



## Groupe de travail n°3 : Coordination locale du don et de l'offre alimentaire

Vendredi 19 juin 10h-12h

### Présent-e-s :

BARON Tanguy (Darwin)  
BOISSIERAS Gérard (CCAS d'Artigues)  
BROUQUE David (DRAAF Nouvelle-Aquitaine)  
Christine (Citoyenne)  
DESPAGNE-GATTI Dorothée (CREPAQ)  
DUVAL Jennifer (Ville de Bordeaux)  
FREMIOT Agathe (Le Bocal Local)  
GAUTIER Laure (Bordeaux Métropole)  
GOUPIL DE BOUILLE Victoire (LinkCity)  
HAMES Ebène (GIP GPV Rive droite)  
HELISSEY Constance (Vertigo Lab)  
MADRANGES Elise (Phenix)

MARCHISET Sarah (Université Bordeaux  
Montaigne)  
PLACIDE Elsa (CCAS Ville de de Bordeaux)  
REYBOUBET Céline (Collaboratrice des élu-e-s  
écologistes Bordeaux)  
SARRAZIN Michael (Bordeaux Métropole)  
SCOUARNEC Morgane (Bordeaux Métropole)

### Excusé-e-s :

DUCLER Lucile (Conseil départemental de la  
Gironde)  
DUCOURS Alyzé (Le Chaînon Manquant)  
IMAKHOUKHÈNE Léa (DREAL Nouvelle-Aquitaine)

### Ordre du jour

- Retour sur les initiatives menées pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser le don pendant le confinement : quelles difficultés ? quelles initiatives à faire perdurer ou essayer ? quels enseignements tirer de la période de crise sanitaire ?
- Leviers et dispositifs à mettre en place pour faciliter le don et la réduction du gaspillage alimentaire en période de crise : quelles pistes d'actions concrètes à mettre en œuvre en cas d'urgence ?
- Identification des freins et des leviers pour renforcer les circuits de dons et de réduction du gaspillage alimentaire de façon pérenne.

### Relevé de décisions

Les échanges de ce groupe de travail ont permis de relever de nombreuses initiatives menées pendant le confinement et d'identifier plusieurs difficultés et manques pendant la période :

- Le manque de visibilité sur les besoins, l'offre et la demande de produits ainsi que sur les dispositifs accessibles aux publics dans le besoin
- Le manque de connaissance des réseaux de dons et de récupération de denrées en temps "normal" et à plus forte raison en cas d'interruption abrupte de l'activité, due au confinement
- La fragilité du secteur de l'aide alimentaire reposant sur un bénévolat majoritairement retraité et fragile

Face à ces difficultés, plusieurs suggestions ont été formulées :

- **Favoriser l'expérimentation locale de solutions de lutte contre le gaspillage et de structuration des circuits de dons**, notamment en mobilisant des acteurs locaux identifiés pour leur rôle (effectif et potentiel) dans la crise : [SOLAAL](#) (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) sur la question du don agricole, [le Chaînon Manquant](#), [Phenix](#), [les Coursiers bordelais](#) et [l'Atelier Remuménage](#) sur la logistique de récupération et de transport des denrées, [le Bocal Local](#) dans la lutte contre le gaspillage en restauration collective, exemple de Charles Perrens avec les cantines scolaires, etc.
- **Mener un travail de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et communiquer sur les possibles recours aux circuits de dons** alimentaires et agricoles "en temps normal" pour lever les différentes barrières identifiées (psychologiques, etc.) et automatiser le recours à ces circuits.
- Animer une **coordination entre les structures concernées par le don et les associations d'aide alimentaire** en partageant des informations sur les capacités de don, de collecte et de distribution des denrées. Un outil de coordination proposé est **une plateforme d'information** qui soit repérée par les structures concernées et capable de centraliser l'information au moyen de fiches techniques par types d'acteur-riche-s, regroupant les données clés liées au don et aux dispositifs anti-gaspillage : organisations capables de collecter les denrées, structures concernées par le don, dispositifs techniques ou légaux encadrant les actions, personnes ressources, protocoles à mettre en place.
- **Mettre en œuvre des protocoles de crise**, en investissant par exemple les Plans Communaux de Sauvegarde via des volets aide alimentaire et transformation alimentaire.

## Compte-rendu des échanges

Ce groupe de travail a été organisé avec l'aide de quatre représentant-e-s de collèges d'acteur-ric-e-s : Elise Madranges, Gérard Boissieras, Christine, Dorothée Despagne-Gatti (en lien avec Nadège Lecouturier). Il s'agit du troisième groupe de travail, et son sujet peut être mis en lien avec celui portant sur la restauration collective, qui a permis d'aborder les opportunités présentées par la restauration collective pour répondre à des besoins identifiés dans le champ de l'aide alimentaire.

### **1er axe de travail : Retour sur les initiatives menées pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser le don pendant le confinement**

