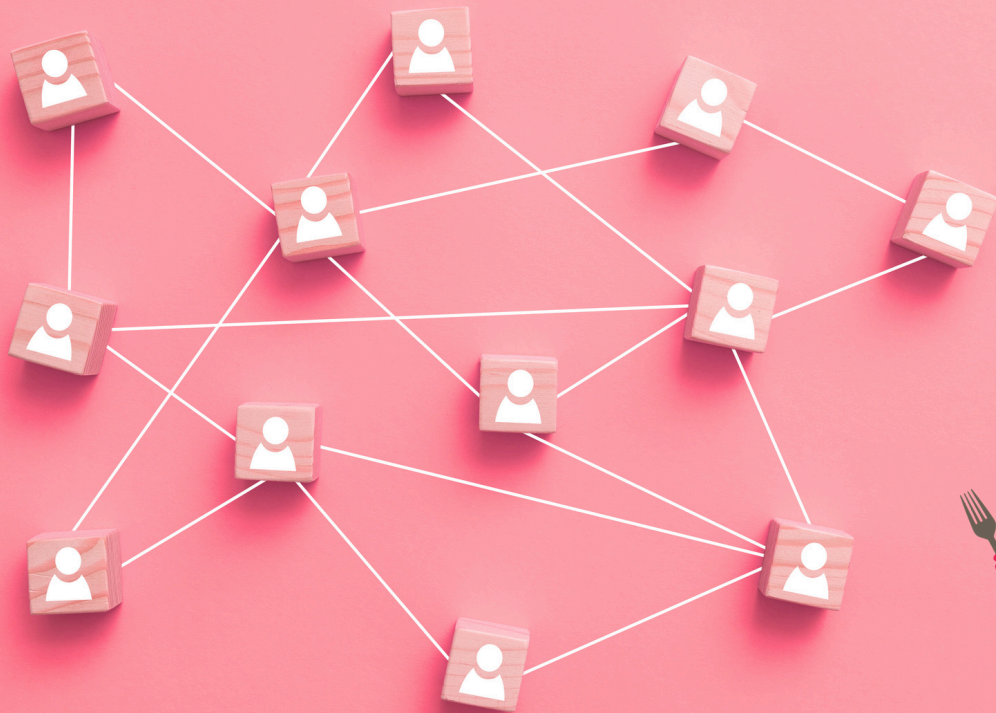




ANNUAIRE

des compétences des membres
du RÉGAL Normandie

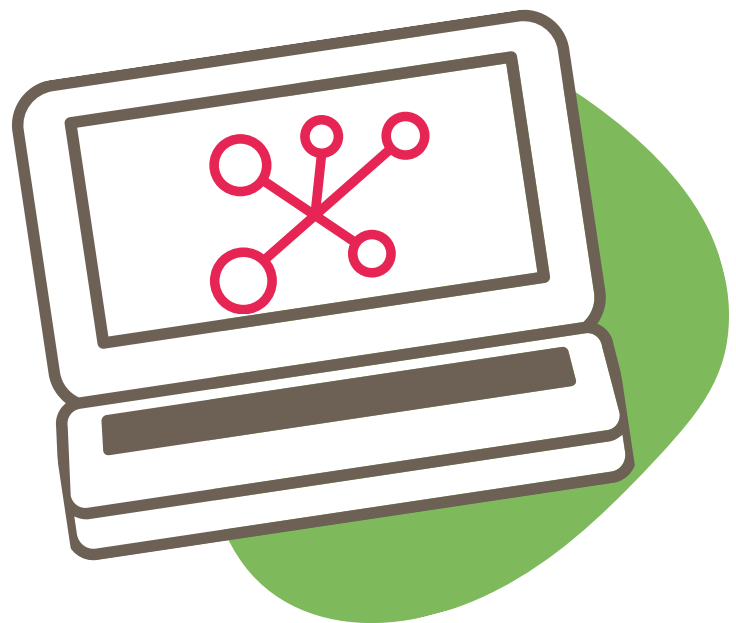
— 2026 —

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

www.regal-normandie.fr

SOMMAIRE

4	Animatrices
5	Comité de pilotage
7	Aide alimentaire
9	Agriculture
11	Restauration collective
15	Sensibilisation
20	Entreprise
21	Grande distribution
22	Compostage
24	Financement
25	Communication





