

HÉRAULT

Le département de l'Hérault compte quatre Programmes locaux volontaires de prévention des déchets portés par des collectivités. L'une d'elles, le Syndicat Centre Hérault, est aujourd'hui lauréate de la démarche de territoire « zéro déchet zéro gaspillage ». Le Conseil départemental s'est engagé auprès de l'ADEME au sein d'un Plan départemental de prévention des déchets et les directions restauration collective et prévention des déchets travaillent en partenariat sur la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des collèges.

Tout comme le département de la Haute-Garonne, l'Hérault est marqué par la concentration du tissu associatif et entrepreneurial autour de la métropole montpelliéraine qui semble favoriser l'émergence d'actions de prévention nombreuses et diversifiées. D'autre part dans la partie ouest du département peu d'actions de réduction du gaspillage alimentaire ont été recensées, cela pourrait être la conséquence de l'absence de collectivités engagées dans une démarche volontaire de prévention des déchets sur cette zone.

Vous souhaitez que votre structure soit recensée dans ce document ? Faites vous connaître auprès de la DRAAF !

virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr

1. DES ACTEURS DÉPARTEMENTAUX SUR LESQUELS S'APPUYER POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

COLLECTIVITÉS



Conseil départemental de l'Hérault

Le Conseil départemental de l'Hérault mène depuis plusieurs années des actions de prévention du gaspillage alimentaire au sein des collèges du département. Les actions réalisées portent essentiellement sur la recherche de solutions pour réduire le gaspillage du pain et des légumes, produits les plus gaspillés en restauration collective. D'autre part, depuis 2015 le Conseil départemental finance, via un appel à projets annuel, des actions de sensibilisation à la prévention des déchets menées en partenariat par une collectivité et une association. Quelques projets portant sur la prévention du gaspillage alimentaire ont ainsi pu voir le jour.

Contact : Philippe PAPA, directeur de la restauration, ppapa@cg34.fr, 04 67 67 34 15
Isabelle BOULESTEIX, chargée de mission prévention déchets
iboulesteix@herault.fr, 04 67 67 70 07



Montpellier Méditerranée Métropole

En 2016, Montpellier Méditerranée Métropole a orchestré la signature d'un « protocole d'accord pour une métropole durable du point de vue de l'alimentation » au sein duquel certains acteurs du territoire, tels que les grandes surfaces ou la Chambre départementale d'agriculture, se sont engagés à entreprendre des actions de réduction du gaspillage alimentaire. Les engagements pris autour d'objectifs communs doivent maintenant se concrétiser.

Contact : Dalya IUNG, d.iung@montpellier3m.fr



Communauté d'agglomération du Bassin de Thau (Thau Agglo)

Depuis 2013, Thau Agglo mène plusieurs actions de prévention du gaspillage alimentaire. Notamment des animations de sensibilisation destinées au grand public et, depuis 2015, des animations destinées aux scolaires réalisées en partenariat avec deux associations : Miamuse et l'ARDAM (Association de ressources et de développement des activités et des métiers de l'environnement). En octobre 2016, Thau Agglo a entamé le recrutement de familles volontaires pour une opération « Foyers témoins ou l'art de la cuisine anti-gaspi » qui réunira une dizaine de familles issues du territoire qui confronteront leur expérience et leurs idées pour « remplir notre frigo tout en vidant notre poubelle ».

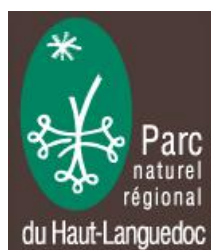
Contact : Nicolas ROUYER, n.rouyer@thau-agglo.fr, 04 67 46 47 22



Communauté de communes du Pays de Lunel

Dans le cadre de son plan de prévention des déchets, le Pays de Lunel a développé un axe entièrement consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il faut souligner que le Pays de Lunel s'attache à initier des actions auprès d'acteurs variés : restauration collective scolaire et médico-sociale, grand public, grande distribution, commerçants, associations d'aide alimentaire. Malgré son engagement, la collectivité se heurte souvent à un manque de motivation des acteurs. Par exemple en 2015 le Pays de Lunel a réalisé une vaste étude sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective au sein de 50 restaurants scolaires et médico-sociaux du territoire, mais rencontre des difficultés pour impliquer les responsables des cuisines de ces restaurants à la suite de l'étude. Aujourd'hui la priorité du Pays de Lunel est de sensibiliser les convives de la restauration scolaire. Pour cela la collectivité travaille avec une agence de communication à la réalisation d'un kit de sensibilisation.