#### Dorothée Despagne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Nous proposons de faire un retour synthétique sur l'atelier restauration collective qui portait sur un retour d'expérience de ces unités de production pendant le confinement et qui a ensuite fait émerger des possibilités pour le don alimentaire. La restauration collective a été marquée par la période et a dû faire évoluer son activité, notamment au niveau du conditionnement (vers du monoportion) avec un retour du plastique et des outils qui ne sont pas forcément adaptés à ce type de conditionnement. Cette hausse de l'activité de conditionnement s'est produite au détriment de l'activité de production qui s'est trouvée réduite, ce qui a rendu nécessaire de faire appel aux produits de l'agro-industrie et aux produits préparés. Les participant-e-s ont ensuite fait remonter leur sentiment d'avoir été relativement épargné-e-s par la crise sanitaire (notamment du point de vue des effectifs). Les cuisines ont fait remonter une diversification de la stratégie de don : les dons ont été effectués auprès d'associations plus variées (travail notamment avec le Chaînon Manquant en complément des associations). Un gaspillage très important a été constaté, notamment sur du monoproduit avec des palettes entières de mêmes denrées, et un manque d'outils de transformation a été signalé en aval. Le CREPAQ a essayé de proposer une réflexion sur la mise à disposition des locaux des cuisines aux associations (à l'exemple du dispositif du Conseil Général de l'Isère) et suggère l'idée de profiter de ce temps de crise pour réinventer et assouplir les modes de fonctionnement des cuisines collectives. Pour l'instant cette proposition est restée sans réponse, néanmoins on constate des initiatives lancées pour réduire le gaspillage. Des procédures de surgélations ont ainsi été assouplies (avec l'appui technique de la DRAAF) pour limiter le gaspillage. Plusieurs acteur-ric-e-s de la restauration collective présent-e-s à cet atelier ont également témoigné de procédures de dons entre unités de production sur certains territoires. Ces acteur-ric-e-s ont néanmoins signalé une inégalité de ces initiatives selon les territoires (à l'exemple de Talence où il n'y a pas eu d'échanges entre unités de production). Les échanges ont également permis d'identifier des outils de transformation sur le territoire tels que Elixir, l'ESAT Magellan, AD 33, le Secours Populaire, etc. qui laissent entrevoir des possibilités de travail des produits en excédent, de revalorisation de denrées, de limitation du gaspillage. Ces acteur-ric-e-s sont à mettre en lien avec la restauration collective. Il pourrait par exemple être proposé de mettre à disposition des outils de transformation de l'ESAT Magellan à une association. Pour conclure, il a été proposé de réaliser un diagnostic pour recenser besoins alimentaires et l'offre de la restauration collective à l'échelle de Bordeaux Métropole. Ce diagnostic pourrait ensuite être présenté aux élu-e-s. Enfin, Florence Alibert (directrice des restaurants à Bordeaux Métropole) a présenté un retour d'initiative de mise à disposition des agent-e-s d'unités de production vers des EHPAD qui manquaient de personnel. **Même s'il n'est pas question de don, c'est une réflexion intéressante dans la mesure où elle montre des possibilités de mise en commun qui pourraient être élargies à d'autres sujets (locaux pour réaliser de la transformation par exemple, etc.).**

#### Jennifer Duval (Ville de Bordeaux) :

Je voudrais proposer un retour sur comment nous avons géré le gaspillage car nous avons eu beaucoup de gaspillage alimentaire sur cette période. Au mois de mars, 8 écoles accueillait les enfants des personnels soignants avec des effectifs très variables (pas d'inscription) ce qui a généré un grand gaspillage avec des repas préparés sans visibilité sur les effectifs. A la reprise de l'école le 12 mai, les effectifs ont encore une fois été très difficiles à prévoir avec très peu d'enfants de retour à l'école. On a donc tout de suite réactivé un dispositif de cession des aliments avec les associations. Nous avons repris contact avec des associations pour qu'elles puissent récupérer des repas non-consommés en fin de service. 40% des écoles ont aujourd'hui mis en place ce système de cession des aliments. Nous travaillons avec le SIVU, donc pendant cette période-là nous avons effectivement reçu des repas conditionnés en mono-portion avec beaucoup de plastique. Ce système était beaucoup plus simple à gérer car les enfants déjeunaient dans les cours, les restaurants et les salles de classes dans la mesure où l'on ne pouvait pas les regrouper tous dans les cantines dans le respect des normes d'hygiène. Ce

système de cession des aliments a bien fonctionné, avec une réactivité importante et la mise en place d'une convention très simple. Le gaspillage a été néanmoins important et les solutions difficiles à trouver. Nous avons en effet fait face à un **manque d'associations qui puissent venir récupérer les denrées et intégrer ce dispositif**. Ce dispositif pourrait fonctionner sur l'ensemble des écoles (107 écoles sur la ville de Bordeaux), mais les associations ont fait face à un manque de bénévoles et de matériel frigorifique pour récupérer les denrées (camion frigos, etc.). Par ailleurs, des associations ont signalé être déjà saturées de denrées et ne pas être en capacité ou dans le besoin d'en récupérer davantage. Cette difficulté à trouver des associations est paradoxale au vu des besoins sur le territoire et difficile à entendre pour les équipes. Il y a une difficulté à trouver le lien, le bon réseau pour ces denrées. **Un système de lien et d'échange serait nécessaire ou encore une meilleure communication autour de ce dispositif.**

Elise Madranges (Phenix) :

Pour partager également mon retour, j'ai pu remarquer qu'une difficulté dans la restauration collective était de travailler avec une typologie particulière de produits. Autant le nombre d'association peut ne pas poser problème, autant ces types de produits peuvent parfois rebuter des associations qui peuvent manquer d'équipement pour récupérer et/ou distribuer ces denrées. Elles préfèrent ainsi se tourner vers des produits plus simples : du sec, du conditionné, des produits qui tiennent plus longtemps, etc. **La restauration collective se situe sur un créneau bien particulier et peu de structures sont encore capables de se positionner sur cette ressource.**

Jennifer Duval (Ville de Bordeaux) :

En effet, nous allons justement essayer de travailler avec la direction de l'éducation pour nous tourner vers des étudiant·e·s, des épiceries, pour que ces dons bénéficient à plus de personnes. Il y a ce besoin sur les campus étudiants et nous allons essayer d'étendre ce dispositif sur les campus même si notre action porte généralement sur la Ville de Bordeaux.

Christine (Citoyenne) :

Merci pour vos témoignages et pour tout le travail mené autour du don alimentaire. Ce qui est émouvant pour moi c'est ce gaspillage. Il a été très difficile de trouver à manger les dix premiers jours et, entre autres, le confinement a imposé de rester chez soi ce qui a rendu extrêmement difficile de trouver les informations. Même si des sites comme Solinum proposent de mettre en lien, le lien est créé par des organismes caritatifs. Merci pour tout ce que vous avez fait, mais il y a eu de la souffrance. L'accès à l'information a été une problématique majeure. L'information sur [le site de Solinum](#) ne concernait que des personnes déjà inscrites en tant que bénéficiaires de ces organismes. **Il a été très difficile de trouver l'information pour entrer en contact avec ces organismes, connaître les lieux, les temps, les horaires. Et c'est encore plus difficile s'il n'on n'a pas d'équipement internet ou téléphone.**

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

La question de l'accès à l'information a été discutée avec le CCAS de Bordeaux avec l'exemple de Solinum. Solinum fonctionne avec un site en ligne et une application avec un système de bornes pour accéder à de l'information dans les centres d'hébergement. Il existe aussi d'autres dispositifs comme la Cloche qui a distribué des informations imprimées au format A4 directement aux personnes sans domicile.