Utilisez Ctrl+F pour **rechercher les compétences** par mots clés

 Retrouvez les contacts des **animateurs de projets alimentaires territoriaux** sur **draaf.normandie.agriculture.gouv.fr**

Retrouvez la **carte des acteurs**
sur <https://urlr.me/EpMm9f>





VILLERMET Nathalie

Responsable du pôle éco-consommation et déchets

FNE Normandie

Compétences principales : animation de réseau, diagnostic anti gaspi, gestion de projets.

Expertises : gaspillage alimentaire, restauration collective, consommation responsable.

✉ dav@regal-normandie.fr



DA SILVA Émilie

Coordinatrice de projets

Pôle éco-consommation et déchets

FNE Normandie

Compétences principales : animation de réseau, accompagnement de projets, communication.

Expertises : gaspillage alimentaire, légumineuses normandes, glanage.

✉ contact@regal-normandie.fr



BESNARD Émeline

Chargée de mission économie circulaire

FNE Normandie

Compétences principales : animation de réseau, création d'ateliers et d'outils ludiques de sensibilisation, animation de réunion participative.

Expertises : gaspillage alimentaire, alimentation durable, économie circulaire

✉ contact@regal-normandie.fr

**LEMENNAIS Benoit**

Chargé des initiatives et récits de transition
Région Normandie

Compétences principales : accompagnement de projets, mise en relation d'initiatives, design-fiction

Expertises : toutes thématiques

✉ benoit.lemennais@normandie.fr

**GILOIRE Pascal**

Délégué Général
**Centre Technique Régional de la
Consommation de Normandie**

Compétences principales : sensibilisation, coopération, éducation jeunes consommateurs.

Expertise : démocratie alimentaire

✉ ctrc.giloire@gmail.com

**LEPETIT Sandrine**

Animatrice
Réseau des CIVAM normands

Compétence principale : sensibilisation

Expertise : alimentation durable

✉ sandrine.lepetit@civam.org



LEGRAIN Sacha

Coordinatrice de projets EEDD

GRAINE Normandie

Compétences principales : animation de réseau, réunions participatives, coordination de projets régionaux

Expertise : éducation à l'environnement et au développement durable

✉ coordination@graine-normandie.net



GOSSET Anaïs

Coordinatrice régionale Tourisme

CCI Normandie

Compétences principales : animation de réseau, facilitatrice auprès des entreprises, coordination régionale

Expertises : tourisme responsable, alimentation durable

✉ agosset@caen.cci.fr

LEBOUCHER Jill

Coordinatrice des actions d'accompagnement social

Banque Alimentaire de la Manche

Compétences principales : coordination cycles ateliers prévention santé, animation réseau partenaires, actions antigaspi

Expertises : aide alimentaire, équilibre alimentaire, manger petit budget, prévention santé

✉ ba500.nutritionsante@banquealimentaire.org

MARTIN Adèle

Chargée de projet "précarité alimentaire"

CCAS Argentan

Compétences principales : animation de réseau, favoriser la participation des personnes, adaptabilité

Expertises : précarité alimentaire, accompagnement social personnes en situation de grande précarité

✉ adele.martin@argentan.fr

GARNIER Séverine

Directrice

Banque alimentaire du Calvados

Compétences principales : animation de réseau, sensibilisation, réunion participative

