



# CCGAD

## Rencontre du 7 octobre 2021

7 octobre 2021

---

Compte-rendu des échanges



The project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under Grant Agreement n. 101000812



CONSEIL CONSULTATIF  
DE GOUVERNANCE  
ALIMENTAIRE DURABLE  
CCGAD DE BORDEAUX MÉTROPOLE

---

# Ordre du jour de la Rencontre du CCGAD

## 7 octobre 2021

1. Une initiative inspirante : le Chaînon Manquant.....	3
2. Les résultats de l'évaluation du CCGAD .....	4
3. Ateliers de résolution de défis.....	4
Table 1 : Comment répondre simultanément aux objectifs de la loi Egalim en restauration collective ? .....	4
Table 2 : Comment développer des approvisionnements en circuits courts pour les épiceries solidaires de la métropole et optimiser leur logistique ? .....	6
Table 3 : Comment développer l'autonomie alimentaire par l'autoproduction ? .....	9
Elaboration de la Stratégie de résilience agricole et alimentaire .....	11
Conclusion et suites .....	11

---

# 1. Une initiative inspirante : le Chaînon Manquant

**Retrouvez le support de présentation du Chaînon Manquant en annexe.**

**Christine L.** remercie le CREPAQ d'avoir proposé cette initiative inspirante et exprime le souhait de briser une chaîne grâce au Chaînon Manquant, d'éliminer le passage obligatoire par les services sociaux pour bénéficier de l'aide alimentaire via des associations. Elle propose de faire confiance aux citoyens et citoyennes qui sont dans le besoin.

**Dorothée Despagne-Gatti** précise que l'activité du Chaînon Manquant s'inscrit dans un parcours cadré, respectant les procédures en vigueur, et que les dons sont destinés à des associations habilitées et à des personnes ayant fait les démarches pour bénéficier de l'aide alimentaire. Elle ajoute que la suggestion de Christine est intéressante et mériterait d'être discutée, dans la mesure où le besoin d'aide alimentaire a augmenté lors de la crise sanitaire et de nombreuses personnes ne souhaitent pas être référencées comme ayant besoin d'aide pour se nourrir.

**Alizé Ducours** ajoute que le Chaînon Manquant livre différents types d'associations, certaines demandant un dossier précis argumentant du besoin des personnes, d'autres aidant les personnes dites « invisibles » par des réseaux de connaissances. A travers les associations habilitées, il est possible de toucher les associations qui agissent plus en intimité, par exemple en proposant des rendez-vous.

**Thierry Hofer** souhaite apporter un témoignage, ayant eu l'opportunité d'accompagner le Chaînon Manquant sur sa tournée. Il souligne le caractère qualitatif de l'offre du Chaînon Manquant, qui permet d'offrir une nourriture de grande qualité aux personnes en situation de précarité, comme des repas de restaurants d'entreprises ou des produits bio collectés auprès du SIVU. Il ajoute que les salariés de la restauration collective ne veulent plus jeter et que l'activité d'une association comme le Chaînon Manquant leur permet de correspondre à cette éthique professionnelle et de retrouver leur pouvoir d'agir.

**Nicolas Trézeguet** souhaite apporter un complément sur les bénéficiaires de dispositifs d'aide alimentaire. Il précise que la Direction générale de la cohésion sociale (DGCS), dans le cadre de l'habilitation à l'aide alimentaire, reste floue sur le public touché. Il doit s'agir d'un public en vulnérabilité économique et/ou sociale, cette dernière n'étant pas détaillée. L'association habilitée reste libre de définir son public et cela peut être basé sur des critères déclaratifs, sans justificatifs. Ces possibilités peuvent être discutées avec l'Etat ou avec ses services décentralisés. Il demande si, dans le cadre de l'activité du Chaînon Manquant, les structures faisant des dons bénéficient de la défiscalisation liées à la loi Garot.

**Alizé Ducours** répond que le Chaînon Manquant est une association habilitée, ce qui donne droit à la défiscalisation, mais qu'une seule entreprise l'a demandée en une année de tournées. Cela montre que les entreprises et acteurs sont avant tout motivés par le fait de ne pas jeter leurs produits et pouvoir en faire profiter d'autres. Comparativement aux volumes fabriqués par semaine, les volumes donnés sont des reliquats. Le camion est là pour créer du lien, de l'interconnaissance entre associations, mécènes et entreprises et permettre de travailler ensemble.