Dorothée Despagne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Pour compléter les outils qui existent, cela fait encore partie des outils numériques mais vous avez une **plateforme de dons de particulier à particulier** qui s'appelle Hop Hop Food. Nous n'avons pas eu beaucoup de retours de notre contact en charge du développement de la plateforme sur le territoire. Cela est peut-être dû aux impacts du confinement sur le fonctionnement de la plateforme comme le manque de bénévoles (personnes fragiles/âgées qui n'ont pas pu continuer leur bénévolat). On touche là à une **fragilité du système de l'aide alimentaire qui repose beaucoup sur le bénévolat avec des bénévoles souvent âgé·e·s et donc à risque.**

Elise Madranges (Phenix) :

Je rebondis sur ce que tu viens de dire car c'est effectivement quelque chose que l'on a constaté à très grande échelle chez Phénix durant le confinement. Pendant cette période, nous avons vu beaucoup de fermetures d'associations en raison d'un manque de ressources humaines car les bénévoles à risque se mettaient en sécurité. Dans le même temps, les besoins de recours aux associations ont augmenté avec des structures qui se sont mises à la recherche de solutions de don et d'autres qui donnaient déjà

et n'avaient plus de partenaires vers qui se tourner avec la fermeture des associations. Nous avons dû mettre en place un service pour pallier ces fermetures et éviter de paralyser le secteur de l'aide alimentaire. Nous avons nous-même pris en charge ce travail de collecte des denrées avec quelques points restés ouverts. 80 personnes chez Phenix ont assuré ce travail de collecte et de redistribution de denrées en France. Nous avons fait face à des volumes et des besoins énormes sur cette période.

Christine (Citoyenne) :

Les frigos solidaires, les frigos zéro gaspi étaient vides ou vidés (tant mieux s'ils étaient achalandés et si des personnes ont pu se servir).

Elsa Placide (CCAS Bordeaux) :

Je travaille sur le Projet Alimentaire de Territoire de la ville de Bordeaux, notamment en collaboration avec Morgane Scouarnec. Pour répondre à la question sur les frigos zéro gaspi, effectivement les frigos étaient achalandés mais rapidement vidés, cela donne l'impression que le dispositif ne fonctionne pas mais comme l'expliquent les associations qui se chargent de l'entretien de ces frigos, c'est surtout que les denrées sont très vite récupérées.

Christine (Citoyenne) :

Le frigo solidaire des Halles de Bacalan était toujours vide (passage régulier en fin d'activité de semaine). Les commerçant-e-s (producteurs-distributeurs) des Halles de Bacalan, ont donné en direct (ce qui a été partagé avec d'autres familles), mais étaient fermé-e-s les premiers jours de confinement.

Elsa Placide (CCAS Bordeaux) :

Le frigo des halles de Bacalan est un cas particulier car il est situé à l'intérieur des halles et est moins bien identifié. Pour ce qui est des frigos situés dans la rue et accessibles à tou-te-s, c'est plus facile de les trouver. En temps normal, un travail est mené avec la direction de l'éducation de la ville de Bordeaux pour récupérer les non-consommés des écoles et approvisionner les frigos.

La réunion de coordination de l'aide alimentaire, organisée par le CCAS de Bordeaux le 11 juin dernier, a réuni une trentaine de structures de l'aide alimentaire agissant sur le territoire bordelais. L'objectif était d'abord de réaliser un bilan de cette période de confinement qui a été compliquée pour tout le monde, avec des besoins croissants pour toutes les associations et pour planifier la période estivale qui est toujours un enjeu pour l'aide alimentaire (marquée par une fermeture des associations et un relai de la banque alimentaire), à plus forte raison cette année. Au niveau du CCAS, nous avons essayé de mener un travail un peu similaire à Solinum en répertoriant l'ensemble des activités qui sont menées et en tentant d'être aussi précis que possible (sur les actions, les lieux, les jours, les heures, etc.) sur un tableau qui sera destiné dans un premier temps aux professionnels qui orientent les publics et dans un second temps pourra peut-être être accessible au plus grand nombre dans le but de diffuser au mieux ces informations sur le territoire bordelais.

Gérard Boissieras (CCAS d'Artigues) :

Sur les autres territoires, le nombre d'acteur-ric-e-s est beaucoup plus limité. Je rejoins ce qui a été dit sur les bénévoles. Nous avons choisi au niveau de notre épicerie de protéger nos bénévoles (personnes à risque) mais nous avons pu compter sur les agent-e-s de la collectivité qui sont venu-e-s en renfort pendant une période de forte augmentation de la demande (+40% de bénéficiaires envoyés par les services sociaux du département). Nous avons fait face à des difficultés d'approvisionnement mais nous avons heureusement pu compter sur nos stocks un moment. Notre stratégie, notamment sur les produits frais, a été de travailler avec les petits producteurs locaux qui se sont retrouvés en difficulté avec l'arrêt des marchés pour écouler leurs stocks. Nous nous sommes engagés avec d'autres épiceries (du GALAS – Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire) pour acheter une partie de leurs stocks de produits frais pour soutenir ces producteur-ric-e-s et assurer notre approvisionnement. Ce travail est néanmoins resté à une échelle limitée. La question du stockage s'est rapidement posée car l'approvisionnement a été compliqué par l'augmentation très rapide de la demande et des difficultés pour trouver des sources d'approvisionnement (quand on n'est pas sur Bordeaux), en particulier avec un espace de stockage limité. Nous sommes en train de tirer des leçons de cette période et des pistes pour un travail collectif, à la fois sur la mutualisation du stockage et sur un travail de transformation de produits. Dernière chose, nous avons travaillé avec la restauration collective avec la récupération de denrées dans les cantines scolaires et de produits d'hygiène. C'est aussi peut-être à élargir à ce niveau-là. Ensuite, il y a un manque de visibilité sur cette période pour trouver des solutions dans l'urgence. Il y a un manque d'informations accessibles par rapport au don. Il y a eu beaucoup de gaspillage et paradoxalement nous avons pu manquer de produits de notre côté. **Il y a un manque de visibilité au**