Expertises : gaspillage alimentaire, alimentation durable, aide alimentaire

✉ ba140.directeur@banquealimentaire.org



DUMOULIN Guillaume

Directeur

ACI ANDES ROUEN

Compétences principales : portage de projets, facilitateur, innovation

Expertises : gaspillage alimentaire, livraison, sourcing

✉ guillaume.dumoulin@andes-france.com



ROBERT Jérôme

Directeur

Banque Alimentaire de Rouen et sa Région

Compétences principales : relationnel avec les associations, management, animation d'équipes

Expertise : lutte contre le gaspillage alimentaire

✉ ba760.jerome.robert@banquealimentaire.org



CLOUPEAU Jean-Yves

Bénévole

Banque alimentaire du Calvados

Compétences principales : coordinateur SoCan, récupération de toutes denrées alimentaires, en restauration.

Expertises : gaspillage, restauration collective, hygiène alimentaire, aide alimentaire.

✉ ba140.jean-yves.cloupeau@banquealimentaire.org



MEPLON Elise

Chargée des activités agricoles et alimentaires
Coop des Territoires

Compétences principales : facilitation,
animation, diagnostic agricole

Expertises : filière bio et locale du bocage ornais,
système alimentaire, facilitation d'atelier
d'intelligence collective

✉ elise.meplon@lacoop.com



GALLOT Cédric

Chef de projet développement durable
Groupe coopératif agricole GPLM

Compétence principale : direction générale

Expertise : gaspillage alimentaire

✉ cgallot@cgplm.fr



TOUSSAINT-CARRET Héloïse

Gestionnaire d'accompagnement à
l'approvisionnement local
Métropole Rouen Normandie

Compétences principales : animation de réseau,
sensibilisation, réalisation d'ateliers

Expertises : alimentation durable, concertation

✉ heloise.toussaint-carret@metropole-rouen-normandie.fr



VANDECANDELAERE Léa

Chargée de mission alimentation

Parc Naturel Régional des Boucles de la
Seine Normandie

Compétences principales : formation, animation,
réunion participative

Expertises : transformation de produit fermier,
alimentation durable, circuit court

✉ lea.vandecandelaere@pnr-seine-normande.com



LEVEN Florine

Conseillère circuit-court et restauration collective

Bio en normandie

Compétences principales : mise en lien,
accompagnement développement, formation,
mise en valeur

Expertises : agriculture bio, circuit-court,
alimentation locale

✉ fleven@bio-normandie.org



LEBON Guillaume

Chargé de projet alimentation locale
Région Normandie

Compétences principales : animation de réseaux, accompagnement de porteurs de projet

Expertises : alimentation locale, logistique, restauration scolaire

 guillaume.lebon@normandie.fr



FLOUR Marion

Chef de projet développement durable
VYV 3 Normandie

Compétences principales : mise en place des pesées de GA, plan d'action de réduction en EHPAD

Expertises : formation en gaspillage alimentaire

 marion.flour@vyv3.fr



Julie MASSINOT

Chargée de missions sur la transition
environnementale

CDC des Vallées d'Auge et du Merlerault

Compétences principales : PAT (restauration collective), animatrices sur les thèmes environnementaux, gestion d'une partie du plan déchet

 j.massinot@cdcvm.fr



JOVENÉ Yann

Responsable d'équipe restauration
Lycée professionnel Elisa Lemonnier

Compétences principales : sensibilisation, promotion du REGAL auprès de collègues, animations

Expertise : gaspillage alimentaire

✉ yann.jovene@normandie.fr



PRIGENT Nolwenn

Présidente
Bien Vivre en Druance

Compétences principales : restauration scolaire, activités récréatives hebdomadaires et ponctuelles, cohésion de territoire

Expertises : gaspillage alimentaire, 90% de denrées bio et locales pour 60 repas enfants servis quotidiennement

✉ bienvivreendruance@gmail.com



LIEUREY Marie

Responsable Qualité Sécurité Environnement
GIP Restauration Collective Centre Manche