**Soleiman Mouawad** ajoute qu'il existe des initiatives à l'échelle individuelle qui rejoignent le travail réalisé par le Chaînon Manquant. Il explique son projet de paniers déposés à proximité de composteurs partagés permettant de récupérer les surplus des habitants et les denrées encore consommables pouvant se retrouver à l'intérieur des composteurs. Les idées comme celles-ci peuvent être reproduites pour créer des chaînons à l'échelle de quartiers.

---

**Dorothée Despaigne-Gatti** indique qu'il existe, avec le soutien de la Ville de Bordeaux et Bordeaux Métropole, un réseau de Frigos Zéro Gaspi avec des espaces garde-manger pour proposer des solutions de proximité.

## 2. Les résultats de l'évaluation du CCGAD

Retrouvez le support de présentation en annexe.

La synthèse de l'évaluation du CCGAD est disponible en téléchargement sur le [site internet](https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Le-CCGAD/Les-membres-du-CCGAD/Rejoindre-le-CCGAD) du CCGAD. L'évaluation a notamment donné lieu à une mise à jour de la Charte des membres du CCGAD, afin d'en clarifier les rôles. Elle est téléchargeable à ce lien : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Le-CCGAD/Les-membres-du-CCGAD/Rejoindre-le-CCGAD>

## 3. Ateliers de résolution de défis

A partir des propositions recueillies via le formulaire d'inscription, un temps d'échanges a permis de construire collectivement des solutions aux défis rencontrés par les membres du CCGAD.

### Table 1 : Comment répondre simultanément aux objectifs de la loi Egalim en restauration collective ?

Définition du problème

**Comment répondre simultanément aux objectifs de la loi Egalim en restauration collective ?** (Qualité des approvisionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire, changement de conditionnements dans le cadre de l'arrêt du plastique)

Description des problèmes

#### Approvisionnements :

- Méconnaissance du terrain : enjeux, contraintes des producteurs
- Manque d'éducation au goût : convives et professionnels
- Non-volonté du personnel de fournir du bio / Stigmatisation des familles (car certains foyers n'ont pas les moyens d'avoir du bio en dehors des repas pris à la cantine)
- Inadéquation entre les attentes de la cantine et les volumes proposés par les producteurs locaux

#### Evolution des conditionnements :

- Pas encore de prise de conscience politique du coût de l'évolution des conditionnements, alors qu'il s'agit d'un enjeu fort pour améliorer la qualité de l'offre.
- Problème de l'ergonomie des postes de travail (manipulation, etc.), vieillissement des personnels : risques de troubles musculosquelettiques

#### Problématiques générales :

- Problématique du coût pour la collectivité : main d'œuvre, investissements, réadaptation des menus...
- Méconnaissance des dysfonctionnements dans les cuisines par la collectivité

- Problème logistique : manque de transporteurs...
- Protocoles trop stricts pour le personnel de restauration (sanitaire...)
- Absence d'articulation des calendriers des lois impactant la restauration collective.

### Focus contexte règlementaire :

La **loi Egalim** (La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable) comporte plusieurs mesures liées à la restauration collective :

- Des produits de qualité et durable dans les assiettes
- Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Diversification des protéines et menu végétarien
- Interdiction de certains contenants et ustensiles en plastique

Pour plus de détails : [https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage\\_loi\\_egalim-v29112019.pdf](https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage_loi_egalim-v29112019.pdf)

Aussi, la **loi AGECE** (La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) impose, au 1<sup>er</sup> janvier 2022, l'utilisation de conditionnements réutilisables dans l'activité de portage de repas à domicile.

La **loi Climat et Résilience** impose à tous les services de restauration de proposer quotidiennement un menu végétarien, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

### Les pistes de solutions

- **Professionaliser les actes d'achat :**
  - Connaître les besoins des collectivités
  - Connaître le marché (la variable prix ne doit pas être prioritaire dans l'acte d'achat) : généraliser les pratiques de sourcing pour connaître l'offre, connaître les lieux d'approvisionnement possibles et accompagner les opérateurs dans la durée (travailler avec eux pour pérenniser les approvisionnements en fonction des besoins des collectivités)
  - Modifier les pratiques de facturation pour en réduire les délais
- **Sensibiliser via l'interconnaissance entre les filières / cuisines / convives** => rencontres entre la restauration collective et les acteurs des filières, par des visites croisées, pour mieux connaître les contraintes des différents métiers et filières (production, transformation, distribution), transparence et pédagogie des collectivités sur le sujet des coûts auprès des convives.
- Revoir les objectifs en fonction de la collectivité : les objectifs de la loi Egalim sont ambitieux, dans des délais qui ne sont pas tenables pour toutes les collectivités.
- Identifier les **besoins mutualisables** : flux logistiques nouveaux pour les contenants. Retour en production des contenants et lavage.
- **Diagnostic** du gaspillage alimentaire permettant d'analyser les équipements, les fonctionnements, les approvisionnements.