**jour le jour (car une crise se joue au jour le jour) et il faudrait peut-être mettre en place un “QG” dans des situations de crises comme celle-là car on s'aperçoit malheureusement que chaque territoire travaille replié sur lui-même et a du mal à mutualiser quand c'est possible.**

Tanguy Baron (Darwin) :

Je voudrais partager un retour d'expérience pour Darwin. Il y a eu une capacité chez nous à nous mobiliser 7 jours sur 7 dès le début du confinement ce qui a permis de faire de Darwin un point important et facilitant pour la récupération des dons. Nous avons mis en place des capacités de stockage importantes que l'on avait déjà sur notre site et nous avons pu compter sur des équipements de stockage frais et de transport qui ont permis à notre structure d'être très réactive sur la réponse à l'urgence. Deuxièmement, nous avons réussi, grâce à des associations bien implantées, à nous faire identifier par beaucoup de petites structures, des maraudes, etc. et du fait de notre disponibilité, cela a permis à ces structures de se rendre quasiment à tout moment sur nos sites. Cela a permis de faciliter la transmission de l'aide alimentaire. Sur le gaspillage, **nous avons identifié le besoin de s'adapter au mieux aux besoins des bénéficiaires** : une partie du gaspillage est liée au décalage/inadéquation entre l'offre de denrée et les besoins réels des bénéficiaires. Notre structure est principalement intervenue au début de la crise auprès des squats qui sont des populations étrangères pour la plupart avec des contraintes alimentaires difficiles à prendre en compte. Nous avons par exemple récupéré beaucoup de porc que l'on n'a pas pu distribuer pour des raisons culturelles. Les pâtes sont également peu consommées et il y a une préférence pour le riz, la semoule. Voilà deux exemples d'inadéquation que l'on a pu observer.

**Deuxième axe de travail : Leviers et dispositifs à mettre en place pour faciliter le don et la réduction du gaspillage alimentaire en période de crise : comment aller plus loin ?**

Elise Madranges (Phénix) :

Nous avons vu qu'en période de crise, des outils ont pu manquer. Gérard a par exemple parlé d'un QG pour être en capacité de savoir au jour le jour quels sont les besoins et comment on s'organise. Vous dans votre activité, quels leviers vous pourriez identifier pour améliorer la situation en période de crise, qu'est-ce qui a manqué, doit être amélioré ou maintenu pour faire face à ces situations ?

David Brouque (DRAAF Nouvelle-Aquitaine) :

J'hésitais à intervenir car nous ne sommes pas sur le même type de témoignage avec des initiatives concrètes. Au sein de la DRAAF, **nous avons eu des difficultés à avoir connaissance des besoins des associations d'une part et des possibilités de dons d'autre part**. Nous avons pu échanger sur certains cas avec Elise sur la récupération en urgence de certains produits de la restauration collective mais effectivement le confinement a fait que la communication avec les acteurs de terrain du réseau a été difficile. Il est vrai que nous ne sommes pas l'acteur central pour cela en tant qu'acteur de l'Etat mais nous avons quand même essayé de centraliser les demandes. Pour nous l'acteur privilégié a davantage été la Banque Alimentaire au niveau régional qui nous a permis d'avoir la vision la plus large possible des besoins de denrées. Au-delà de ça, ce qui a pu être mis en avant c'est de pouvoir **promouvoir le don alimentaire et le don agricole**. Les acteur-riche-s qui faisaient déjà du don alimentaire ou agricole n'ont pas eu de problème à continuer mais on a vu que cela a été difficile en temps de crise de mobiliser de nouveaux acteurs et actrices, pour qui le don était mal connu avant le confinement. **Je pense qu'un premier levier serait la sensibilisation, la communication, la pédagogie**. Beaucoup d'agriculteur-riche-s se sont retrouvé-e-s sur le carreau car leur principal débouché était la restauration commerciale. Ces acteur-riche-s ont perdu leurs clients avec la crise et ne connaissaient pas les circuits de don, ne savaient pas que le don était gagnant-gagnant en permettant de limiter le gaspillage et de défiscaliser. **Il y a un travail à mener sur la meilleure connaissance des possibilités de dons agricoles**. Même du côté institutionnel, on a peu eu le réflexe d'orienter les agriculteur-riche-s vers ces dispositifs quand ils manquaient de débouchés. Des acteur-riche-s existent dans ce domaine et sont à accompagner pour augmenter leurs capacités d'action (à l'exemple de SOLAAL).

Elise Madranges (Phenix) :

Je rebondis sur ce que tu dis à double titre. C'est vrai que l'on a vu une grande détresse des structures qui ne connaissaient pas ces dispositifs de don et de réduction de gaspillage ou ne les mettaient pas en place. Ces structures se sont retrouvées à essayer de les mettre en place dans l'urgence ce qui est très difficile, peu efficace et n'était pas perçu comme une priorité. Il est nécessaire que ces circuits

soient mieux identifiés en dehors des temps de crise. **Un levier serait de mieux faire connaître ces circuits “en temps normal” pour qu’ils soient plus facilement mobilisés en temps de crise.**

Christine (Citoyenne) :

**Il faudrait prendre en compte le souci de cuisiner en facilitant l’accès à des lieux pour cuisiner.**

Elsa Placide (CCAS Bordeaux) :

