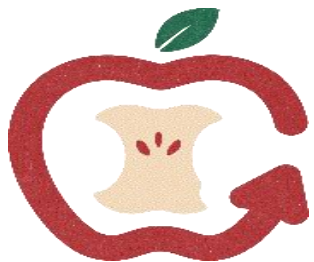


1 action = 1 RÉGAL

5 minutes



Analyse de l'éco-système d'acteurs bretons et début de la mise en place de la gouvernance REGAL

Schéma de représentation de l'éco-système acteurs pour REGAL Bretagne

Cercle 1 : experts sur la réduction du gaspillage alimentaire / réseaux régionaux ayant un volet GA

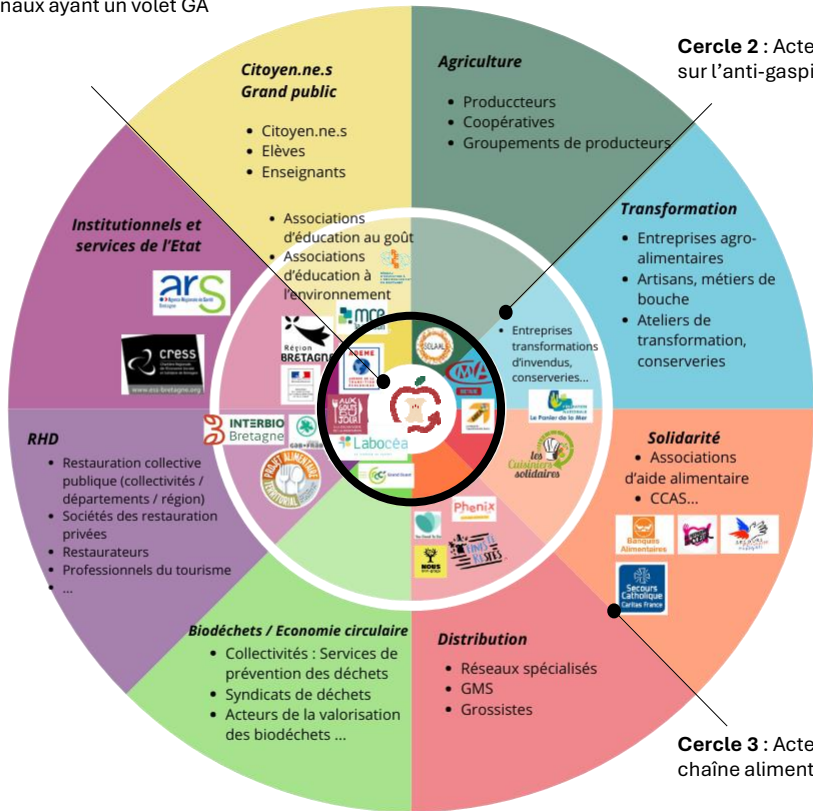
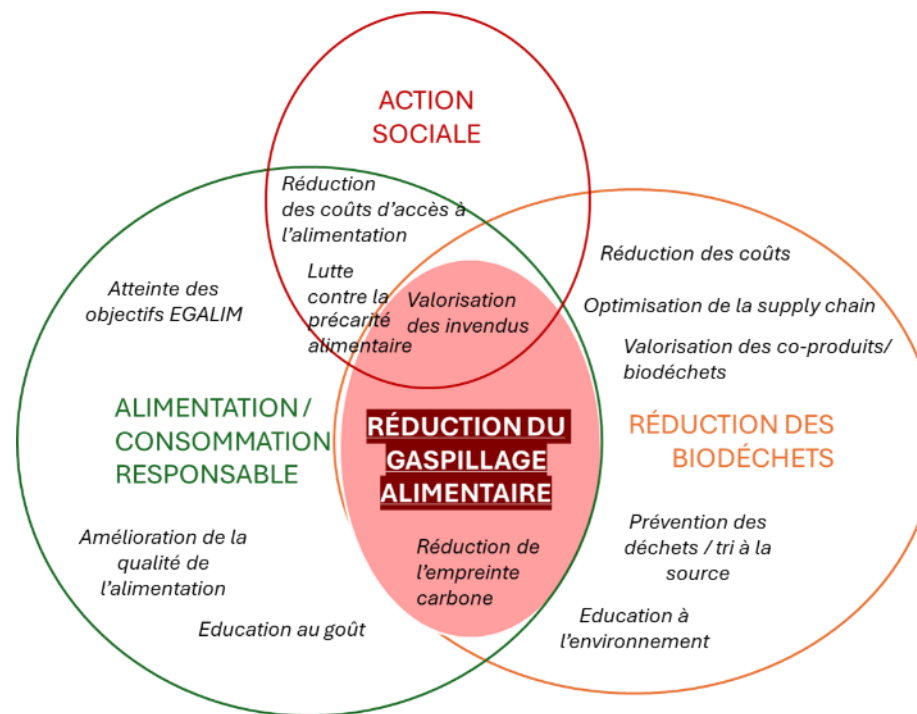
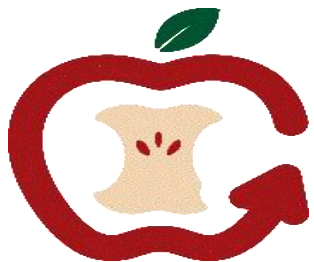


