

Carte action 3.2-1

« Promouvoir la mise en place d'un réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL) »

»

Remarques portant sur le descriptif de l'action

- ❖ Lors de la rédaction des marchés publics concernant la restauration collective, il est intéressant de spécifier des exigences concernant l'offre différenciée selon l'âge des convives (quantité, type de préparation et morceaux, ...)
- ❖ Sur le volet restauration collective, le service est important : comment on fournit l'alimentation aux convives autrement que de la simple matière ? La présentation des aliments est importante (type de présentation, moment de découverte), de même que le rôle des agent-e-s de la cantine, qui sont l'interface humaine entre le plateau repas et le convive et peuvent jouer un rôle important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ❖ L'association SOLAAL peut entrer, via ses actions, dans un REGAL :
 - Dons et glanages solidaires en lien avec les producteurs
 - Lauréat de l'appel à projets Mieux manger pour tous, SOLAAL porte un projet de transformation et valorisation des produits bruts difficilement présentables au sein des associations qui œuvrent pour l'aide alimentaire (projet porté sur le Nord)
 - Il est cependant difficile sur un territoire d'obtenir des données chiffrées concernant le gaspillage alimentaire et notamment sur l'étape de transformation
- ❖ Gaspillage et restauration collective : se pose la question de récupération des produits et/ou plateaux non consommés => il est nécessaire d'améliorer le lien entre restauration collective et associations d'aide alimentaire et de coordonner les éventuelles collectes de façon mutualisée

Remarques portant sur le public cible

Remarques portant sur le niveau de priorité

Remarques portant sur le ou les porteur(s)

Remarques portant sur les acteurs impliqués

Remarques portant sur le budget / les sources de financement

Carte action 3.2-2

« Proposer des diagnostics de gaspillage alimentaire dans la restauration collective pour répondre aux obligations de la loi EGalim »

Remarques portant sur le descriptif de l'action

- ❖ Pré – requis : il est nécessaire pour les collectivités d'être outillées et de proposer aux équipes techniques et aux élus des lieux de restauration collective :
 - Un protocole précis pour la mise en place du diagnostic du gaspillage alimentaire
 - Une formation adaptée pour le personnel
 - Une validation par l'équipe pédagogique dans le cadre de la restauration collective scolaire
 - Un accompagnement à l'acquisition de matériel (aide technique et aide pour la recherche de soutiens / dispositifs financiers)
- Les participants proposent de s'inspirer des démarches innovantes qui seraient portées par des acteurs et les collectivités du territoire, afin de créer des partenariats pour partager les retours d'expériences, porter des projets en commun sur le sujet (sont cités l'hôpital d'Abbeville qui cherche à rejoindre le label « Mon resteau responsable » et la Communauté d'Agglomération de la Baie de Somme qui va proposer la collecte en porte à porte pour les biodéchets en ce qui concerne les gros producteurs dès 2025)
- ❖ Une piste évoquée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et de travailler sur le nombre de composantes lors des repas mais cela nécessite de communiquer auprès des familles sur les enjeux nutritionnels d'un repas et par composante
- ❖ Concernant la distribution de composteurs auprès des habitants ou des collectivités, cela ne répond pas forcément à tous les besoins des usagers et cela nécessite d'être accompagné dans le temps, pour l'acquisition des bonnes pratiques de compostage et d'utilisation du compost par les usagers

Remarques portant sur le public cible

Remarques portant sur le niveau de priorité

Remarques portant sur le ou les porteur(s)

Remarques portant sur les acteurs impliqués

Remarques portant sur le budget / les sources de financement

Carte action 3.3-1

« Développer la valorisation des déchets coquilliers ; Conduire une étude de faisabilité technique et financière d'une unité locale de valorisation des sous-produits coquilliers »

Remarques portant sur le descriptif de l'action

- ❖ Ce projet d'unité locale de valorisation des sous-produits coquilliers est attendue par les usagers et permettrait d'apporter une satisfaction quant à l'impact et la finalité de la valorisation de ces sous-produits coquilliers qui ne sont pas valorisés actuellement
- ❖ Le Parc Naturel Régional peut être porteur de cette étude de faisabilité pour les 3 EPCI du territoire, qui ferait suite au projet TRICOQUILLE
- ❖ Le GALPA des 3 Estuaires précise que cette étude est éligible au fonds FEAMPA et pourrait donc bénéficier d'un soutien financier à hauteur de 80 % du montant total de cette étude
- ❖ L'aspect communication est très important, à la fois auprès des usagers et des bénéficiaires de ce type de projet (pêcheurs & mytiliculteurs, poissonniers, mareyeurs, artisans et transformateurs, restaurateurs & particuliers)

Remarques portant sur le public cible

Remarques portant sur le niveau de priorité

Remarques portant sur le ou les porteur(s)

Remarques portant sur les acteurs impliqués

Remarques portant sur le budget / les sources de financement

Carte action 3.3-2

« Développer la valorisation des déchets coquilliers ; Créer une unité de valorisation des sous-produits coquilliers dans un principe d'économie circulaire »

Remarques portant sur le descriptif de l'action

- ❖ Pré – requis : qui porte ce projet d'unité pour le territoire ? Un ou des acteur(s) privés, une association ? Les collectivités ?
- ❖ Le GALPA des 3 Estuaires précise que les travaux sont éligibles au fonds financier du FEAMPA

Remarques portant sur le public cible

Remarques portant sur le niveau de priorité

Remarques portant sur le ou les porteur(s)

Remarques portant sur les acteurs impliqués

Remarques portant sur le budget / les sources de financement