Contact : Magalie MISCORIA, m.miscoria@paysdelunel.fr, 04 67 83 53 37



Parc naturel régional (PNR) du Haut-Languedoc

Depuis 2008 le PNR du Haut-Languedoc s'intéresse à la prévention du gaspillage alimentaire comme levier de réduction des coûts en restauration collective et, de fait, l'introduction de produits locaux dans l'offre. D'autre part le PNR met gratuitement à disposition des collectivités et établissements scolaires de son

territoire deux jeux de sensibilisation au gaspillage alimentaire. En 2016 le PNR a initié une étude visant à mesurer l'impact de l'introduction de produits locaux en restauration collective sur le gaspillage alimentaire et à évaluer les outils existants de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective dans le but de proposer des solutions innovantes.

Contact : Amélie FOURNIÉ, mobilite-alimentation@parc-haut-languedoc.fr, 04 67 54 19 89



Syndicat Centre Hérault

Dans le cadre de la labellisation « zéro déchet zéro gaspillage » de son territoire, le Syndicat Centre Hérault encourage les commerçants à développer des pratiques durables. Si aucune action spécifique à la prévention du gaspillage alimentaire ne semble avoir été mise en place pour le moment, l'engagement de nombreux commerces du territoire au sein d'une Charte des commerces « zéro déchet zéro gaspillage » pourrait avoir des conséquences bénéfiques sur les pratiques de certains commerçants.

Contact : Pierre MARIS, pierremaris@syndicat-centre-herault.org, 04 67 88 44 96

ASSOCIATIONS RESSOURCES



Miamuse

L'association Miamuse propose des interventions dans le cadre scolaire, des formations et des actions éducatives et ludiques tout public sur les thèmes de l'alimentation, de la consommation, du développement durable et de la santé. Miamuse a travaillé avec plusieurs collectivités sur des actions de prévention du gaspillage alimentaire et notamment avec le Conseil départemental de l'Hérault au sein du projet « les légumes plaisir » visant à valoriser les légumes au sein de la restauration scolaire pour diminuer leur gaspillage.

Contact : Catherine AMICE, amice.catherine@gmail.com, 04 67 86 20 27



Banque alimentaire de l'Hérault

Depuis 2013 la Banque alimentaire de l'Hérault propose des interventions de sensibilisation au don, au bénévolat et au gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires (du CP au niveau Master). L'association organise également des visites de ses locaux.

Contact : Irène GIRAUD, 06 70 79 41 77 et Alain ALBERT 06 20 63 91 16



CPIE Bassin de Thau

Le CPIE Bassin de Thau propose un module d'animation « Pas de gaspillage alimentaire ! » destiné aux scolaires, en complément d'un projet d'établissement sur l'alimentation ou les déchets. Le module permet d'apprendre à ranger le frigidaire, à cuisiner les restes alimentaires, à faire ses courses au fur et à mesure, à surveiller les dates de péremption...

Contact : Laura LECOLLE, l.lecolle@cpiebassindethau.fr, 09 61 43 51 77
Zarah SIMARD, z.simard@cpiebassindethau.f



CPIE Causses Méridionaux

Depuis 2016, le CPIE Causses Méridionaux propose des animations de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et des ateliers participatifs (« smoothies verts », « mangeons local et de saison », « recettes anti-gaspillage ») destinés aux scolaires et tout public.

Contact : Valérie BOUSQUEL, cpie.causses@gmail.com



CPIE Haut-Languedoc

Le CPIE Haute-Languedoc a réalisé ponctuellement des animations sur le goût, les circuits-courts, la cuisine et le gaspillage alimentaire, notamment destinées aux foyers à petit budget.