Je suis chargée du dispositif Relais Popotte au CCAS, qui vise justement à mettre des cuisines à disposition des personnes qui ne disposent pas d’un accès à un lieu pour cuisiner. Plusieurs structures accueillent des Relais Popotte, pour l’instant exclusivement sur le territoire bordelais mais que nous voulons faire essaimer à plus large échelle. Pendant le confinement, il a été très compliqué de garder ces dispositifs car les structures hébergeant un Relai popotte ont fermé. Pour celles qui sont restées ouvertes, il n’était souvent pas possible de poursuivre le Relai popotte pour respecter les normes sanitaires. Cette question des normes complique la reprise des dispositifs, certaines structures ont repris avec un système de prise de rendez-vous mais cela reste limité à une faible échelle. L’orientation vers les relais popotte passe par le 115 ou moi-même (via mon mail : [e.placide@mairie-bordeaux.fr](mailto:e.placide@mairie-bordeaux.fr) ou mon téléphone : 07 63 07 77 90). Nous nous organisons ensuite avec la structure pour accueillir les personnes à leur arrivée dans le dispositif et pour les accompagner dans l’utilisation de ces espaces, avec une autonomisation progressive. En ce moment l’accès est donc sur rendez-vous mais en temps normal, c’est sur plage horaire définies ou en accès libre selon les structures.

Elise Madranges (Phenix) :

Est-ce qu’il y aurait d’autres retours, d’autres personnes qui souhaitent s’exprimer, partager des circuits ou des idées pour pérenniser ces actions de dons et d’anti-gaspillage en tant de crise ? Des dispositifs comme Elixir existent mais nous n’avons pas pu avoir de retour de leur activité durant la crise. Je pensais aussi à l’action de Bocal Local qui s’est peut-être élargie pendant le confinement ? Avez-vous connaissance d’autres leviers, initiatives qui pourraient inspirer notre réflexion ?

Gérard Boissieras (CCAS Artigues) :

Nous avons aussi travaillé au niveau du don avec les grossistes fournisseurs de la restauration collective et qui avaient des stocks importants de produits frais (Pomona, etc.). **Ces grossistes ont mis à disposition des stocks intéressants de produits frais, ils peuvent être mobilisés en plus de la grande distribution et peuvent être des sources intéressantes.** Ces grossistes travaillent avec les collectivités locales et ont peu l’habitude d’être dans le don.

Elise Madranges (Phenix) :

Effectivement, les grossistes nous ont beaucoup approvisionnés de notre côté mais ils étaient déjà plutôt intégrés dans des circuits de don. Néanmoins, de nouveaux grossistes, notamment dans les cosmétiques se sont positionnés sur le don et constituent un fait nouveau. **Il s’agit bien d’un nouvel acteur à prendre en compte qui s’est mobilisé pendant la crise.**

Dorothée Despagne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Le Chaînon Manquant n’a pas pu participer aujourd’hui mais nous avons échangé avec Alyzée Ducours qui est chargée du développement de ce dispositif à Bordeaux. Avant le début de la crise sanitaire, la structure avait la volonté de démarrer le test pour des tournées pour travailler entre autres avec le SIVU à la récupération des produits à dates courtes. Il leur manquait un camion qu’ils ont obtenu mais malheureusement, à cause du confinement, les collectes n’ont pas été possibles. Ils ont pourtant réalisé deux phases de collectes : une phase débutée sur les dates courtes puis une deuxième phase sur des dates longues (initialement). Tous les vendredis, des tests sont réalisés avec le SIVU pour collecter les dates courtes directement sur place. Ce que nous a dit Alyzée au niveau du gaspillage et qui constitue aussi une piste que nous avons identifiée, c’est le **gaspillage sur l’événementiel**. Cette question ne se pose pas en ce moment mais va revenir avec la reprogrammation des événements. **Un travail de protocole de récupération des denrées auprès de ces événements est en cours de travail.**

Agathe Frémiot (Bocal Local) :

Pendant le confinement, le Bocal local a suspendu les activités de glanage et en lien avec les salarié·e-s en insertion. Nous recommençons tout juste nos activités, sauf le glanage. Avant le confinement, un nouveau projet a été lancé pour limiter le gaspillage et promouvoir le don avec la restauration collective. L’objectif est de réduire le gaspillage de ces restaurants et de permettre aux salarié·e-s qui le souhaitent

de récupérer les non consommés au moyen des frigos durables. Cette initiative n'est pas encore opérationnelle mais elle est dans les tuyaux pour réduire ce gaspillage.

Dorothee Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Je pensais à l'initiative de Josette antigaspi qui récupère des invendus auprès des grossistes (Pomona, Métro, etc.). Ils récupèrent de gros volumes et l'idée est de transformer ces produits en faisant des repas dans des restaurants éphémères. Ils sont accueillis par différent-e-s restaurateur-ric-e-s de Bordeaux Métropole et ont récemment fait une opération paniers étudiants pour les étudiant-e-s d'outre-mer. Je pense que **cela peut être intéressant de fonctionner avec la restauration commerciale pour faire du don**. On peut aussi parler du bar restaurant Wanted Community qui fait des repas suspendus entre autres initiatives.

Elise Madranges (Phenix) :

Merci pour ces pistes, **on peut aussi évoquer les circuits d'applications mobile en lien avec la restauration commerciale** (Too Good To Go, etc.) qui se sont aussi mises en mouvement pendant la crise et ont été mobilisées par des restaurateur-ric-e-s pour vider leurs stocks et ont limité les pertes.

Michael Sarrazin (Bordeaux Métropole) :

Je travaille à Bordeaux Métropole et j'accompagne les communes du territoire sur des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pendant le confinement, j'ai beaucoup travaillé avec des personnes des cuisines centrales, ce qui s'est passé en général c'est qu'on est passé sur des repas froids ce qui permet de limiter le gaspillage alimentaire et de faire de la monoportion. En termes de don alimentaire, je n'ai pas eu spécialement de retours de la part de mes référent-e-s, cependant il y a eu de grosses avancées sur la préparation des repas (à l'exemple de Bègles qui a décidé de son propre GEMRCN en interne pour réduire les quantités produites). On sait que le gaspillage est surtout produit dans les restaurants satellites et que si l'on parvient à diminuer la production et à produire selon les besoins, on agit bien plus efficacement sur le gaspillage. Je pense qu'avec les conditions sanitaires, il va y avoir une réflexion sur la mise en place de ces initiatives.