### Quelles attentes vis-à-vis du CCGAD ?

- **Participer à la veille technique et scientifique** sur l'état des connaissances actuelles et financière et participer à faire connaître les initiatives (ex : RESCOSAFE)
- Travailler en commun sur une **méthodologie de diagnostic** de la restauration collective
- **Diffuser les initiatives existantes** sur la mise en lien des acteurs des filières et de la restauration collective

- Identifier les besoins et solutions de mutualisation (coûts, infrastructures...)
- Identifier les structures qui travaillent sur l'éducation au goût
- Travailler sur les indicateurs d'activité : combien de repas/jour, origine des produits, par acteurs (collège, Crous...)
- Contribuer à un positionnement politique fort pour porter cette stratégie

### Priorisation des solutions

1. Favoriser la mise en place de diagnostics globaux de la restauration collective : approvisionnements, équipements, fonctionnements, service. CCGAD : méthodologie en partant d'un cas d'école, et si on veut aller plus loin, se tourner vers des professionnels
2. Favoriser la mutualisation des outils disponibles (ex. : laverie intercommunale, outils d'éducation au goût, etc.)
3. Accompagner l'éducation au goût

### Restitution en plénière

#### Présentation du défi :

- Comment répondre simultanément aux objectifs de la loi Egalim en restauration collective ? (Qualité des approvisionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire, changement de conditionnements dans le cadre de l'arrêt du plastique)

#### 1 à 2 solutions retenues :

- Professionnaliser l'acte d'achat : connaître le besoin des collectivités et connaître le marché
- Diagnostic du gaspillage alimentaire (auto-diagnostic ou diagnostic professionnel) et du fonctionnement du système de restauration, besoins en matière d'éducation au goût

#### Le rôle du CCGAD pour ces solutions :

- Participer à la veille technique et scientifique sur l'état des connaissances actuelles et financière et participer à faire connaître les initiatives (ex : RESCOSAFE)
- Diffuser les initiatives existantes sur la mise en lien des acteurs des filières et de la restauration collective
- Identifier les structures qui travaillent sur l'éducation au goût (référencement, financements)
- Travailler sur les indicateurs d'activité : combien de repas/jour, origine des produits, par acteurs (collège, Crous...)

## Table 2 : Comment développer des approvisionnements en circuits courts pour les épiceries solidaires de la métropole et optimiser leur logistique ?

### Définition du problème

Discussion sur les termes à employer : les « épiceries sociales et solidaires » ou « épiceries mixtes » sont ouvertes à tous types de publics, certains bénéficiant d'une tarification adaptée. Les « épiceries sociales » portent un projet à visée sociale et sont ouvertes à un public défini sur critères sociaux. Elles proposent également une tarification adaptée. Les deux types d'épiceries portent des projets

---

similaires : accompagner des publics et pratiquer une tarification adaptée (maximum 10% du prix marchand). Parler d'épicerie solidaire permet d'exclure l'aide d'urgence alimentaire, qui est plus à destination de publics en grande précarité.

Enjeu de l'atelier : offrir des produits de meilleure qualité en développant les approvisionnements locaux. Les participant·e·s rappellent qu'il existe deux types d'approvisionnements : le don et l'achat.

Les participant·e·s à la table ont choisi de préciser l'intitulé du problème posé : Comment développer des approvisionnements en **circuits de proximité** pour les épiceries solidaires de la Métropole et optimiser leur logistique ?

## Description des problèmes

### Manque d'informations

- Atomisation des structures : difficulté d'identification des acteurs et des structures donatrices et receveuses
- Difficulté pour les « donneurs » et « fournisseurs » de savoir vers quelles épiceries se tourner, nécessité de connaître les modes d'approvisionnement (don ou achat) et les besoins des épiceries (critères d'exigence : types de produits, qualité, aspect, diversité)
- Manque de mise en relation avec les bonnes instances (CCI...) et institutions

### Chaîne, capacité et coûts logistiques

- Problématique des produits frais (notamment en cas de grande quantité)
- Parc de véhicules, camions frigorifiques
- Capacité de stockage
- Difficulté à avoir les ressources humaines pour se structurer et entrer en relations avec les producteurs locaux