Contact : Séverine DELACROIX, severine.delacroix@cpiehl.org, 04 67 97 51 16



Terre en Partage

L'association Terre en Partage propose l'organisation d'ateliers cuisine des fruits et légumes moches et de cuisine des restes.

Contact : Marie THOMAAN, 06 46 21 64 19



Lafi bala

Depuis 2013, l'association Lafi bala a réalisé ponctuellement des animations autour de l'alimentation et du gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées de l'Hérault.

Contact : Caroline SAUMADE, caroline.saumade@lafibala.org
Marie YOUAKIM, marie.youakim@lafibala.org



DIFED

A partir de 2017, l'association DIFED (Dynamique d'information et de formation sur l'environnement et de le développement durable) souhaite proposer aux collectivités de les accompagner dans la réduction des déchets alimentaires de leurs services de restauration collective.

Contact : Diane DELMAS, delmasdiane@hotmail.fr

ASSOCIATION D'AIDE ALIMENTAIRE



Banque alimentaire de l'Hérault (BA 34)

La banque alimentaire de l'Hérault est exemplaire au niveau régional par son dynamisme pour la ramasse dans les supermarchés, qui vient grandement compléter l'aide alimentaire apportée par les programmes nationaux et européens, par ses actions de sensibilisation des bénéficiaires depuis de très nombreuses années avec la cuisinette mobile et en étant toujours à la recherche de nouveaux modes d'actions et de nouveaux partenariats pour faciliter l'aide alimentaire. La banque alimentaire de l'Hérault a notamment lancé un service itinérant d'aide alimentaire afin d'atteindre les populations précaires des zones rurales isolées.

Contact : Yves BOURGUE, ba34@banquealimentaire.org, 04 67 12 01 10

ENTREPRISE



SO Phenix

SO Phenix est une SAS à l'agrément « entreprise solidaire » qui agit sur la réduction du gaspillage alimentaire en mettant en place des circuits d'économie circulaire en BtoB. SO Phenix travaille notamment auprès des entreprises de la grande distribution, de l'événementiel et de l'industrie ayant des invendus ou des surplus de production pour faciliter et maximiser le don aux associations d'aide alimentaire locales.

Contact : Charlotte GINDRE, charlotte.g@wearephenix.com

2. DES ACTIONS DE PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DESQUELLES S'INSPIRER



PRODUCTION AGRICOLE

Actions autour du glanage

▶ Préparation de repas solidaires à partir de produits glanés

Association Pic'assiette,

Depuis 2015, mise en place d'un circuit de récupération des invendus de 12 producteurs et commerçants transformés et redistribués lors de repas sociaux organisés 4 fois par semaine au restaurant Sésame table ouverte de Ganges. La Banque alimentaire de l'Hérault complète avec des produits de base (huile, vinaigre, farine, sucre...). En partenariat avec DRAAF, ADEME, centre socio-culturel l'Agantic, association Sésame, Fondation Daniel et Nina Carasso.

Contact : Françoise VIALA, contact@picassiette.org, 09 50 66 89 82

Collectif Food not Bombs

Chaque dernier week-end du mois depuis 2012, le collectif récupère les invendus de deux marchés montpelliérains pour les cuisiner et les redistribuer le lendemain en centre-ville.

Contact : 07 78 69 66 86

▶ Revalorisation d'une oliveraie abandonnée

Collectif de l'olivette

Depuis 2011, signature d'un prêt d'usage avec le propriétaire d'une oliveraie abandonnée pour la récolte des olives en échange de la taille des arbres et de l'entretien des parcelles. En partenariat avec l'association On passe à l'acte.

Contact : Pauline ORAIN, paulinorain@gmail.com

▶ Publication d'un ouvrage sur le glanage

Lieu Ressources de Pézenas

En 2011, publication d'un ouvrage sur le glanage : « les fruits de la galère » résultat de plusieurs années de travail sur l'alimentation et le glanage. Cette action a permis de créer

du lien entre les agriculteurs et les personnes fréquentant le Lieu Ressources. En partenariat avec Fondation de France et Confédération Paysanne.