Compétences principales : gaspillage alimentaire, circuit court, compostage, alimentation solidaire

✉ marie.lieurey@gip-rccm.com



LEMETTEIL Laurent

Dirigeant

LeveLup Expertise Restauration

Compétences principales : diagnostic organisationnel, gestion de projet pluridisciplinaire, sensibilisation

Expertises : gaspillage alimentaire, politique achats fonction publique, organisation hôtelière

✉ levelup.expertise.restauration@gmail.com



CHARPENTIER Fanny

Responsable Logistique Restauration

Les Escales EHPAD publics du HAVRE

Compétence principale : réunion participative

Expertise : gaspillage alimentaire

✉ f.charpentier@ehpad-havre.fr



LE BARS Olivier

Directeur

Régie de restauration Les 2 Airlles

Compétences principales : sensibilisation et mobilisation des publics, animation de réseau, facilitation de temps d'échange collaboratifs

Expertise : lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion du gaspillage par la GPAO

✉ marie.lieurey@gip-rccm.com



COIGNARD Patrick

Gérant de société - chef de projet événementiel
culinaire

C2 la Cuisine

Compétences principales : formation et animation
culinaire, sensibilisation, double emploi en cuisine

Expertises : alimentation durable, formation
culinaire adaptée, optimisation produits

 c2lacuisine@gmail.com



PRINCE Magali

Éducatrice du développement durable

Communauté d'Agglomération Lisieux
Normandie

Compétences principales : animation jeune public (scolaire), sensibilisation, réunion participative

Expertises : réduction des déchets (dont gaspillage alimentaire), compostage

✉ mprince@agglo-lisieux.fr



FLEURIAL Carole

Cheffe de projets Climat Air Energie

Caux Seine agglo

Compétences principales : animation de réseau, sensibilisation, suivi des actions

Expertise : travail en transversalité avec ma collègue en charge du PAT

✉ c.fleurial@cauxseine.fr



MARIE Aurélien

Coordinateur

L'Arbre - tiers-lieu agri-culturel

Compétences principales : sensibilisation, magasin paysan, spectacles

Expertises : agroécologie, alimentation durable, écologie

✉ aurelien@tierslieularbre.org



DESTRUEL Chloé

Animatrice nature et DD, coordinatrice et formatrice

Association **CARDERE**

Compétences principales : animation, accompagnement de projets, formation

Expertises : éveil au goût, alimentation durable et de qualité, lutte contre le GA + compétence CARDERE : conception d'outils et programmes

✉ chloe.destruel@cardere.org



DUFOUR Camille

Coordinatrice de la Bar'acc

LA BAR'ACC

Compétences principales : sensibilisation, recherche action, accompagnement de groupes et d'utilisateurs, construction d'un cycle d'animations et d'outils

Expertise : alimentation durable

✉ camille.dufour@accorderie.fr



LECONTE Emilie

Diététicienne en libéral

Compétences principales : animation d'atelier d'éducation et de prévention à la santé via l'alimentation durable

Expertises : alimentation durable (animatrice et formatrice)

✉ emilie.lecontediet@gmail.com



RAULET Manon

Animatrice territoriale Calvados

Normandie Equitable

Compétence principale : animation de réseau, sensibilisation, accompagnement de projet

Expertise : consommation responsable

✉ manon@normandie-equitable.org



LEMENNAIS Benoit

Co-fondateur

Le C.R.O.U.T.E

Compétences principales : ateliers de considération politique, kermesse éco-alternative, résidence de transition

Expertises : toutes thématiques

✉ benoit.lemennais@normandie.fr



COTELLE Marie

Chargée de compostage et de gaspillage alimentaire

Granville Terre et Mer

Compétences principales : sensibilisation, animation de réseau, réunion participative

