés aujourd'hui ?



Débat mouvant



D'après vous quelle est la proportion de la population française couverte par un PAT?



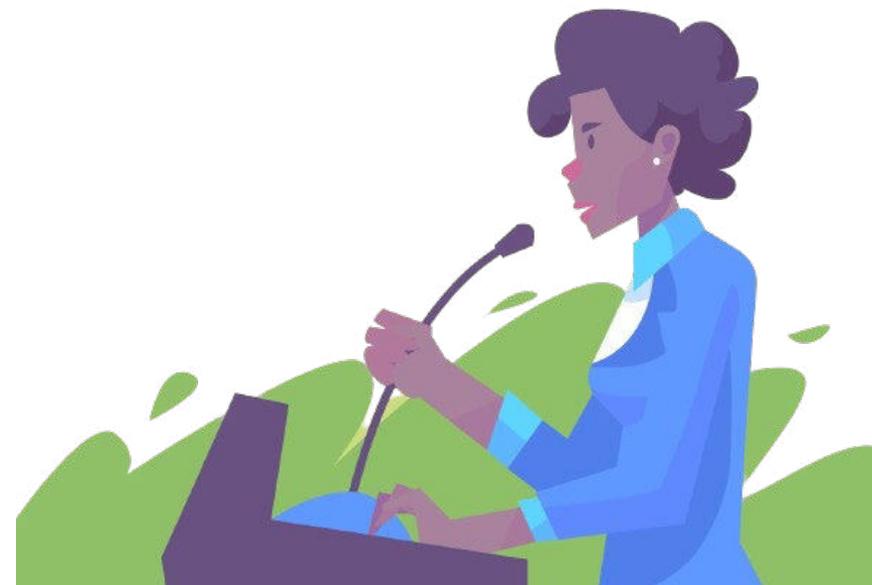


Les outils disponibles pour la gestion d'un PAT

Témoignage #4

DAAF

Valérie MARCELIN





Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Un levier clé pour une
alimentation durable et locale

Sommaire

1

Éléments de contexte

2

Les enjeux clés des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

3

Qu'est-ce qu'un PAT ?

La structure porteuse

des acteurs impliqués

Le projet partagé et systémique

4

La restauration collective :

Levier central des PAT dans le cadre de la loi Egalim

5

La démarche de labellisation PAT :

Un processus progressif

6

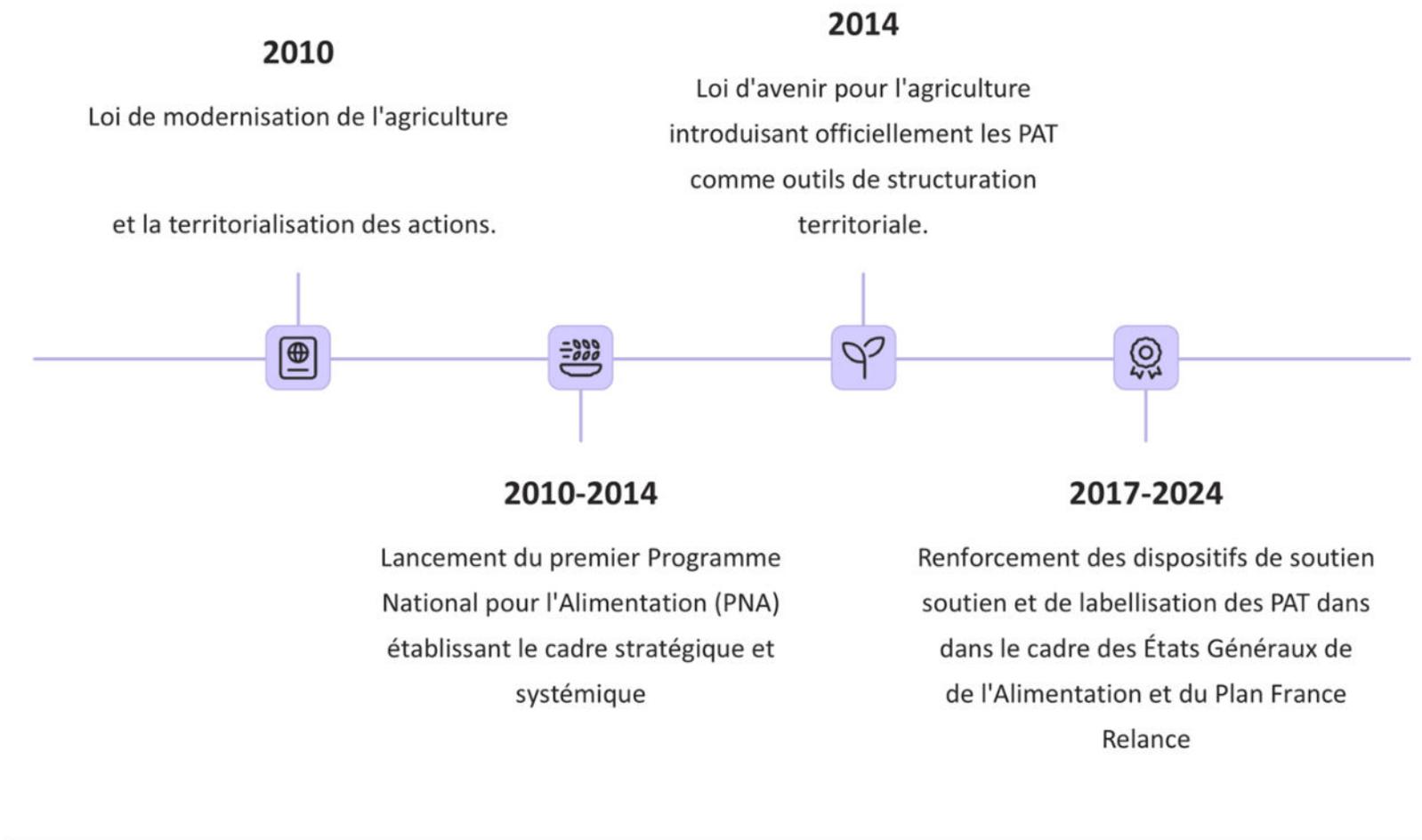
L'accompagnement de l'état

7

État des lieux et perspectives



Éléments de contexte



Les enjeux clés des Projets Alimentaires Territoriaux



Transition agricole et et écologique

Valorisation des pratiques
pratiques agricoles
durables, restauration de la
de la biodiversité et
renforcement de la
résilience climatique,
**essentiels pour nos
écosystèmes insulaires
fragiles.**



Qualité alimentaire alimentaire

Développement d'une
alimentation saine,
nutritive et équitable,
favorisant les circuits
courts et valorisant le
patrimoine gastronomique
gastronomique
martiniquais.



Résilience et solidarité

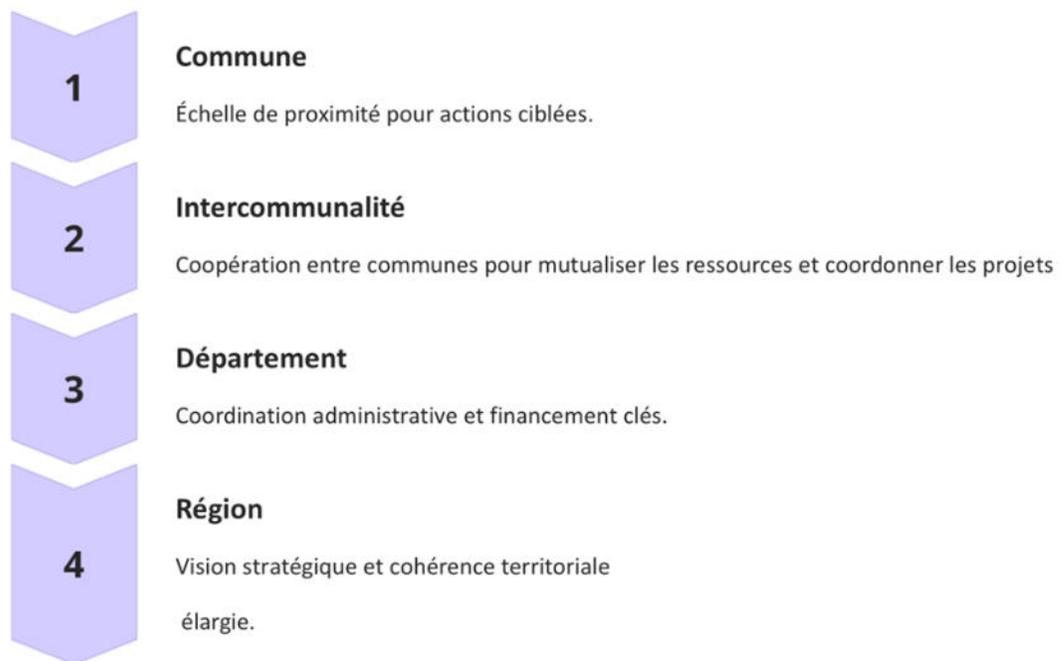
Consolidation de
l'autonomie alimentaire
territoriale et réduction des
des inégalités d'accès,
enjeux majeurs dans **un
contexte insulaire marqué
marqué par la dépendance
dépendance aux
importations.**



Santé

Lutte contre les
pathologies liées à
l'alimentation et promotion
promotion d'une culture
culture alimentaire
équilibrée intégrant les
richesses nutritionnelles
nutritionnelles des produits
produits locaux.

Qu'est-ce qu'un PAT ? la structure porteuse



Echelle territoriale pertinente selon les spécificités locales, les acteurs impliqués et les enjeux prioritaires identifiés.

Cette flexibilité permet d'adapter la démarche aux réalités géographiques, économiques et sociales propres à chaque territoire

Qu'est-ce qu'un PAT ? des acteurs impliqués

Collectivités territoriales

Communes, intercommunalités, Collectivité Territoriale de Martinique, porteurs et coordinateurs des démarches PAT.

Partenaires institutionnels

et autres organismes apportant soutien technique et financier aux projets.

Recherche et formation

Instituts de recherche, établissements d'enseignement agricole, experts contribuant à l'innovation et au transfert de connaissances.



Producteurs agricoles et halieutiques

Agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, et autres acteurs de la production locale.

Transformateurs et distributeurs

Entreprises de transformation, marchés, GMS, restaurateurs valorisant les productions locales.

Consommateurs et société civile

Citoyens, associations, établissements scolaires et tous les acteurs concernées par par l'alimentation

Un PAT est une démarche collective visant à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités et consommateurs pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité sur un territoire donné.

Qu'est-ce qu'un PAT : un projet partagé une approche approche systémique



Production agricole et halieutique durable

Soutien aux filières durables et promotion de l'agroécologie



Transformation et logistique

Développement d'outils de transformation écoresponsables et circuits de distribution à faible impact carbone



Commercialisation et consommation

Promotion des circuits courts, de la restauration collective et des produits bio locaux



Éducation et sensibilisation

Actions pédagogiques à l'alimentation, lutte contre le gaspillage alimentaire et sensibilisation aux enjeux écologiques



Culture et gastronomie

Valorisation du patrimoine culinaire

Ces différents axes constituent le socle opérationnel des PAT, adaptables selon les priorités et spécificités de chaque territoire, tout en favorisant la favorisant la transition écologique et la résilience alimentaire locale.

La restauration collective : levier central des PAT

PAT dans le cadre de la loi Egalim

Structuration de la production

Commandes régulières et volumes prévisibles permettant aux producteurs locaux de planifier leurs cultures.

Cohésion territoriale

Création de liens entre acteurs économiques et renforcement de l'identité culturelle martiniquaise.



Éducation alimentaire

Sensibilisation des jeunes aux produits locaux et aux traditions culinaires martiniquaises.

Justice sociale

Accès pour tous à une alimentation de qualité, indépendamment des revenus familiaux.

Durabilité environnementale

valorisation des pratiques respectueuses respectueuses de l'environnement, valorisation protéines végétales

L'intégration systématique des produits locaux dans les cantines scolaires et établissements publics constitue ainsi un pilier fondamental pour la réussite des PAT, tout en répondant aux obligations légales de la loi Egalim.

La démarche de labellisation PAT : un processus progressif



Niveau 1 : PAT émergent

Phase initiale de mobilisation territoriale autour du projet alimentaire.

- Diagnostic territorial participatif
- Identification des acteurs clés
- Définition des objectifs prioritaires
- Élaboration d'un plan d'action préliminaire



Niveau 2 : PAT fonctionnel

Mise en œuvre opérationnelle des actions sur le territoire.

- Gouvernance établie et active
- Actions concrètes en cours de réalisation
- Mobilisation effective des acteurs locaux
- Suivi des indicateurs d'impact

Accompagnement de l'état

La reconnaissance par le Ministère de l'Agriculture confère aux PAT une légitimité institutionnelle essentielle. Cette labellisation valorise le travail territorial collaboratif déjà accompli.



Label officiel

Reconnaissance nationale qui valide la démarche territoriale engagée.



Financement privilégié

Accès aux enveloppes dédiées (PNA, ADEME, DEETS, transition écologique, France relance...)
relance...)



Réseau Régional et national (RN PAT)

Accompagnement du réseau régional co-piloté DAAF et ADEME

Intégration dans la communauté des PATs pour partager les bonnes pratiques.
pratiques.

4

Visibilité accrue

Communication facilitée auprès des acteurs et bénéficiaires potentiels.

État des lieux et perspectives

470

PAT labellisés

en France métropolitaine et outre-mer (avril 2025)

3

PAT actifs (Espace sud, Ducos et Schoelcher)

en Martinique avec des perspectives d'extension

Ressources et contacts

Le développement des PAT en Martinique s'inscrit dans une dynamique nationale forte, avec un réseau d'acteurs et d'outils mobilisables :

- Réseau National des PAT : <https://france-pat.fr/>
- Site de la DAAF : <https://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/projets-s-alimentaires-territoriaux-pat-r387.html>

Guide méthodologique «pour des territoires de démocratie alimentaire »

Objectif du guide opérationnel:

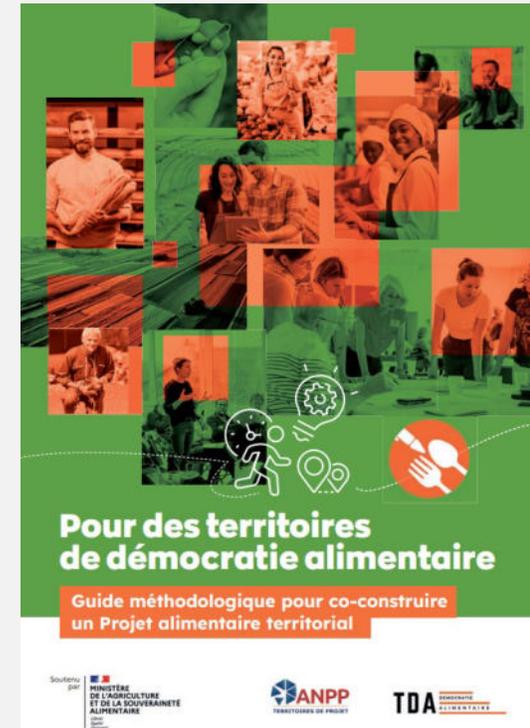
Accompagner dans la préfiguration et l'animation d'une politique alimentaire territorialisée grâce à la méthode d'intelligence collective

Se lancer dans la méthode en 3 volets:

- **Diagnostic initial de la réceptivité du territoire**
- **Construction d'un socle commun**
- **Déploiement du PAT**

Originalité « faire taire les oui, mais... »

Application sur des territoires tests en cours



Où trouver le guide : [ici](#)

TERRITOIRE ENGAGÉ TRANSITION ÉCOLOGIQUE : 1 programme, 2 labels

➤ **Stratégie globale d'amélioration continue pour la transition écologique pour les CRTE, les PCAET et les TEPOS**

Il s'agit d'un accompagnement complet sur les démarches de transition écologique, destiné aux **EPCI** et aux communes. Ce programme est composé de **deux labels complémentaires** :



- [Territoire Engagé Transition Écologique - ADEME](#)
- Une Plate-forme numérique : [Territoires en Transitions](#)
- 45 territoires engagés sur Climat, Air, Énergie
- 26 territoires engagés sur Économie Circulaire

Des exemples de développement de coopérations territoriales en Martinique

Développement de projet de cohésion des initiatives dans le territoire soutenus par l'ADEME



Chargés de missions sur les sujets gaspillage et précarité alimentaire



Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec l'agriculture locale



Création de réseau comme celui des jardins partagés



Mais aussi le projet Fewos, le réseau InterPAT...

Témoignage #5

Espace Sud

Karen TORIS



PRESENTATION SYNTHETIQUE



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Direction Développement économique
Service Développement rural et agricole
Karen TORIS - Responsable ruralité et agriculture

Espace
Sud



1. PAT : pourquoi et comment ?



PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

2021 : Délibération des élus

DES OBJECTIFS CLES

- Favoriser une alimentation locale saine, pour tous
- Relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur notre territoire
- Fédérer autour des enjeux de transition agricole, environnementale et alimentaire



Etat de maturité

ETAPE 1

Un diagnostic
territorial co-
construit

ETAPE 2

Une stratégie
alimentaire
partagée

ETAPE 3

Mise en oeuvre
d'un plan
d'actions
concrètes



Espace
Sud

MINI QUIZZ

Selon vous, quel est le nombre d'acteurs mobilisés via le PAT de l'Espace Sud ?

- 80
- 180
- 280



MINI QUIZZ

Selon vous, quel est le nombre d'acteurs mobilisés via le PAT de l'Espace Sud ?

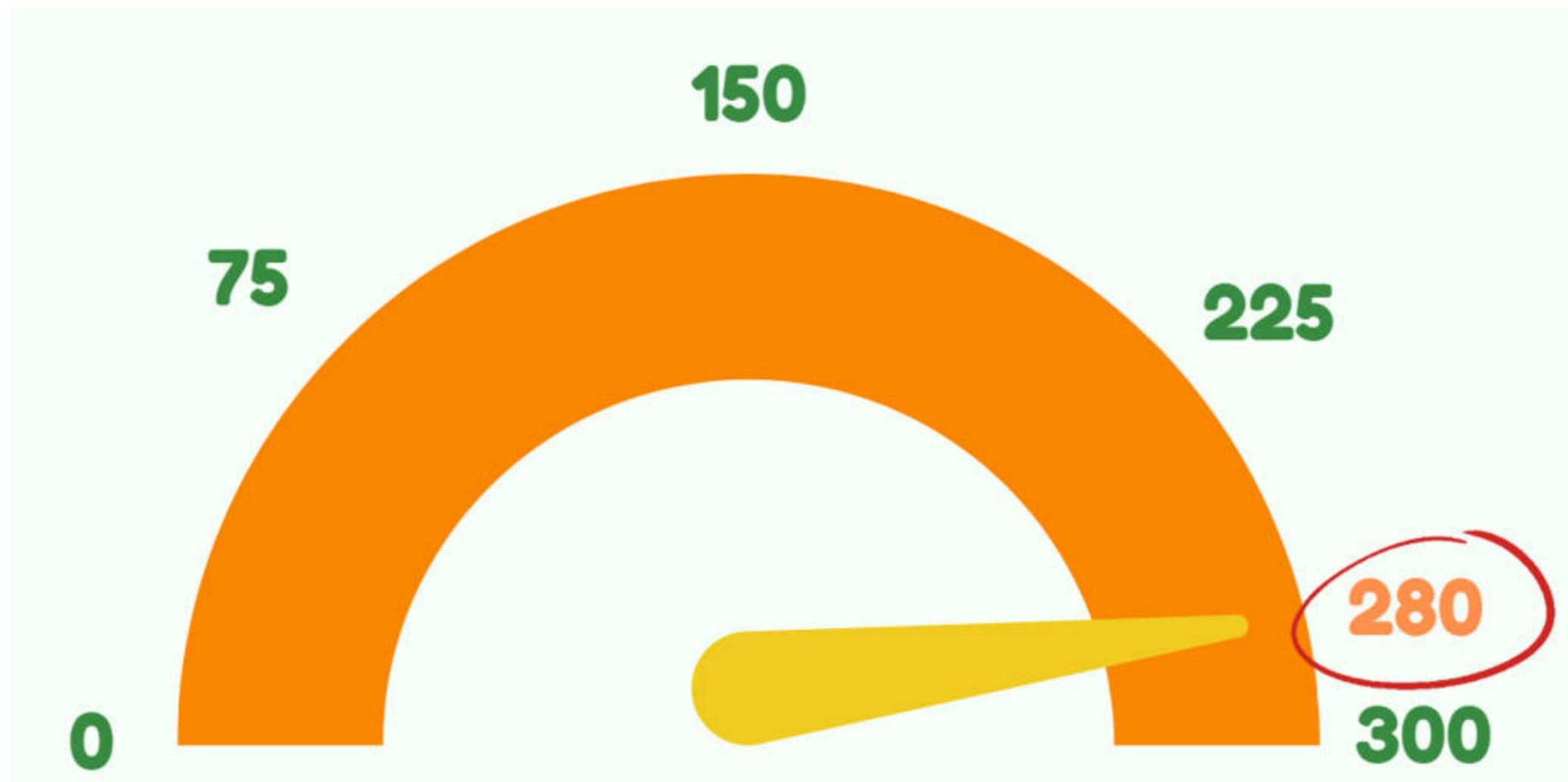
280 ✓



Espace
Sud

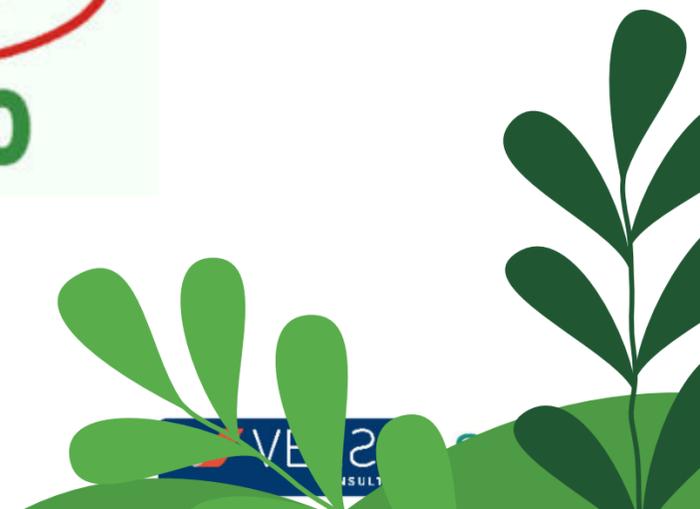


BAROMETRE DE MOBILISATION DES ACTEURS



Sé ansanm-ansanm

nou ké sa améloré manniè manjé nou !





DIAGNOSTIC : quelques focus

- Très forte dépendance alimentaire vis-à-vis des importations : 87%
- Diminution des exploitations agricoles : -24% en 10 ans sur la CAESM
- Augmentation de la pauvreté : 48% des - 30 ans < seuil de pauvreté
- Prévalence des maladies chroniques liées à l'alimentation : diabète, obésité, hypertension
- Manque de produits locaux de qualité dans la Restauration collective : 4% de produits de qualité au lieu des 20% fixés par la loi EGALIM



Document consultable sur le site web du PAT de l'Espace Sud et via ce QR Code



<https://espacesud.fr/pat/>





LES 3 ENJEUX DU PAT DE L'ESPACE SUD



UNE ALIMENTATION **LOCALE, Saine et de QUALITÉ ACCESSIBLE** À TOUS LES HABITANTS DE L'ESPACE SUD



Sensibiliser à une consommation locale et durable

Rendre accessible au plus grand nombre, les produits locaux et sains

UNE RESTAURATION COLLECTIVE ENGAGÉE DANS LA VALORISATION DE LA PRODUCTION LOCALE ET L'ÉVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES



Favoriser l'approvisionnement en produits locaux et durables pour la restauration collective

Renforcer l'éducation alimentaire & la lutte contre le gaspillage

UN TISSU AGRICOLE ET UN SECTEUR HALIEUTIQUE DURABLES, PAR LA MISE EN RÉSEAU DES ACTEURS



Faciliter la mise en oeuvre de projets agricoles, d'agrotransformation

Encourager la coopération entre acteurs et valoriser les métiers

Faciliter la mise en oeuvre de projets favorisant le développement et la valorisation des ressources halieutiques

Les orientations stratégiques

2. Le forum de l'alimentation locale : 13 mars 2025



MINI QUIZZ

Selon vous, combien de personnes ont participé au forum de l'alimentation locale ?

- 70
- 110
- 150



Espace

Sud

MINI QUIZZ

Selon vous, combien de personnes ont participé au forum de l'alimentation locale ?