Contact : Odile MARAGE, assoc.ressource@wanadoo.fr, 04 67 98 02 60

Valorisation de fruits et légumes non conformes

► **Création d'une gamme de pommes à cuisiner**

Coopérative Cofruit d'Oc à Saint-Just

Depuis 2014, commercialisation de pommes non conformes (catégorie 2) en grande distribution au sein d'une gamme de pommes à cuisiner « La Cueillette futée du Chef ». Lauréat 2014 du concours Sud'Innov. En partenariat avec Fédération des Fruits et Légumes Languedoc-Roussillon et LRIA.

Contact : cofruidoc@cofruidoc.fr, 04 67 91 90 15

► **Vente en directe**

Coopérative Les Vergers de Mauguio

Vente des écarts de tri de pommes aux particuliers au sein d'un magasin d'usine. Les pommes invendues à la fin de la saison sont données à la Banque alimentaire de l'Hérault. Les pommes non comestibles sont données à des éleveurs.

Contact : Valérie NICOLAS, valerie@vergersdemauguio.com, 04 67 70 17 61

GAEC La Rosée à Mauguio

Point de vente directe consacré uniquement à la vente de fraises et melons invendables via les circuits classiques de commercialisation.

Contact : Alphonse TEJEDOR, gaeclarosee@wanadoo.fr, 04 67 29 62 26

► **Atelier de transformation**

Les Vergers de Thau

Atelier de transformation de fruits et légumes et prestation de service adressée aux agriculteurs et aux particuliers.

Contact : Michel GARCIA, verger.thau@orange.fr, 06 26 14 16 96

► **Projet collectif de réduction des pertes chez les producteurs de fruits et légumes**

Chambre départementale d'agriculture

Depuis 2015, la Chambre d'agriculture de l'Hérault mène une étude visant à identifier les stratégies existantes des producteurs en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire chez les producteurs de fruits et légumes, à créer des synergies entre producteurs et ateliers de transformation et à expertiser la création d'une filière fruits et légumes marquée « anti-gaspi ». En partenariat avec DRAAF, ADEME et Conseil régional.

Contact : Laure TEZENAS, tezenas@herault.chambagri.fr

► **Entreprise de fabrication de fruits séchés**

Entreprise Il était un fruit, Montpellier

Entreprise de transformation de fruits du Languedoc-Roussillon en fruits séchés située au MIN de Montpellier. En partenariat avec Conseil régional.

Contact : Laure VIDAL, 06 34 38 28 98

► **Conserverie artisanale de produits locaux**

Entreprise Label d'Oc, Montpellier

Conserverie artisanale située au MIN de Montpellier. Achat de matières premières aux producteurs régionaux (fruits, légumes, viande, poisson) ou transformation à façon.

Contact : Arturo del RIO, admin@labeldoc.fr, 04 67 61 80 61

Sylvain GOINEAU, sylvain.goineau@labeldoc.fr



PRODUCTION ARTISANALE ET AGROALIMENTAIRE

Entreprise Les Brasérades, Le Crès

Réduction des pertes et gaspillages alimentaire dans l'usine depuis 2014 par l'amélioration de la communication avec les clients, la sensibilisation permanente du personnel et le développement de la communication interne. En partenariat avec LRIA.

Contact : 04 67 87 02 66

Midi Tielles, Gigean

Réduction des pertes et gaspillages alimentaire dans l'usine depuis 2014 par la sensibilisation du personnel et des chefs d'équipe, le travail du service recherche et développement sur la récupération des sous-produits comme les parures de légumes. En partenariat avec LRIA.

Contact : 04 67 78 69 03

Vente du pain de la veille à prix réduit

Épicerie solidaire Au pain de la veille, Montpellier

En 2014, sur le modèle de la première boulangerie solidaire de France « Au pain de la veille » à Nîmes, une boulangerie proposant uniquement du pain invendu de la veille s'est ouverte à Montpellier. Un an plus tard, la boulangerie est devenue une vraie épicerie solidaire en proposant à prix réduits des produits récupérés dans les grandes surfaces. Les invendus sont donnés au Zoo du Lunaret de Montpellier ou au Petit Paradis de Vendargues.