### Temporalité

- Réduction de l'activité en périodes de congés, fermetures annuelles par exemple
- Fluctuation des besoins et de la demande
- Fluctuation, non régularité des dons et des quantités données
- Turn over des équipes chez les donateurs ou les « receveurs » et des bénéficiaires

## Les pistes de solutions

### Partage d'informations et d'expériences

- Clarifier les besoins (produits, volumes...) et contacts de chaque épicerie : établir un référentiel et le maintenir à jour
- S'appuyer sur d'autres acteurs travaillant sur les approvisionnements en circuits courts et de proximité, comme par exemple les acteurs de la restauration collective
- Avoir des retours d'expériences à disposition ou sur un temps de plénière, par des acteurs ayant réalisé ce défi
- Participer à des rencontres entre acteurs souhaitant débiter / mettre en place ces démarches

- Mobiliser les chambres consulaires et partenaires institutionnels (CCI, CA33 etc.) : organiser des rencontres, faire reconnaître les épiceries sociales comme un débouché économique...

### **Besoins de coordination**

- Rejoindre un groupement pour raisonner en termes de groupe et renforcer les épiceries, sans exclure celles qui n'en feraient pas partie
- Trouver et mettre en relation les bons acteurs (producteurs, transformateurs, fournisseurs, épiceries) : mutualiser les approvisionnements et la coordination => adjoindre un·e ETP formé·e au métier d'acheteur·euse pour l'ensemble des épiceries de la métropole ?

### **Expérimenter**

- S'appuyer sur l'existant (ex : le GALAS) pour mener une expérimentation

### **Quelles attentes vis-à-vis du CCGAD ?**

- Organiser des temps de plénières de retours d'expériences de structures qui ont travaillé sur ou qui ont réalisé ce défi (ex : des épiceries membres du GALAS) : insister sur les points clés, les difficultés rencontrées, identifier les points de blocage et y réfléchir en atelier collectif...
- Organiser des moments de rencontres entre les acteurs intéressés pour entrer dans la démarche (producteurs, donateurs, épiceries...) et permettre la structuration de filières locales d'approvisionnement
- Communiquer sur la démarche et ses résultats

## **Restitution en plénière**

### **Présentation du défi :**

- Comment développer des approvisionnements en circuits de proximité pour les épiceries solidaires de la métropole (et optimiser leur logistique) ?

### **1 à 2 solutions retenues :**

- Connaître l'offre et la demande (besoins en produits)
- Mutualiser un coordinateur pour gérer l'offre et la demande
- Intégrer les instances et institutions concernées par ces questionnements et les temps d'échange

### **Le rôle du CCGAD pour ces solutions :**

- Organiser des temps en plénière de retours d'expérience par des structures ayant réalisé (au moins en partie) ce défi : insister sur les freins, les leviers, les points clés pour la faisabilité du projet
- Organiser des temps de rencontres entre acteurs intéressés pour entrer dans la démarche, notamment des producteurs locaux, épiceries, donateurs divers, instances et institutions...



---

## Table 3 : Comment développer l'autonomie alimentaire par l'autoproduction ?

### Définition du problème

Comment développer l'autonomie alimentaire par l'autoproduction ?

- Echelle individuelle : enjeu de santé et de lien social
- Echelle Bordeaux Métropole : lien avec les territoires voisins, implication de tous les citoyens, à atteindre par la contrainte

### Description des problèmes

Quels moyens met-on en place / comment rendre accessible la possibilité de développer l'autoproduction ? Quelle définition de l'autonomie alimentaire ?

#### **Iniquité dans l'accès à l'autoproduction :**

- Difficulté à accéder aux jardins partagés (listes d'attente)
- Accessibilité à un support de production pour tou-te-s les habitant-e-s

#### **Enjeu du foncier :**

- Accès au foncier (espaces de la collectivité, jardins privés...)
- Pas de réglementation qui impose aux opérateurs immobiliers d'implanter des composteurs ou des espaces réservés à un jardin partagé
- Tension entre l'industrialisation, la reforestation, l'urbanisation
- La propriété privée : le fait que les supports de production soient des terrains privés
- Question de la mobilisation du foncier
- Baisse des surfaces maraîchères et des jardins
- Faire le lien entre disponibilité de foncier et personnes souhaitant cultiver