**Troisième axe de travail : Comment renforcer les circuits de dons et de réduction du gaspillage alimentaire de façon pérenne ?**

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

A partir de ces constats, comment en tant que CCGAD nous pouvons nous positionner sur ces enjeux ? Quelle plus-value on peut apporter ? Est-ce en faisant connaître les circuits de dons ? En se positionnant en appui pour identifier le besoin pour les associations ? Cela reprend notre troisième axe avec la question de la pérennisation de ces circuits de dons, les rendre plus efficaces.

Christine (Citoyenne) :

On pourrait être sûr de la prévention, en prévoyant des plans de continuité d'activité en temps de crise. Par rapport à ce qui a été évoqué sur les contenants plastiques (pour les portions individuelles), existent-ils d'autres possibilités de contenants ?

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Cette problématique a été discutée dans l'atelier sur la restauration collective, en évoquant le fait qu'un travail important était réalisé, notamment par le SIVU sur les contenants multi portions (cellulose). Sur les volumes pratiqués aujourd'hui en mono-portions, il n'existe pas d'alternative sans plastique. L'usage de ces contenants plastiques est censé être très provisoire et n'a pas vocation à être pérennisé dans la mesure où ce n'est pas l'activité normale de la cuisine.

Elise Madranges (Phenix) :

De mon côté je pense que l'on pourrait être deux choses :

- **Être force de transmission de savoir-faire pour la mise en place de solutions anti-gaspillage** hors temps de crise, pour faciliter leur mise en place en temps de crise en se posant dans un rôle préventif.
- **Être une ressource et pourquoi pas une plateforme de centralisation d'aide, de recensement des bonnes pratiques** (comme au CREPAQ avec le REGAL) pour permettre de centraliser les idées, les initiatives. L'objectif serait d'être bien identifié pour pouvoir être contacté en cas de problème et ainsi pouvoir aiguiller les acteur-ric-e-s vers des solutions et les guider au mieux vers la mise en place de ces solutions.

Je pense qu'on doit faciliter la prise en main de cette problématique et favoriser l'accessibilité des solutions à portée des acteur·rice·s. Ce travail permettrait de casser les idées reçues sur la lutte contre le gaspillage vécu comme un travail titanesque en apportant des exemples de (petites et grandes) solutions à mettre en œuvre. Cela permettra aussi de faciliter le recours à ces circuits au moment où l'on en a le plus besoin.

Dorothée Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

La question du don alimentaire est plus que jamais d'actualité. Comme l'a bien dit Elise, **il faut distinguer deux temps : la période normale et la période de crise**. On a bien vu que la période de crise a mis en avant des lacunes, et encore, comme cela a été dit pendant le groupe de travail sur la restauration collective, nous avons été épargné·e·s en Nouvelle-Aquitaine. Fort de ce vécu, qu'est-ce qu'on peut mettre en place comme solutions ? La mise en place d'une plateforme qui assure une sorte de service minimum en temps de crise suggérée par Elise pose certaines questions. A mon avis, **il faudrait que cette plateforme soit portée par le service public** car des structures privées (associatives, etc.) ne sont pas garanties de pouvoir continuer à fonctionner en période de crise. Je pense que l'échelle de Bordeaux Métropole est intéressante et que le travail du CCGAD est complet, cela me semble donc être la bonne échelle pour réfléchir à des solutions pouvant s'inscrire dans la durée. On peut compter sur un réseau d'acteur·rice·s et réfléchir à des solutions en cas de crise. On peut aussi **faire le lien avec l'idée de plan de continuité** évoqué par Christine. On pourrait réfléchir à **inclure un volet alimentaire aux plans communaux de sauvegarde**. On pourrait aussi intégrer un **volet transformation**, nous avons vu que la restauration commerciale et collective s'est retrouvée avec des grandes quantités de denrées, et que les producteur·rice·s et fournisseurs ont été mis en difficulté. La question de la transformation de ces denrées s'est posée et fait le lien avec notre proposition de mettre à disposition des lieux pour permettre des activités de transformation.

Le CREPAQ organise via le REGAL **les secondes assises régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire les 3 et 4 novembre à Libourne**. Nous avons l'intention d'aborder cette question du don alimentaire et de continuité du don à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine. La résilience alimentaire sera le fil conducteur de toutes nos réflexions. Nous avons vu que des initiatives avaient été menées mais qu'elles étaient de l'ordre du tuilage. **Il faut que l'on passe à l'échelle supérieure en proposant des protocoles qui soient systématisés en cas de crise et puissent permettre de bien prendre en compte tous les acteurs**.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Savez-vous si des documents identifient la législation et les acteur·rice·s vers qui se diriger existent déjà ? De telles fiches simples vous seraient-elles utiles dans ce type de situations ? Si ce document est à construire, nous pourrions y travailler ensemble en mettant à profit vos connaissances et compétences.

Dorothée Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Par rapport à cette problématique de communication et d'aiguillage des acteur·rice·s vers les informations et les ressources adéquates, je pense qu'il y a **plusieurs outils à mobiliser : l'affichage publicitaire, l'affichage communal, les plateformes numériques (en n'oubliant pas la question de la fracture numérique)**. **Il faut mobiliser un panel d'outils de communication**. Pendant le confinement, l'affichage aurait pu être mobilisé en ce sens dans la mesure où une partie de l'affichage était en plus inadéquat (affichage des cinémas, etc.). C'est une piste à explorer avec un affichage en plusieurs langues, avec des pictogrammes, etc.

Elise Madranges (Phenix) :

Dans la mesure où les personnes ont beaucoup eu recours à la télévision et à internet (YouTube, etc.) pendant le confinement, il est peut-être intéressant de se positionner aussi sur ces médias (formats flash infos, etc.).