Contact : 04 34 81 02 02



DISTRIBUTION

Valorisation des invendus par le don

► **Étendre l'aide alimentaire aux populations habitants des zones isolées**

Banque Alimentaire de l'Hérault

Dans certaines zones rurales isolées, la population paupérisée ne bénéficie d'aucune aide alimentaire. Pour pallier à cette inégalité la BA 34 a lancé en juin 2016 un service itinérant d'aide alimentaire à l'aide de trois camions destinés à récupérer les denrées auprès des supermarchés et à les livrer à des acteurs relais qui les distribuent. Depuis l'automne 2016 deux tournées ont lieu chaque semaine : dans le Gangeois et dans la Vallée de l'Hérault. A partir de mi-2017 une troisième tournée devrait voir le jour au départ de Béziers vers les Hauts-Cantons (Saint-Pons, Olonzac, La Salvetat). En partenariat avec ADEME, DRAAF,

Fondation de France, Fédération Française des banques alimentaires, association Terre Contact et Union départementale des centres communaux d'action sociale.

Contact : Yves BOURGUE, ba34@banquealimentaire.org, 04 67 12 01 10

▶ Étude de faisabilité d'une ramasse quotidienne auprès des petits commerces d'alimentation du centre-ville de Montpellier

Entreprise sociale SO PHENIX

En 2015, réalisation d'une étude sur le gaspillage des petits commerces d'alimentation du centre-ville de Montpellier et sur la faisabilité d'une collecte quotidienne auprès de ces petits commerces (salon de thé, boulangeries pâtisseries, snacks) pour redistribution à des associations d'aide alimentaire. Les denrées récoltées ont été redistribuées à l'association le Refuge et à l'AERS. En partenariat avec ADEME, DRAAF, CCI 34, Conseil régional et Mobileco.

Contact : Charlotte GINDRE, charlotte.g@wearephenix.com

▶ Récupération d'invendus de pain

Association Pain de l'espoir

Depuis 2001, récupération d'invendus de pain au profit des sinistrés de catastrophes naturelles.

Contact : pain-espoir@aliceadsl.fr

▶ Dons des invendus du MIN de Montpellier

Marché d'intérêt national (MIN) de Montpellier

Depuis 2016, don des invendus des grossistes du MIN à l'association gardoise Perséphone.

Contact : Magali HULOT, m.hulot@mercadis.net, 04 67 92 29 60

Engagement des grandes surfaces pour une métropole durable du point de vue de l'alimentation

▶ Montpellier Méditerranée Métropole

En 2016, signature d'un protocole d'accord pour une métropole durable du point de vue de l'alimentation au sein duquel toutes les grandes surfaces de la métropole se sont engagées à promouvoir les circuits de proximité et les produits locaux, à accroître leurs relations avec les associations de collecte et de distribution des invendus et à réduire leurs déchets. Plus particulièrement les grandes surfaces s'engagent à s'organiser conformément à la loi du 11 février 2016 à mieux faire connaître les actions de prévention du gaspillage alimentaire, à expérimenter des actions permettant aux consommateurs de gérer leurs achats de produits « durables » (rayons « anti-gaspi », vente en vrac...). En partenariat avec DRAAF, CCI Languedoc-Roussillon et MIN de Montpellier.

Contact : Romain SUBIRATS, r.subirats@montpellier3m.fr

Transformation et revente des invendus d'un magasin

Magasin de producteurs le Locavorium, Saint-Jean-de-Védas

Récupération et transformation des invendus par un traiteur et revente dans le magasin.