Schéma des clés d'entrées sur le gaspillage alimentaire





Gouvernance: Création d'un Comité Technique partenaires



Rôle et objectifs du COTECH :

- Proposer un **espace d'échange et de partage**
- Contribuer et apporter des **idées et orientations** aux activités du réseau RÉGAL Bretagne.
- **Co-construire des actions** répondant aux besoins territoriaux dans le cadre de la feuille de route REGAL établie
- L'élaboration de la feuille de route et **l'arbitrage des décisions relèvent du COPIL REGAL** (ADEME, Région Bretagne, DRAAF Bretagne), en accord avec l'animatrice du réseau.

Groupe de travail « Agir avec les consommateurs »

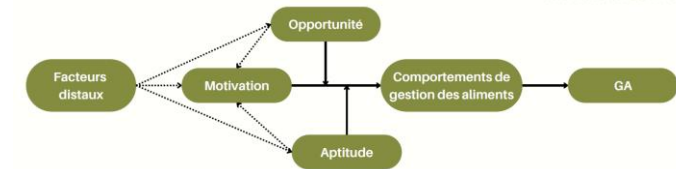


- Lancement en 2022 – nouvelle dynamique en 2025 (3 GT)
- Apports de la **psychologie sociale** (stagiaires du Master de Psychologie sociale du changement de l'université Caen Normandie)

- Méthodologie d'intervention
- Recherche des leviers/freins pour les comportement pro GA
- Enquête sur les pratiques des conso et les déterminants psycho-sociaux

Schéma 1: théorie explicative du GA

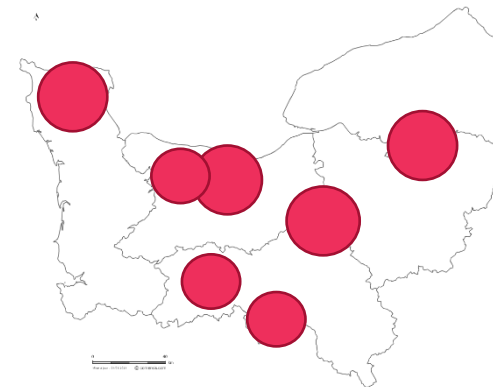
(Van Geffen et al., 2016)



- Apports du **forum européen** pour réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs
 - Evaluation de l'efficacité des différentes actions pour former des recommandations



7 territoires engagés sur ces travaux





Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire
Pays du Calais



Accompagnement des EHPAD

Deux établissements pilotes ont été identifiés sur le territoire. Après une première rencontre, un état des lieux des cuisines et des lieux de service (salle, UVA et chambres) a été réalisé. Les échanges avec le personnel de direction et les équipes ont permis d'identifier **52 actions** à réaliser en EHPAD pour réduire le gaspillage alimentaire.



Afin de diffuser ces 52 actions, l'édition d'un guide est en cours de réalisation avec un outil d'autodiagnostic.

Les suites dans l'accompagnement des EHPAD :

- Un événement l'EHPAD comme au restau est prévu en fin d'année, mobilisant les élèves en cuisine du Lycée Professionnel du Détroit, et les élèves en hôtellerie pour le service. L'objectif est de sensibiliser les acteurs de demain à la LGA. Les produits achetés pour cet événement seront locaux et de saison.