110





2. Le forum de l'alimentation locale : quel bilan ?

Points positifs

- **Une mobilisation importante** : 110 participants (objectif : 80)
- Objectif de **partage du diagnostic et d'émergence d'idées d'actions** venant des participants : atteint
- **Une belle couverture médiatique** (6 reportages et articles)
- **Une bonne représentativité des acteurs de la production à la consommation**
- Présence des élus (5)
- Un budget maîtrisé : 3260 euros (hors objets promotionnels pour la comm')
- Une cohérence globale : lieu anciennement agricole, traiteur mettant à l'honneur les produits locaux et ayant une démarche environnementale
- **L'implication des autres Directions de l'Espace Sud et des partenaires**
- Des participants globalement très satisfaits

Pistes d'amélioration

- **Une méthodologie d'atelier plus adaptée** : en plus petits groupes pour faciliter les échanges et l'expression de tous
- **Impliquer davantage les acteurs de la filière Pêche et aquaculture**
- **Une sonorisation à revoir** : malgré des tests en amont, la qualité du son a été instable
- Un écran plus grand pour faciliter la visibilité pour les personnes assises au fond
- La gestion du temps : prévoir davantage de temps pour les ateliers et des temps de pause

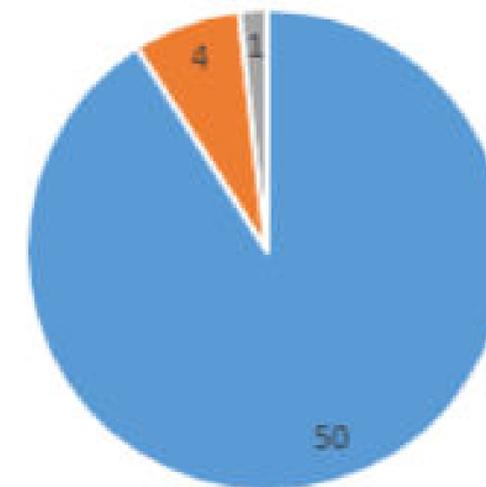


2. Bilan du forum de l'alimentation locale

Retours des questionnaires

- 59 personnes ayant rempli le questionnaire (53%)

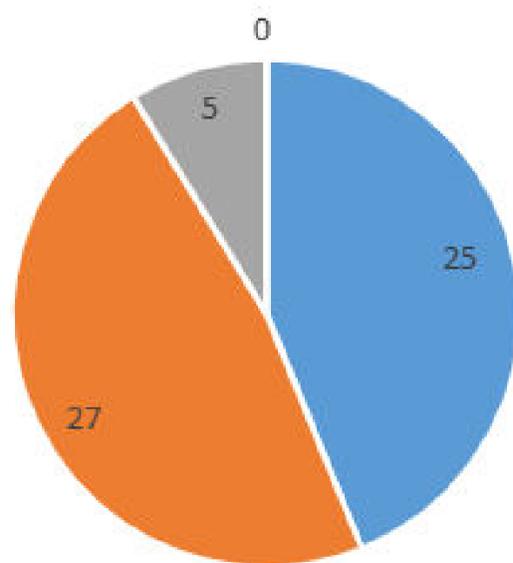
Intérêt du contenu



■ intéressant ■ moyennement intéressant ■ peu intéressant

98% de satisfaction

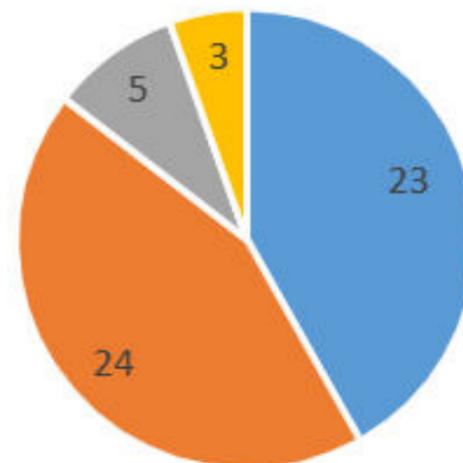
Appréciation de l'organisation globale



■ Très bien ■ bien ■ assez bien ■ à revoir

91% de satisfaction

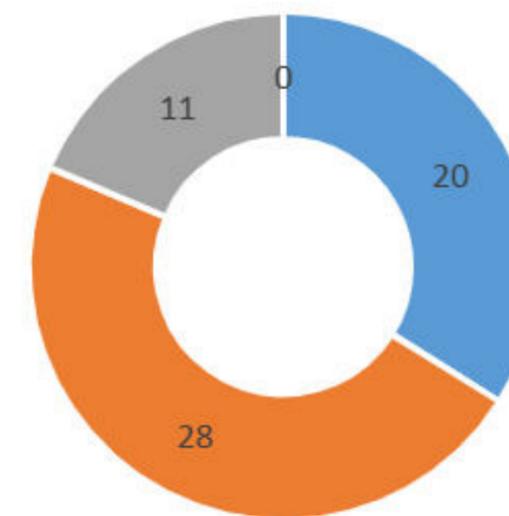
Appréciation de l'animation des différents intervenants



■ Très bien ■ bien ■ assez bien ■ à revoir

86% de satisfaction

Appréciation des ateliers



■ Très bien ■ bien ■ assez bien ■ à revoir

81% de satisfaction





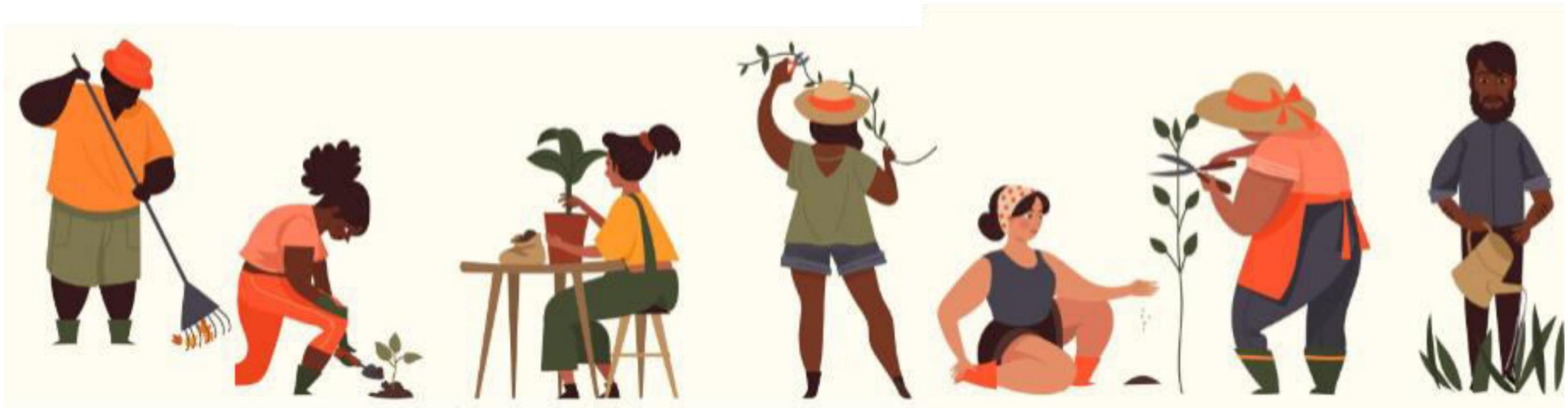
2. Bilan du forum de l'alimentation locale

Des attentes fortes sur la suite

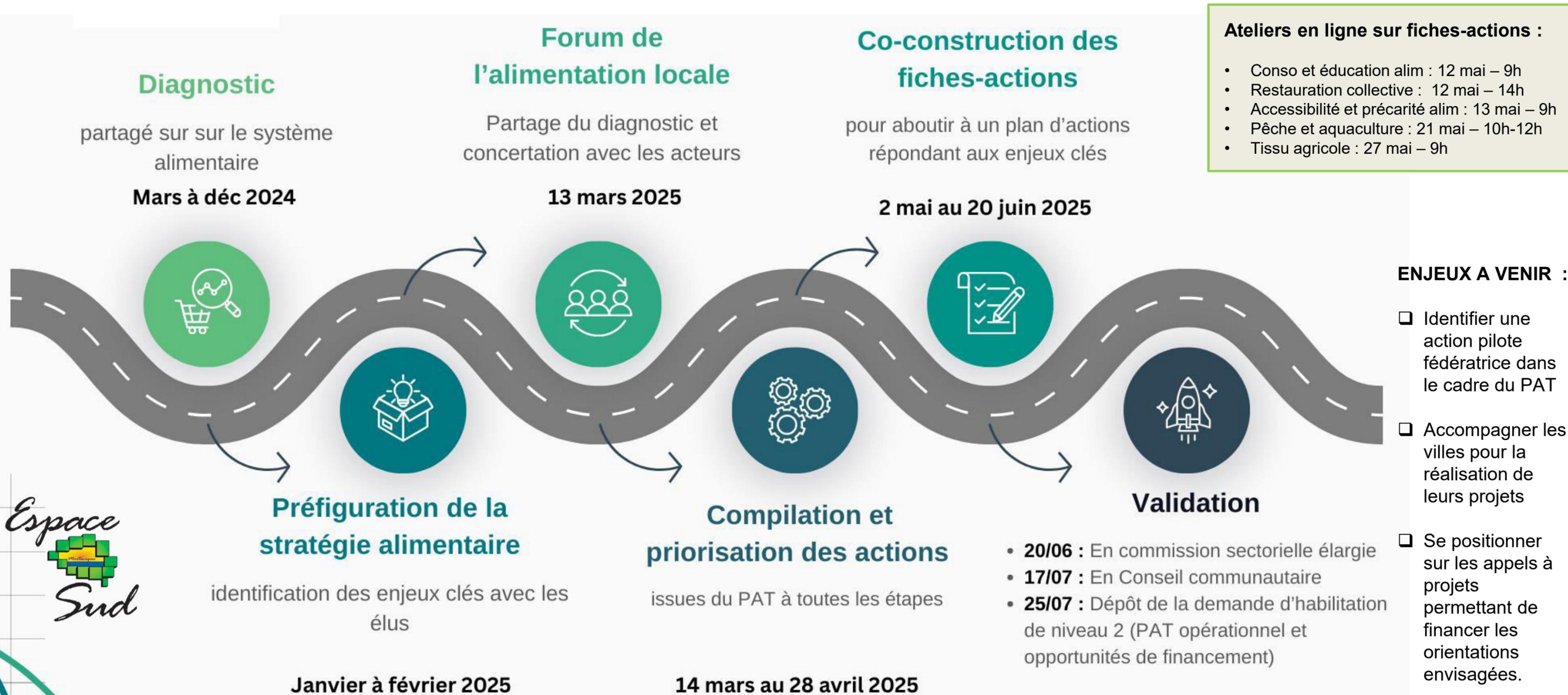
Le forum de l'alimentation locale :

le rendez-vous annuel des acteurs de l'alimentation dans le Sud ?

Espace
Sud



3. Feuille de route PAT



MINI QUIZZ

Selon vous, combien de fiches-actions composent le Plan d'actions du PAT de l'Espace Sud ?

- 20
- 30
- 40



MINI QUIZZ

Selon vous, combien de fiches-actions composent le Plan d'actions du PAT de l'Espace Sud ?

20



Espace

Sud



FICHES-ACTIONS DU PAT DE L'ESPACE



ENJEU 1 : ALIMENTATION SAINES, LOCALES, ET DE QUALITE POUR TOUS

- **Education et consommation alimentaire :**
3 fiche-actions
- **Accessibilité et précarité alimentaires :**
3 fiches-actions

ENJEU 2 : RESTAURATION COLLECTIVE ET VALORISATION DE LA PRODUCTION LOCALE

- **Restauration collective :**
5 fiches-actions

ENJEU 3 : TISSU AGRICOLE ET SECTEUR HALIEUTIQUE

- **Tissu agricole :**
5 fiches-actions
- **Pêche et aquaculture :**
4 fiches-actions

20
ACTIONS
AU TOTAL

The collage displays several action sheets with the following key information:

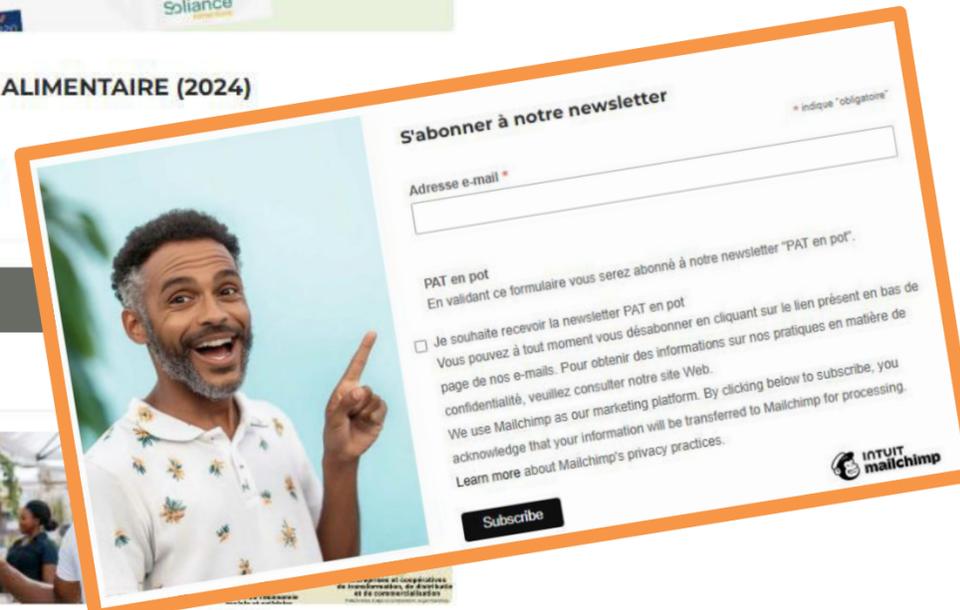
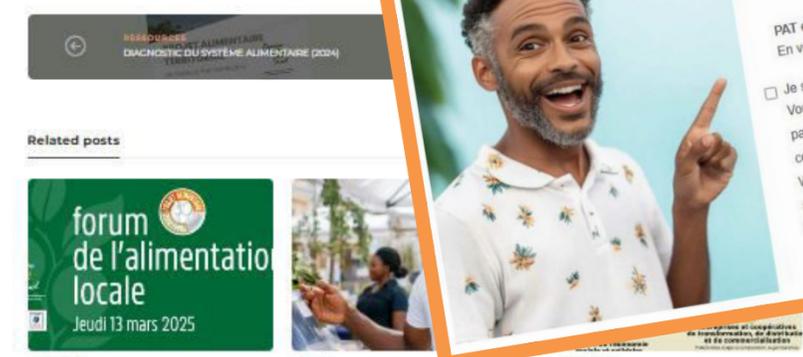
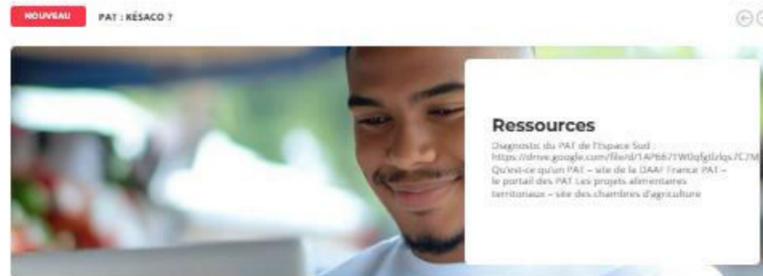
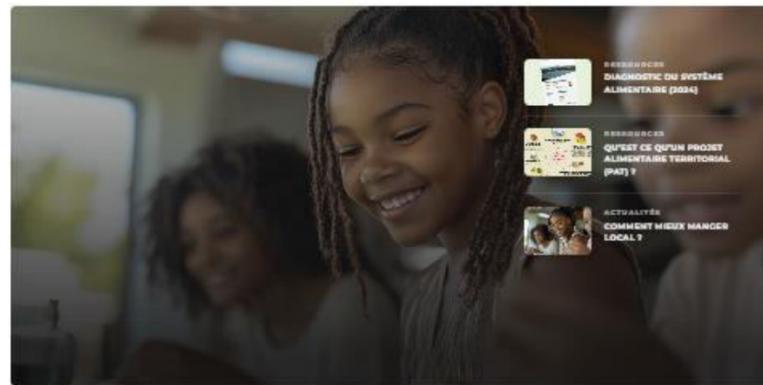
- Action 1: Mener des actions de sensibilisation et d'éducation au bien manger local**
 - Nature de l'action:** Sensibilisation et communication
 - Public cible:** Scolaires, maisons d'assistantes, maternelles/crèches, seniors, adultes, chefs de la restauration collective
 - Objectifs de l'action:** Favoriser une montée en compétences, lutter contre le gaspillage alimentaire, encourager à consommer d'avantage local et durable, promouvoir le Bien et mieux manger local.
- Action X: Développer les procédures de la commande publique**
 - Nature de l'action:** Outil de structuration / Animation économique
 - Public cible:** Acheteurs publics, SOGES, producteurs, fournisseurs
 - Objectifs de l'action:** Appuyer et formaliser les échanges, renforcer la structuration des marchés en petits lots adaptés aux productions locales, former les producteurs/OP aux modalités de réponse à appel d'offres publics.
- Action X: Développer avec les acteurs concernés**
 - Nature de l'action:** Outil de structuration / Animation foncière
 - Public cible:** Agriculteurs en projet d'installation, propriétaires fonciers, SAFER, JA
 - Contexte:** Le diagnostic agricole de la CAESM révèle une tension croissante sur l'accès au foncier, diffuse, fragmentation du foncier, indivision, friches non mobilisées, et manque de connaissance de la situation foncière.

4. Suivre les actualités du PAT



Via la lettre d'info trimestrielle

Via le site web : <https://espacesud.fr/pat/>



"P.A.T. en pot" du 1er trimestre 2025

Découvrez la toute nouvelle lettre d'info du PAT de l'Espace Sud : "P.A.T. en pot"

Vous l'aurez compris, il s'agit d'un clin d'oeil gourmand à notre traditionnel Paté en pot. Avec ses rubriques toutes plus appétissantes les unes que les autres, cette savoureuse soupe d'info vous plongera dans le "nannan" de ce projet structurant pour notre territoire Sud.

La nou yé



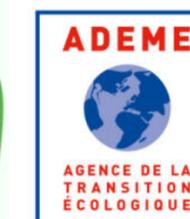
FORUM DE L'ALIMENTATION LOCALE DE L'ESPACE SUD



MERCI A TOUS - DES QUESTIONS ?



Contact :
Karen TORIS - Responsable ruralité et agriculture
karen.toris@espacesud.fr
0596 62 53 53



Témoignage #6

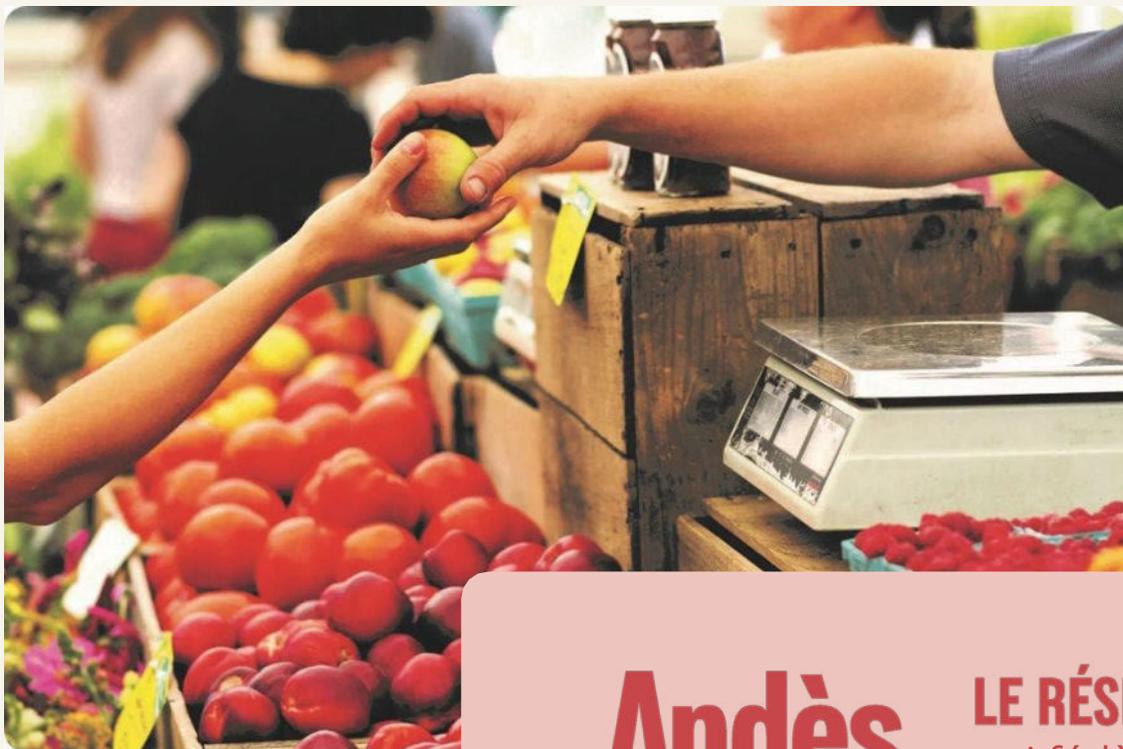
ANDES

Ophélie PALOU





**LE RÉSEAU QUI INNOVE
POUR LA SOLIDARITÉ
ALIMENTAIRE**



Andès, le réseau national des épiceries solidaires qui permettent à celles et ceux qui en ont besoin de reprendre la main sur leur alimentation et leur avenir.

Andès en BREF c'est

LE RÉSEAU PIONNIER DES ÉPICERIES SOLIDAIRES
qui fédère et anime plus de **625 structures**
adhérentes

France, y compris en Outre Mer.
UN PÔLE D'APPROVISIONNEMENT

6 chantiers d'insertion qui fournissent en produits les structures d'aides alimentaires & permettent à des personnes éloignées de l'emploi de se former et de travailler.

Notre MANIFESTE

**DEPUIS 25 ANS,
NOUS SOMMES MOBILISÉS
CONTRE LA PRÉCARITÉ.**

Et aujourd'hui, nous redoublons d'effort.
Dans un monde où tout est plus fragile,
incertain, nous pouvons tous être concernés.
Nous pouvons tous basculer du au jour
au lendemain dans une situation de
précarité, de privation portant atteinte à
notre dignité.

Aujourd'hui, ce sont 9 millions de Français qui se privent, parfois renoncent.
Chaque année des milliers de personnes arrivent à ce point de bascule.
Ces chiffres sont grands, trop grands. Même si la marche est haute, nous n'avons pas perdu
notre détermination, ni notre énergie à redonner confiance, à aider chacun à reprendre
la main sur son alimentation et son avenir.
Parce que chaque jour, nous développons un réseau où la solidarité et la convivialité nous
guident et nous animent.
Une force collective qui donne accès à une alimentation de qualité, variée et choisie
comme porte d'entrée pour renforcer le lien social dans des lieux conviviaux,
pour reprendre confiance en soi et sortir des difficultés.
Un réseau qui accompagne celles et ceux qui en ont besoin, ,qui leur donne des moyens,
des ressources pour redevenir acteur de leur avenir.
Un cercle vertueux et convivial qui accueille, écoute, partage sans jamais juger s
ans jamais stigmatiser.
Une chaîne de solidarité qui avance, s'adapte aux besoins des individus
et des territoires, s'engage à aller jusqu'au bout malgré les aléas.
Nous croyons en la formidable capacité de l'humain à rebondir.
A nous de l'entourer, de le soutenir et le respecter.
A nous de restaurer son autonomie et son pouvoir d'agir.
A nous de le nourrir aujourd'hui et demain.

ANDÈS, NOURRIR LA SOLIDARITÉ.

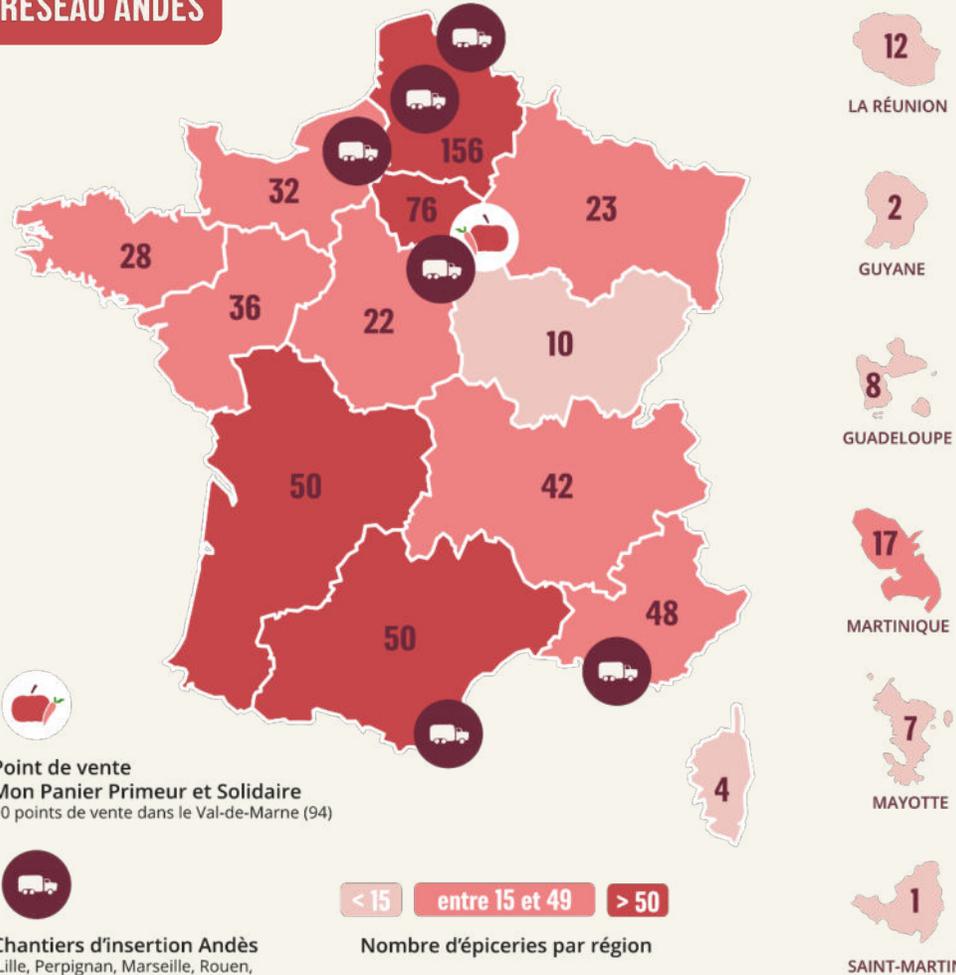
**DÉCOUVREZ LE
MANIFESTE D'ANDÈS EN
VIDÉO**

EN CLIQUANT ICI



Nos CHIFFRES CLÉS

CARTE DU RÉSEAU ANDES



+ DE 625
épiceries solidaires adhérentes



L'équivalent de
40 MILLIONS
de repas distribués



+ DE 260 000
clients bénéficiaires



+ DE 1 500 salariés
+ DE 11 000 bénévoles



+ 30 000 ATELIERS
organisés chaque année



**6 PLATEFORMES
D'APPROVISIONNEMENT**
en Atelier Chantier d'Insertion (ACI)



Les MISSIONS d'Andès

Le réseau Andès est une communauté d'acteurs engagés autour de valeurs communes pour rendre accessible à tous une alimentation de qualité tout en préservant la dignité et en favorisant l'autonomie des personnes accompagnées.

Nous **développons et renforçons un réseau** où la solidarité et la convivialité permettent **d'accompagner celles et ceux qui en ont besoin** pour **reprendre la main sur leur alimentation et leur avenir**.



FÉDÉRER le réseau et porter la voix des épiceries solidaires, en collaborant notamment avec les autres grands réseaux d'aide alimentaire, les institutions publiques et nos partenaires pour participer à l'évolution des politiques d'aide alimentaire.



FAVORISER la professionnalisation des équipes, notamment grâce à des formations, des outils, le développement de partenariats et un appui opérationnel individuel et collectif.



ACCOMPAGNER la création d'épicerie solidaire grâce au programme « la Pépinière ».



SOUTENIR l'approvisionnement des épiceries solidaires, notamment grâce à des plateformes d'approvisionnement permettant l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi.

Qu'est-ce qu'une ÉPICERIE SOLIDAIRE ?

UNE AIDE ALIMENTAIRE QUI N'EN A PAS L'AIR

Une épicerie solidaire se présente comme un commerce ordinaire où les personnes en situation de précarité peuvent faire leurs courses et choisir leurs produits à **un prix compris entre 10% à 30% de la valeur marchande**. Les épiceries solidaires proposent **des produits variés et de qualité** : produits secs, fruits et légumes, produits frais, viandes, poissons, produits bio, locaux, du vrac... Mais aussi des produits d'hygiène, d'entretien de la maison ou du matériel de cuisine.

Les clients bénéficiaires sont orientés vers l'épicerie solidaire par des travailleurs sociaux et bénéficient d'un **accompagnement personnalisé**. Afin de favoriser le retour à l'autonomie, la durée d'accès à l'épicerie solidaire est limitée dans le temps. Elle se situe en moyenne entre 3 mois et 9 mois. L'accès à l'épicerie peut être renouvelé.