Contact : Damien ROUX, 09 81 78 87 18

Réduction du gaspillage alimentaire dans une grande surface

Auchan Pérols

Travail en amont pour éviter le gaspillage alimentaire à la source (maîtrise des stocks, travail sur achats...), promotion sur les produits frais à date courte, vente promotionnelle différée (« buy one, get one free later »), revalorisation des produits de boulangerie (croissants aux amandes, pudding...), don des invendus, affichage de messages de sensibilisation pour les clients (« un produit frais déplacé est un produit jeté »).

Projet de développement d'une plateforme de mise en relation des professionnels du secteur alimentaire pour réduire le gaspillage

SCIC Courts-Circuits, région de Montpellier

Projet de développement d'une plateforme de mise en relation des professionnels du secteur alimentaire afin de mutualiser les moyens logistiques, de géolocaliser les gisements d'invendus et d'en généraliser la revalorisation. En partenariat avec Conseil régional.

Contact : Guillaume BROS, guillaume.bros@courts-circuits.com



RESTAURATION COLLECTIVE

Action collective de réduction du gaspillage alimentaire

► Réduction du gaspillage du pain et des légumes en restauration collective scolaire

Conseil départemental de l'Hérault

Depuis 2013, expérimentation au sein de trois collèges pilotes (Castries, Castelnau-le-Lez et Pignan) en partenariat avec l'association Miamuse. Suite à l'observation du gaspillage et à une enquête sur les comportements alimentaires des collégiens plusieurs actions visant à prévenir le gaspillage alimentaire ont été mises en place : suppression de certains produits et recettes, réduction des grammages, introduction de mélanges féculents/légumes, mise en place de bars à salades, proposition de pain tranché, approvisionnement de meilleure qualité et mise en place de conventions entre les collèges et des associations caritatives pour le don des denrées non consommées.

Contact : Philippe PAPA, directeur de la restauration, ppapa@cg34.fr, 04 67 67 34 15

Association Miamuse, Catherine AMICE, amice.catherine@gmail.com, 04 67 86 20 27

► Diagnostic de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire et médico-sociale

Pays de Lunel

Depuis 2015, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective au sein de 50 restaurants du territoire (scolaires et médico-sociaux) : réalisation d'un diagnostic avec analyse des freins et leviers à la réduction du gaspillage alimentaire par type de restaurant collectif, modifications organisationnelles, sensibilisation des convives et du personnel de cuisine.

Contact : Magalie MISCORIA, m.miscoria@paysdelunel.fr, 04 67 83 53 37

► **Projet REGARD'OR : REduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration sur l'Agglomération du Pays de l'Or**

Communauté d'agglomération du Pays de l'Or

Depuis 2015, au sein de trois écoles pilotes (Candillargues, Lansargues et Valergues) : réalisation d'un état des lieux complet du gaspillage alimentaire sur les trois sites pilotes, élaboration d'un programme d'actions et création de mallettes pédagogiques d'animation. En partenariat avec ADEME et DRAAF.

Contact : Julien LABRIET, julien.labriet@paysdelor.fr, 04 67 29 31 73

► **Mise en réseau d'établissements engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**

Montpellier SupAgro

Depuis 2015, projet « REGALPI » : échange de techniques et de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le but de monter progressivement en compétence et de faire « boule de neige » en intégrant progressivement au réseau de nouveaux établissements. En partenariat avec ADEME, DRAAF, Conseil régional, Lycées agricoles de Castelnaudary et de Pézénas.

Contact : Jacqueline MEJEAN, jacqueline.mejean@supagro.fr, 04 99 61 29 44

Isabelle TOUZARD, isabelle.touzard@supagro.fr

► **Réduction du gaspillage à la cuisine centrale**

Montpellier Méditerranée Métropole

Depuis 2014, dans le cadre du projet « Ma cantine autrement » : modification de la politique d'achat, de la gestion de la production et de la distribution des repas, valorisation et formation du personnel de cuisine et de service. Depuis septembre 2015 : instauration d'un nouveau système de réservation des repas, avec un prix différent selon le moment d'inscription (10 écoles concernées en 2016). D'autre part, les repas non servis sont redistribués au restaurant de la société Saint Vincent de Paul.