Expertises : gestion des déchets verts, compostage et gaspillage alimentaire

✉ m.cotelle@granville-terre-mer.fr



MONTAGNE Margaux

Chargée de la prévention des déchets

Point Fort Environnement

Compétences principales : sensibilisation, animation du PLPDMA, communication digitale

Expertises : gaspillage alimentaire, compostage, réduction des déchets verts

✉ margaux.montagne@smpf50.fr



SGHIRI Fatima

Diététicienne nutritionniste libéral

Compétences principales : diététicienne nutritionniste, sensibilisation et prévention alimentation santé et durable, animation ateliers de cuisine du monde

Expertises : alimentation durable, cuisine anti gaspi, manger sain et à petit prix

✉ fatima@labonnediet.fr



MICCA Emmeline

Dirigeante

Tri&Vous

Compétences principales : Sensibilisation, réunion participative, éducation au goût

Expertises : gaspillage alimentaire, compostage autonome en établissement, alimentation durable

✉ e.micca@tri-et-vous.fr



RIGNAULT Elsa
Entrepreneuse salariée
Creacoop 14

Compétences principales : sensibilisation, accompagnement, animation

Expertises : alimentation durable, rotation de produits, cuisine créative, cuisine d'improvisation

✉ delzarte@hotmail.com



GUERARD Sandrine
Diététicienne et Coordinatrice de la prévention nutritionnelle
Association ESI 14

Compétences principales : sensibilisation, animation d'atelier cuisine

Expertises : gaspillage alimentaire, alimentation durable

✉ sandrine.guerard@esi14.fr



FRANCOIS Genièvre
Directrice
URCPIE Normandie

Compétences principales : repérage et mobilisation de professionnels, accompagnement, animation de démarches partenariales

Expertises : compostage, santé-environnement, gaspillage alimentaire

✉ coordination@urcpi-normandie.com



BIARD Régine

Conseillère d'entreprise - dimensions Alimentaire et Environnement

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Normandie

Compétences principales : conseil, animation de réseau, accompagnement des entreprises artisanales

Expertises : alimentation durable, alimentation locale, transition énergétique

✉ rbiard@cma-normandie.fr



BARRAIS Florian

Responsable Commercial France

Bureau Veritas Certification

Compétence principale : Organisme Certificateur au label Antigaspi

Expertises : gaspillage alimentaire, compostage et biodéchets, audit hygiène en restauration, reconnaissance Bureau Veritas

✉ florian.barrais@bureauveritas.com



VERMEREN Ilan

Chargé de mission réseau régional low-tech

Le Dôme

Compétences principales : animation de réseau, systèmes low-techs, facilitation

Expertises : conservation, gestion low-tech des biodéchets, cuisine anti-gaspi

✉ ivermeren@ledome.info



LEMOINE Morgane

Adjointe qualité - chargée RSE

E. LECLERC IFS

Compétences principales : gestion des déchets, organisation d'événements associatifs, promotion des producteurs locaux

Expertises : gaspillage alimentaire, déchets, association, local

✉ morgane.lemoine@ifs.leclerc



FARGETON Frank

Customer operation manager

Phenix

Compétences principales : sensibilisation, relationnel, organisation

Expertises : réseau associatif, solutions antigaspi grande distribution et industriel

✉ frank.fargeton@gmail.com



BINARD David

Co-président

Havre de Vers

Compétence principale : cuisine, accueil, communication

Expertises : cuisine antigaspi, compostage

✉ dbinard.hdv@gmail.com



LE MEUR Cédric

Dirigeant - Maître Composteur

Cocompost

Compétence principale : sensibilisation, accompagnement de démarche anti-gaspi, accompagnement de projet de compostage de proximité

Expertises : prévention et gestion de proximité des biodéchets

✉ cedrick76290@aol.com



JACOB Morgane

Responsable du pôle animation / prévention

SYVEDAC

Compétences principales : portage du PLPDMA (Programme Local de Prévention des déchets ménagers et Assimilés), animation de réseau, communication