Qu'est-ce qu'une ÉPICERIE SOLIDAIRE ?

UN LIEU D'ÉCOUTE, CRÉATEUR DE LIEN SOCIAL

Les épiceries solidaires sont également des espaces d'accueil, d'écoute et d'échange, où ont lieu de nombreuses activités créatrices de lien social qui permettent de mettre en valeur les compétences de chacun et de gagner en confiance en soi.

Les clients bénéficiaires sont encouragés à jouer un rôle actif dans la vie de l'épicerie solidaire et dans les ateliers qui y sont organisés.



LES ENGAGEMENTS DES ÉPICERIES SOLIDAIRES



**DES PRODUITS DE QUALITÉ VARIÉS,
ET EN LIBRE-SERVICE**



**UNE PARTICIPATION FINANCIÈRE
POUR
PRÉSERVER LA DIGNITÉ**



**UN ACCOMPAGNEMENT SOCIAL
PERSONNALISÉ POUR UNE INSERTION
DURABLE**



**UN ESPACE CONVIVAL & DES
ACTIVITÉS POUR CRÉER DU LIEN
SOCIAL
ET RENFORCER L'ESTIME DE SOI**



**L'IMPLICATION DES CLIENTS
BÉNÉFICIAIRES DANS LES PROJETS DES
ÉPICERIES POUR ÊTRE AU PLUS PRÈS DE
LEURS ATTENTES**

La DIVERSITÉ des MODÈLES d'ÉPICERIES au sein du RÉSEAU

Les ÉPICERIES ITINÉRANTES

sillonnent les communes rurales ou se déplacent dans certains quartiers pour lever les freins à la mobilité.

Les ÉPICERIES MIXTES

sont ouvertes à toutes et tous. Des "clients solidaires" adhèrent à l'association et la soutiennent en faisant leurs courses à 100% du prix des produits.

Les ÉPICERIES ÉTUDIANTES

souvent présentes sur les campus, ces épiceries solidaires sont à destination des étudiants et peuvent également être gérées par des étudiants.

+ DE 625 ÉPICERIES
ADHÉRENTES À ANDÈS



93%

SONT DES ÉPICERIES
SOLIDAIRES FIXES



7%

SONT DES ÉPICERIES
SOLIDAIRES ITINÉRANTES

PARMI ELLES

9% SONT DÉDIÉES
AUX ÉTUDIANTS

6% SONT MIXTES
(CLIENTS BÉNÉFICIAIRES
ET CLIENTS SOLIDAIRES)

SOURCE : Observatoire des épiceries 2025, Andès

La pépinière

PREMIER INCUBATEUR pour les ÉPICERIES SOLIDAIRES

Grâce à la Pépinière et à ses équipes dédiées sur tout le territoire, Andès vous accompagne gratuitement tout au long du parcours de création à travers une expertise technique et un soutien financier. Ce programme s'adresse à toutes les collectivités et associations qui souhaitent créer une épicerie solidaire sur leur territoire ou réaliser une transition de modèle d'aide alimentaire.

Après l'ouverture, les épiceries créées bénéficient des avantages du réseau Andès tels que les formations gratuites, les programmes nationaux et l'accès à une communauté. Sans oublier les versements de subventions publiques nationales.



La pépinière

PREMIER INCUBATEUR pour les ÉPICERIES SOLIDAIRES

Grâce à la Pépinière et à ses équipes dédiées sur tout le territoire, Andès vous accompagne gratuitement tout au long du parcours de création à travers une expertise technique et un soutien financier. Ce programme s'adresse à toutes les collectivités et associations qui souhaitent créer une épicerie solidaire sur leur territoire ou réaliser une transition de modèle d'aide alimentaire.

Après l'ouverture, les épiceries créées bénéficient des avantages du réseau Andès tels que les formations gratuites, les programmes nationaux et l'accès à une communauté. Sans oublier les versements de subventions publiques nationales.

LES PHASES DE L'ACCOMPAGNEMENT



DÉFINITION DU PROJET

- > Identification des publics concernés
- > Objectifs stratégiques et opérationnels de l'épicerie
- > La place et le rôle de l'épicerie solidaire dans son territoire
- > Dimensionnement du projet : locaux et file active



MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

- > Circuit d'accès
- > Temps d'ouverture
- > Moyens matériels et humains
- > Sources d'approvisionnement
- > Animations et ateliers



BUDGET PRÉVISIONNEL

- > Pistes de financement
- > Identification des principaux postes de dépenses et des recettes
- > Construction des budgets prévisionnels d'investissement et de fonctionnement



LANCEMENT

- > Mise en relation avec l'animateur régional
- > Formations
- > Adhésion
- > Habilitation aide alimentaire

La pépinière

PREMIER INCUBATEUR
pour les **ÉPICERIES**
SOLIDAIRES

L'IMPACT DE LA PÉPINIÈRE DEPUIS 2021



650
CANDIDATURES



284
PROJETS
ACCOMPAGNÉS



182
ÉPICERIES
DÉJÀ OUVERTES

LES PRINCIPAUX PARTENAIRES



Cofinancé par
l'Union européenne



We Feed Potential



Donnons ensemble une
nouvelle vie à nos produits.



Direction générale
Cohésion et population
(DGCoPOP)

ANDÈS En Martinique

17 épiceries Sociales et Solidaires Andès:

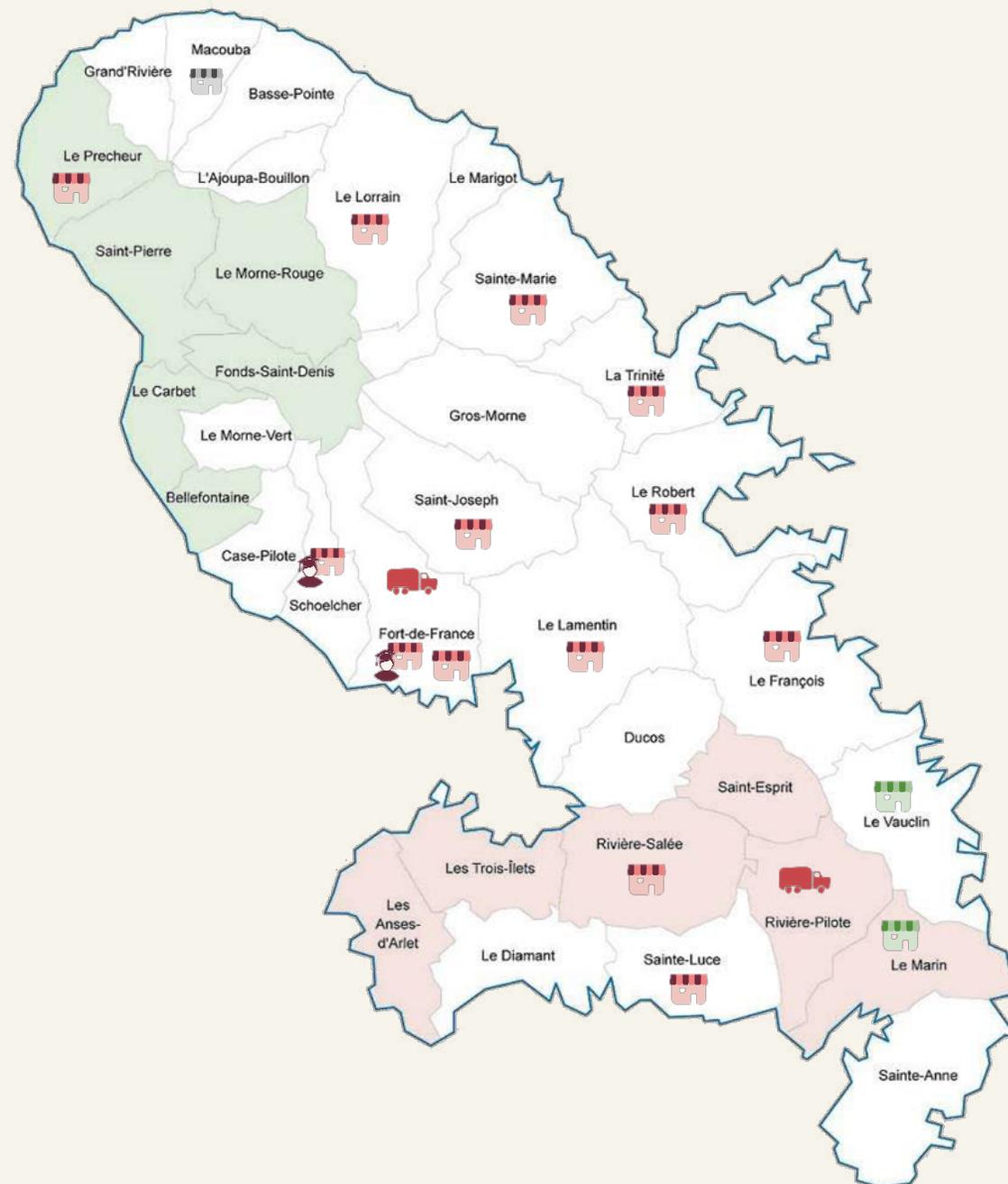
 13 épiceries fixes dont 2 épiceries

 étudiantes 2 épiceries itinérantes

 2 épiceries en cours d'ouverture

1 épicerie solidaire non adhérente à Andès

 épicerie du Macouba



ANDÈS

En Martinique

Renfort local depuis fin mars 2025 avec **la mise en place d'une chargée de mission Animation** du réseau des épicerie de Martinique.

3 axes de mission

- ✓ **Animation** du réseau des épicerie solidaires Andès de Martinique
- ✓ **Accompagnement** des épicerie solidaires pour permettre l'amélioration de l'accessibilité des publics en situation de précarité à **une alimentation saine et de qualité**
- ✓ **Renforcement** de **la mixité** au sein des épicerie solidaires de Martinique





NOUS CONTACTER

ANDÈS

102c rue Amelot, 75 011 PARIS

CONTACT

Ophélie PALOU

Chargée de Mission Animation Martinique

ophelie.palou@andes-france.com

06 96 65 51 40

NOUS SUIVRE

SITE WEB
andes-france.com

LINKEDIN / FACEBOOK /
INSTAGRAM
[@andes_epiceriessolidaires](https://www.instagram.com/andes_epiceriessolidaires)

Avez-vous des questions ?





Témoignage #7

DR Martinique

**Charlotte Gully - Coordinatrice du pôle
économie circulaire**



AAP Alimentation Durable 2025

Vers de nouveaux systèmes alimentaires coopératifs et durables

Projets retenus en 2024 : Pour une assiette équilibrée plus accessible

- **Banque Alimentaire de Martinique** : Chargée de mission Proxidon, investissement dans un fourgon de collecte de denrées surgelés et ateliers de cuisine
- **Le Réveil Agricole** : Investissement dans un fourgon pour la collecte de produits frais
- **Madin’Innov** : Ateliers culinaires pour les familles précarisées
- **Mission Locale Espace Sud** : Ateliers de formation autour de l’alimentation durable et de ses métiers pour les jeunes en réinsertion professionnelle
- **D’Antilles et d’Ailleurs** : Création d’un jardin partagé et d’ateliers de sensibilisation à l’alimentation saine et durable pour des femmes précarisés
- **ANDES** : Chargé de mission au service du réseau d’épiceries solidaires du territoire

Objectifs de l'appel à projet



**Expérimenter des outils innovants
pour l'alimentation durable**



**Favoriser la coopération territoriale
entre les acteurs de la chaîne de
valeur alimentaire**



**Rapprocher les citoyens de leur
alimentation**

Volet 1 : Fermes communales ou intercommunales

Une ferme communale ou intercommunale est une exploitation agricole gérée par une commune ou une collectivité locale.

- Elle a vocation à **fournir en produits sains et durables**, les cantines, les crèches, ou encore les repas des seniors en EHPAD ou pour garnir les rayons des épiceries sociales.
- Elle peut également servir à **sensibiliser la population à l'agriculture durable**, à encourager la production locale et à soutenir l'économie locale ou encore avoir une vocation de réinsertion.



Ferme Communale à Mougins - Reportage Cannes Lérins TV

Cannes Lérins TV - Radio
372 abonnés

S'abonner

7 7 Partager Clip Enregistrer ...

Volet 2 : Démocratie alimentaire et sécurité sociale de l'alimentation

La sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est un **système en expérimentation visant à garantir à chaque individu un accès régulier à une alimentation saine, de qualité et suffisante**, indépendamment de ses ressources financières.

Sur le modèle de la sécurité sociale de la santé, cette approche se base sur des mécanismes de **cotisation et de redistribution** pour lutter contre l'insécurité alimentaire. Elle tend à promouvoir des circuits courts et une production locale et durable pour privilégier l'économie locale.

Il s'agit ici d'encourager des initiatives qui participent à expérimenter des formes de **démocraties participatives** dans le but de créer des expérimentations de systèmes alimentaires innovants.



**SÉCURITÉ SOCIALE
DE L'ALIMENTATION**

**Pour une alimentation choisie,
accessible à toutes et tous
et un revenu juste
pour les paysan-nes
qui la produisent**

La sécurité sociale de l'alimentation

 Confédération pay...
4,73 k abonnés

S'abonner

 138



 Partager



Modalités

Cibles : Les collectivités, les communautés d'agglomération, les communes, les associations et les structures d'enseignement supérieur et/ou de recherche.

Budget maximum : 70 000€ pour les projets d'étude et d'assistance à maîtrise d'ouvrage, ou des projets d'animation

Durée maximum du projet : 2 ans

Calendrier

| | |
|---|------------------|
| Lancement | 13 mai 2025 |
| Clôture | 5 septembre 2025 |
| Échanges avec les dépositaires. Des améliorations pourront être apportées aux dossiers | Septembre 2025 |
| Comité de sélection | Octobre 2025 |
| Elaboration et signature des conventions de financement | Novembre 2025 |

Avez-vous des questions ?

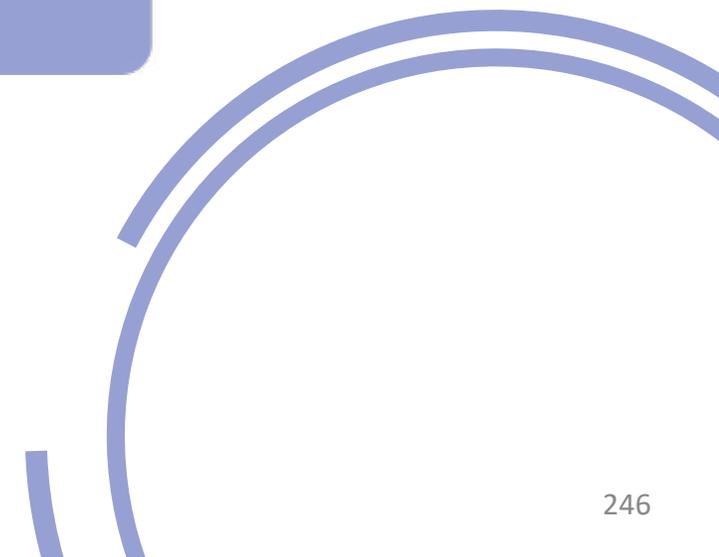
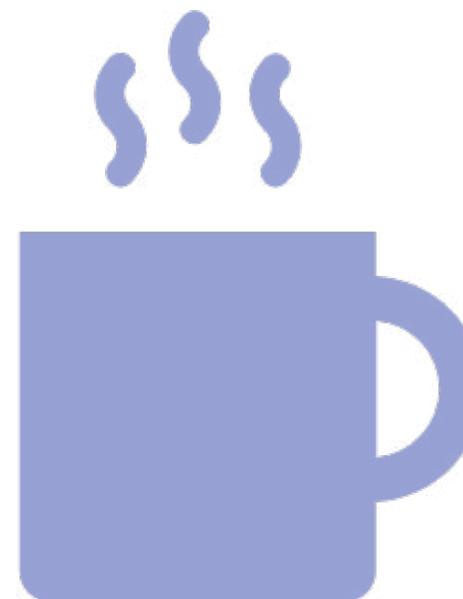




15 minutes

Pause café

Retour en salle à 15h50





1h15 minutes

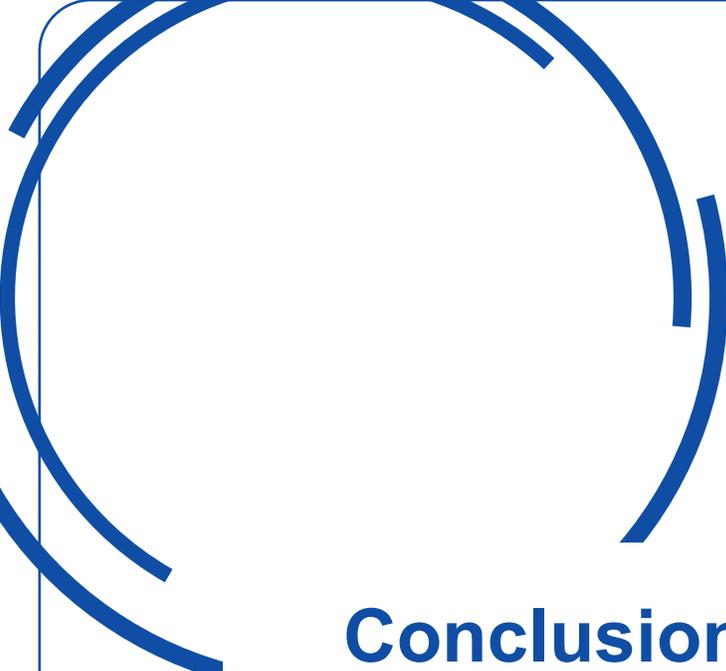


Atelier de mise en pratique

Atelier de mise en pratique

Déroulé :

- **Etape 1** : renseigner les initiatives existantes en lien avec un PAT et celles souhaitées qui pourraient être pertinentes (deux couleurs de post it différentes) - **15 min**
- **Etape 2** : relier ces initiatives aux étiquettes objectifs - **30 min**
- **Etape 3** : relier les étiquettes objectifs aux enjeux suivants - **10 min**:
 - Une consolidation de filières territorialisées
 - La cantine et la commande publique pour structurer des filières de proximité
 - Un accès à une alimentation saine et de qualité pour tous
 - Des changements dans nos pratiques alimentaires pour préserver l'environnement et notre santé
- **Etape 4** : restitutions - **15 min**



Conclusion – ligne imaginaire

Débat mouvant



Je me sens plus outillé(e),
et donc plus à l'aise,
pour coordonner un PAT
sur mon territoire



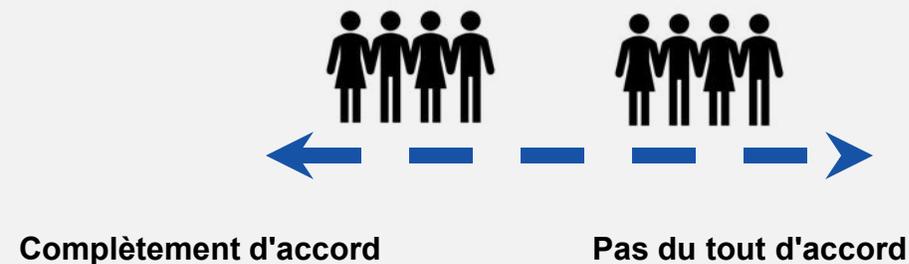
Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

Débat mouvant



Je me sens **SUPER** motivé(e)
pour porter un PAT sur mon
territoire



Avez-vous des questions ?



Planning de demain

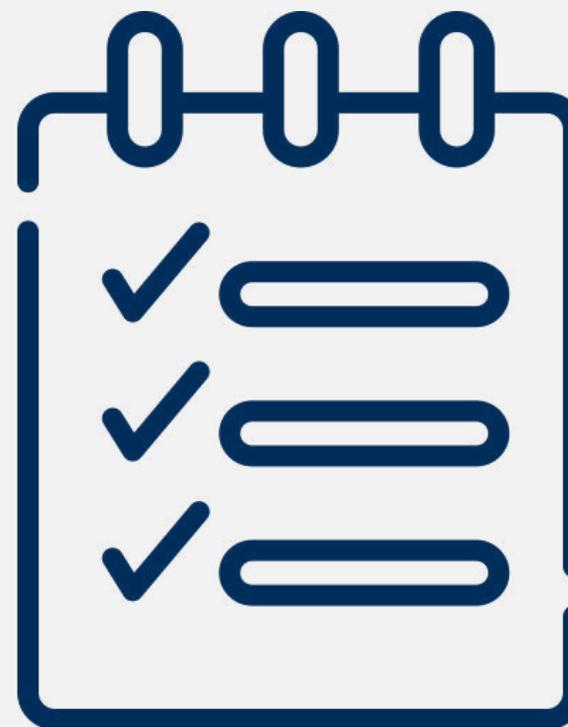
Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 3 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

Module 4 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire



Programme de demain !

Séquence 1

9h45 – 10h30

**Les enjeux et
outils de gestion
pour agir dans la
restauration
collective**

Séquence 2

10h45 – 12h15

**Session de
témoignages**

Séquence 3

14h00 - 15h45

**Les enjeux et
outils de gestion
du gaspillage
alimentaire**

Séquence 4

15h30 – 17h00

**Session de
témoignages et
Conclusion**



Merci !

Pour toute question, vous pouvez contacter :

- ✓ La coordinatrice des Rencontres : jeanne.tilly@ademe.fr
- ✓ Votre DR ADEME



Plateforme des Rencontres

N'hésitez pas à aller la plateforme des Rencontre
Territoire Engagé pour retrouver les documents
liés à cette formation et pour plus d'information
sur les différentes Rencontres proposées dans
votre région !

<https://rencontres.territoiresentransitions.fr/>

Rencontre Territoire Engagé Transition Ecologique

*Alimentation durable et gaspillage alimentaire :
comprendre les outils et engager mon territoire ?*

Le Robert, Martinique
Journée n°2 | 20 mai 2025



Bienvenue à cette Rencontre !

Charlotte Gully,

Coordinatrice du pôle économie circulaire, ADEMEMartinique

Règles du jeu

- Assurer sa présence pendant tout le temps de la Rencontre
- Écouter avec attention, parler avec intention
- Fermer son PC et son téléphone (pour une fois vous n'en aurez pas besoin !)



Planning

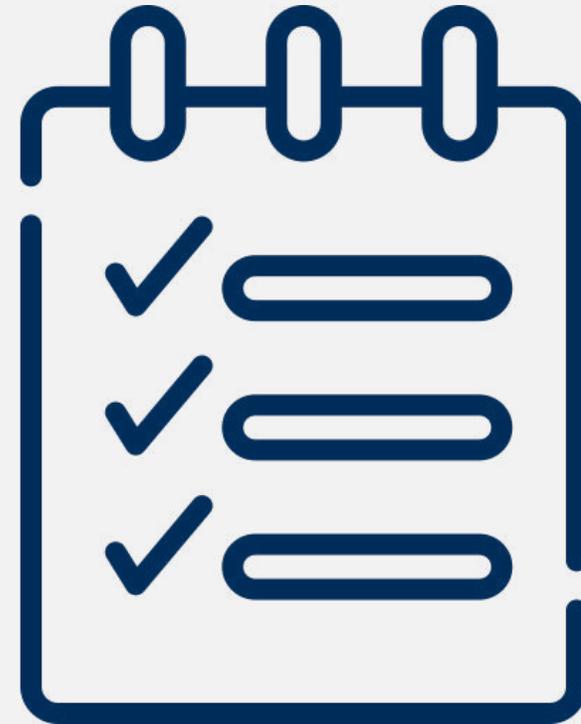
Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 3 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

Module 4 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire



Programme du jour

Séquence 1

9h45 – 10h30

**Les enjeux et
outils de gestion
pour agir dans la
restauration
collective**

Séquence 2

10h45 – 12h15

**Session de
témoignages**

Séquence 3

14h00 - 15h45

**Les enjeux et
outils de gestion
du gaspillage
alimentaire, atelier
pratique**

Séquence 4

15h30 – 17h00

**Session de
témoignage et
Conclusion**

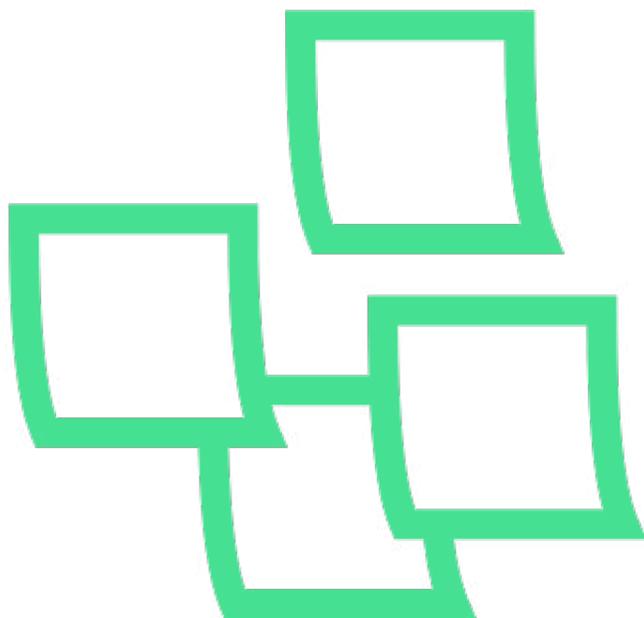
3

Les enjeux d'alimentation durable dans la restauration collective

- **Présentation du contexte, des enjeux et des outils pour agir en restauration collective**
- **Session de témoignages**



Energizer



Les 3 points :

En groupe de 3 :

- *3 leviers pour favoriser l'approvisionnement en bio de la restauration collective*
- *3 leviers pour convaincre les élus de s'investir sur le sujet de la restauration collective durable*

Au bout de 6 min changez de trio

Lien musique :

<https://www.youtube.com/watch?v=IslellMtlz8>



Comment les enjeux d'alimentation durable se traduisent dans la restauration collective ?

