CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-AQuitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

1ères 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)

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?

Nouvelle - Aquitaine

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

Avec le soutien de :

ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Région Nouvelle-Aquitaine

Gironde Le Département gironde.fr

France Nature Environnement

Liberté • Égalité • Fraternité République Française

Préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine

Lycée Vaclav Havel Bègles Académie de Bordeaux

Région Nouvelle Aquitaine

Bègles

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

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

CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

PROGRAMME

Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle - Aquitaine

MARDI 13 NOVEMBRE

9H — Accueil des participants

Ouverture des assises

Séance plénière 1: Table ronde

Lutte contre le gaspillage alimentaire : des partenaires publics engagés

10H

Séance plénière 2 : Table ronde

La transition alimentaire, une nécessité pour mettre fin au gaspillage ?

11H

Séance plénière 3 : Table ronde

Quelles recettes pour initier des projets et mobiliser les acteurs à l'échelle d'un territoire ?

12H

Pause Déjeuner

13H

Séance plénière 4 :

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

14H

ATELIERS TEMOIGNAGES

N°1 Transformer et valoriser les denrées en surplus

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

2 ateliers au choix

ATELIERS PARTICIPATIFS

N°3 Comment généraliser la réalisation des diagnostics en restauration collective ?

N°4 Dons alimentaires en restauration collective, à quelles conditions ?

15H

Conférence plénière :

Comment médiatiser la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

16H

Intervention plénière :

La politique exemplaire de Bègles en matière de restauration collective scolaire

17H — Cocktail de fin de journée

18H

MERCREDI 14 NOVEMBRE

9H — Accueil des participants

Séance plénière 1 : Table ronde

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

10H

Séance plénière 2 : Table ronde

Changements de comportements : formation et accompagnement des professionels

11H

Remise des trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

12H

Pause Déjeuner

13H

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 ?

14H

2 ateliers au choix

ATELIERS PARTICIPATIFS

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 ?

15H

16H

Restitution des ateliers par les rapporteurs et intervention de clôture

17H

18H

ASSISES EED

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**

- Dorothée 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 : Dorothée 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
- 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

- Virginie GASTAUD, Chargée de prévention des déchets, 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 (sous-réserve)
  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

MARDI 13 NOVEMBRE

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 : Dorothée 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
- Hervé GARRIGUE, Ingénieur au Centre Hospitalier de Dax, Président de Resto'Co Nouvelle-Aquitaine, animateur du Groupement d'Achat Région Aquitaine
- Jean-Christophe MADO, 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
- Julien FERRON, Animateur éducation à l'environnement, 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 soutient 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

4e ASSISES DE L'EEDD
Éducation à l'Environnement et au Développement Durable
NOUVELLE-AQUITAINE 2018
Pas de transition sans éducation !

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

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

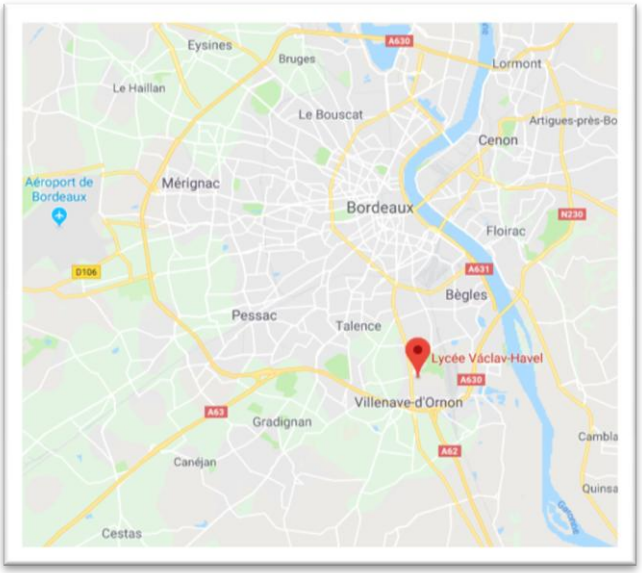
MERCREDI 14 NOVEMBRE

- 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

PLAN D'ACCÈS



CONTACT DU CREPAQ

6 rue des douves -33800 bordeaux

Tel : 09 67 05 81 95
contact@crepaq.ong
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

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

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