

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

1^{ères} ASSISES REGIONALES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN NOUVELLE-AQUITAINE

« *Alimentons la Transition écologique et solidaire* »

Mardi 13 et Mercredi 14 novembre 2018

au Lycée Vaclav Havel à Bègles (Gironde)



Nouvelle - Aquitaine

NOMBRE DE PLACES LIMITÉ À 200 PAR JOUR. NE TARDEZ PAS À VOUS INSCRIRE !

Avec le soutien de :



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Gironde
LE DEPARTEMENT
gironde.fr



FRANCE NATURE
ENVIRONNEMENT



1ères Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine

au Lycée Vaclav Havel, Bègles (Gironde), les 13 et 14 novembre 2018



PROGRAMME



MARDI
13 NOVEMBRE

MERCREDI
14 NOVEMBRE

9H	Accueil des participants
	Ouverture des assises
10H	Séance plénière 1 Table ronde : Lutte contre le gaspillage alimentaire : des partenaires publics engagés
11H	Séance plénière 2 : Table ronde : La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ? 11h45-12h : Pause anti-gaspi
12H	Séance plénière 3 : Table ronde : Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire ?
13H	Pause Déjeuner
14H	Séance plénière 4 : Les évolutions depuis la loi sur le gaspillage de février 2016 et quelle place doit tenir la lutte contre le gaspillage alimentaire ? 15h15-15h25 : Pause
15H	ATELIERS TEMOIGNAGES N°1 Transformer et valoriser les denrées en surplus N°2 Agir dès l'approvisionnement en privilégiant qualité et proximité
	ATELIERS PARTICIPATIFS N°3 Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ? N°4 Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ?
16H	16h55-17h10 : Pause
17H	Conférence plénière : Comment médiatiser la lutte contre le gaspillage alimentaire ?
18H	Intervention plénière : La politique exemplaire de Bègles en matière de restauration collective scolaire Cocktail de fin de journée

9H	Accueil des participants
10H	Séance plénière 1 : Table ronde : Changements de comportements : Les nouveaux outils numériques pour réduire le gaspillage alimentaire, qu'en attendre ?
11H	Séance plénière 2 : Table ronde : Changements de comportements : formation et accompagnement des professionnels
12H	 Remise des trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
13H	Pause Déjeuner
14H	Séance plénière 3 : Table ronde Quelles contributions de l'éducation populaire et à l'environnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation à l'alimentation ?
15H	ATELIERS PARTICIPATIFS 2 ateliers au choix N°1 Quelles méthodes et outils pour sensibiliser et éduquer ? N°2 Quels partenariats à développer entre les associations et les institutions ? N°3 Quel rôle de l'Éducation Nationale dans l'éducation à l'alimentation ?
16H	Restitution des ateliers par les rapporteurs et intervention de clôture
17H	
18H	

Programme détaillé

MARDI 13 NOVEMBRE 2018

9h00 - 9h30

Accueil des participants - Café d'accueil offert par la Ville de Bègles

9h30 - 10h00

OUVERTURE DES ASSISES



Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



Marc CHAUVET, Proviseur du lycée Vaclav Havel



Alain ROUSSET, Président du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine ou son représentant



Clément ROSSIGNOL PUECH, Maire de Bègles



Lionel POITEVIN, Directeur Régional de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine

10h00 - 11h00

SEANCE PLENIERE 1

Table ronde : **Lutte contre le gaspillage alimentaire : des partenaires publics engagés**

Modérateur : Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



Michèle DEBAYLE, Directrice Régionale Déléguée de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine



Soraya AMMOUCHE-MILHIET, Conseillère régionale déléguée au gaspillage alimentaire dans les lycées, Région Nouvelle-Aquitaine (sous-réserve)



Laure CURVALE, Conseillère départementale déléguée à la transition et précarité énergétique du Département de la Gironde



Un représentant de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine



Un représentant de la DREAL Nouvelle-Aquitaine (sous-réserve)



Eléonore KUBIK, Chargée de mission prévention des déchets à France Nature Environnement

MARDI 13 NOVEMBRE

11h00 - 11h45

SEANCE PLENIERE 2

*"Pas de transition sans transition alimentaire"*Table ronde : **La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ?**

Modérateur : Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ



Intervenant en attente de confirmation

11h45 - 12h00

Pause anti-gaspi

12h00 - 13h15

SEANCE PLENIERE 3

*"Pas de transition sans territorialisation"*Table ronde : **Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire ?**