#### **Enjeu du temps des citoyens (sur-sollicitations professionnelles et familiales) :**

- Temps de production
- Temps de transformation / de cuisine

#### **Manque de connaissances sur le jardinage et la production**

- Besoin de connaissances sur les bonnes pratiques
- Sensibilisation / apprentissage : problème de la transmission de connaissances, manque de parrainage et marrainage

#### **Besoin d'encadrement pour les espaces à jardiner :**

- Temps humain
- Des conflits peuvent survenir sur les espaces partagés
- Continuité de l'entretien (par exemple pendant les vacances / l'été)

#### **Autres enjeux :**

- Fabrication de la terre (ressource en raréfaction)
- L'eau / l'ensoleillement

---

## Les pistes de solutions

### Actions :

- Appel à projets / Appel à manifestation d'intérêt
- Service agricole pour tous et toutes
- Inventaire, recensement des jardins collectifs, des terrains disponibles et des friches
- Graines de tomates
- Offrir un kit du jardinier / de la jardinière aux habitant·e·s
- Clause dans les règlements d'urbanisme pour favoriser l'installation de jardins / se servir des modifications des documents d'urbanisme
- Création d'une plateforme web portée par le service public pour mettre en lien les personnes possédant un jardin et les jardiniers / jardinières
- Qualifier les différents publics pour trouver des solutions adaptées : solutions contre l'isolement des personnes âgées, faire converger différents publics, mise en relation des associations avec les publics (ex : association potaging sur la métropole)
- Adresser les inégalités territoriales : miser sur la transmission, valoriser tous les savoirs
- Questionner et sensibiliser les habitant·e·s
- Formation :
  - Bordeaux Métropole : formation compost auprès des habitant·e·s
  - Juniors du Développement Durable (public scolaire) : utiliser les heures éducatives sur l'alimentation pour éduquer à l'alimentation durable
  - Mise en place d'un centre de documentation
- Soutenir les collectifs citoyens formels ou informels : financements pour petits investissements, valorisation (ex : trophées Agenda 21)
- Accompagner les collectivités pour mettre en place des jardins communaux
- Gestion des espaces verts : planter des essences comestibles
- Trame alimentaire : parcours alimentaire sur tout le territoire

### Acteurs :

- Incroyables comestibles
- Platau (Claveau) : valorisation de patrimoine, comme les Blockhaus
- Association Renouveau Paysan : logement social et installation agricole sur des fermes abandonnées
- Au ras du sol
- Les possibilistes
- Potaging

### Inspirations :

- Atlanta : « Truly Living Well Center for Natural Urban Agriculture », pour permettre à des jeunes sortis de prison de participer à un projet d'agriculture urbaine
- Totnes : « swatch coop », groupe de 30 personnes pour s'occuper d'un jardin pendant quelques heures, transportées par la collectivité, moment convivial
- Nantes Métropole : cultiver les espaces publics
- Cuba : culture des balcons et de tous les espaces disponibles...
- Toulouse : les carrés maraîchers (modèle privé), jardins partagés gérés par des agriculteurs qui assurent la mise en place, les itinéraires techniques, les membres payent un abonnement
- Voiron (Isère) : broyage de déchets verts à domicile (aura lieu prochainement à Bouliac)

## Restitution en plénière

### Présentation du défi :

- Comment développer l'autonomie alimentaire par l'autoproduction ?

### 1 à 2 solutions retenues :

- Garantir l'accès au foncier et la gestion des espaces pour garantir la pérennité
- Transmission des savoirs et connaissances : formations, actions éducatives
- Prise en charge par les politiques publiques : PLU, intégration agricole, financements

### Le rôle du CCGAD pour ces solutions :

- Il existe déjà beaucoup d'initiatives sur le territoire : agréger et délivrer l'information
- Faire connaître, mettre en lien, partager les retours d'expériences

## Elaboration de la Stratégie de résilience agricole et alimentaire

Retrouvez le support de présentation en annexe.

## Conclusion et suites

### Contribution à l'élaboration de la Stratégie de résilience agricole et alimentaire

Quatre ateliers auront lieu au mois de novembre 2021

- Restauration collective le 18/11
- Filières alimentaires et logistique le 23/11
- Accès à l'alimentation le 25/11
- Agriculture le 30/11

### Prochaines rencontres du CCGAD

- **19 janvier 2022** : 9h30-12h30
- **30 mars 2022** : 9h30-12h30
- **8 juin 2022** : 9h30-12h30

Les informations sur ces rencontres (lieu, contenus) seront transmises prochainement via l'Actu du CCGAD.

**Merci à toutes et à tous pour votre participation !**