Le contexte actuel

Aujourd'hui en France :

- 1** repas sur **6** pris à l'extérieur du domicile
- 4** milliards de repas/an
- 80 000** restaurants

Principaux enjeux de la restauration collective

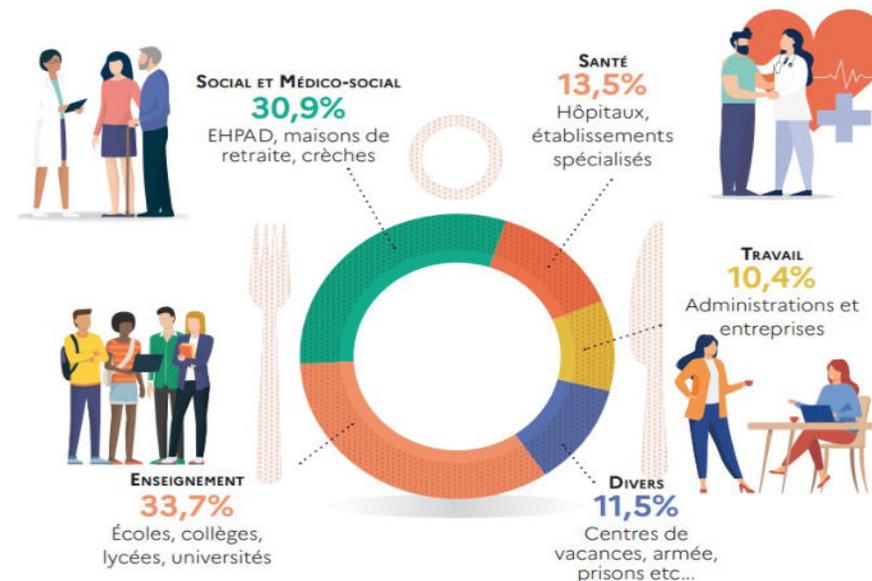
- **Santé publique**: qualité nutritionnelle des repas
- **Environnemental** : durabilité de l'offre alimentaire, soutien aux filières d'appro durable
- **Socioéconomique** : accessibilité pour tous
- **Pédagogique** : toute la population concernée, à différents moments de vie

FOCUS MARTINIQUE

Restauration collective =

- **15 millions** de repas/ an en Martinique, soit 122 400 repas / jour
- **9 M€ / an** de denrées achetées, soit à titre de comparaison ~10% du PIB agricole de la Martinique

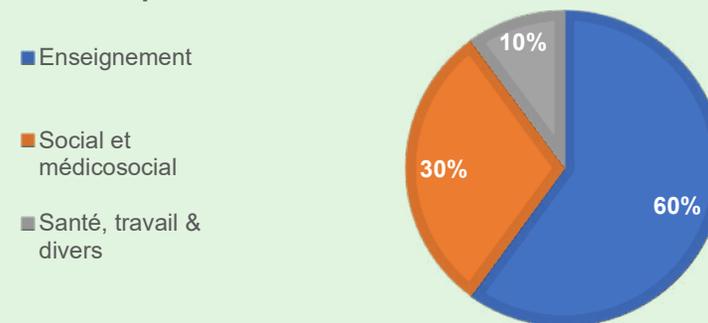
RÉPARTITION DES REPAS SERVIS DANS LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION COLLECTIVE



(étude Xerfi, la restauration collective à l'horizon 2021)

FOCUS MARTINIQUE

Répartition sectorielle des 550 établissements



La qualité nutritionnelle des repas

- Les recommandations actuelles ont été définies par le GEM-RCN, qui donne un **cadre aux achats publics alimentaires** (marchés publics).
- Fixe des **règles de fréquence de présentation des plats** (sur 20 repas) ; de **structure** (nb composantes) ; de **composition menus** (grammages)
 - ü Ex : plats de type « frites » : pas plus de X fois tous les 20 repas
 - ü Ex : 40g de pain par repas en école élémentaire

Concernant les grammages, il s'agit de recommandations



- La **réglementation relative aux grammages** a un champ d'application limité aux plats « prêts à consommer » préparés par des fournisseurs extérieurs et permet une variation de +/- 10%
- Il **revient aux collectivités d'adapter les grammages aux besoins des convives** dans leurs documents contractuels



Ces recommandations sont en cours de révision dans le cadre du GT Nutrition du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), qui a pris le relais du GEM-RCN

Question : quels sont les principaux leviers pour favoriser une alimentation durable en restauration collective ?

Répondez sur Wooclap



- 1 Allez sur wooclap.com
- 2 Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement
ALIMDURABL

Votre vote wooclap s'affichera ici



Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**



Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Les 3 piliers de l'alimentation durable

1 Les approvisionnements

- Orientation vers une production agricole et des filières agro-alimentaires plus respectueuses de l'environnement
- Soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique



2 Les pratiques alimentaires

- Diversification des sources de protéines (intégration des légumes secs et diminution des protéines d'origine animale)
- Respect de la saisonnalité des produits
- Favoriser des circuits courts de proximité

3 La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire
- Valorisation des excédents



EGALIM, un cadre réglementaire pour la transition

La loi **EGAlim** du 30 octobre 2018, pose un cadre d'évolution ambitieux pour la restauration collective publique.

Elle a été complétée par les lois **AGEC** (2020) et **Climat-Résilience** (2021).

Les objectifs de ces lois :

- Augmenter la part de produits de qualité et durables dans l'assiette
- Informer les convives
- Diversifier les sources de protéines
- Limiter l'usage du plastique
- Réduire le gaspillage alimentaire



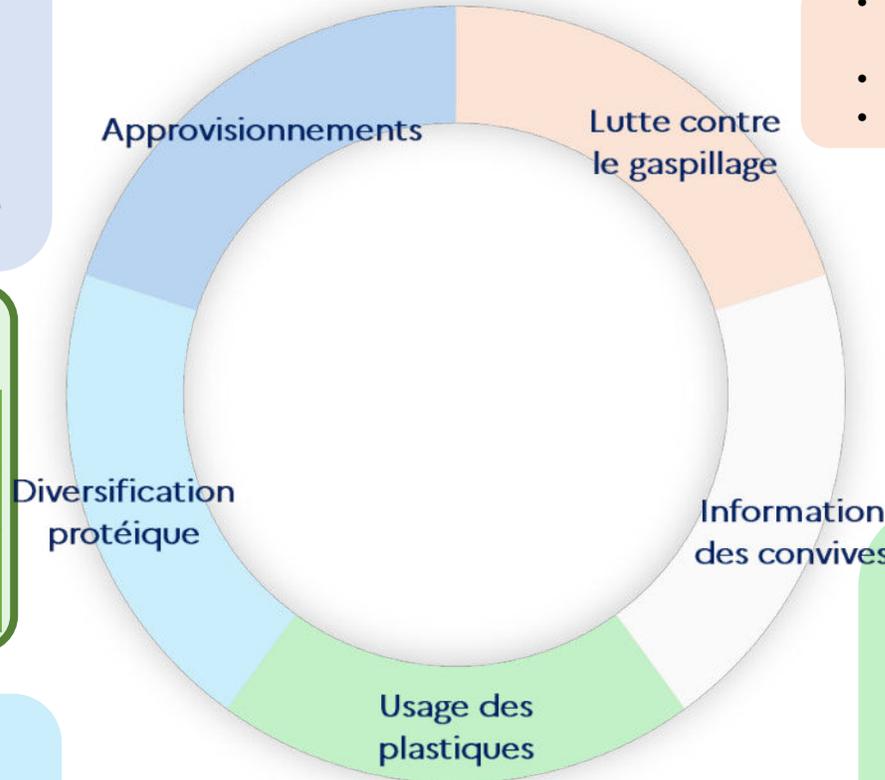
Focus sur les obligations réglementaires

- 50% de produits durables et/ou de qualité dont 20% minimum de bio en 2022 (restau coll publique) ou 2024 (restau coll privée) en France hexagonale
- 60% de produits durables et / ou de qualité pour les viandes et poissons depuis janvier 2024 (100% pour les services de l'Etat)

FOCUS MARTINIQUE

| | 2022 – 2025 | 2026 - 2029 | 2030 + |
|----------|-------------|-------------|--------|
| % bio | 5% | 10% | 20% |
| % EGALIM | 20% | 35% | 50% |

- Plan de diversification protéique (>200 couverts)
- 1 repas végétarien par semaine en restauration scolaire
- 1 option végétarienne quotidienne (menus à choix multiples) dans les restaurants de l'Etat, les universités et enseignements supérieurs



- Mise en place d'un diagnostic et d'une démarche de réduction
- Obligation de don (> 3 000 couverts)
- Objectif -50% en 2025 (AGEC)

- Information une fois par an et affichage sur site, sur la qualité des approvisionnements

- Interdiction des bouteilles d'eau plastique en restauration scolaire (2020)
- Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter, à partir de 2025
- Suppression des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en 2025* en restauration scolaire, universitaire et crèches
- Mise en place de la REP Restauration (2024), qui concerne les cuisines centrales



Reporting obligatoire depuis le 2022 sur Ma Cantine

Zoom sur l'approvisionnement

Chiffres clés du bio

- **6%** des produits (en valeurs) sont bio en restauration collective en 2023 contre 7% en 2022
- **83%** du bio consommé en France est d'origine France (2023 tous types de restauration)

Bilan des télédéclarations sur Ma cantine (national)

- 21% des sites de restauration ont effectué leur télédéclaration
- 12 % de produits bio
- 25 % de produits durables et / ou de qualité
- Administration & éducation: secteurs les plus avancés (14-17% de bio)
- Santé & médico-social: secteurs à la traine (4-5% de bio)

Principales explications fournies par les communes

- **Coût des denrées** (56% des répondants),
- **Manque de diversité / quantité dans l'offre** (40%)
- **Contraintes logistiques** (38%)

FOCUS MARTINIQUE

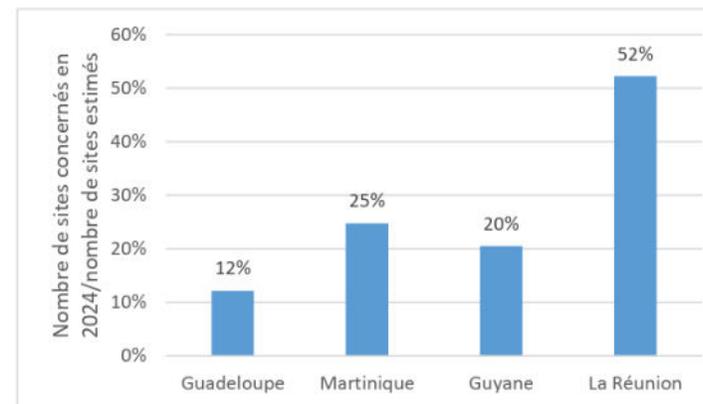


Figure 11 : Part de sites de restauration collective ayant télédéclaré par rapport au total de sites estimés (en %), par DROM **137 sites ont effectué leur télédéclaration en 2024 en Martinique.**





Approvisionnement Bio Local en restauration collective

*Témoignages de cuisiniers
en Pays de la Loire*

Zoom sur l'approvisionnement

3 étapes pour améliorer
l'approvisionnement durable en
restauration collective :

- 1 - Recenser l'offre existante et la comparer
aux achats actuels
- 2 - Analyser les enjeux contractuels,
financiers et organisationnels
- 3 - Élaborer un plan d'actions à court et
moyen terme



Zoom sur la végétalisation des menus

90% des communes proposent un choix de menus végétariens en 2023

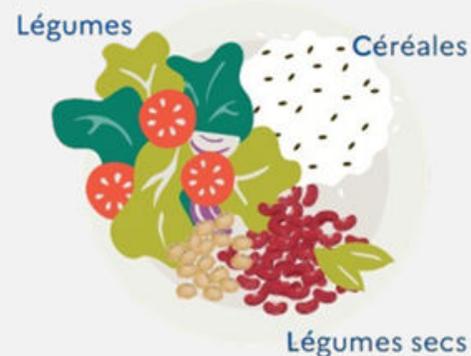
Freins persistants :

- Manque de connaissances sur les bienfaits nutritionnels des végétaux
- Lacunes sur la réglementation
- Besoin de compétences en cuisine adaptées au végétal, non intégrées dans les formations initiales
- Blocage culturel et résistance au changement d'habitudes alimentaires

Source : enquête AMF 2024 restauration scolaire

Étapes clés :

- Etat des lieux de la situation actuelle
- Elaboration d'un plan d'action
- Sensibilisation et implication des convives
- Evaluation de la satisfaction des convives





Utilisation des légumes secs en restauration collective

Témoignages de cuisiniers en Hauts de France

Impact de la transition écologique sur le coût de la restauration collective

Résultats clés de l'étude « coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? », 2023, ADEME / Le Basic - Citexia

Lien vers le communiqué de presse

Lien vers les livrables de l'étude

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME

COÛTS COMPLETS ET RECETTES FINANCIÈRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE : QUELLES MARGES DE MANŒUVRE POUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ?

RAPPORT FINAL

Oct. 2023

BASIC Citexia

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME

COÛTS COMPLETS ET RECETTES FINANCIÈRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE : QUELLES MARGES DE MANŒUVRE POUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ?

SYNTHÈSE

Oct. 2023

BASIC Citexia

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME

CANTINES BIO ET ZÉRO DÉCHET : COMBIEN COÛTE LA TRANSITION ?

Une étude de l'ADEME montre que la hausse des coûts liée à la transition écologique pour les cantines scolaires est modérée, mais aussi qu'elle peut être en partie compensée.

50% DE PRODUITS DURABLES (végétarien habitudoire + resto de grillage alimentaire) = 20% de réduction des coûts par rapport à un repas classique.

+3,2% (coût moyen d'un repas) : hausse des coûts due à la transition écologique.

+11,9% (coût moyen d'un repas) : hausse des coûts due à la transition écologique.

25% (coût moyen d'un repas) : hausse des coûts due à la transition écologique.

RESTAURATION SCOLAIRE : QUEL COÛT POUR LA TRANSITION ?

Coût complet moyen d'un repas en 2018 = 8,72 €

Administratif : 13% (Personnel, fonctionnement)
Encadrement des enfants : 31,5%
Externalités monétaires : 4,2%
Fabrication : 43% (Matériel, fonctionnement)
Distribution : 8% (Transport, fonctionnement)

Les denrées alimentaires ne représentent que 25% du coût d'un repas en cantine scolaire.

Coût des émissions de gaz à effet de serre
Coût de la gestion des déchets
Coût de dépollution de l'eau
Empreinte spatiale d'un repas
Surfaces importées à risque de déforestation
Consommation d'énergie liée aux laissons froides
Exposition aux pesticides

L'effet Egalim

25% de produits bio = 1 repas végétarien par semaine = 20% de grillage

Situation initiale Egalim

des coûts comptables en moyenne

Mais aussi une baisse des externalités ... qui s'écarterait si l'établissement se souciait des critères d'Egalim.

Pour que la transition écologique profite à toutes et tous

Les surcoûts liés à la transition peuvent amoindrir les risques de vulnérabilité alimentaire générés par les foyers modestes en raison de la politique tarifaire.

Plus important pour les communes à majorité de foyers modestes, ce risque peut être réduit grâce à une politique tarifaire optimisée et un soutien de l'Etat ciblé sur ces communes.

BASIC Citexia

Coût complet d'un repas en restauration scolaire

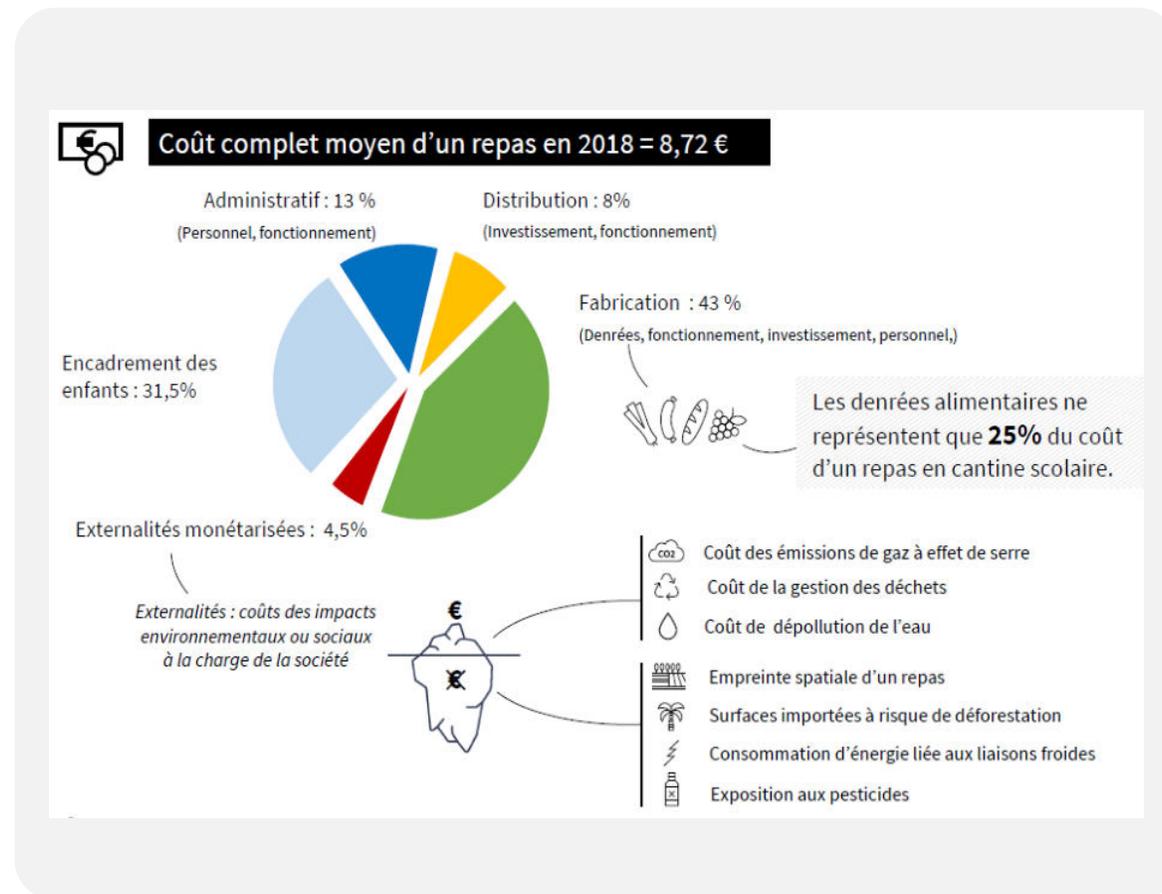
Messages clés

Achat des denrées alimentaires = 1/4 des coûts

Encadrement des enfants = 1/3 des coûts

Coûts comptables de la pause méridienne globalement **similaires selon le type de structure et les modalités d'organisation** du service (différence < 6%)

Externalités environnementales et sociales: une petite partie monétarisée aujourd'hui



Repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

Impact d'Egalim sur les coûts complets



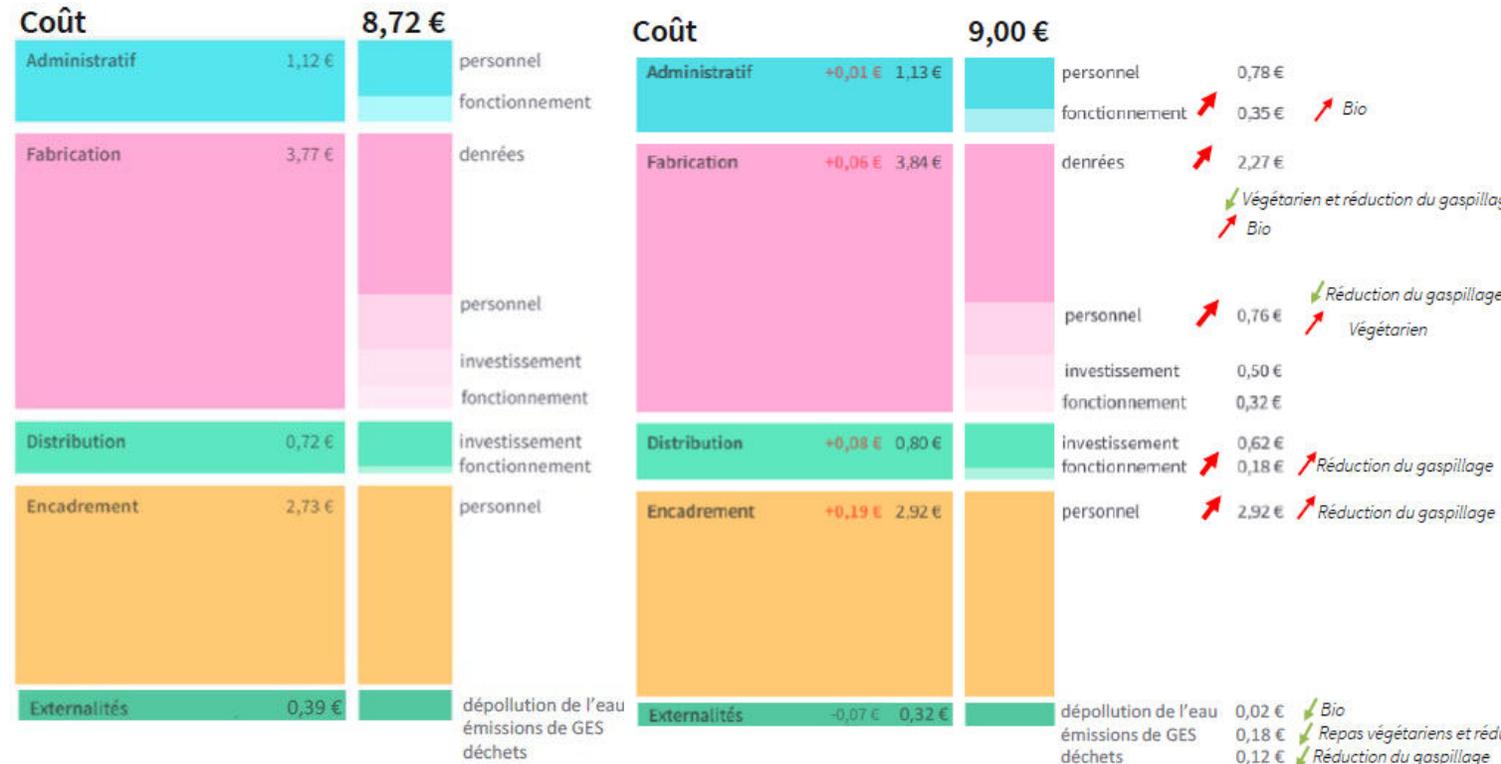
Messages clés

Mise en œuvre de la loi EGalim : une augmentation mesurée des coûts complets de +3% environ par rapport à 2018

Combinaison des différents leviers de transition (bio, réduction du gaspillage, végétarien) nécessaire pour maîtriser les surcoûts

2018 : 6% de bio, 0 repas végétarien

20% de bio, 20% repas végétariens, 20% réduction du gaspillage alimentaire



Repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

Impacts de scénarios de transition allant + loin qu'EGalim

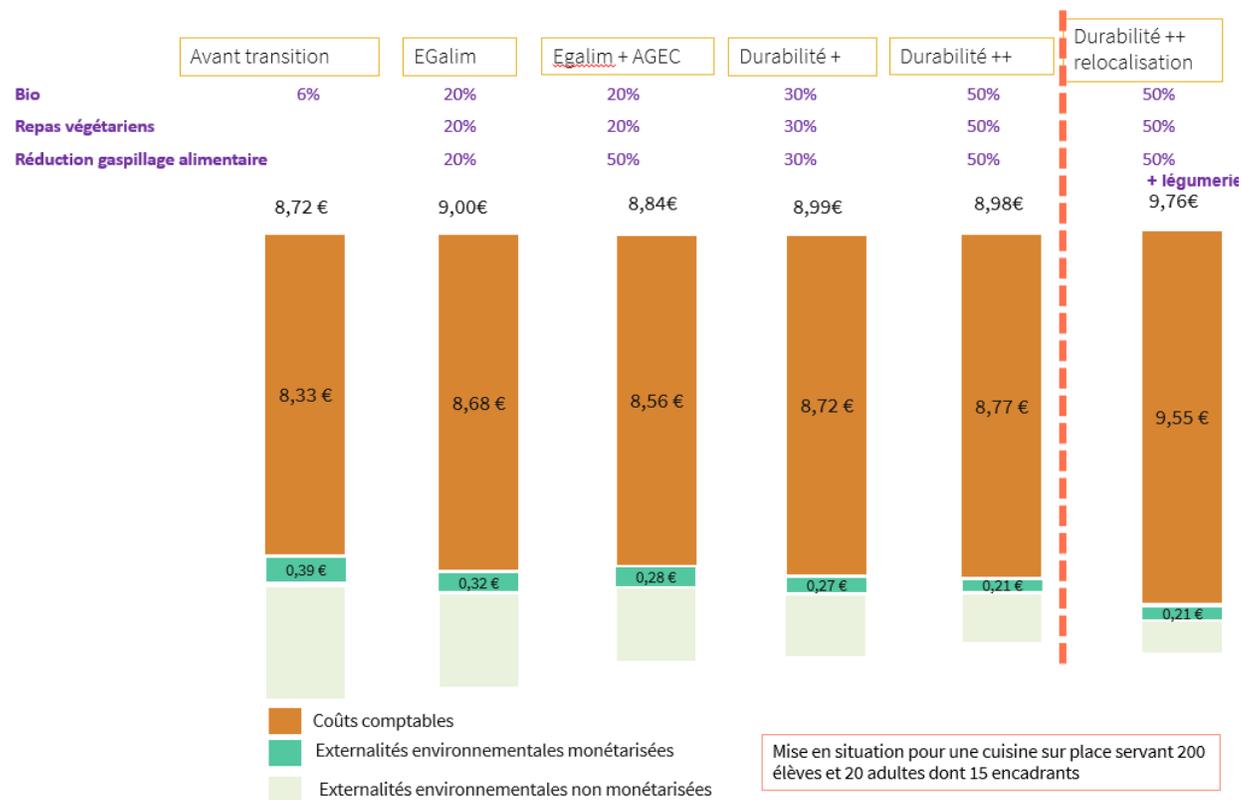


Messages clés

« Coût d'entrée » de la transition pour mettre en œuvre EGAlim, qui reste modéré: +3% environ

+ les leviers de durabilité sont activés, + les surcoûts sont compensés

Cas particulier du scénario durabilité ++ / relocalisation: coût d'entrée plus élevé : mutualisation entre collectivités ? Accompagnement financier pour les investissements initiaux ?



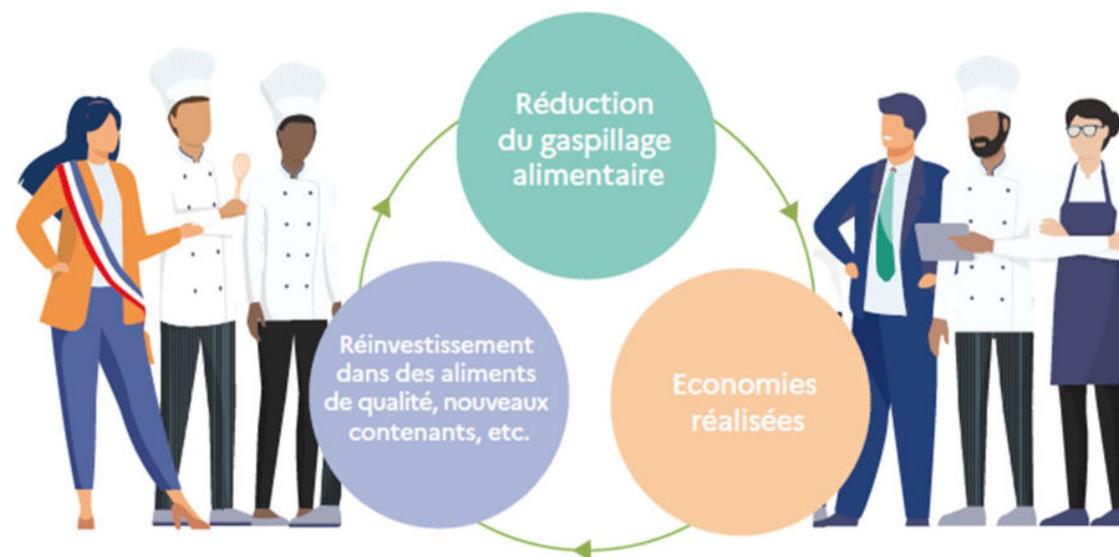
Pourquoi agir ?

