

Spécial | La DRAAF facilite les rencontres entre acteurs et enrayer le gaspillage alimentaire



Le stand de la DRAAF fourmillait ce mardi matin. Les acteurs de la chaîne anti-gaspillage alimentaire venaient présenter nouveaux dispositifs et actions mais aussi établir une mise en réseau entre les différents maillons. Grand public, mais aussi professionnels et étudiants de lycée agricoles étaient attendus pour des quizz et explications détaillées sur les solutions à mettre en place sur la problématique du gaspillage alimentaire.

Inscrit dans une politique alimentaire encadrée par le PANA, la DRAAF englobe quatre volets d'actions : justice sociale (au sein des hôpitaux ou des prisons), éducation de la jeunesse, lutte contre le gaspillage et ancrage territorial. "Nous accompagnons les collectivités et les associations sur des projets locaux dans le cadre du PANA : financement ou encore mise en réseau." explique David Brouque en charge du gaspillage à la DRAAF. Et cette mise en réseau primordiale dans l'accompagnement des actions concrètes se passe directement sur le stand au sein du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine.

Phénix naît des cendres du gaspillage

Née en 2014 après la vision de poubelles de supermarchés pleines à craquer d'invendus, la société Phénix se développe dans la France entière. 24 antennes dont plusieurs en Nouvelle-Aquitaine (Bordeaux, Limoges, La Rochelle et Biarritz), elle crée des solutions pour la mise en place d'actions dans les structures alimentaires telles que la grande distribution, les grossistes ou encore l'événementiel. L'absence de connaissances juridiques pouvant freiner les démarches, elle propose des partenariats pendant un an ou deux et des solutions personnalisées selon les filières. Spécialisé dans le coaching de terrain, elle met en place des actions concrètes sur les sites de production. L'accompagnement alimentaire propose par exemple une revente à prix cassé des produits au sein de magasins comme les épiceries "nous" que Phénix a co-fondées, mais aussi sur leur nouvelle application mise en service le 18 juin sur Bordeaux. Elle encadre des clients comme Leroy Merlin avec qui un partenariat national est entretenu mais également des collectivités comme Bruges pour le 14 juillet et l'événementiel telle que la fête de la musique. "L'objectif est d'établir une gestion des déchets en résonance avec le champ des possibles et les problématiques locales. On garde toujours une grande partie pour la redistribution dans les associations. Mais nous essayons également de remonter dans la chaîne en mettant en place des solutions pour enrayer les déchets en amont : réduction de commande, surproduction..." explique Elise Madranges, responsable de l'antenne de

Bordeaux et coordinatrice sur la Nouvelle-Aquitaine.

L'anti-gaspillage passe également sur la gestion des déchets non alimentaires : filière bois ou encore plastique font appel à Phénix. 130 salariés dans la France entière et des antennes en Espagne et au Portugal, elle impacte 50 tonnes de produits redistribués chaque jour, l'équivalent de 60 000 repas et, depuis sa création, 50 millions de repas ont été redistribués. Economie circulaire, recherche sur les déchets non alimentaires... La société, forte d'un double label (Essus et Bi-corp), est sur tous les fronts. L'application permettant de commander repas et invendus en fin de journée se lance chaque semaine dans une nouvelle ville française dans le but de couvrir tout l'hexagone d'ici à la fin de l'été.

Régal créé des rencontres

Représentants de "Régal", réseau animé par le CREPAQ, étaient également présents sur le stand. Basée à Bordeaux, l'association "Centre de Ressources d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine", se destine aux acteurs de la chaîne alimentaire depuis 2013. "Le but est de créer une synergie entre les acteurs, diffuser les bonnes pratiques et trouver des solutions" analyse Dorothee Despaigne-Gatti, directrice. Journée d'échange, ateliers participatifs de formation ou de production, assises régionales contre le gaspillage ou encore explications d'une réglementation en perpétuelle évolution... Elle a pour rôle premier de créer et faciliter les rencontres. "L'objectif est de faire en sorte qu'une structure qui se trouve en Creuse ne se pose pas une question que quelqu'un s'est déjà posé dans le Pays-Basque. La Région est belle mais grande et il y a un tas de choses qui se font déjà. Nous mettons donc en lumière ces bonnes pratiques pour que les acteurs se rencontrent et avancent plus vite ensemble." Avec sa présence sur le stand de la DRAAF, Régal espère se faire découvrir par le grand public mais aussi par les participants professionnels sur le Salon pour les aider à avancer plus rapidement dans leurs actions.

Expliceat : une start-up qui revalorise le pain en farine

La start-up bordelaise Expliceat était également sur le stand de la DRAAF pour présenter ses actions. Sa lutte contre le gaspillage est partie d'un constat simple : le pain, une des denrées les plus consommées sur le territoire, est également une des plus périssables et donc des plus jetées ce qui entraîne donc énormément de gaspillage. Le "crumbler" est donc né. Cette machine permet aux boulangeries, et aux grandes et moyennes surfaces, de broyer le pain invendu et d'en refaire farine. Cette chapelure obtenue permet de revaloriser les déchets et de réutiliser cette nouvelle matière première dans de nouvelles créations. "En plus de cette machine, cela fait trois mois que nous avons nos propres ateliers de production en partenariat avec Pain et Partage, boulangerie bio et solidaire sur Merignac. Ils travaillent la nuit car fournissent des restaurants de collectivité le matin et leurs locaux sont donc inoccupés la journée. Nous nous y sommes installés et, avec leur surplus de production, nous produisons des biscuits anti-gaspi faits à partir de farine de pain revalorisée et nous proposons les préparations cookies à la commercialisation." détaille Annouchka Gauthier, responsable événementiel. En bouteille de verre recyclables, la boucle du gaspillage alimentaire est donc bouclée.

Sabine Taverdet

Crédit Photo : Sabine T

Publié sur aqui.fr le 05/06/2019

[Url de cet article](#)