Contact : Luc LIGNON, luc.lignon@ville-montpellier.fr, 06 46 42 34 74

Introduction de nouvelles pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

Lycée agricole Charles Marie de la Condamine de Pézenas

Depuis 2004 de manière indépendante et depuis 2014 dans le cadre du programme Lycée 21, réduction du gaspillage alimentaire par de la sensibilisation auprès des élèves, la mise en place d'un bar à salades, la proposition de portions « à la demande », la possibilité de se resservir, la proposition de pain tranché avec un affichage du pain gaspillé ainsi qu'un travail sur la logistique (approvisionnement en flux tendu, calcul au plus juste du nombre de repas quotidiens). Partage d'expérience au sein du projet « REGALPI » porté par Montpellier SupAgro. En partenariat avec Conseil Régional et DRAAF.

Contact : 04 67 98 13 09

Sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration collective

Lycée Joseph Vallot de Lodève

Dans le cadre du programme Lycée 21, en 2014-2015 : campagne d'affichage pour

sensibiliser les élèves et le personnel de cuisine au gaspillage alimentaire et installation de tables de tri. En partenariat avec Conseil régional, ADEME et DRAAF.

Contact : 04 67 88 48 60

Aquaculture durable et lutte contre le gaspillage alimentaire

CPIE Bassin de Thau

Depuis 2015, projet expérimental « Aquaculture durable et lutte contre le gaspillage alimentaire » : développement d'une nouvelle filière d'alimentation piscicole durable à partir de la récupération du pain gaspillé au restaurant collectif du Lycée de la Mer de Sète. En partenariat avec DRAAF, ADEME, CIRAD, Thau naisains (entreprise aquacole) et Fondation Kronenbourg.

Contact : Aleksandra RYBNIKOW, a.rybnikow@cpiebassindethau.fr



RESTAURATION COMMERCIALE

Accompagnement des restaurateurs dans la mise en place du Gourmet Bag

Jeune chambre économique de Montpellier

Projet de promotion de l'utilisation du Gourmet Bag auprès des restaurateurs montpelliérain.

Contact : Guillaume MARGOTTIN, guillaume.margottin@gmail.com

Communauté de communes du Grand Orb

Depuis 2015, accompagnement des restaurateurs volontaires du territoire dans la mise en place du Gourmet Bag.

Contact : environnement@grandorb.fr

Communauté de communes de la montagne du Haut-Languedoc

Depuis 2015, accompagnement de six restaurateurs volontaires du territoire dans la mise en place du Gourmet Bag.

Contact : Anna GAUD, anna.gaud@hautlanguedoc.fr, 04 67 97 55 14



SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Organisation d'une journée de sensibilisation grand public sur le gaspillage alimentaire

Commune de Prades-le-Lez

En novembre 2016, la commune de Prades-le-Lez a organisé des « Journées de l'environnement » sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Au programme : conférences, ateliers et animations en lien avec le gaspillage alimentaire. En partenariat avec l'association Perséphone.

Contact : Contact : persephone30250@free.fr, 06 01 79 12 58

Sensibilisation du jeune public

Association de ressources et de développement des activités et des métiers de l'environnement (ARDAM)

Organisation de représentations théâtrales et de mimes sur le thème du gaspillage alimentaire dans certaines écoles héraultaises (notamment Marseillan, Vic la Gardiole, Sète, Frontignan). En partenariat avec association Label bleu, Communauté d'agglomération du Bassin de Thau, CPIE Bassin de Thau.

Contact : Maud DE FALVARD, animation.ardam@orange.fr

Communauté d'agglomération du Bassin de Thau

Depuis 2015, animations autour du gaspillage alimentaire dans 28 classes primaires du territoire lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et pendant la semaine du goût. En partenariat avec Miamuse et ARDAM.

Contact : Nicolas ROUYER, n.rouyer@thau-agglo.fr, 04 67 46 47 22

Communauté d'agglomération du Bassin de Thau

En octobre 2016, organisation d'une opération « Razzia sur nos assiettes » durant une semaine. Au programme : animations dans les écoles élémentaires et deux hypermarchés du territoire, lancement d'une web-série de sensibilisation au gaspillage alimentaire spécialement créée pour l'occasion en partenariat avec une compagnie théâtrale locale.