Modérateur : Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ



Un représentant du SICTOM Sud Gironde

Accompagner et simplifier le développement de Gourmet bag auprès des restaurateurs

Laurence BRUERE, Chargée de mission restauration durable, coordinatrice du projet GARP, Région Nouvelle-Aquitaine

Quand la mise en réseau de lycées permet de réduire et prévenir le gaspillage alimentaire

Jean MOUGENOT, Coordinateur du pôle de coopération économique, sociale et environnementale du Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx (sous-réserve)

Structurer des circuits alimentaires sur le bassin basco-landais

Alizé DUCOURS, Chargée de développement, Le Chainon manquant

Assurer un don personnalisé grâce à un maillage territorial ciblé

Mireille BROCHET, Présidente, Banque Alimentaire de Haute-Vienne,

Associer lycée et banque alimentaire pour une expérimentation de transformation alimentaire, sociale et solidaire

13h15 - 14h15

Pause déjeuner - Repas préparé par le service restauration du lycée

14h15 - 15h15

SEANCE PLENIERE 4

"Pas de Transition sans législation"

Table ronde : **Les évolutions depuis la loi sur le gaspillage de février 2016 et quelle place doit tenir la lutte contre le gaspillage dans la politique alimentaire nationale ?**

Modérateur : Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ



Guillaume GAROT, Ancien Ministre délégué à l'Agroalimentaire, Député et Président du Conseil National de l'Alimentation

15h15 - 15h25

Pause

15h25 - 16h55

DEUX SESSIONS DE QUATRE ATELIERS (45 min/atelier)

ATELIERS TEMOIGNAGES ET PARTAGE DES BONNES PRATIQUES**N°1. Aval : Transformer et valoriser les denrées en surplus**

- Un représentant de l'association Vasijeunes (sous-réserve)
- Cathy TOCAVEN, Chargée de développement, Echanges Nord-Sud
- Camille RUIZ, Chargée de développement, Initiative Catering

N°2. Amont : Agir dès l'approvisionnement en privilégiant qualité et proximité

- Jérôme GLERE, Co-Président, ACENA (sous-réserve)
- Hervé GARRIGUE, Ingénieur au Centre Hospitalier de Dax, Président de Resto'Co Nouvelle-Aquitaine, animateur du Groupement d'Achat Région Aquitaine
- Jean-Christophe MADON, Directeur, Loc'halle bio
- Astrid RAGOT JOUBERT, Coordinatrice Restauration Collective, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

ATELIERS PARTICIPATIFS**N°3. Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ?****N°4. Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ?**

16h55 - 17h10

Pause

MARDI 13 NOVEMBRE

17h10 - 18h00

CONFERENCE PLENIERE



Baptiste DUBANCHET, Conférencier et navigateur

Comment médiatiser la lutte contre le Gaspillage alimentaire ? Son expérience personnelle de traversée de l'atlantique en 2017.

18h00 - 18h30

INTERVENTION PLENIERE



Clément ROSSIGNOL PUECH, Maire de Bègles

Présentation de la politique municipale exemplaire en matière de restauration collective scolaire

18h30 - 19h00

COKTAIL DE FIN DE JOURNEE

*Cocktail de fin de journée offert par la Ville de Bègles*

Mercredi 14 novembre

9h00 - 9h30

Accueil des participants - Café d'accueil offert par la Ville de Bègles

9h30 - 10h30

SEANCE PLENIERE 1

"Pas de Transition sans innovation"

Table ronde : **Changements de comportements : Les nouveaux outils numériques pour réduire le gaspillage alimentaire : qu'en attendre ?**



Pauline ROBERT-ETCHETO, Hop Hop Food
Quand le don se fait de particulier à particulier



To Good To Go et un restaurateur utilisateur - sous-réserve
Valoriser des surplus en panier surprise d'invendus



Un représentant de l'association Au fil des Séounes
Associer professionnels et particuliers pour un réseau de glanage organisé: adopte-un-fruit.org

10h30 - 11h30

SEANCE PLENIERE 2

"Pas de Transition sans formation/accompagnement"

Table ronde : **Changement de comportements : formation et accompagnement des professionnels**



Laure BOURRIGault, Chargée de mission régionale UMIHNA
Accompagner et former les restaurateurs à la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de leur activité: une évidence devenue nécessité



Dominique LEGA, Directeur Service Restauration Municipale de Talence et Délégué AGORES Gironde-Aquitaine
Entraide et soutien au changement avec le réseau AGORES (association des responsables de restauration collective publique)



Maroussia TERMIGNON, Responsable de la zone ouest de Comerso et Elise MADRANGES, Directrice région Nouvelle-Aquitaine, Phenix
Accompagner des acteurs de la distribution et de l'aide alimentaire



Sylvie MACHETEAU, Responsable Nouvelle-Aquitaine, SOLAAL
Faciliter le lien entre les filières agricole et alimentaire, et les associations d'aides alimentaires

11h30 - 12h30

REMISE DES TROPHEES DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE !



MERCREDI 14 NOVEMBRE

12h30 - 13h30

Pause déjeuner - Repas préparé par le service restauration du lycée



13h30 - 14h30

SEANCE PLENIERE 3

"Pas de Transition sans éducation"

Table ronde : **Quelles contributions de l'éducation populaire et à l'environnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation à l'alimentation ?**

Modérateur : Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ



Eric PREDINE, Les Râteleurs



Cathy MAZERM, FNE Nouvelle-Aquitaine, Corrèze Environnement, Graine(s) de Nouvelle-Aquitaine

14h30 - 16h15

DEUX SESSIONS DE TROIS ATELIERS PARTICIPATIFS (45min/atelier)

- N°1.** Quelles méthodes et outils pour sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable ?
- N°2.** Quels partenariats à développer entre les associations et les institutions ?
- N°3.** Quel rôle de l'Education nationale dans l'éducation à l'alimentation ?

16h15 - 16h45

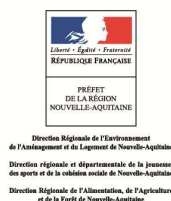
RESTITUTION DES ATELIERS PAR LES RAPPORTEURS

16h45 - 17h00

INTERVENTION DE CLOTURE DES ASSISES



Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ



1eres Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
« ALIMENTONS LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET SOLIDAIRE »

13-14 NOVEMBRE 2018 - BEGLÉS (GIRONDE)

Renseignements pratiques

DATES ET HORAIRES

MARDI 13 NOVEMBRE

- Accueil des participants et café d'accueil offert par la Ville de Bègles à partir de 9h00
- Assises de 9h30 et 18h30
- Cocktail de 18h30 à 19h00

MERCREDI 14 NOVEMBRE

- Accueil des participants et café d'accueil offert par la Ville de Bègles à partir de 9h00
- Assises de 9h30 et 17h00

LIEU

Lycée Vaclav Havel
5 Avenue Danielle Mitterrand
33130 BEGLES

MODE D'ACCÈS



Accessible en bus
Lignes : 5S ; 15 ; 43 ; 55 et 89
Arrêt Lycée Vaclav Havel

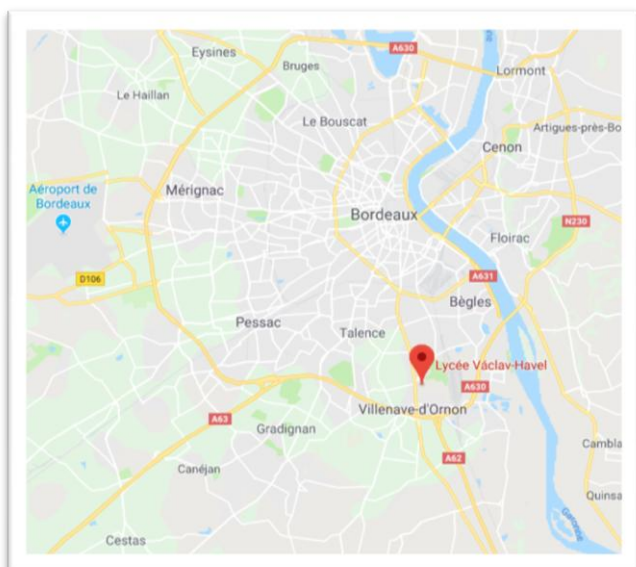


Accessible en Tramway
Ligne : C
Station Lycée Vaclav Havel



Station V3 Lycée Vaclav Havel

PLAN D'ACCÈS



ÉCO TRANSPORT

Proximité de la Gare Saint Jean
facilement accessible par le tram C.

Pour cette journée, pensez au covoiturage
>> Toutes les informations pour organiser
votre déplacement sur :

[https://www.togetzer.com/covoiturage-
evenement/s6t231](https://www.togetzer.com/covoiturage-evenement/s6t231)

CONTACT DU CREPAQ

6 rue des douves -33800 bordeaux

Tel : 09 67 05 81 95

contact@crepaq.org

www.crepaq.org

www.reseau-regal-aquitaine.org