Expertises : gaspillage alimentaire, compostage

✉ m.jacob@syvedac.org



COSTARD Elodie

Cheffe de projet biodéchets

Communauté d'agglomération Mont Saint Michel Normandie

Compétences principales : accompagnement, mise en relation

Expertises : gaspillage alimentaire, compostage

✉ elodie.costard@msm-normandie.fr



LOZAY Bertrand

Coordinateur du pôle Prévention et Gestion des biodéchets en proximité et maître composteur

TerraLéo - Alchimistes Normandie

Compétence principale : animations pour tous types de public, accompagnement à l'installation de composteurs, mise en réseaux

Expertises : tous types de compostages / module de formation "anti gaspillage alimentaire" référencé par le RCC

✉ contact@terraleo.fr



GUENETTE Marion

Responsable animation

PRÉCOVAL

Compétences principales : méthodologie de projet, montage de dossiers de subventions, accompagnement des porteurs de projet

Expertises : financements européens (alimentation, restauration collective, ESS...)

✉ marion.guenette@inse27.fr



LECHEVALLIER Patricia

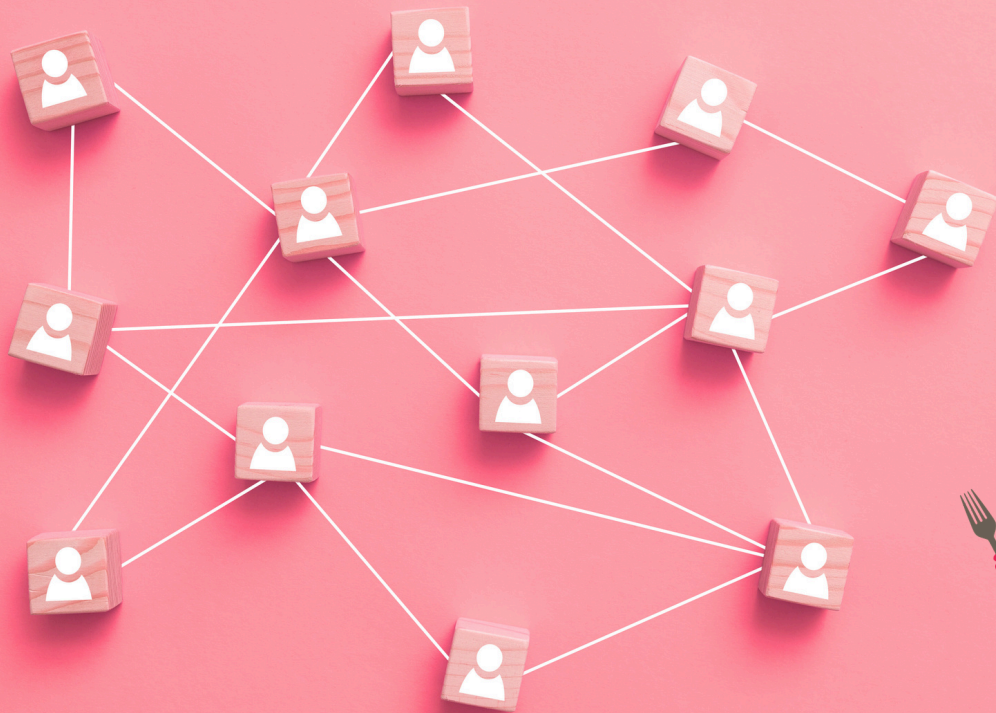
Consultante en communication, relations presse et plaidoyer

Haut les causes !

Compétences principales : communication, relations presse, plaidoyer

Expertises : préservation des ressources et de la biodiversité, promotion de l'alimentation durable, de l'anti-gaspi et du réemploi au sens large

 patricia@hautlescauses.com



Rejoignez l'annuaire :

en répondant à ce court formulaire (5 minutes)

urlr.me/yfTYBn



contact@regal-normandie.fr