Dorothée Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Sur ces médias on se positionne davantage à l'échelle nationale. C'est peut-être une question à soulever mais je pense qu'on devrait peut-être réfléchir au niveau des communes.

Christine (Citoyenne) :

Pour trouver des solutions, on pourrait se rapprocher de [l'Agora alimentation](#) du mouvement Colibris ?

Tanguy Baron (Darwin) :

A Darwin, nous sommes récents dans cette activité d'aide alimentaire (collecte, tri, redistribution et coordination des acteur·rice·s à notre niveau). Cette activité nous a permis de nouer des partenariats avec des structures importantes (Action contre la faim) et nous allons essayer de voir avec ces structures comment pérenniser ce que nous avons mis en place. C'est assez compliqué car nous ne voulons pas prendre la place de structures déjà présentes et nous voulons venir en complément grâce une forme d'agilité que nous pouvons avoir et à notre capacité à nous adapter à de petites structures. Ce qui nous a manqué pendant cette période c'est de savoir si une structure fait la sommation des besoins et de l'offre pour pouvoir coordonner les donateur·rice·s potentiel·le·s et les structures de redistribution en prenant en compte les besoins des publics ? Est-ce qu'il y a un projet de structurer cela ? Est-ce l'objet du CCGAD ou d'autres structures ? Notre volonté à Darwin c'est de structurer tout ce qu'on a mis en place pendant le confinement. Nous allons appeler cette structure Darwin Solidarité et nous allons essayer de pérenniser notre action en partenariat avec les acteur·rice·s de la filière.

David Brouque (DRAAF Nouvelle-Aquitaine) :

Pour réagir à ce que viens de dire Tanguy, **trouver une méthode de coordination serait idéal mais cela reste compliqué en raison du besoin d'échange bilatéral sur le terrain, en particulier sur la question du don.** Des modalités restent à voir en échange bilatéral comme la nature du don, le volume, les possibilités de récupération de stockage, de transport, etc. Nous avons eu **des expériences de plateformes de dons portées par les pouvoirs publics mais cela ne prend pas** en raison de ce manque d'échange bilatéral. La Banque Alimentaire fait ce travail et fait partie, comme les autres têtes de réseau, des acteur·rice·s ayant un rôle de fournisseurs au niveau local, qui ont un rôle logistique et qui sont les acteur·rice·s vers qui envoyer les structures qui souhaitent faire du don. Je pense **qu'il faut mettre en œuvre des outils pédagogiques qui puissent venir à bout des freins psychologiques** (peur de donner et d'être responsable en cas de problème, etc.). **Je pense que réussir ce travail de mise en commun des connaissances et de communication doit être priorisé, d'autant que ce n'est pas une tâche facile.** Une plateforme globale ne fonctionnerait pas à mon avis mais il nous appartient de fournir les outils les plus larges possibles.

Elsa Placide (CCAS Bordeaux) :

Pour compléter sur la question de l'identification des besoins, c'est un travail que nous avons entamé au CCAS en partenariat avec les associations. Nous effectuons ce travail en temps normal et nous l'avons renforcé pendant le confinement. Nous arrivons globalement à avoir une bonne visibilité sur les besoins à l'échelle de Bordeaux et au niveau des quartiers et des associations. C'est vrai que c'est un travail qui n'est pas encore assez structuré et **qu'il faudrait travailler sur un outil qui répertorie mieux les besoins et qui puisse être partagé afin que ce soit plus lisible** pour tout le monde et serve de base de travail. Il s'agit d'un travail entamé mais qui est colossal et doit être partagé, collaboratif pour évoluer.

Jennifer Duval (Ville de Bordeaux) :

Pour nous **ce qui manque aujourd'hui c'est de pouvoir identifier, quand on a ce gaspillage, vers qui se tourner et comment réagir rapidement**, en particulier sur des sites où l'on ne travaille pas encore en partenariat avec des associations. **La proposition de fiches techniques avec les protocoles d'action, les acteur·rice·s ressources, les associations disponibles pour faire de la récupération, etc. serait très intéressante** (en tout cas dans la restauration collective).

Dorothee Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Pour rebondir sur la problématique des écoles évoquée par Mme Duval, les solutions de dons au niveau des écoles ont en effet été trouvées mais de façon très ponctuelles grâce aux associations à proximité des écoles et aux conventions de don. Ces initiatives sont néanmoins loin d'être mises en place dans la totalité des écoles de Bordeaux. Plusieurs problématiques se posent pour ce don : la première est l'action de collecte, la deuxième est la réception des denrées en vue de les distribuer. Rien que la question de la collecte pose de grandes difficultés : il y a des horaires particuliers, des manques de bénévoles parfois pour récupérer les denrées à ces horaires, etc. On a pu voir que Remunérage était très actifs pendant le confinement à différents niveaux (partie déménagement, collecte alimentaire). Pouvons-nous réfléchir avec cet acteur à la mise en place d'un circuit de collecte plus large qui pourrait s'étendre au campus universitaire, avec des points fixes de frigos zéros gaspi (ou d'autres dispositifs) à alimenter ? Je pense qu'il y a des acteur·rice·s et des outils qui existent avec leurs difficultés propres mais il serait possible, en prenant de la hauteur, de mettre tous ces acteur·rice·s en lien pour trouver des solutions rapides au gaspillage alimentaire des écoles et en tirant profit du conditionnement du

SIVU pour faciliter le don. J'ai cité Remuménage mais d'autres acteur·rice·s existent comme les Coursiers bordelais, l'hôpital Charles Perrens, etc. **Des outils existent à l'échelle de Bordeaux Métropole et nous devons trouver des solutions rapides en réunissant ces acteur·rice·s de la logistique, du don alimentaire, de la restauration collective et la Métropole.**

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Est-ce que ce serait plus efficace pour vous d'expérimenter sur des petites échelles ou faut-il développer des actions plus globales ? Sur quels sujets souhaitez-vous vous impliquer et comment ?