- 1 Offrir une alimentation de qualité, diversifiée et équilibrée aux convives
- 2 Accompagner la transition de la chaîne agro-alimentaire, avec une alimentation ancrée dans le territoire qui rémunère justement les différents acteurs
- 3 Répondre aux obligations réglementaires (Loi EGAlim etc...)

La restauration collective : un levier clé de transition piloté par les collectivités

- 4 Redonner du sens aux métiers de la restauration en mobilisant les équipes avec des projets autour de l'alimentation durable
- 5 Maîtriser les coûts

BONNES PRATIQUES, VERS UNE BOUCLE VERTUEUSE :



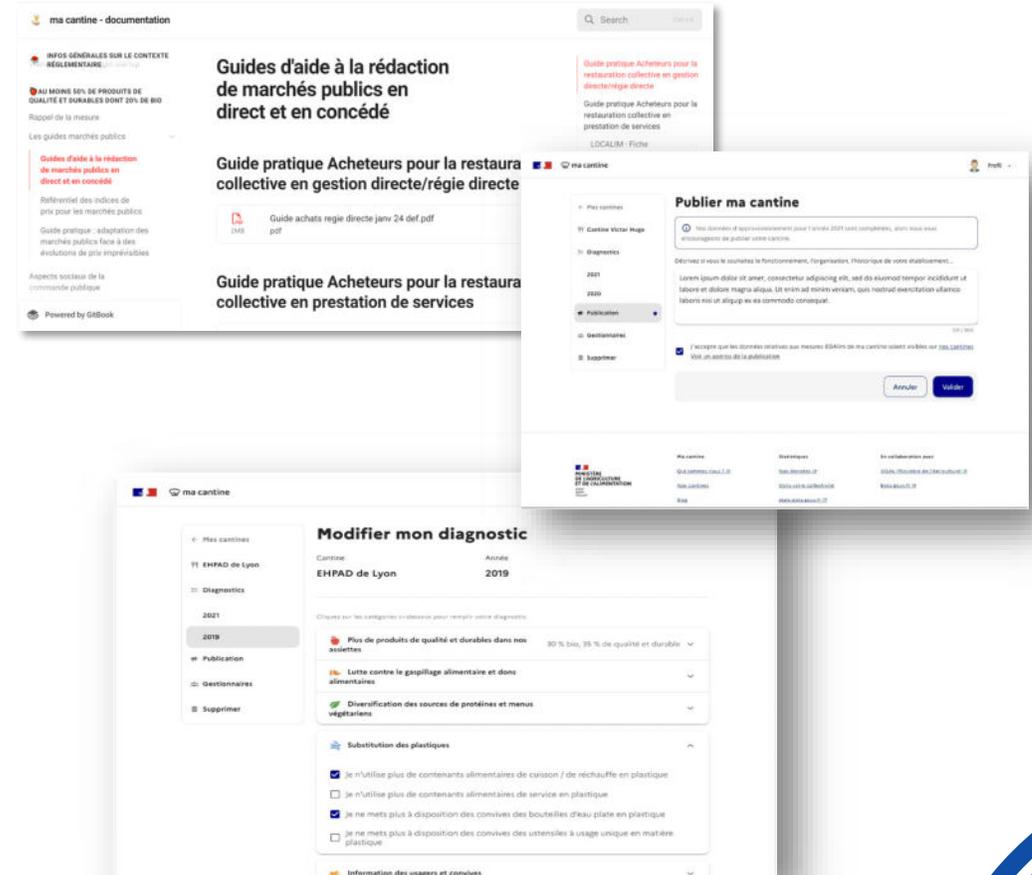
Les outils pour agir



ma cantine

Double objectif de la plateforme de l'Etat

- **Une interface de télédéclaration obligatoire** pour les gestionnaires de cantine (objectifs EGALIM) centre de ressources
- **Une boîte à outils** : mise à disposition des gestionnaires de cantines les informations nécessaires à la compréhension de la loi, des outils pour suivre les avancées et informer les convives



Les outils pour agir

Centre de ressources Economie-circulaire.ademe.fr

- Boîte à outils de l'ADEME : plate-forme destinée aux acteurs de la restauration collective avec des ressources disponibles concernant l'approvisionnement, les pratiques alimentaires, le gaspillage alimentaire, etc...
- Rappel du cadre réglementaire, outils pratiques et méthodologiques, espace de partage d'expériences.

The screenshot shows the website interface for 'Economie Circulaire Centre de ressources ADEME'. The top navigation bar includes 'Accueil', 'Entreprises', 'Collectivités', 'L'essentiel sur l'économie circulaire', and 'Aide et contact'. A search bar is located on the right. The 'Collectivités' menu is expanded, showing a list of topics. The main content area features a prominent green banner with the text 'Alimentation durable pour les collectivités'. Below this, there are several sections of text and links, including 'Qu'est-ce qu'un système alimentaire durable?', 'Ressources recommandées par l'ADEME sur l'alimentation durable', and 'Ressources recommandées par l'ADEME sur la restauration collective'. A call to action button is visible at the bottom right of the main content area.

S'abonner à la lettre d'actualités trimestrielle « Alimentation Durable » de l'ADEME : <https://cloud.contact.ademe.fr/inscriptionAD>

Les outils pour agir

Focus sur quelques outils mis à disposition dans le centre de ressources [Economie-circulaire.ademe.fr](https://economie-circulaire.ademe.fr)



Guides produits par le
CNRC (conseil national de
la restauration collective)



Rejoindre des démarches d'engagement

Diversifier les protéines



Substituer le plastique



S'approvisionner de façon durable



Réseau Manger Bio, SCIC qui regroupe des plateformes de distribution bio locales et des partenaires sur l'ensemble du territoire français.

Plateforme Agrilocal, outil qui met en relation les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits alimentaires sur un même territoire.

Les outils pour agir

Label RUP



Label commun aux régions ultra-périphériques visant à faire connaître les produits agricoles régionaux et les intégrer dans la restauration collective

FOCUS MARTINIQUE



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

21 lauréats de l'appel à projets 2024-2025

Vers une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat



5. Projet d'essaimage

Une alimentation de qualité pour tous en Guadeloupe, Martinique et Guyane : engagement et essaimage des bonnes pratiques

PORTEUR DE PROJET : Restau'co

DESCRIPTION

La Guadeloupe, la Martinique et la Guyane représentent plus d'un million de concitoyens. La restauration collective y est très présente par le biais de la restauration scolaire, universitaire, des crèches et des hôpitaux qui permettent l'accès à tous à une alimentation durable et de qualité. C'est un enjeu important pour la population et les filières agricoles.

Le présent projet porté par Restau'co, a pour objectif d'impulser une dynamique d'amélioration continue de la restauration collective des Antilles-Guyane, en s'appuyant sur la démarche Mon Restau Responsable®, des acteurs locaux engagés (Légumes de France, les PAT, CANGT, Crous Antilles-Guyane) et l'accompagnement d'ambassadeurs locaux (diététiciens avec l'AFDN et référents restauration collective). Cette dynamique accompagnera les établissements de la restauration collective de chaque secteur vers l'atteinte des objectifs EGAlim et leur suivi sur ma-cantine, grâce au développement d'outils dédiés adaptés à leurs particularités de DROM-COM.

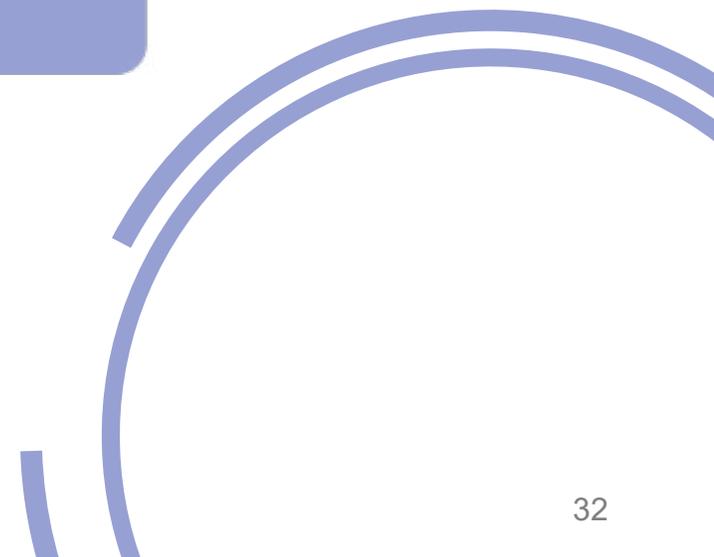
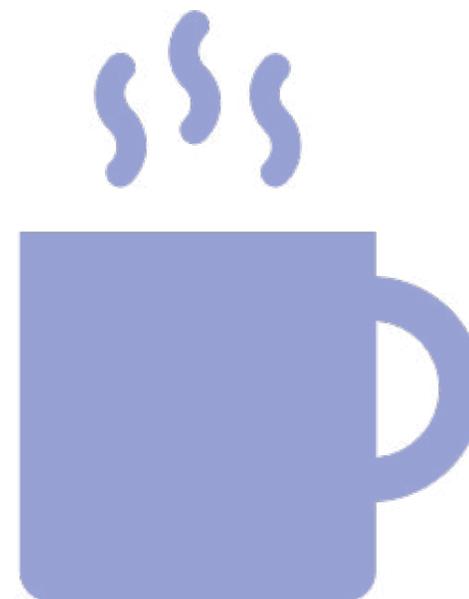
Contact : mc.rollin@restauco.fr

Avez-vous des questions ?



Pause café

Retour en salle à 11h00



Témoignage #8

SOGES

Michael Laguerre - Directeur de site



SOCIÉTÉ DE GESTION
D'ÉQUIPEMENTS DU SUD

Sogges,



« Quand les élus deviennent des entrepreneurs de services publics »

Les élèves du premier degré comme client final

- **Les élus du Sud de la Martinique ont en 2016 créé une Société Publique Locale** pour:
 - reprendre en main la production et la livraison de repas pour les scolaires,
 - exploiter des équipements sportifs notamment les futurs équipements communautaires.
- Cela dans le but de satisfaire les besoins des élèves du sud et de leur offrir la possibilité d'accéder à une alimentation équilibrée et à des activités sportives encadrées.



RESTAURATION

Scolaire 1^{er} degré

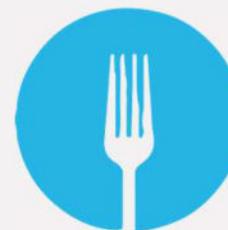
La SOGES est une SPL créée depuis juin 2016,

Elle possède 3 actionnaires publics

La communauté d'agglomération de l'Espace Sud Martinique, la ville de Les Anses d'Arlet et la ville de Le François

3 cuisines centrales exploitées: Ducos - Rivière Salée – Rivière-Pilote

- Production et livraison en liaison froide et chaude
- 8 500 repas/jour dont 85 PAI
- 63 satellites livrés



Personnes Agées

- Production en liaison froide et liaison chaude à Ducos
- 30 repas/jour ville de Les Anses d'Arlet
- 60 repas / jour ville du François

CLSH et Autres prestations

- Pour les villes de Les Anses d'Arlet et du François



POLITIQUE NUTRITIONNELLE



- **La SOGES propose à ses convives des repas équilibrés respectant le GEMRCN OUTRE MER .**
- **Les menus sont établis sur un cycle de 5 à 7 semaines.**

Ils sont composés de quatre éléments :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un accompagnement
- Un dessert

Nos menus sont validés trimestriellement par une commission de menus composée de :

- L'élue déléguée à la restauration intercommunale
- Les 12 Responsable des Caisses des Ecoles
- De nutritionnistes et de diététiciennes de la SOGES et de la CAESM
- Des représentants des Fédérations des Parents d'élèves
- Des responsables de la restauration de la CAESM



RESTAURATION

Scolaire 1^{er} degré



En matière de réglementation, nous sommes soumis aux mêmes règles que les sociétés de restauration collective hexagonales.

Toutefois, Pour la loi Egalim nous avons un décret spécifique qui fixe des **seuils** adaptés concernant:

- **La part de denrées alimentaires de qualité et durables (produits avec signe de qualité),**
- **La part de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique (produits certifiés Bio),**

entrant dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon.

➤ du 01/01/2022 au 31/12/2025 **20 % produits dits de qualité et 5 % de produits bio**

➤ du 01/01/2026 au 31/12/2029 **35 % produits dits de qualité et 10 % de produits bio**

Données SOGES (ma cantine) en 2024: 0% de bio et 16% de produits de qualité
en 2023: 0% de bio et 5% de produits de qualité



MENUS SOGES



Du « Fait maison » par nos équipes

Gâteaux (banane / patate douce ...)

Riz /vermicelles/semoule au lait

Flans (Au Giraumon, Au Coco..)

Tartes salées et sucrées

Soupes (CALALOU ...)

ET

Des Repas « Végéta'tous » (1fois/sem EGALIM)

Dombrés de lentilles/ haricots rouges

Pâtes à la crème et au fromage

Chili sin carné à base de manioc

Pâte bolognaise à base de manioc

Soupes variées



Nos repas pour les élèves atteints de troubles de la santé /
PAI

Une volonté politique d'égalité d'accès au service



L'UCP de DUCOS est dédiée à la production de ces 85 repas/ Jour

| Nos déclinaisons | |
|-------------------|---------------------|
| Sans sel | Sans lait |
| Sans poisson | Sans gluten |
| Sans volaille | Sans fruits à coque |
| Sans ananas | Sans œuf |
| Sans légumineuses | Sans crustacés |

- La SOGES travaille en collaboration avec une Allergologue et sa diététicienne.
- Un guide interne relatif à la production des PAI a été mis en place.



PLAN D' ACTIONS POUR DES ACHATS DE PROXIMITE



- Adapter notre politique d'achat de denrées alimentaires,
- Maintien d'un sourcing régulier des produits et services disponibles sur l'île,
- Détection des nouveaux fournisseurs,
- Test des nouveaux produits sur le marché local,
- Allotissement des AO pour tenir compte de la réalité locale (38 lots),
- Analyse de la pertinence de l'usage des indices de révision des prix 972 ou nationaux,
- Choix d'un critère d'attribution relatif au nombre d'intermédiaires entre le producteur et la SOGES,
- Analyse pour un usage de la théorie des mini et/ou petits lots,
- Garantir un paiement des fournisseurs dans un délai raisonnable.



PLAN D' ACTIONS LUTTE ANTI-GASPILLAGE



- Modifier les menus en fonction des retours à la fin de chaque cycle (5 à 7 sem.),
- Utilisation d'un logiciel de gestion des productions,
- Ajustement des quantités de repas à livrer,
- Ajustement régulier des grammages en fonction des menus et des denrées à commander,
- Entretien régulier du matériel pour éviter les pannes,
- Reduction progressive des fonds de sauce pour rendre les menus plus goûteux,
- Encourager les animations dans les satellites,
- Adapter notre politique d'achat de denrées alimentaires,
- Mise en valeur des productions « fait maison »,
- Mise en place de conventions dons de repas (ACISE, PROXIDON).



GESTION DE PRODUCTION

Actions engagées

- Pré-diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cuisines et les restaurants scolaires
- Redéfinition des menus / suppression de certains condiments / identification des denrées les mieux consommées (locales ou importées) / priorité à la saisonnalité
- Adaptation des marchés de denrées alimentaires / critères DD / redimensionnement des lots (38) / achats responsables / circuits courts
- Sourcing des agriculteurs bio et des fournisseurs-producteurs locaux
- Etude prospective sur le maintien des 3 cuisines dans le cadre des lois AGECE et EGALIM
- Contrôle mensuel des consommations de fluides / eau / électricité / gaz / carburant avec des actions correctives.

Actions en cours et à venir

- Animation et évaluation du gaspillage avec l'Espace Sud
- Campagne de sensibilisation des usagers au gaspillage / éducation au goût
- Réflexion avec l'Espace Sud pour une modernisation des productions / nouvelle cuisine intercommunale unique



CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT



Actions engagées

- Etude pour une évolution du conditionnement des repas / suppression du plastique à usage unique / test bacs inox / barquettes en cellulose/ loi AGEC et EGALIM.
- Utilisation de barquettes en cellulose pour le portage des repas à domicile.
- Organisation pour la collecte des bio déchets dans les cuisines/ bacs de tri.
- Mise en service des contenants inox réemployables pour le portage des repas à domicile en septembre 2025
- Renouvellement du parc automobile/ 4 ans en location maintenance .
Formation des chauffeurs « améliorer sa conduite ».



Actions en cours et à venir

- Réflexion avec l'Espace Sud pour un nouveau type de conditionnement des repas réemployables et ou recyclables pour la restauration scolaire.





SIEGE

Zone Artisanale les coteaux
97228 Sainte-Luce



ESPACE PARENTS

Zone Industrielle Champigny
97224 Ducos



CUISINE CENTRALE RIVIERE-SALEE

Quartier Thorailles
97215 Rivière-Salée



CUISINE CENTRALE DUCOS

Rue Jules Ferry
97224 Ducos



CUISINE CENTRALE RIVIERE-PILOTE

Quartier Pomponne
97211 Rivière-Pilote



PISTE CYCLABLE INTERCOMMUNALE

Route du Bac Ducos
97224 Ducos



CENTRE NAUTIQUE DE LES ANSES D'ARLET

Complexe polyvalent de la Batterie, Rue de la Batterie
97217 Les Anses d'Arlet



PISCINE COMMUNAUTAIRE

Quartier Gueydon Ravinière
97270 Saint-Esprit



Site internet : www.soges972.fr

Facebook restauration scolaire: **SOGES**

Facebook activité sportive: **SOGES 972 Sport**

Avez-vous des questions ?

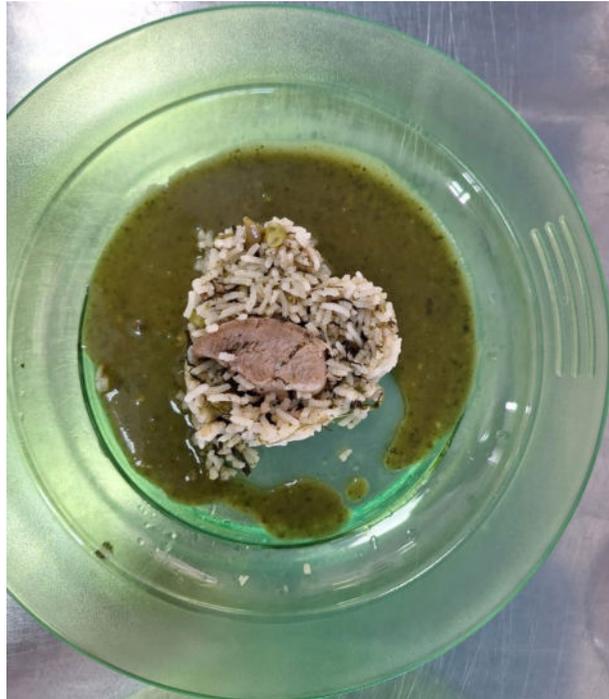


Témoignage #9

Cuisine centrale de Schoelcher

Danièle SALOMON et Michaël ARCHE













Avez-vous des questions ?





15 minutes

Conclusion

Pause déjeuner
... jusqu'à 14h00



4

Les enjeux et outils de gestion du gaspillage alimentaire

- **Définition du gaspillage alimentaire, enjeux et cadre réglementaire**
- **Atelier de mise en pratique**
- **Session de témoignage**

Quizz time !



1

Allez sur
[wooclap.com](https://www.wooclap.com)

2

Entrez le code
d'événement dans le
bandeau supérieur

Code d'événement

ALIMDURABL

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

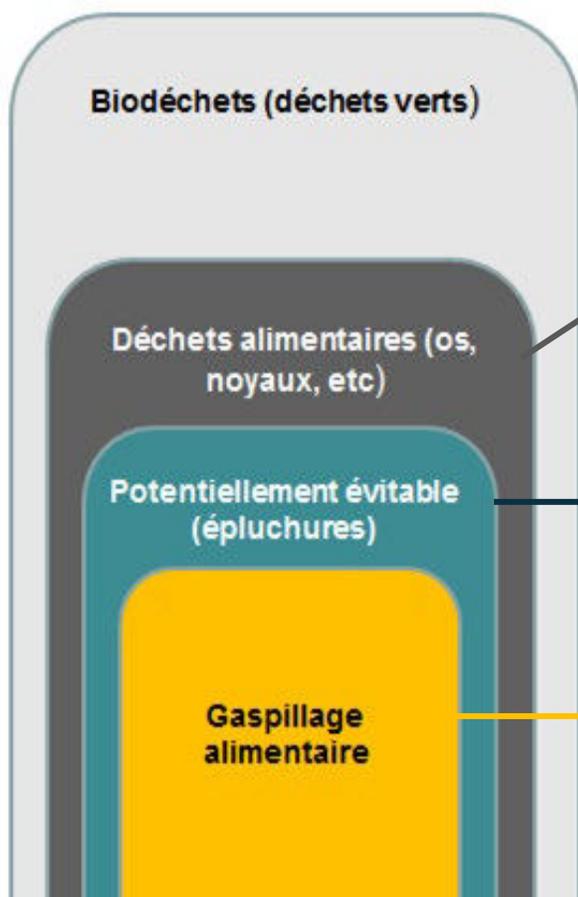
wooclap

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

**La définition officielle
en France :**
Loi AGEC (Fev. 2020)

**« Toute nourriture destinée
à la consommation
humaine qui, à un endroit
de la chaîne alimentaire est
perdue, jetée, dégradée,
constitue le
gaspillage alimentaire »**

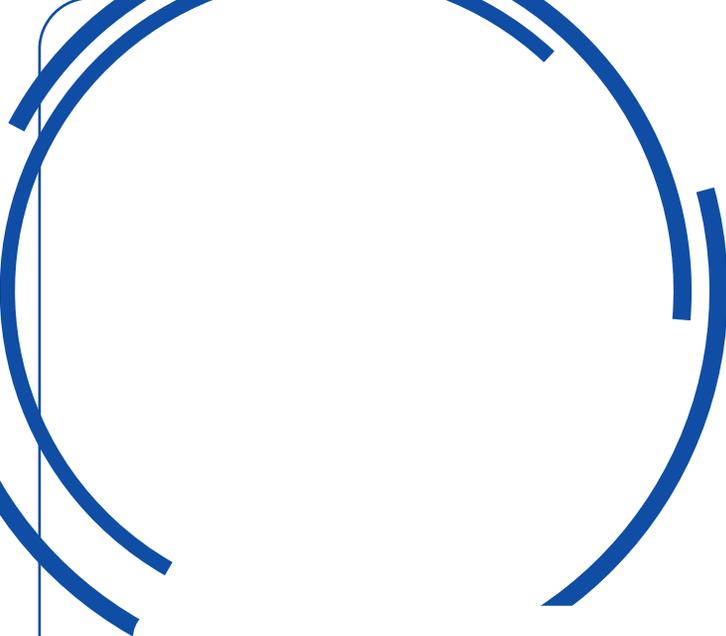
Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?



Déchets inévitables : épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os,...

Déchets potentiellement évitables : peau de pomme de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage,...

Déchets évitables, consommables : restes de plats, de pain,...



Enjeux en matière de gaspillage alimentaire

Les enjeux : Vidéo AGATHE LA PATATE



Déchets alimentaires et Gaspillage alimentaire : quelle différence?

En France, **9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires** ont été produits, parmi eux, **4 millions de tonnes** étaient encore comestibles = **Gaspillage alimentaire**

9,4 millions de tonnes de **déchets alimentaires** ont été produits en France en **2022**

La **moitié**, soit **4, Mt** est du **gaspillage alimentaire**

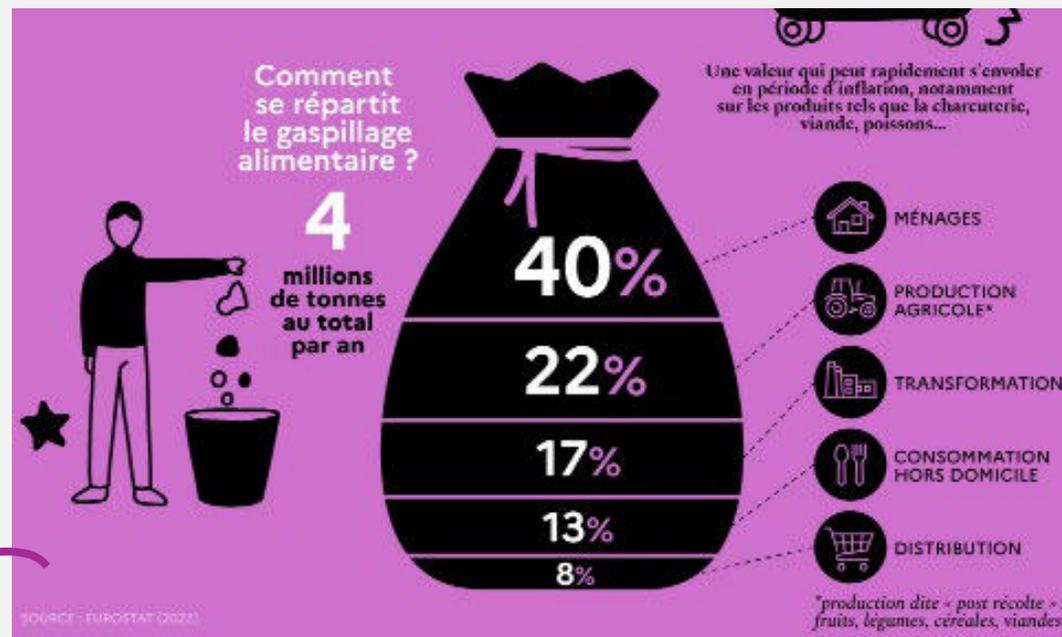
Non comestibles

(os attachés à la viande, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...)



Comestibles

(restes de repas, fruits et légumes dégradés, date limite de consommation dépassée...)



A noter : depuis 2022, la France remonte tous les ans à l'UE des données sur les déchets alimentaires

Dans quels secteurs retrouvent-on le plus de gaspillage alimentaire ?

Pour chaque secteur, quelle est la part
du gaspillage* sur le total des déchets alimentaires ?