**Pévèle
Carembault**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Accompagnement d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire - école

octobre 2025



Soutenu par



1 formation de 2H pour 2 personnes du service en plénière



OBJECTIFS :

Comprendre pourquoi les enfants n'aiment pas les légumes et donner des clés pour réussir à leur faire apprécier

QUOI :

Formation ludique alliant théorie et jeux de rôles

3 ATELIERS ELEVES CLASSE DE CM1 (1H par atelier et par classe)

GASPILLAGE



ATELIER :
La Fresque du Gaspillage

OBJECTIFS :
Créer une fresque du gaspillage en équipe : connaître les étapes et les métiers de la chaîne alimentaire, découvrir les causes du gaspillage et les gestes-solutions !
En bonus : déguster un légume avec ses 5 sens

LES LÉGUMES SECS

Cuisines du Monde	Qui suis-je ?	Culture Générale	J'aime faire trempe	Vrai ou faux
200	200	200	200	200
400	400	400	400	400
600	600	600	600	600
800	800	800	800	800
1000	1000	1000	1000	1000

ATELIER :
Jeopardy des légumes secs

OBJECTIFS :
Découvrir les 5 familles des légumes secs, déguster un pois chiche avec ses 5 sens, augmenter en équipe ses connaissances avec le jeu "Jeopardy".

FRUITS & LÉGUMES D'ÉTÉ



ATELIER :
Jeu des OCNI

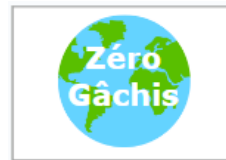
OBJECTIFS :
Déguster du poivron cru avec ses 5 sens, découvrir le panier d'été et reconnaître les ingrédients (Objets Comestibles Non Identifiés) de recettes du monde.

1 formation aux outils de sensibilisation pour le personnel de surveillance sur un temps du midi (3H)

**SLOGANS
ALLÔ ALLÔ !**



**DISTRIBUTION
DE BONS
INCITATIFS**



Quoi ?

Co-animer nos outils dans votre cantine

Pour quoi ?

Donner envie d'utiliser les outils

Montrer les effets positifs

Qui ?

Personnel de surveillance

BRIEFING AVANT LE REPAS / TEMPS DU MIDI / DEBRIEFING

Bilan opération cantine zéro gaspi



Soutenu par



Un accompagnement de l cole à la cantine pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire communale avec l'association « Oui change »

- **12 binômes écoles/communes pour 551 enfants sensibilisés (CE2/CM1/CM2)**
- **Mobiliser les différents acteurs de la restauration scolaire ( lus, personnel de service, personnel de surveillance) en lien avec l' cole**
- **Transmettre des outils et des techniques d'animations pour sensibiliser au gaspillage alimentaire pour les professeurs et le personnel de restauration**