Dorothee Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Nous sommes intéressées pour poursuivre les échanges et le travail dans le cadre du CCGAD. Je pense qu'il y a deux niveaux et que l'un n'empêche pas l'autre. **Il ne faut pas se limiter à expérimenter dans un quartier d'un côté ou prendre de la hauteur de l'autre. Nous devons essayer les deux, lancer une expérimentation, peut-être du côté de Charles Perrens avec les écoles et dans le même temps prendre plus de hauteur avec un projet global.**

Jennifer Duval (Ville de Bordeaux) :

Nous avons besoin de travailler en transversalité, ce n'est pas évident mais vos services le permettent. On apprend des un·e·s et des autres pour pouvoir mutualiser. Pour répondre à Nadège et Dorothee, c'est effectivement un travail à mener pour Charles Perrens. Dans un second temps, je pense qu'il faut travailler sur les contraintes émises (horaires de livraison, de récupération des denrées, etc.) et les assouplir. Nous avons vu que ces contraintes sautent avec le confinement et qu'il est possible de s'assouplir, il faut travailler à voir comment on peut élargir cette offre pour les associations.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Proposition de synthèse :

- Tester des solutions par zone géographique pour le don
- Renforcer l'information et la sensibilisation pour éviter le gaspillage alimentaire
- Identifier les acteur·rice·s en capacité de collecter pour démarcher les structures concernées par le don (grande surface / restauration collective / restauration commerciale, etc.), synthétiser les solutions par acteur·rice concerné·e (informations réglementaires et interlocuteur·rice·s). Point de vigilance : ne pas sous-estimer les relations bilatérales qu'implique le don alimentaire, pas de plateforme de coordination "miracle".

Gérard Boissieras (CCAS Artigues) :

En ce qui nous concerne (le CCAS et le GALAS), les épicerie se sont adaptées pendant cette période. Nous avons fait du don alors que ce n'est pas dans le projet de ces épicerie. Nous avons assoupli le projet des structures car beaucoup de relais de dons n'ont pas pu poursuivre leurs activités et ont fermé faute de bras. Nos structures ont pu s'assouplir, s'adapter pendant cette période. **Nous devons tous travailler sur des Plans de Continuité d'Activité dans les collectivités**, en particulier dans nos CCAS, avec tout un travail sur comment travailler, comment mieux répondre à ces situations d'urgence. Dans nos épicerie on essaie d'avoir un panel de fournisseur mobilisables sur des périodes de crise. C'est en effet **difficile de mobiliser de nouveaux fournisseurs pendant des périodes d'urgence**. Il faut travailler en amont, en proposant des modèles gagnant-gagnant (nous recevons des dons mais nous nous engageons à les faire travailler à notre petit niveau). Ce que je constate aussi c'est la territorialisation. On est souvent sur des dynamiques locales mais le local à ses limites. **Il nous faut plus de visibilité sur les actions et les besoins des différent·e·s acteur·rice·s à l'échelle métropolitaine**. Cela a aussi été posé pendant cette discussion mais la question du stockage, de la conservation, est fondamentale, notamment par rapport à la restauration collective. Je pense que la question de la réglementation est clairement posée et pour laquelle les lignes doivent bouger. **Il faut que le cadre soit bien posé et que les fournisseurs comme les distributeurs soient sûrs que les activités de dons entrent bien dans un cadre légal**. Un accompagnement institutionnel est nécessaire sur ce sujet. Nous avons par exemple tou·te·s vécu des situations dans lesquelles nous avons distribué des produits et reçu une alerte le lendemain pour les retirer, cela nous met dans des situations compliquées.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

L'acteur SOLAAL est-il implanté dans la région ? Peut-on avoir un contact avec lui ? Je pense que nous pourrions bénéficier nous aussi à Bordeaux Métropole de cette information pour mieux orienter vers les possibilités de don agricole.

David Brouque (DRAAF Nouvelle-Aquitaine) :

SOLAAL a des relais en région mais nous n'avons pas réussi à travailler avec ses membres pendant la crise car ils travaillent via la plateforme nationale. En effet, plus ils ont de dons à faire circuler sur la région plus ils vont travailler en local mais pour le moment ils ne sont pas assez développés. Il est prévu qu'on les rencontre, on pourra leur proposer de s'associer au CCGAD au niveau local.

Dorothée Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Pour rebondir sur SOLAAL, il y a bien une représentante en Nouvelle-Aquitaine (Sylvie Macheteau) qui est agricultrice et représentante de SOLAAL sur le territoire. Elle ne peut passer autant de temps au développement du réseau que ces collègues salariés. Nous essaierons de reprendre contact avec elle et lui parlerons du CCGAD.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Avant le confinement, nous avons évoqué la question de la formation des bénévoles dans l'aide alimentaire mais cela pose aussi la question de la mobilisation de nouveaux-elles bénévoles dans les associations d'aide alimentaire, comment attirer de nouvelles générations ?

Tanguy Baron (Darwin) :

Un des objectifs du partenariat que l'on est en train de mettre en place avec Action contre la faim est de pouvoir **proposer des formations gratuites aux bénévoles, professionnel-le-s, etc. sur ces enjeux de distribution alimentaire, d'hygiène**, etc. Autre point, nous organisons des distributions à Darwin pour l'ensemble des villes de la métropole.

Elise Madranges (Phénix) :

Pour clôturer cette réunion, je voudrais vous remercier pour votre participation et vos retours d'expériences. N'hésitez pas à poursuivre vos retours d'expériences pour que l'on puisse avoir une vision aussi exhaustive et complète de la problématique et des solutions que l'on peut mettre en place.

Dorothée Despaigne-Gatti et Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Nous pouvons prévoir un temps pour discuter de ces travaux et avancées à l'occasion des assises prévues les 3 et 4 novembre prochains à Libourne, d'autant plus qu'elles auront lieu en Gironde. Nous avons une réunion avec le Comité des assises mardi prochain donc nous pourrons en discuter. Le CCGAD et Bordeaux Métropole pourront prendre part dans le programme des assises.

***Retrouvez le relevé de décision en page 1.***