*produits comestibles jetés SOURCE : ADEME (2021)



PRODUCTION
AGRICOLE

76%



CONSOMMATION
HORS DOMICILE

49%



MÉNAGES

41%



DISTRIBUTION

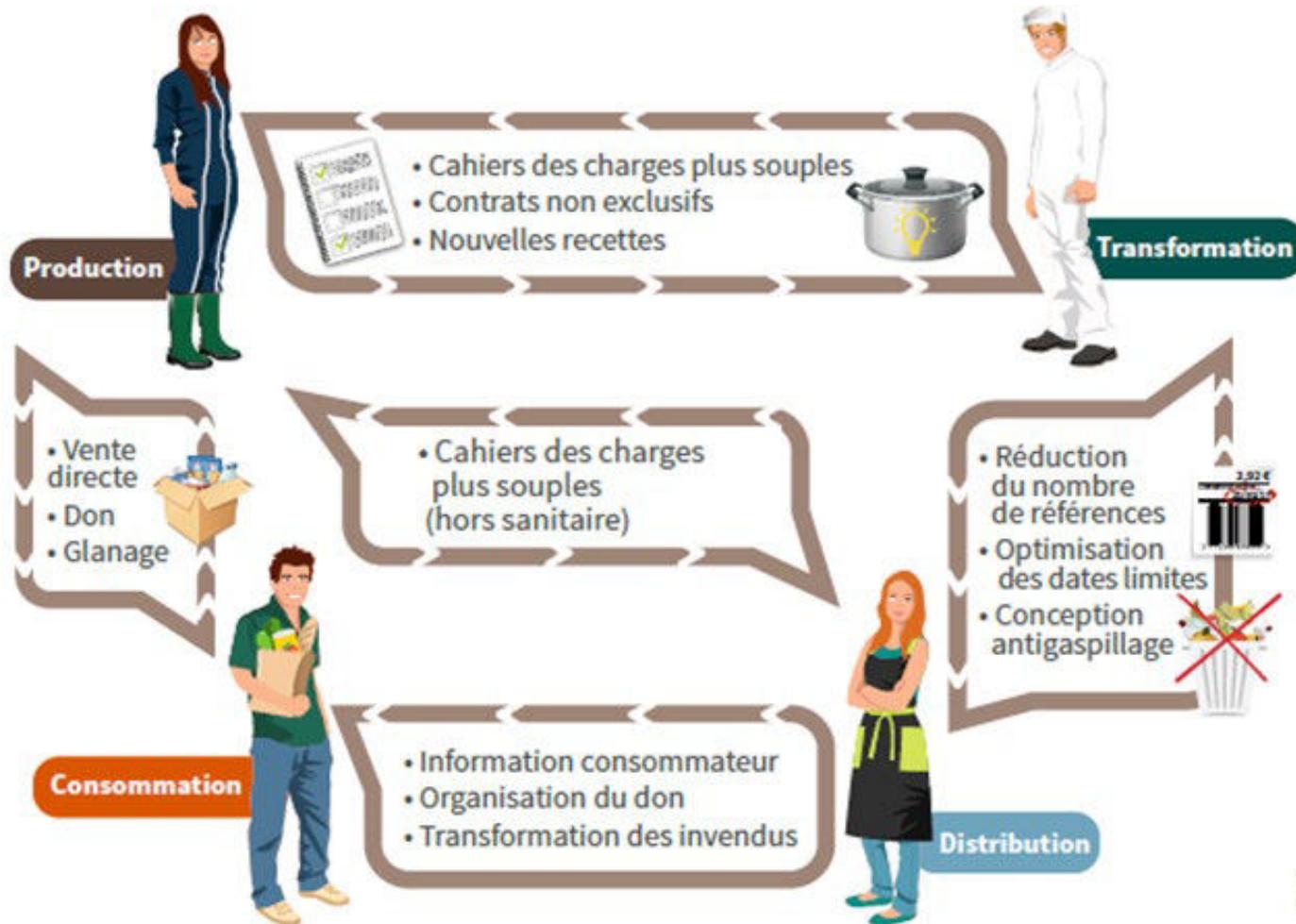
37%



TRANSFORMATION

28%

Des enjeux différents à chaque étape de la chaîne alimentaire



Un jeu d'influences vertueuses entre les acteurs passe aussi par des pratiques commerciales loyales vis-à-vis de la production et une réduction du marketing incitant le consommateur à acheter plus.

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

1 - L'impact économique



Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

2- L'impact social



Etude 2021 – agriculture.gouv

 **1 Français sur 5**

saute certains repas
pour des raisons financières
dont **34% des moins de 35 ans**

 **30%** des Français
ont des difficultés
pour se procurer une
alimentation saine
**avec trois repas
par jour**

62% 
des parents vivant sous le seuil
de pauvreté **se privent souvent
pour leurs enfants**

Plus de **9.3** millions de pauvres
vivent sous le seuil
de pauvreté* 

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

3- L'impact environnemental



Le gaspillage alimentaire est responsable d'environ **3% des émissions de gaz à effet de serre de la France**

Cela inclut les émissions liées à la **production**, au **transport**, à la **transformation**, et à l'**élimination des aliments gaspillés**

Zoom sur la partie « consommation »

Pertes et gaspillages

En g/convive/repas

Restauration collective
et commerciale

138 g



Au foyer
34 g



100
euros

par an et
par personne

Chaque année,
un Français jette

58kg

de déchets
alimentaires

dont

24kg

de nourriture
encore comestible



En martinique

66 kg de déchets alimentaires

dont **24,5 kg** de gaspillage
alimentaire (incluant 9,2 kg
encore dans l'emballage)

source : modecom 2024

Zoom sur le gaspi en restauration collective

3,7 milliards

de repas servis par an

moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =

100 g par couvert
par repas

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette
60 %

Préparé non servi
34 %

Préparation
5 %

SELON LE MODE DE GESTION

Concédée
100 g

Autogérée
110 g

PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé
(centre hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

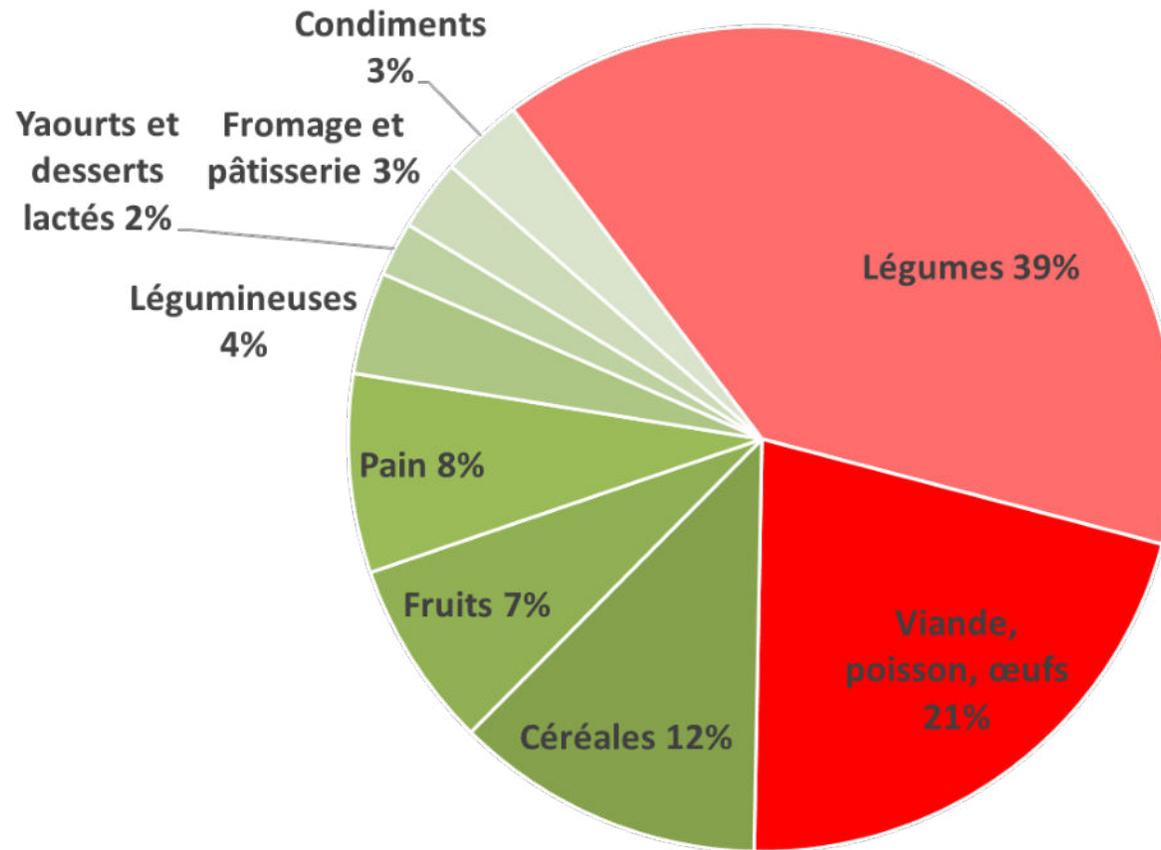
Focus Martinique :

Le Lamentin a
effectué un diagnostic
gaspillage alimentaire
estimant le coût du
gaspillage alimentaire
à **1€/convive/repas**
(2021)

Les causes de ce gaspillage alimentaire en restauration collective

- **En cuisine :** Les menus et recettes → Recettes à retravailler
- Les commandes → Mauvaise estimation des quantités
- La gestion des stocks → DLC dépassées, erreur de manipulation
- La préparation → Surestimation des quantités préparées
- La gestion des restes → Surplus non réutilisés
- **Lors du service :** Service et distribution → Portions mal adaptées, manque d'accompagnement des convives
- **A la fin du service :** Les restes d'assiettes → Manque de temps, question de goût...

Que gaspille-t-on en restauration collective ?



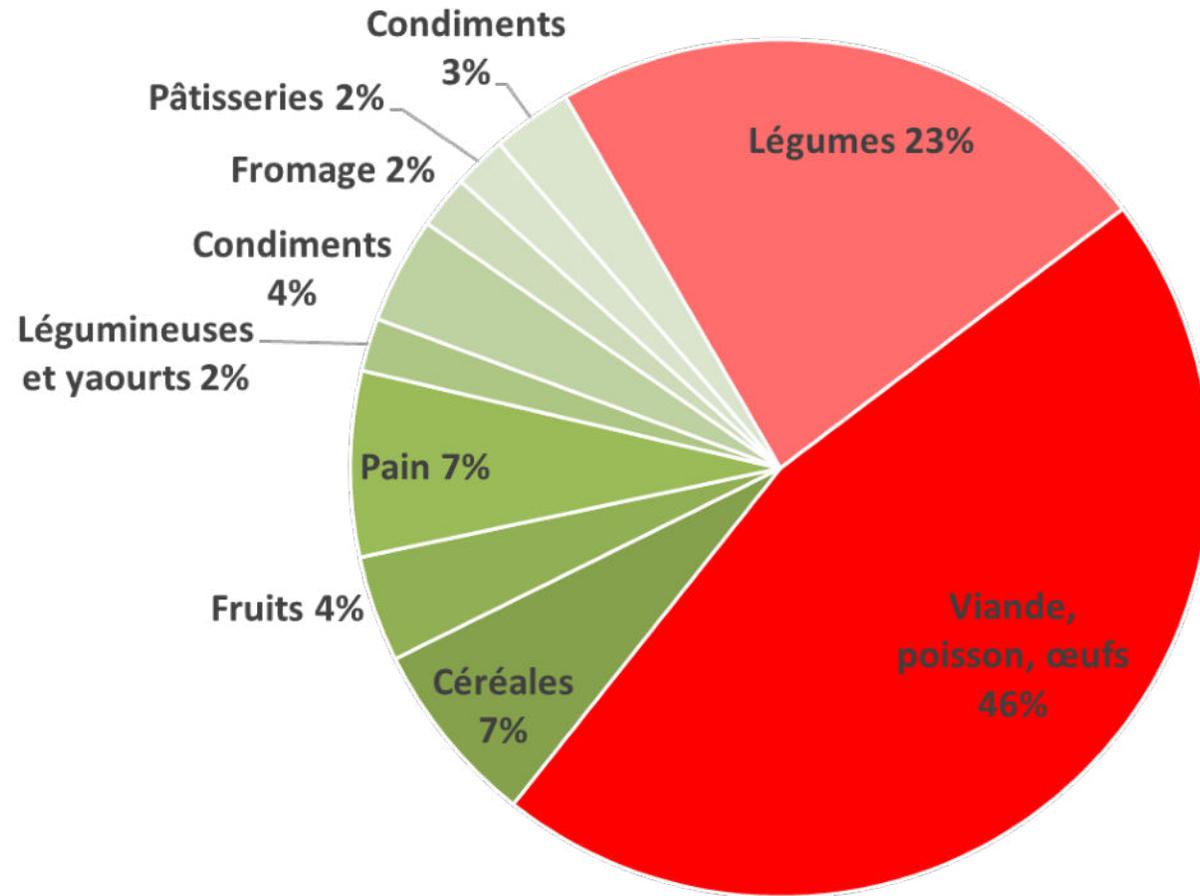
**2 types
d'aliments**

représentent

60% des

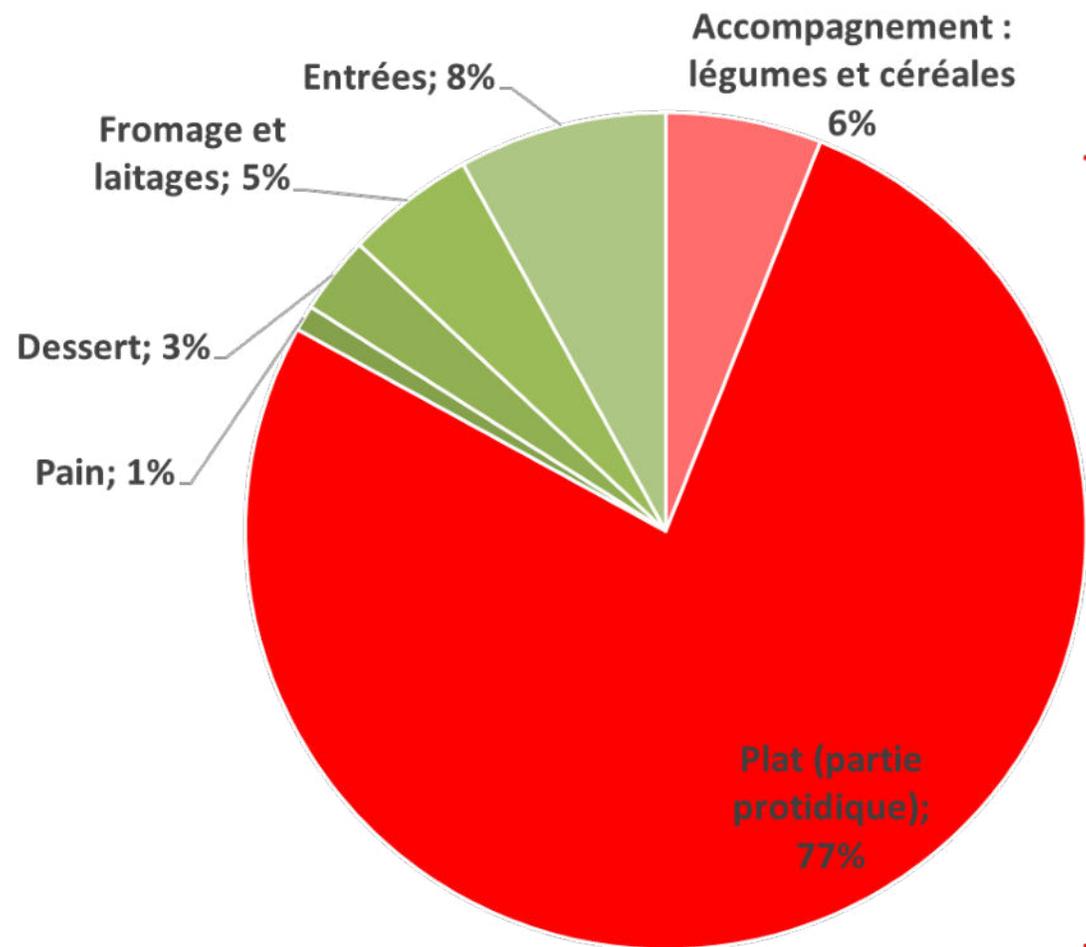
pertes et
gaspillage
alimentaire

Que gaspille-t-on en restauration collective ?



**2 types
d'aliments**
représentent
67% des pertes
et gaspillage
alimentaire dont
la viande,
près de **50%**

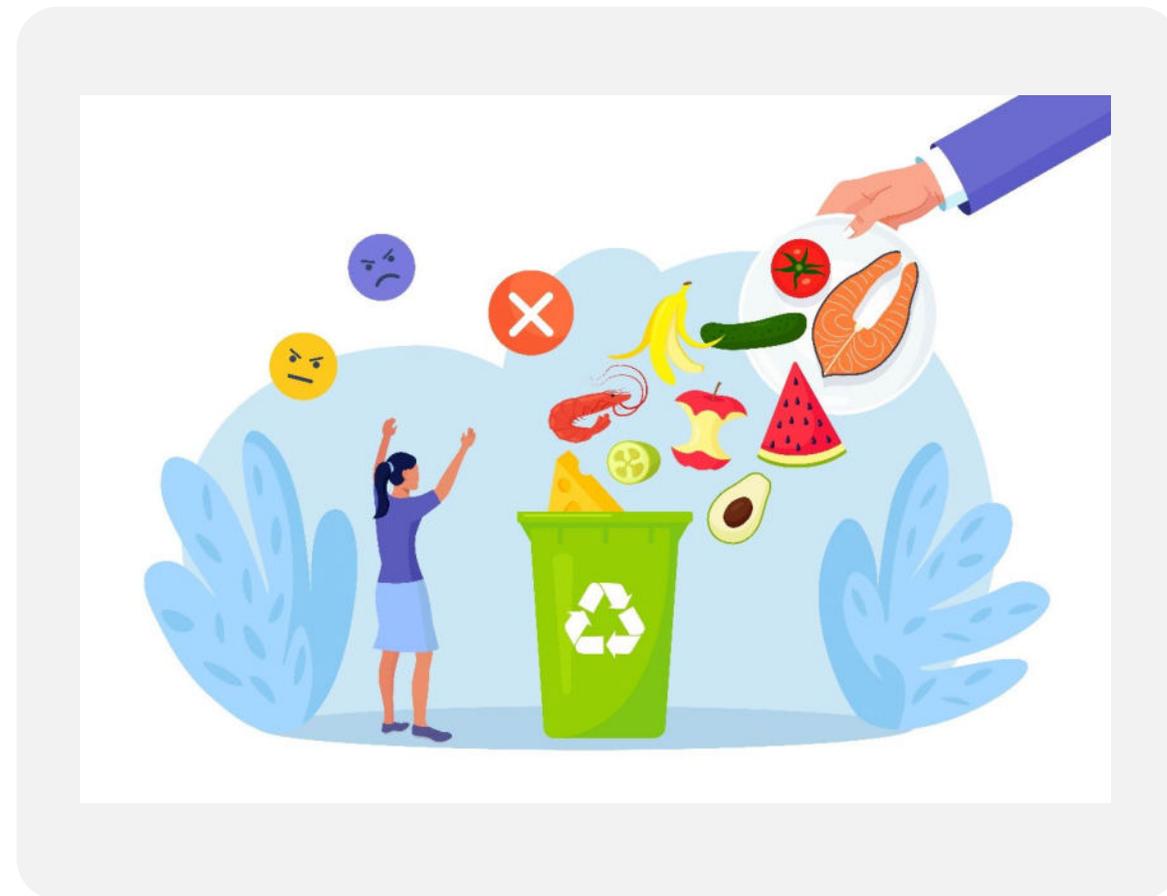
Que gaspille-t-on en restauration collective ?



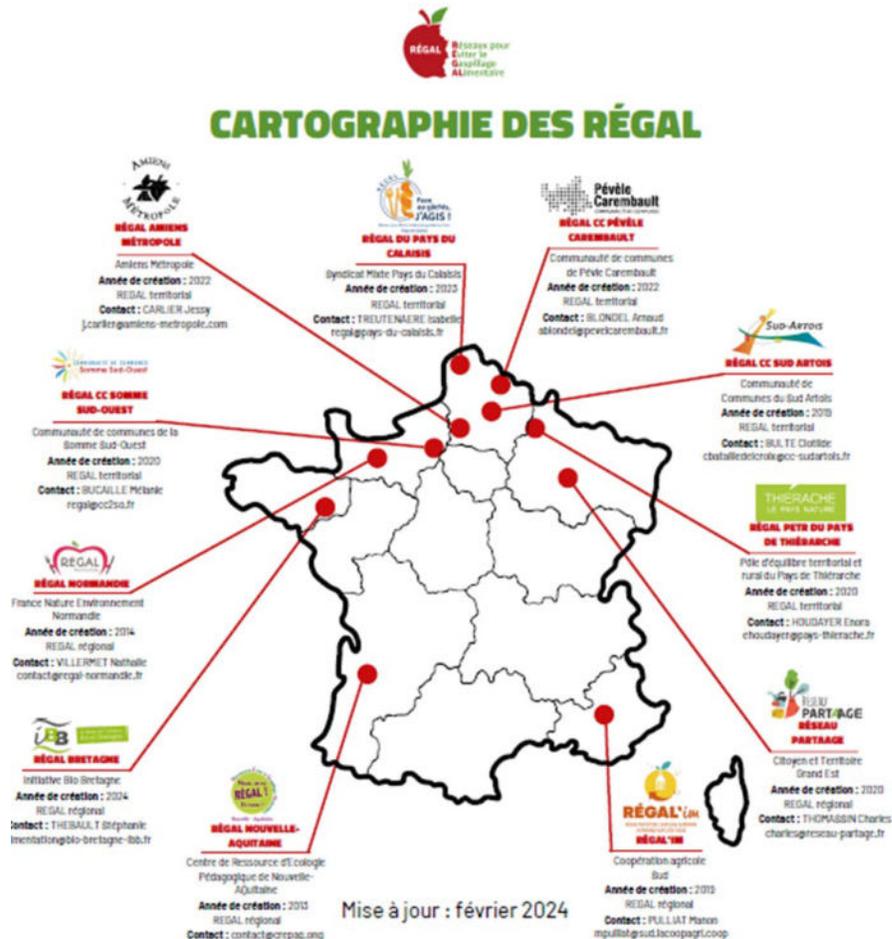
**1 type
d'aliment**
représente
77% des
émissions des
pertes et
gaspillage
alimentaire

Comment expliquer ce gaspillage ?

- Valeur des produits alimentaires ne cesse d'être dégradée (ex de la part du budget dans les ménages)
- Un gaspillage alimentaire peu visible
- Des responsabilités diluées
- Un système en cause ? Surabondance, publicité... profusion = élimination ?



Les dynamiques territoriales



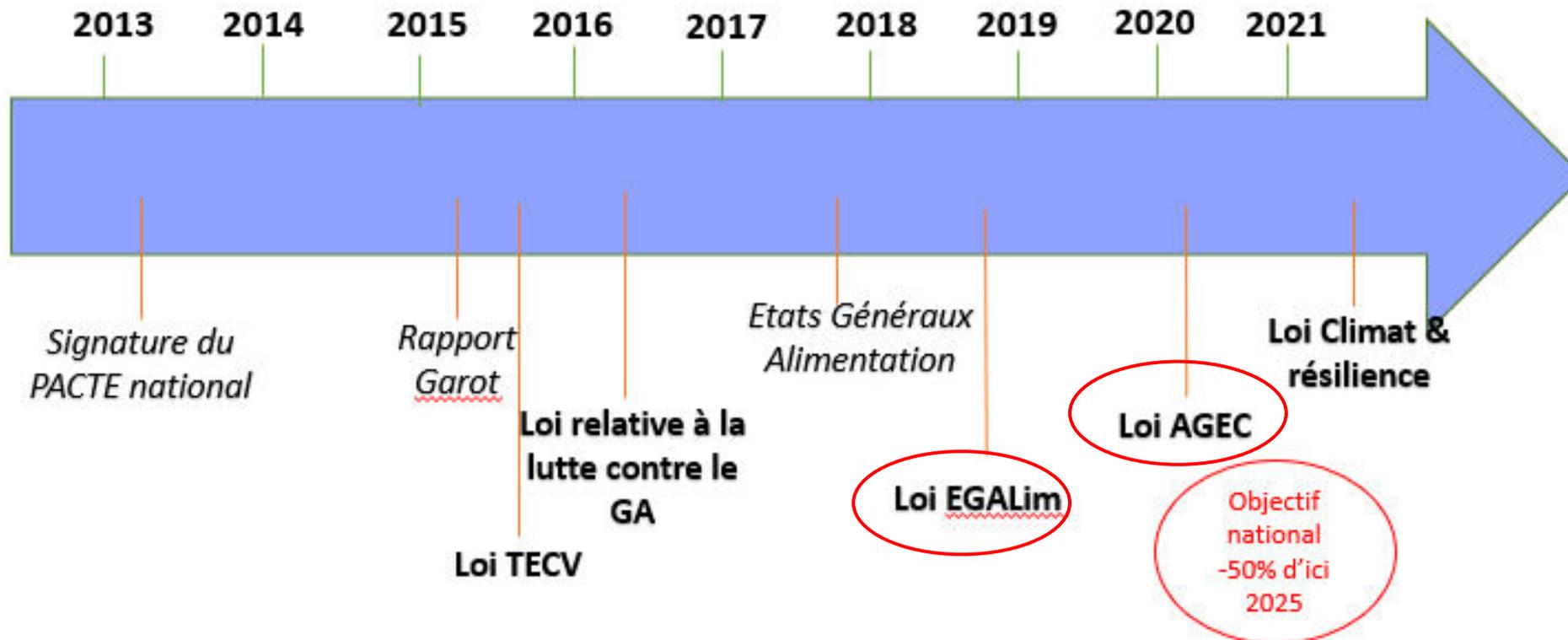
Les RÉGAL :

- Nouvelle-Aquitaine
- Normandie
- PACA
- Grand-Est
- Haut-de-France (x6)
- Bretagne