40 agents sensibilisés

63 animations dans 12 classes

18 défis anti gaspi dans les cantines

-18% de gaspillage



Le point fort de l'année 2025

Accompagnement de l'EPMSA et ses 4 résidences



Soutenu par

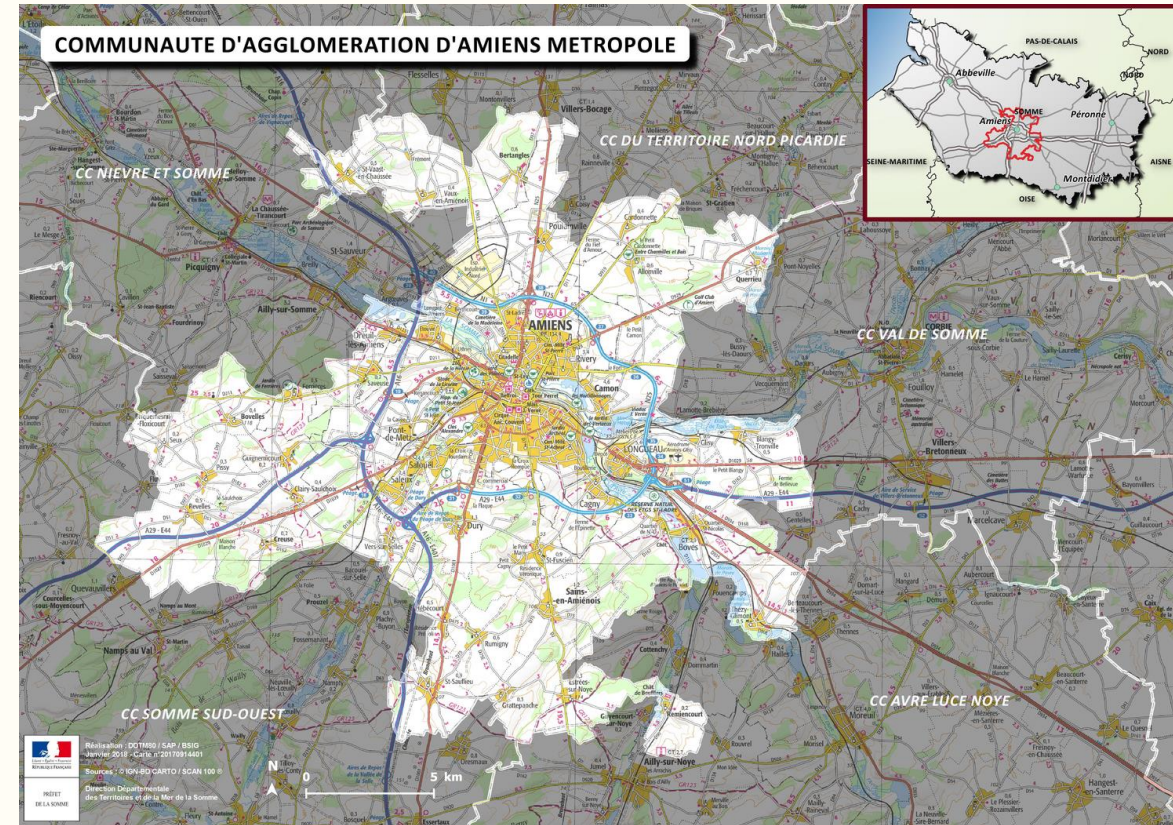


Contexte

Communauté d'Amiens Métropole (80)

39 communes

182 000 habitants dont 132 000 pour Amiens (2022)



Soutenu par



L'action de l'année 2025

Accompagnement de l'EPMSA (Établissement Public Médico-Social d'Amiens) et ses 4 résidences :

Les Quatre Chênes environ **87 repas** le midi par jour

Paul Claudel environ **89 repas** le midi par jour

Léon Burckel environ **80 repas** le midi par jour

Château de Montières environ **65 repas** le midi par jour



L'action de l'année 2025

- **Première rencontre en mai 2024 avec le responsable des achats.**
- **Une réunion de lancement de projet a été organisée avec l'ensemble de l'équipe concernée des 4 résidences, les personnels d'aides, les cuisiniers, les cadres.**

Planning des pesées :

Château de Montières : du 12 novembre au 18 novembre.

Les 4 Chênes : du 25 novembre au 29 novembre.

Paul Claudel : du 02 décembre au 06 décembre.

Léon Burckel : du 09 au 13 décembre.

Les restitutions ont eu lieu entre janvier et mars

2025.

Les résultats



	Paul Claudel	Les Quatre Chênes	Château de Montières	Léon Burckel	Résultats des 4 résidences
Niveau de gaspillage	140g/convive	157g/convive	123g/convive	93g/convive	130g/convive
Taux de gaspillage	29.77 %	32.46 %	25.77 %	18.59 %	26.83 %
Valeur	22 856.9 euros	23 671.47 euros	15 166.39 euros	15 300.34 euros	76 995.1 euros

Soutenu par



L'accompagnement



Accompagnement avec le prestataire “De la graine à l’assiette”

- Réunion de présentation réalisée le 15 septembre 2025 entre le prestataire et le référent de l’EMPSA.
- Échange sur les besoins de l’établissement et actions réalisables
- Un COFIL avec l’ensemble des équipes des 4 résidences devrait être réalisé vers le milieu d’octobre.

Le déroulement du projet au sein de l'établissement

Accompagnement collectif

Accompagnement individuel

Copil n°1 : réunion de lancement
Présentation de l'action
faire connaissance

Octobre 2025



Janvier 2026

Copil n°2 : bilan
Présentation de résultats
préconisation

Octobre 2025



Janvier 2026

Visite 1

Visite de site
Diagnostic
Préconisation
Suivi et appui

Visite 2

Appui de la mise en place de mesure
corrective

Visite 3

Suivi et appui

Date par établissements des visites

Accompagner la métropole de Toulon : tourisme, restau co et cueillettes solidaires

REGAL PACA

OBJECTIF

Accompagner plusieurs acteurs de la chaîne alimentaire sur le territoire de la métropole Toulon Provence Méditerranée



PRESENTATION DE L'ACTION

Office de Tourisme de TPM + service déchets de la métropole

: organisation d'une **journée d'échanges** à destination des **professionnels du tourisme** : restaurants + ou – chics, hôtels, campings, bars...
☑ Apports d'infos + ateliers, partage d'expérience. **Une vingtaine de professionnels** très intéressés et engagés !



PAT de la métropole TPM + association l'Econome :

accompagnement à l'**essaimage des Cueillettes Solidaires** sur le territoire.
☑ Participation de producteur.ices et associations d'aide alimentaire. Aujourd'hui, **action bien lancée et dynamique** !

PAT de la métropole TPM + CNFPT : organisation d'une **formation** sur la conduite de projet de réduction du gaspillage alimentaire et la réduction et gestion des biodéchets.

☑ **20 stagiaires** et une belle dynamique sur la ville de Toulon.