



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**



COMPTE-RENDU DU CRALIM DU 19 JANVIER 2024

Table ronde Gaspillage alimentaire

Initiatives de lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

Animateur de la table ronde : Marie-Émilie MOLLARET, ADEME

Intervenants :

LE POTTIER Gilles
THEBAULT Stéphanie
RIBARDIERE Benoît
MARSAC Julien
TOFOLETTI Mélanie

Président de la Banque alimentaire de Bretagne
Initiative Bio Bretagne
Association SOLAAL
Chambre des métiers et de l'artisanat de Bretagne
Chambre des métiers et de l'artisanat de Bretagne

Personnes présentes : voir listing en annexe

I. Introduction par Marie-Émilie MOLLARET, Référente régionale alimentation durable (PAT et REGAL)

I.1. Rappels réglementaires

I.1.1. Loi EGalim

Les mesures inscrites dans la loi pour lutter contre le gaspillage alimentaire sont :

- Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables.
- Obligation pour les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3 000 repas par jour de proposer une convention de dons à une association habilitée.
- Expérimentation de solutions de réservation de repas.

I.1.2. Loi AGECE

La loi AGECE vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

Cette loi prévoit également à son article 33 la mise en place d'un label national « Anti-gaspillage alimentaire ».

I.2. Points d'actualités

I.2.1. Déploiement du label anti-gaspillage

Ce label national anti-gaspillage alimentaire a pour but de lutter contre le gaspillage alimentaire en accompagnant et en récompensant les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière.

Le label national anti-gaspillage alimentaire pour le secteur de la grande distribution a fait l'objet d'une publication par arrêté le 2 mars 2023. Le label devrait, à terme, être développé en restauration commerciale et restauration collective.

I.2.2. Mise en place du REGAL

Objectifs de l'organisation pilotée en triptyque entre l'ADEME, la DRAAF et la Région : coordonner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en territoire et diffuser les bonnes pratiques auprès de l'ensemble des acteurs de la fourche à la fourchette.

Après un appel à manifestation d'intérêt pour l'animation du REGAL, la candidature de la structure Initiative Bio en Bretagne a été retenue. Une convention partenariale et un programme d'actions sont en cours d'écriture pour un démarrage de l'animation au printemps 2024.

II. Témoignages

II.1. L'association SOLAAL

L'association organise les dons entre agriculteurs/coopératives et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

Pour optimiser la valorisation des dons agricoles, Solaal met notamment en place si besoin :

- Des opérations de conditionnement des produits.
- Des campagnes de glanage, avec des Maisons Familiales et Rurales (MFR) notamment.

L'association travaille en lien avec 18 PAT du territoire pour mettre en place une dynamique locale.

Quelques chiffres en 2023 :

- 93 tonnes de denrées collectées, majoritairement des fruits et légumes mais également de la viande et du lait.
- Une augmentation du nombre des donateurs (+ 30).
- 17 % des donateurs sont en agriculture biologique.

En intégrant le REGAL, Solaal souhaite développer son réseau, essentiel pour mettre en lien l'agriculture et le territoire.

II.2. La chambre des métiers de l'artisanat de Bretagne (CMA)

Les actions de la chambre des métiers pour lutter contre le gaspillage alimentaire – Julien MARSAC

Les missions de la CMA sont d'accompagner les artisans sur la thématique du gaspillage alimentaire avec notamment la mise en place du label « Artisan zéro gaspi ».

Ce label vise à valoriser les artisans qui réduisent leurs pertes alimentaires. Ces pertes alimentaires peuvent se situer à chaque étape : approvisionnement, stockage, production, vente ou gestion des biodéchets.

La CMA accompagne les artisans dans l'obtention de ce label avec 3 à 4 conseillers qui suivent les établissements : diagnostic du gaspillage, construction d'un plan d'actions, proposition de formations...

L'intérêt pour les artisans est de réduire le gaspillage, de gagner en compétitivité et de répondre à la demande des consommateurs.

Une remarque partagée : les artisans restent peu associés aux PAT.

Retour d'expérience d'un artisan boucher labellisé

Au-delà des enjeux économiques, le label est une valorisation de l'image de l'entreprise. Exemple d'actions « anti-gaspi » mises en place sur la boucherie : anticipation des besoins et ajustement des productions pour minimiser les pertes. Résultats : coût du gaspillage diminué de 36 800 €, 3 600 kg de déchets en moins.

Les attentes vis-à-vis du REGAL breton : partage d'expériences et participation à l'expérimentation de solutions innovantes. Exemples : gestion des eaux perdues (ex : condensat des évaporateurs), mise en valeur des produits par la présentation...

II.3. La Banque alimentaire – Gilles LE POTTIER, Président de la banque alimentaire de Bretagne

Les missions de la Banque alimentaire sont de collecter et distribuer les dons, accompagner les personnes accueillies, « aider l'homme à se restaurer ». La Banque alimentaire travaille en lien et en complémentarité avec les autres associations de don.

Il est fait référence à la plateforme ProxiDon, mise en place en 2024 et développée par les banques alimentaires. ProxiDon est une plateforme numérique permettant aux associations d'aide alimentaire de collecter les surplus et invendus encore consommables, des donateurs situés aux alentours.

M. LE POTTIER fait référence à l'étude ADEME sur la qualité du don alimentaire : les ramasses baissent à la fois en quantité et en qualité. La Banque alimentaire reçoit des produits avec des dates de péremption très courtes et des produits détériorés. Les distributeurs ont mis en place des rayons « zéro gaspi » où les produits sont manipulés par les consommateurs.

16 % des produits reçus sont jetés, ce qui représente :

- 38 000 tonnes de déchets par an.
- 11 mois de bénévolat dédié au tri des déchets.
- 10 mois de coût de gestion des déchets.
- 64 mois de frais de fonctionnement pour les associations.

Les sources de gaspillage :

- La fragilité des produits.
- Les aléas de l'approvisionnement dans un contexte où le besoin est lui connu et constant.

Pour minimiser les pertes, la Banque alimentaire valorise certains dons (ex : confitures avec les fruits abîmés) mais la démarche se heurte à la difficulté de mobiliser des bénévoles dans un temps court.

Dans le cadre du REGAL, la banque alimentaire portera la demande d'anticipation du don afin de sortir de l'aléa, un souhait de sortir de « l'anti gaspi » pour aller vers le don choisi.

Un souhait également exprimé de travailler avec Solaal pour anticiper les opérations de glanages afin de mobiliser les bénévoles dans les temps.

Une problématique soulevée et une question : l'étiquetage obligatoire des allergènes. Quels process pour fluidifier les opérations de dons ?

II.4. Initiative Bio Bretagne (IBB) – Stéphanie THEBAULT, Chargée de mission restauration collective et Territoire Bio Engagé

Comme indiqué en introduction, IBB est la structure retenue pour animer le REGAL breton.

Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne, des agriculteurs aux consommateurs, IBB met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 4 pôles de missions de l'association :

- Promouvoir l'agriculture biologique.
- Animer les filières biologiques.
- Rechercher et développer.
- Accompagner les acteurs de la restauration collective, avec notamment la labellisation des établissements « Établissement Bio Engagé ».

Pourquoi s'engager dans le REGAL ? La réduction du gaspillage alimentaire est un des leviers majeurs identifié pour introduire les produits bio en restauration.