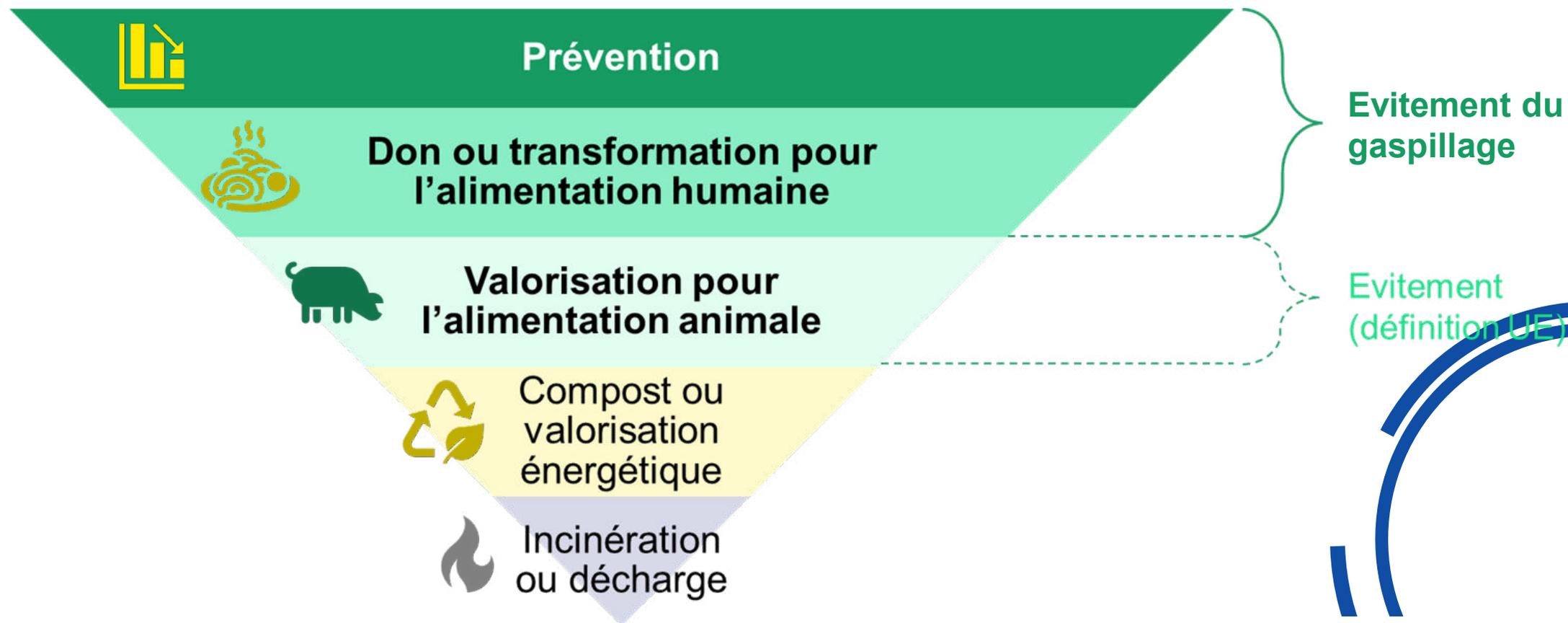
La réglementation en matière de gaspillage alimentaire

Rappel des réglementations depuis dix ans



Loi Garot (2016) : un positionnement fort

Loi Garot (2016) : hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire



Loi EGALIM (2018), focus sur le gaspillage alimentaire

Article 88:

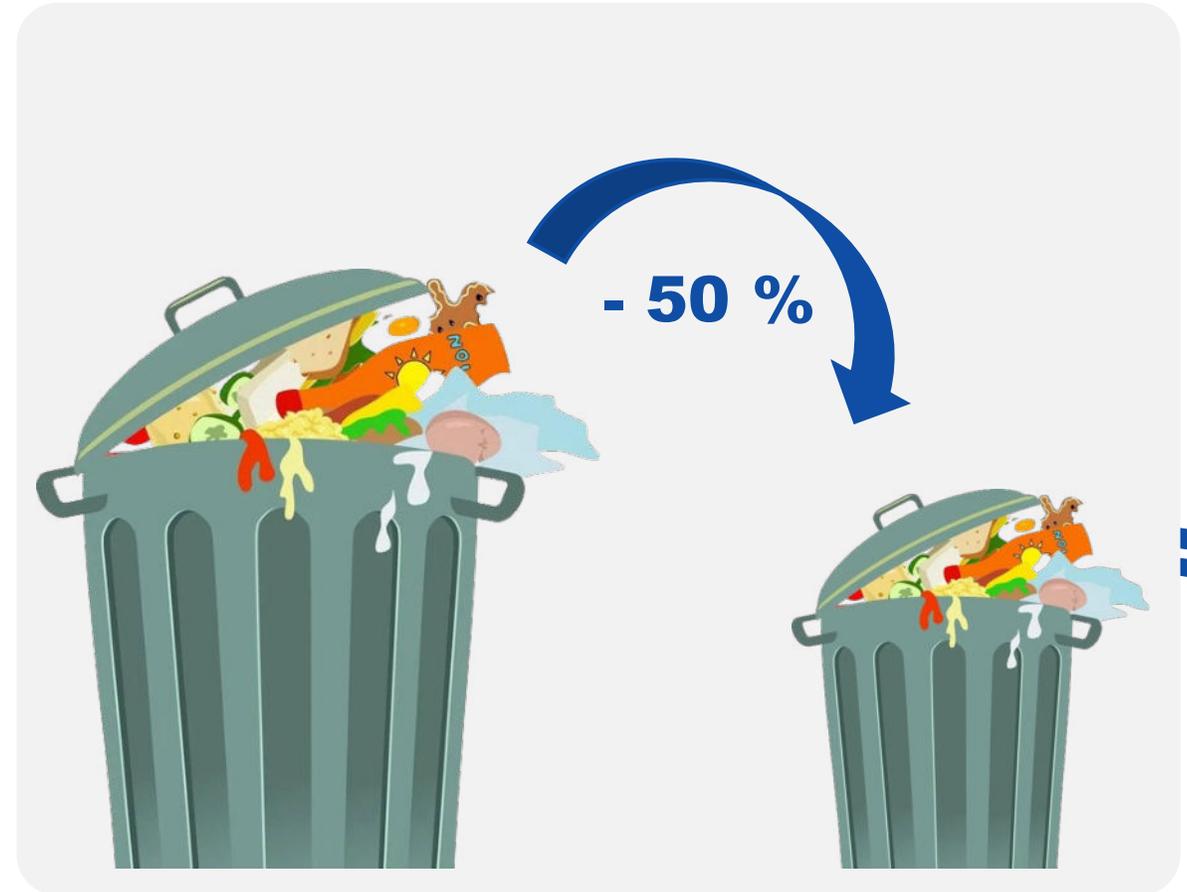
- « **démarche** » => « **diagnostic** » à l'ensemble de la restauration collective (*depuis oct.2020*)
- Extension de l'**interdiction de rendre impropre à la consommation ou à la valorisation** des denrées encore consommable (*depuis janv.2020*)
- « **don** » : *Opérateurs de la restau coll dont le nombre de repas préparés > 3 000 repas/jour (depuis oct.2019)*

Article 62 :

« **doggy bag** » : Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place **doivent mettre à disposition des clients qui en font la demande** des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place (au 1^{er} juillet 2021)

La loi AGEC (2020), focus sur le gaspillage alimentaire

- Officialisation de la définition
- Confirmation des **objectifs nationaux** : **réduction de 50% d'ici 2025 ou 2030 selon les secteurs d'activités**
- Mise en place d'un **label national** « anti gaspillage alimentaire »



Le LABEL anti-gaspillage alimentaire

- Référentiel DISTRIBUTION : grandes et moyennes surfaces, grossistes, métiers de bouche => juin 2023
- Référentiel RESTAURATION : collective et commerciale => juin 2025
- Référentiel TRANSFORMATION => mars 2026



Un référentiel d'objectifs de moyens et de résultats :

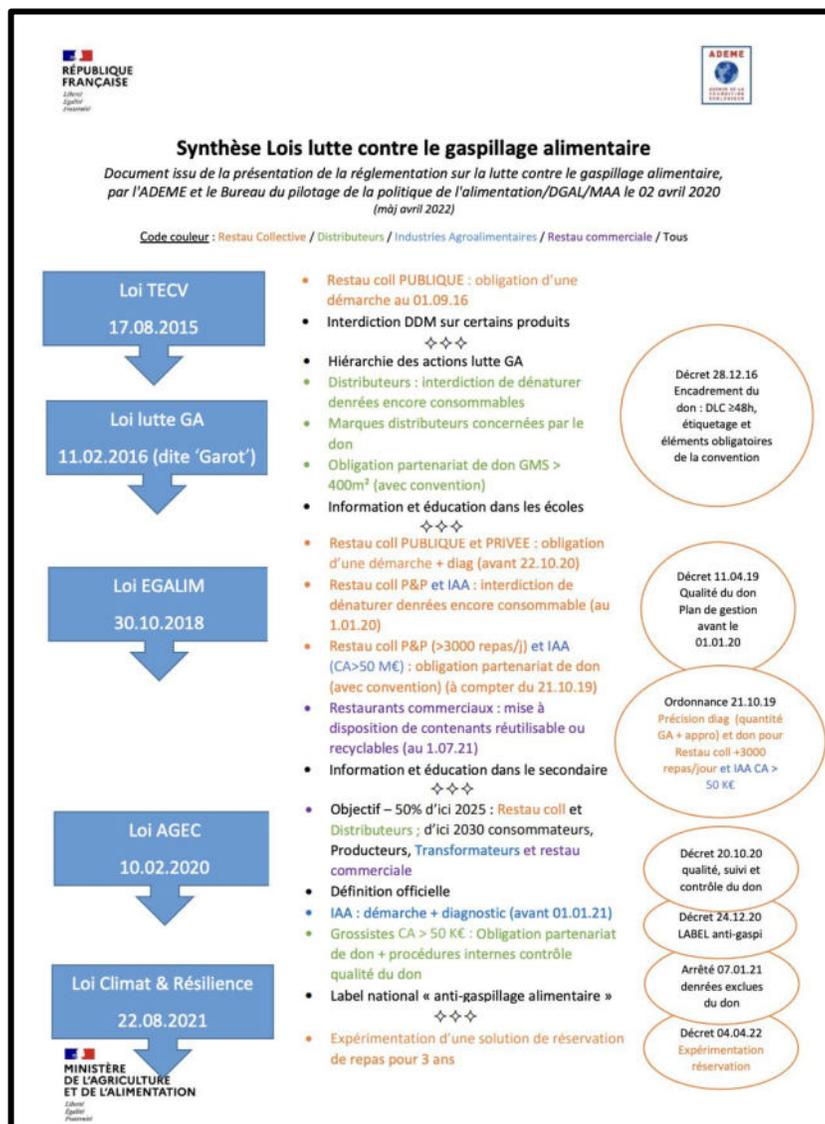
- Moyens : actions de réduction et mise en place d'un diagnostic
- Résultats : mesure du gaspillage alimentaire et seuil à ne pas dépasser

Pour en savoir plus :

<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigaspillage-alimentaire>

Synthèse disponible :

<https://ademe.cache.ephoto.fr/link/3c9igg/bov1auffu9lvirk.pdf>



Avez-vous des questions ?





Atelier de mise en pratique : Le label anti-gaspillage alimentaire pour la **RESTAURATION**

Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Deux référentiels d'audit : Label attribué par établissement à la demande du donneur d'ordre

Référentiel RESTAURANTS



Cuisines sur place



Cuisines satellites



Etablissements de restauration commerciale

Échantillonnage possible à partir de 5 restaurants si cahier des charges commun

Référentiel UNITES DE PREPARATION

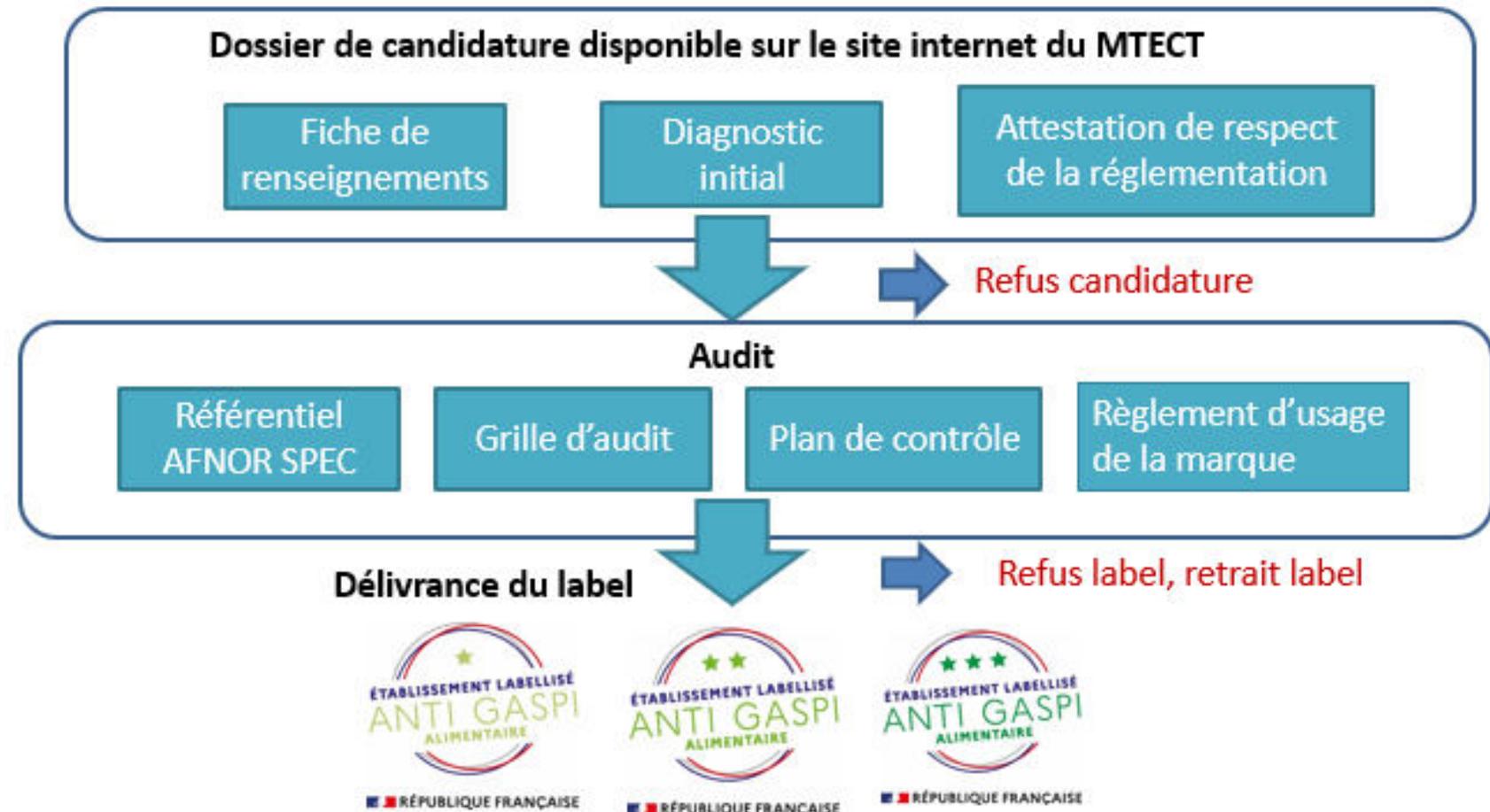


Cuisines centrale



Laboratoires de préparation de repas

Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION



Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Le diagnostic

- Doit avoir été réalisé préalablement à l'audit et dans l'année qui précède
- Pesées réalisées sur 1 semaine représentative
- Sur 4 étapes
- En g/couvert/repas
- **Données minimales** et complémentaires

- **DISTINCTION DE LA PART COMESTIBLE DE LA PART NON COMESTIBLE**
- Les différentes formes de valorisation (≠ GA)
 - Dons
 - Paniers anti-gaspi
 - Valo animale

1. stock (total par repas)
2. préparation (total par repas)
3. service (total par repas)
4. consommation (total par repas)

- Niveau 1 : données minimales sur 1 semaine/an
- Niveau 2 : données minimales sur 2 semaines/an (ou 1 mois)
- Niveau 3 : données complémentaires sur 2 semaines

Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Cas particulier : l'échantillonnage

Avec échantillonnage :

Conditions :

- À partir de **5 restaurants**
- **Le donneur d'ordre (DO) doit être commun et le cahier des charges identique pour l'approvisionnement de plusieurs restaurants** (cuisines satellites, offices ou cuisines sur place)

Modalités :

- La demande est réalisée par le **DO** qui établit et présente à l'organisme certificateur une **liste fermée** des restaurants à labelliser ;
- **L'auditeur détermine son échantillon** de restaurants audités dans la liste selon le barème ci-contre ;
- Les restaurants non audités doivent **communiquer leur diagnostic** de gaspillage au DO et un **audit interne** doit être mis en place par le DO (validation du taux de gaspillage) ;
- **Le label attribué est identique pour tous les restaurants listés** (échantillon et hors échantillon).

| <u>Nombre de restaurant s dans la chaîne</u> | <u>% étab. audités</u> |
|--|----------------------------|
| $5 \leq N \leq 20$ | 33% |
| $21 \leq N \leq 40$ | 25% |
| $41 \leq N \leq 80$ | 20% |
| $81 \leq N \leq 160$ | 15% |
| $N > 161$ | 10% |

Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Les domaines d'actions

- Domaine d'action transversale : diagnostic & seuil
- DA 1 : approvisionnement & achat des denrées alimentaires
- DA 2 : transformation & préparation des denrées alimentaires
- DA 3 : service distribution et vente des repas
- DA 4 : fin de service et gestion des denrées non consommées

Consigne de l'atelier

Travail en petits groupes :

Chaque groupe travaille sur un établissement parmi la liste suivante et doit remplir des actions concrètes appliquées à chaque domaine d'action du Label :

- Cantines scolaires
- EHPAD ou établissements de santé
- Restaurants collectifs des entreprises et administrations
- Universités et écoles supérieures

| DA Transversal : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire (100 pts) | DA 1 : Appro/Achat des denrées alimentaires (40 points) | DA 2 : Transformation et préparation des denrées alimentaires (32 points) | DA 3 : Service distribution et vente des repas (40 points) | DA 4 : Fin de service et gestion des denrées non consommées (36 points) |
|---|---|--|--|---|
| 0.1 Plan d'action lié au diagnostic 21 points | 1.1 Construire et adapter sa politique d'achat 8 points | 2.1. Optimiser l'écoulement des stocks des matières premières pour le choix des denrées préparées 8 points | 3.1 Adapter les denrées servies aux besoins des convives 8 points | 4.1 Construire et définir sa politique de gestion des denrées non consommées 8 points |
| 0.2 Seuil du gaspillage alimentaire 75 points | 1.2 Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs 8 points | 2.2 S'adapter aux contraintes de préparation et de cuisson des denrées 8 points | 3.2 Informer et sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire 8 points | 4.2 Assurer une flexibilité en fin de service 8 points |
| 0.3 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire 4 points | 1.3 Adapter les commandes aux effectifs et aux stocks disponibles 8 points | 2.3 Veiller au goût et à la présentation des denrées 8 points | 3.3 Optimiser l'organisation et la configuration du service 8 points | 4.3 Gérer les denrées non présentées et non servies (préparation/transformation/remise en température) 4 points |
| | 1.4 Proposer un menu adapté à son restaurant 8 points | 2.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la transformation et préparation 8 points | 3.4 Optimiser la gestion du personnel et le matériel à sa disposition 8 points | 4.4 Gérer les denrées présentées aux convives et non servies 4 points |
| | 1.5 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux appro/achat 8 points | | 3.5 Sensibiliser et former son personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées au service 8 points | 4.5 Gérer les restes repas 4 points |
| | | | | 4.6 Sensibiliser les convives sur le GA généré en fin de service et la gestion des denrées non consommées 4 points |
| | | | | 4.7 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la fin de service et la gestion des denrées non consommées 4 points |

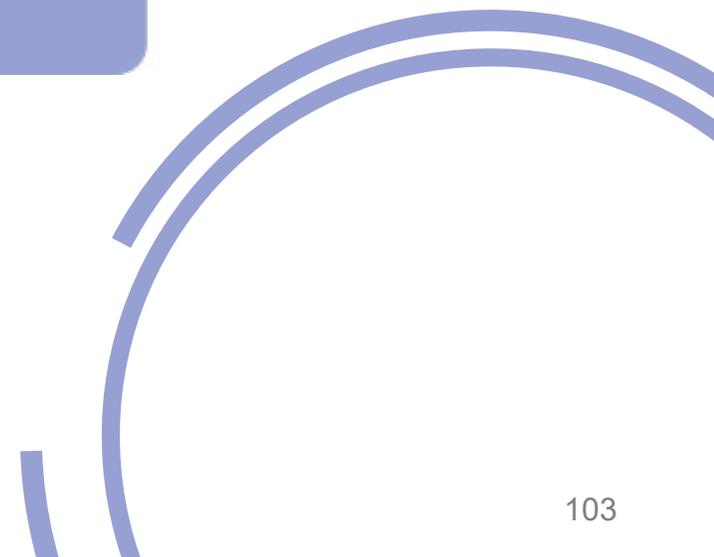
Niveau 1 : ENGAGEMENT [42 – 110 pts]
Niveau 2 : MAITRISE [111 – 178 pts]
Niveau 3 : EXEMPLAIRE [179– 228 pts]



Retour sur l'atelier

Pause café

Retour en salle à 15h45



Témoignage #10

Cap Nord

Frantz SINSEAU



AGISSONS
AUTREMENT
GASPILLONS
MOINS



AU COURS
DE L'ANNÉE SCOLAIRE,
3 TEMPS FORTS
SERONT MENÉS AUPRÈS
DES ÉLÈVES ET DES ÉQUIPES
DE RESTAURATION VISANT
À LIMITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.



Rencontre TETE

Alimentation durable et gaspillage alimentaire - Comprendre les outils et engager mon territoire

RETEX 2AGM

20 mai 2025

SOMMAIRE

- Le Contexte
- Rappel des objectifs de CAP Nord
- 2AGM, une opération témoin de réduction du gaspillage alimentaire en Martinique.
 - Bilan de fonctionnement
 - Bilan qualitatif
 - Gestes et mesures de réduction maintenus
 - Perspectives
- Présentation du kit d'animation

Rappel du contexte

| | |
|-------------|--|
| | |
| 2011 | Mise en œuvre du Programme Local de Prévention visant à réduire la quantité de déchets produite de 7 % |
| 2013 | -Optimisation du tri des biodéchets dans les restaurants scolaires du territoire, -80 restaurants du territoire pratiquent le tri des biodéchets, |
| 2014 | Lauréat du Programme National pour l'alimentation |
| 2015 | Lancement de l'opération 2AGM |

LE CONTEXTE

- **Le programme de réduction des déchets de CAP NORD** tend vers une double finalité: Réduire la production de déchets à travers les actions de prévention et favoriser la valorisation de la part des déchets recyclables, collectés par nos prestataires.
- **Mise à disposition des restaurants scolaires** du territoire d'un kit d'animation, comprenant des supports téléchargeables, faisant suite à l'opération 2AGM

RAPPEL DES OBJECTIFS

- Démontrer l'impact positif, qu'il soit économique ou environnemental de l'intégration de gestes et de mesures de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires
- Favoriser l'adoption de gestes de réduction et de gestion des déchets.
- Communiquer largement sur les enjeux du gaspillage alimentaire en identifiant son impact tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation.

UNE ACTION DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN MARTINIQUE

2AGM c'était 10 restaurants scolaires témoins:

- 6 caisses des écoles
- 4 collèges et lycées
- 2720 convives en moyenne concernés
- une quarantaine d'agents mobilisée
- 10 tables de tri mises à disposition.

Janvier 20



Repas zéro déchet, zéro gaspi

- Adapter les quantités de matières premières achetées et cuisinées
- Réfléchir à l'achat d'une cellule de refroidissement
- Former le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Élaborer des menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine

Mars 2017



Semaine du goût à notre façon:

- Favoriser la consommation des fruits et légumes de saison et du terroir non calibrés.
- Impliquer les convives dans l'élaboration des menus
- Optimiser le suivi des stocks de matière première et réaliser régulièrement un inventaire
- Décorer et aménager la salle de restauration pour améliorer l'ambiance, favoriser une ambiance agréable pendant les repas

Mai 2017



Semaine surprise du chef

- Travailler sur la présentation des plats et proposer des plats qui aiguisent l'appétit
- Réfléchir sur la transformation des produits
- Identifier les menus bloquants et les retravailler
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire par l'organisation d'événements, débats, interventions ou échanges avec le personnel de cuisine



**AGISSONS
AUTREMENT
GASPILLONS
MOINS**



AV COURS
DE L'ANNEE SCOLAIRE,
3 TEMPS FORTS
SERONT MENES AUPRES
DES ELÈVES ET DES ÉQUIPES
DE RESTAURATION VISANT
À LIMITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.