Contact : Nicolas ROUYER, n.rouyer@thau-agglo.fr, 04 67 46 47 22

Communauté de communes de la montagne du Haut-Languedoc

Durant la semaine européenne de réduction des déchets 2015, interventions de sensibilisation au gaspillage alimentaire du pain sur une demi-journée au sein des écoles du territoire. Atelier pain perdu pour les élèves de CP et jeu pour les élèves du CE1 au CM2.

Contact : Anna GAUD, anna.gaud@hautlanguedoc.fr, 04 67 97 55 14

Association Parsemilia

Animations et représentations théâtrales sur le thème du gaspillage alimentaire destinées aux enfants. En partenariat avec Thau Agglomération.

Contact : contact@parsemila.org

Compagnie Minibus

Depuis 2016, réalisation et représentation d'un spectacle vivant de sensibilisation sur l'alimentation et le gaspillage « Opération BROCOLI ». En partenariat avec Montpellier Méditerranée Métropole, MDA 34, et DRAAF

Contact : Philippe NATARIANNI, cie.minibus@yahoo.fr

Sensibilisation des populations précaires

CPIE du Haut-Languedoc

Au sein du programme d'actions « Bien manger en pays Saint-Ponais », animations sur le goût, les circuits-courts, la cuisine et le gaspillage alimentaire, notamment destinées aux foyers à petit budget. En partenariat avec DRAAF et association Miamuse.

Contact : Séverine DELACROIX, severine.delacroix@cpiehl.org, 04 67 97 51 16

CCAS de Sète

Depuis 2015, organisation d'ateliers d'information et d'échange sur le thème « Consommer mieux et dépenser moins » durant lesquels les participants ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire.

Contact : 04 67 51 65 00

Sensibilisation du grand public

Association Lafi bala

En 2013, coordination du festival « Alimenterre » en ex-Languedoc-Roussillon et organisation d'une projection débat du film « Taste the waste » dans plusieurs villes de la région. En partenariat avec CFSI et le collectif Food Not Bombs.

Contact : Caroline SAUMADE, caroline.saumade@lafibala.org

Marie YOUAKIM, marie.youakim@lafibala.org

Communauté d'agglomération du Bassin de Thau

Depuis 2013, ateliers cuisine et animations de sensibilisation au gaspillage dans les centres commerciaux. Notamment lors de la semaine européenne de réduction des déchets, de la semaine du développement durable et de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. En partenariat avec le CPIE Bassin de Thau et l'association Miamuse.

Contact : Nicolas ROUYER, n.rouyer@thau-agglo.fr, 04 67 46 47 22

SICTOM Pézenas-Agde

En 2015, réalisation de calendriers avec trucs et astuces pour réduire le gaspillage alimentaire.

Contact : Benoît HUSSON, b.husson@sictom-pezenas-agde.fr

Communauté de communes de la montagne du Haut Languedoc

Pendant la semaine européenne de réduction des déchets 2014, nombreuses actions autour du gaspillage alimentaire : organisation d'un concours de recettes « anti-gaspi » autour du pain et réalisation d'un livret de recettes, organisation d'ateliers sur le rangement du frigo, organisation d'une journée « chasse au gaspillage alimentaire » à destination du grand public et organisation d'une représentation théâtrale « Élementerre mon cher Ratson » par la compagnie Ad Hoc. En partenariat avec l'ADEME.

Contact : Anna GAUD, anna.gaud@hautlanguedoc.fr, 04 67 97 55 14

Association Terre en Partage de Lodève

Organisation d'ateliers cuisine des fruits et légumes moches et de cuisine des restes.

Contact : Marie THOMAAN, 06 46 21 64 19

Communauté de communes du Grand Orb

En 2016, réalisation d'un livret de recettes anti gaspillage alimentaire. En partenariat avec ADEME, Conseil départemental 34.

Contact : environnement@grandorb.fr