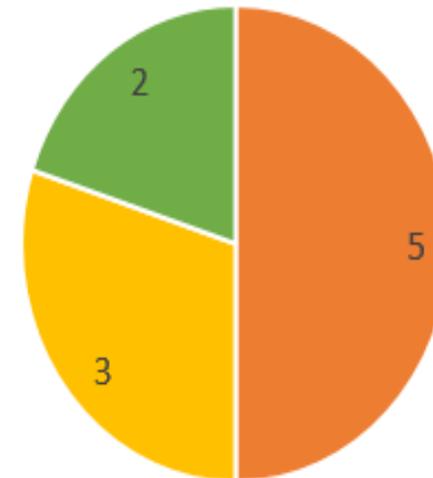


Les Etablissements sélectionnés

- **Ecole maternelle Moulin à Vent – Le ROBERT**
- **Ecole primaire Valentine BREDAS – Le MARIGOT**
- **Ecole élémentaire Saint-Just ORVILLE – CASE-PILOTE**
- **Restaurant Cité scolaire Frantz Fanon – La TRINITE**
- **Collège Joseph LAGROSILLERE – SAINTE-MARIE**
- **Cuisine centrale primaire et collège – Le MORNE-ROUGE**
- **Lycée hôtelier – BELLEFONTAINE**
- **Lycée Joseph PERNOCK – LORRAIN**
- **Restaurant scolaire de l'école mixte – BASSE-POINTE**
- **Restaurant attenant à la cuisine centrale, primaire et collège – Le CARBET**

Répartition des modes de production

■ Production sur place ■ Prestataire ■ Production par cuisine centrale



DEUX PHASES IMPORTANTES

● L'Etat des lieux

Phase d'analyse, connaissance des acteurs et des pratiques de fonctionnement propres à chacun des 10 restaurants avant, pendant et après le service, à travers un questionnaire de début d'opérations traitant :

- des convives
- de la planification des repas
- Des commandes de matières premières
- Du stockage des denrées
- De la préparation des repas
- Du service
- De la gestion des déchets

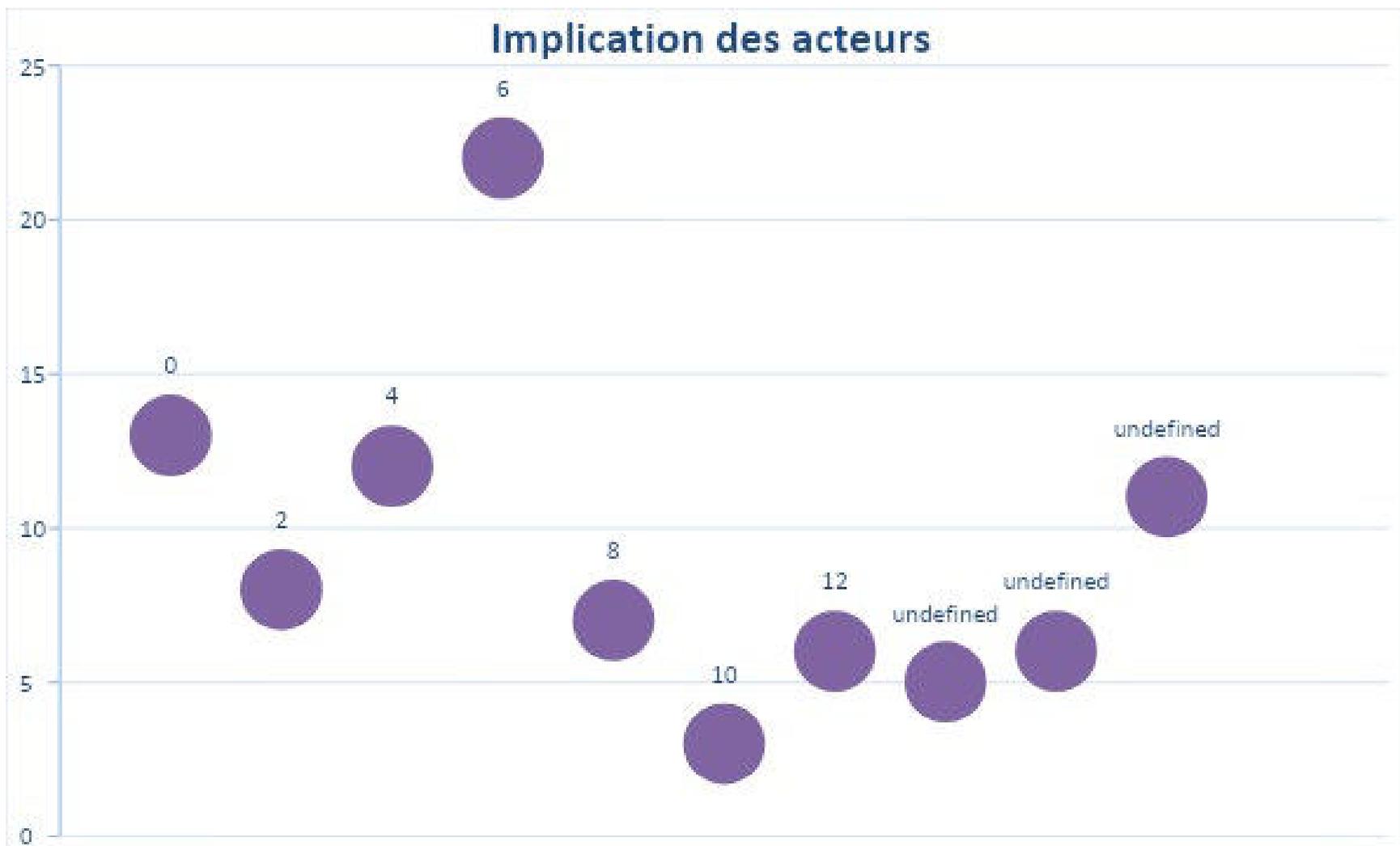
La pesée des déchets nous a permis de quantifier la production de déchets jetés sur les différents postes de gaspillage et cela dans chacun des restaurants

● L'Accompagnement

Phase de mise en œuvre des gestes préconisés dans le programme de réduction du gaspillage établi durant l'Etat des lieux, et évaluation de leur efficacité à travers la



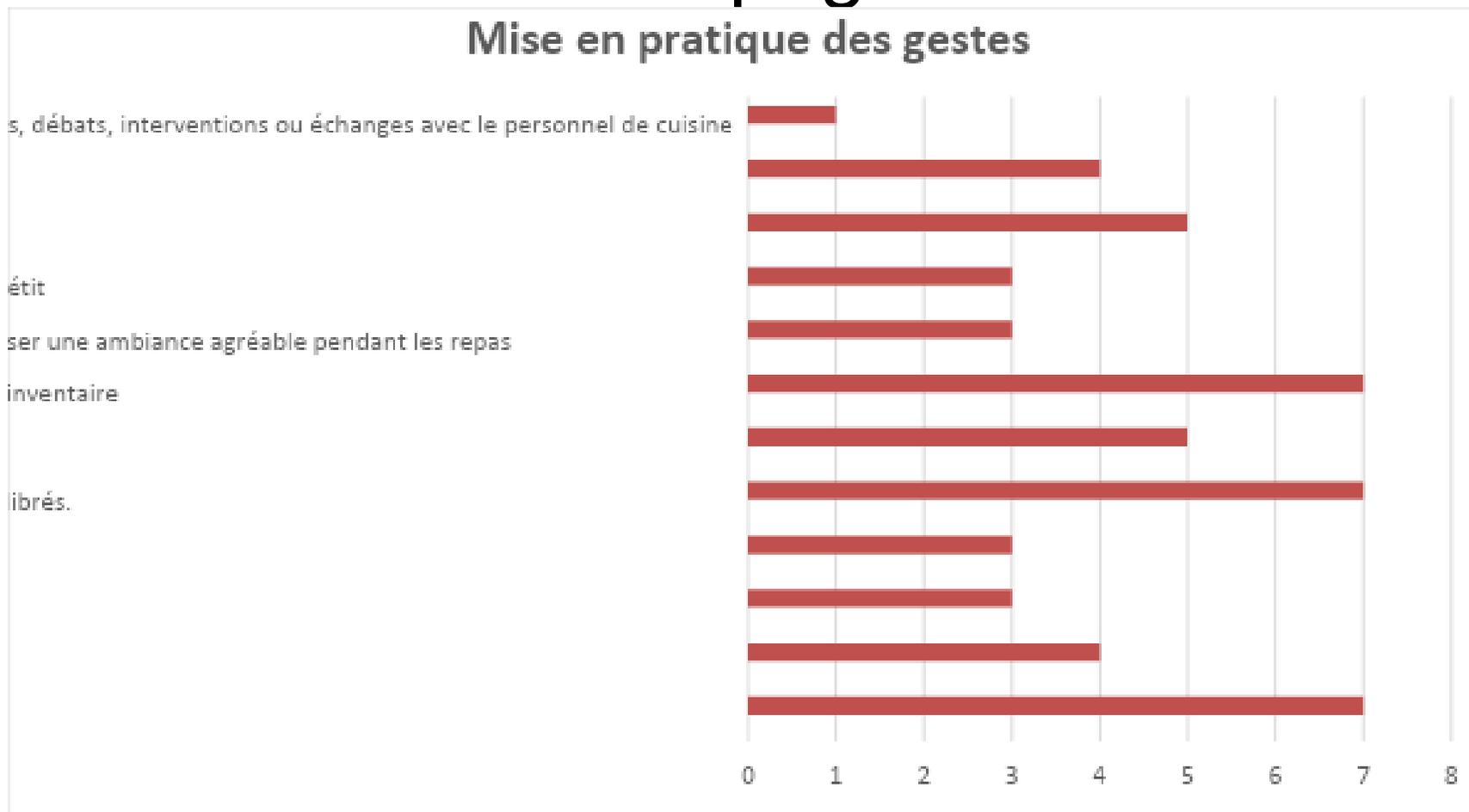
LES RESULTATS : L'accompagnement



LES RESULTATS :

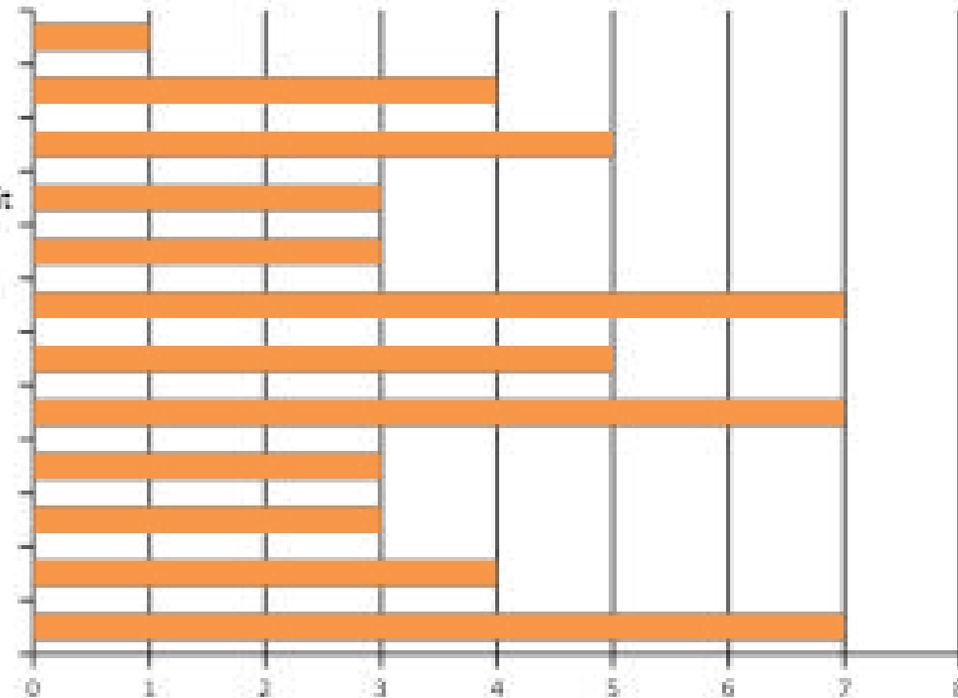
L'accompagnement

Mise en pratique des gestes



Mise en pratique des gestes

- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire par
- Identifier les menus bloquants et les re-travailler
- Réfléchir sur la transformation des produits
- Travailler sur la présentation des plats et proposer des plats qui aiguisent l'appétit
- décorer et aménager la salle de restauration
- Optimiser le suivi des stocks de matière première et réaliser régulièrement un inventaire
- Impliquer les convives dans l'élaboration des menus
- Favoriser la consommation des fruits et légumes de saison et du terroir non calibrés
- Elaborer des menus en envisageant les réutilisations possible dans la semaine
- Former le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réfléchir à l'achat d'une cellule de refroidissement
- Adapter les quantités de matières premières achetées et cuisinées



- Sur les 16 candidatures, 7 établissements avaient déjà mis en place certains gestes avant la mise en œuvre du programme de réduction de CAP Nord.
- Une vigilance des agents plus marquée au niveau de la distribution du pain, car la gestion y est plus simple.

Bilan Qualitatif

L'ADHESION A L'OPERATION

Au niveau de l'établissement

Sur les trois temps forts , rares sont les restaurants qui ont pu proposer un repas sur les quatre à jours cinq jours d'activité du restaurant.

Seul 1 établissement a pu s'en créditer.

Les autres restaurants ne pouvaient faire réellement que deux à trois propositions de repas sur chaque semaine de temps fort.

Recommandations

Evaluer l'adhésion et l'implication de l'ensemble de l'équipe et de la direction autour du projet. La volonté de participer à ce genre d'opération devrait être davantage l'œuvre et l'ambition de toute l'équipe éducative et administrative, notamment celle du directeur de la caisse des écoles, du gestionnaire et du responsable d'établissement, en cohésion..

Une opération de cette envergure, afin qu'elle soit intégrée au fonctionnement de l'établissement, devrait être inscrite aux projets d'établissements, aux projets pédagogiques, une année voire deux années auparavant

L'ADHESION A L'OPERATION

Au niveau des agents

La sensibilisation, le niveau d'appropriation a varié

selon divers facteurs :

- la mobilisation du personnel par le référent
- l'adaptation et la perception du poste de travail
- le niveau sensibilisation à la prévention et gestion des déchets
- problématiques liées au management interne du personnel et l'implication des différentes directions des établissements participants

Recommandations

Afin de créer de nouvelles dynamiques de travail, les caisses des écoles et les instances régaliennes gagneraient à davantage valoriser ces postes de travail par la recherche et l'élargissement du panel de formation des personnels de restauration.

Les axes de formation pourraient être de :

- l'approfondissement des mesures d'hygiène et de sécurité
- la communication et la pédagogie vers le jeune public
- la gestion des stocks
- le management
- la prévention et la gestion des déchets au sein de l'établissement scolaire

Bilan Qualitatif

LE DEROULEMENT

L'accompagnement des structures s'est étendu sur environ cinq mois, de janvier à mai 2017.

Sur les 10 restaurants engagés, seule quatre ont pu mettre en Œuvre plus de la moitié des gestes, et une seule structure, les dix.

Le service de restauration par prestation de service

Les différents marchés de prestation de restauration des Communes concernées, n'incluaient pas la prise en compte de l'opération 2AGM, au moment de sa mise en œuvre.

Recommandations

L'élaboration des futurs cahiers des charges devrait comporter davantage de clauses et d'indicateurs de mesures du gaspillage, de la commande à la fin du service .

La durée de l'opération

Cette opération s'est étendue sur plus des 18 mois de mise en œuvre prévus, et s'est achevée à la fin De l'année scolaire 2016-2017.

Nous avons observé une augmentation du Gaspillage sur la période du dernier temps fort, la semaine « Surprises du Chef » du 02 mai au 05 mai 2017 qui fut peu suivi, qui ne permet pas d'obtenir les résultats de réduction attendus.

Recommandations

Si l'opération s'est déployée sur une année scolaire avec un accompagnement sur cinq mois, de futures opérations de ce type ne devraient pas s'étendre au-delà d'un trimestre afin de préserver la motivation des acteurs et un niveau de sensibilisation constant

| | Etat des lieux | Temps forts | Évolution |
|---|----------------|---|-----------|
| Moyenne Gaspillage par convive par jour (kg) | 0,130 | 0,124 | - 5% |
| Tonnage de déchets alimentaires (kg) | 3990,21 | 2 426,20(moyenne sur les 3 temps forts) | -1500 kg |
| Tonnage moyen déchet par établissement (kg) | 399,02 | 246,20 | -150 kg |
| Coût du gaspillage moyen par établissement (euros) | 188,31 € | 161,57€ | - 26,74€ |
| Coût du gaspillage pour les 10 établissements (euros) | 1 883,14 € | 1 615,70€ | -267,44€ |

Passer de 130 grammes pour la moyenne du gaspillage sur les dix restaurants à 124 grammes n'est pas non plus l'expression d'une action qui n'a pas fonctionné mais c'est surtout une action qui nous a permis d'identifier un ensemble de freins au développement de ce genre d'opération sur le plan local.

AGISSONS AUTREMENT GASPILLONS MOINS



AU COURS
DE L'ANNÉE SCOLAIRE,
3 TEMPS FORTS
SERONT MENÉS AUPRÈS
DES ÉLÈVES ET DES ÉQUIPES
DE RESTAURATION VISANT
À LIMITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.



Présentation du kit d'animation

OUTILS ET SUPPORTS

Les outils

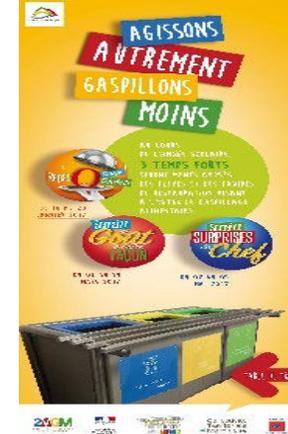
- Table de tri et balance



- Sacs biodégradables
- biobacs

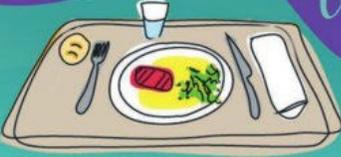
Les supports

- Kakémonos de présentation de l'opération
- Totem, afin d'indiquer les pesées à chaque temps



Le GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMMENT le réduire

A la cantine



4 GESTES SIMPLES
pour lutter contre le gaspillage alimentaire /

1. Je dis à l'agent de service de  **ne pas me servir si je n'aime pas le plat.**
2. J'ose dire  « **Merci, j'en ai assez** » quand la dose dans mon assiette me parait suffisante.
3. Je **me sers raisonnablement**,  je reviendrai me servir si j'ai encore faim.
4. Je prends seulement les plats et les aliments (notamment le pain et les produits laitiers) **que je vais vraiment manger.**

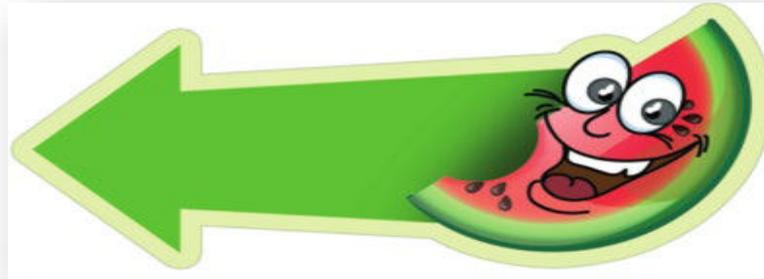


2AGM AGISSONS AUTREMENT GASPILLONS MOINS
CAP Nord Martinique
Collectivité Intercommunale du Pays Nord Martinique
ADEME

AFFICHE GESTES ANTI-GASPI



Au restaurant scolaire



SIGNALETIQUE MUR ET SOL



LE LIVRET PEDAGOGIQUE

AGISSONS
AUTREMENT
GASPILLONS
MOINS



AU COURS
DE L'ANNÉE SCOLAIRE,
3 TEMPS FORTS
SERONT MENÉS AUPRÈS
DES ÉLÈVES ET DES ÉQUIPES
DE RESTAURATION VISANT
À LIMITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.



Rencontre TETE

Alimentation durable et gaspillage alimentaire - Comprendre les outils et engager mon territoire

RETEX 2AGM

20 mai 2025

Avez-vous des questions ?





15 minutes

Les outils à disposition

Les outils disponibles

- Pour les foyers

COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ

- 30% d'aliments gaspillés chaque année dans l'ag. d'aliments en Italie
- = 1 repas par semaine
- = 100 € de déchets chaque semaine
- Les + gaspillés : Légumes, Liquides, Fruits
- OBJECTIF 2025 : -50% de gaspillage alimentaire

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

- Avant les courses** : Établir ses menus et dresser une liste de courses
- Pendant les courses** : Acheter juste ce qu'il faut, regarder les dates de péremption
- À la maison** : À la cuisine ou au resto, même combat! ; Bien conserver les aliments ; Ajouter les portions ; Cuisiner les restes

PREUVE QUE ÇA MARCHÉ !

- Une réduction significative mesurée par l'ADEME et le réseau de coopération territoriale (CST, CLCJ, Familiale Ruralité)
- 243 foyers accompagnés pour adopter les solutions anti-gaspi
- 59% de gaspillage alimentaire !

Astuces anti-gaspi

20 recettes « zéro déchet »

CLÉS POUR AGIR

20 recettes anti-gaspi

MA RECETTE ANTI-GASPI
Une méthode simple et efficace pour se nourrir sans gaspiller

Vider des sautées à moitié pleines dans la poêle ou jeter des aliments périmés vom dérange ? Changer vos habitudes est un défi, mais vous ne savez pas par où commencer ? Suivez le guide !

ÉTAPE 1 JE FAIS MON AUTODIAGNOSTIC

OBJECTIF : mesurer la quantité de nourriture que vous jetez chaque semaine. Comment ? Remplir l'échelle le niveau qui vous correspond le mieux et suivre les instructions.

30 KG de nourriture gaspillée par semaine par un foyer de 2 personnes

| NIVEAU DÉBUTANT | NIVEAU CONFIRMÉ | NIVEAU EXPERT |
|---|---|--|
| <p>Quel matériel ? 1 carnet ou 1 agenda</p> <p>Quels aliments prendre en compte ? Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas jeté</p> <p>Que faire ? 1. Lancer un carnet - je prends une photo des restes ; - je note dans un carnet mes restes : type d'aliment, quantité ; - je remplis un agenda avec des dates, une couleur et j'ai une de restes, présents et j'en ai un bledoupp.</p> <p>À quel moment ? À chaque repas</p> <p>Sur quelle durée ? 7 jours</p> | <p>Quel matériel ? 1 balance, 1 grande boîte, 1 carnet, 1 carnet</p> <p>Quels aliments prendre en compte ? Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas jeté</p> <p>Que faire ? 1. Je remplis les restes soigneusement dans la boîte et les liquides dans le carton à chaque repas (je compte les restes de préparations) 2. Je pèse au fin de journée, 3. Je note le poids des restes, 4. Je vide la boîte et le carton, 5. Je fais le total à la fin des 14 jours.</p> <p>À quel moment ? À la fin de chaque repas + pesée en fin de journée</p> <p>Sur quelle durée ? 14 jours</p> | <p>Quel matériel ? 1 balance, 1 grande boîte, 1 carnet, 1 carnet</p> <p>Quels aliments prendre en compte ? Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas jeté + ce que je n'ai pas consommé mais qui était prêt à être mangé (je vide de préférence un soups...)</p> <p>Que faire ? 1. Je pèse comme au niveau confirmé. 2. J'ajoute des commentaires pour trouver comment changer mes habitudes (ex : je jette souvent du pain + j'ingère souvent des préparations... j'arrête par exemple de jeter avec les épaves...). 3. Je fais le total à la fin des 14 jours.</p> <p>À quel moment ? À la fin de chaque repas + pesée en fin de journée</p> <p>Sur quelle durée ? 14 jours</p> |

Méthode de diagnostic à la maison

RECETTES ET ASTUCES anti gaspi

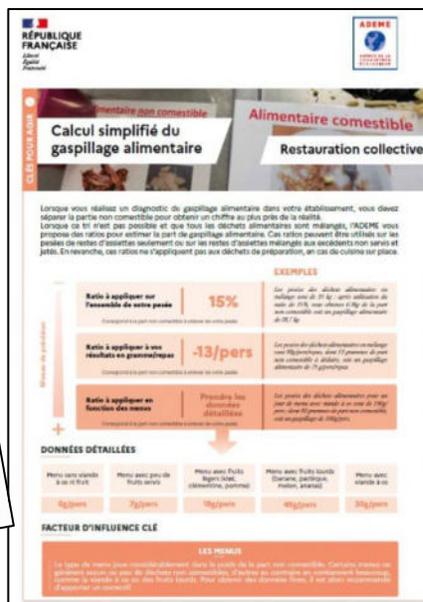
Recettes anti-gaspi

Les outils disponibles

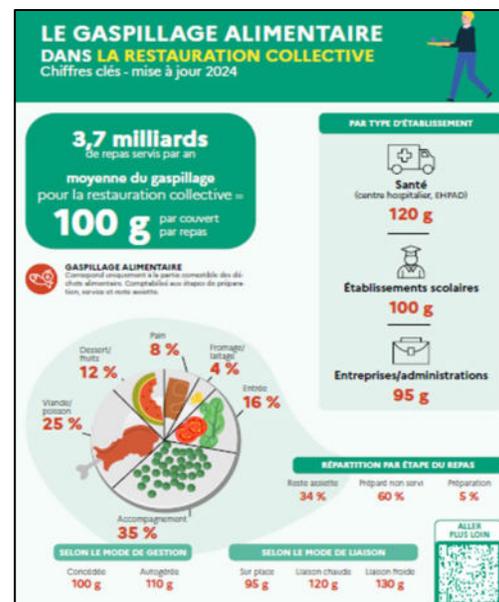
- Pour la restauration collective



Boîte à outils pour les diagnostics (2018)



Ratios part non comestible (2021)



Chiffres clés restau collective (2024)

Bonnes pratiques pour adapter les grammages (2019 AMORCE)

Guide pour la mise en place de paniers anti-gaspi (2020)

Bonnes pratiques pour la valorisation des excédents (2022 AMORCE)

Les outils disponibles

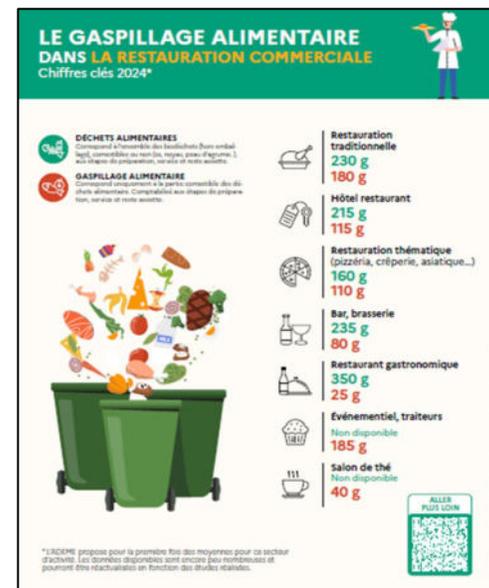
- Pour la restauration commerciale



Guide « Buffet » (2022)



Métiers de bouche
5 secteurs (2023)



Chiffres clés
Restauration commerciale (2024)

Avez-vous des questions ?





Conclusion

Votre vote wooclap s'affichera ici

1

Installez l'extension
Chrome ou **Firefox**

2

Assurez-vous d'être en
mode présentation

wooclap

A la suite de cet atelier ...

Le déroulé de la journée, ses apports, les points à améliorer, les compléments nécessaires, ... nous sommes preneurs de vos retours !

- ✓ Retrouvez dès ce soir dans votre boîte mail le lien pour répondre au **questionnaire de satisfaction** (5 min)
- ✓ Retrouvez également des **ressources complémentaires dans votre Espace Personnel, sur le site TETE**
- ✓ **Parlez-en autour de vous !**

Nous vous remercions de prendre 5 minutes pour répondre à ce questionnaire de satisfaction. Vos réponses permettront d'améliorer l'offre des Rencontres Territoire Engagé Transition Ecologique de l'ADEME.

1) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la qualité générale de la Rencontre ?

- 5/5 - Très satisfaisant
- 4/5 - Satisfaisant
- 3/5 - Moyennement satisfaisant
- 2/5 - Peu satisfaisant
- 1/5 - Pas du tout satisfaisant

2) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la qualité du contenu technique partagé lors de la Rencontre ?

- 5/5 - Très satisfaisant
- 4/5 - Satisfaisant
- 3/5 - Moyennement satisfaisant
- 2/5 - Peu satisfaisant
- 1/5 - Pas du tout satisfaisant

3) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la pertinence des intervenant.e.s (expertises, témoignages ...) présent.e.s à la Rencontre ?

- 5/5 - Très satisfaisant
- 4/5 - Satisfaisant
- 3/5 - Moyennement satisfaisant
- 2/5 - Peu satisfaisant



Merci !

Pour toute question, vous pouvez contacter :

- ✓ La coordinatrice des Rencontres : jeanne.tilly@ademe.fr
- ✓ Votre DR ADEME



Plateforme des Rencontres

N'hésitez pas à aller la plateforme des Rencontre
Territoire Engagé pour retrouver les documents
liés à cette formation et pour plus d'information
sur les différentes Rencontres proposées dans
votre région !

<https://rencontres.territoiresentransitions.fr/>