

# Club Transitions & Résilience

*Plénière Cycle 2 – Déchets alimentaires*

15 juin 2023

MÉTROPOLE

GRAND

LYON

AUXILIA

| GROUPE SOS |

transitions

transitions

AUXILIA

# Ordre du jour

---

1

Mot de bienvenue

2

Quiz introductif

3

Plénière – axe 3

4

Ateliers de travail

5

Restitution

6

Questionnaire de satisfaction

Nos prochains rendez-vous



# Mot de bienvenue



# Quiz introductif sur les déchets alimentaires



# Programmation

# Plusieurs temps de mobilisation des membres à déployer

## WEBINAIRE – AXE 1

Un webinaire pour s'inspirer ou coopérer, ou encore approfondir certains sujets en vue de faciliter leur potentielle mise en œuvre.

### LIVRABLES

- Programme du webinaire, support de présentation et autres supports d'animation
- Liste des inscrits et reporting de la participation

## VISITE – AXE 2

Organisation d'une visite de terrain pour **s'immerger dans quelques projets phares et adaptables à d'autres contextes communaux**

### LIVRABLES

- Programme et support de visite
- Fiche REX dédiée
- Liste des inscrits et reporting de la participation

## RENCONTRE PLÉNIÈRE – AXE 3

Organisation d'une **rencontre plénière** organisée en **fin de cycle**

- En adéquation avec les compétences des communes
- Le travail en **ateliers d'intelligence collective** sera privilégié pour faciliter le passage à l'action

### LIVRABLES

- Programme et déroulé précis de la rencontre
- Questionnaire de satisfaction
- Liste des inscrits et reporting de la participation

# Webinaire « S'inspirer »

Un rendez-vous en ligne d'1h30 le 26/05/2023 de 9h30 à 11h qui traitera de la valorisation des déchets alimentaires par le compostage de proximité et par la collecte (axe 1)

- **Témoignage de trois communes de la Métropole**, parmi lesquelles :
  - Partage des actions mises en place par la commune de **Dardilly** pour réduire les déchets alimentaires des ménages via la mise en place de composteurs de quartier et de copropriété ;
  - Témoignage de représentants de la commune et de résidents de **Sathonay Camp** après l'installation de composteurs.
  - **Francheville** a partagé son action auprès des groupes scolaires, aux côtés de **Trièves Compostage**.
- Partage des expertises de la **Métropole de Lyon** sur ces enjeux avec l'intervention de Laurence Campan de la Direction des déchets pour sa vision globale

## LIVRABLES

- Programme du webinaire, support de présentation
- Replay  
ici : <https://videos.grandlyon.com/w/pvZJUogtMx4LSTEZjfheaC>



**Plénière - Axe 3: éviter/prévenir la production de déchets alimentaires en amont (quasiment) dès le champ**





**SOL**idarité des producteurs **A**gricoles et des filières **AL**imentaires

# SOLAAL, son fonctionnement

---

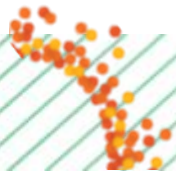
**SOLAAL est la seule association qui organise les dons gratuitement** entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire



**Offre des produits frais et locaux**  
aux personnes en situation de  
précarité alimentaire

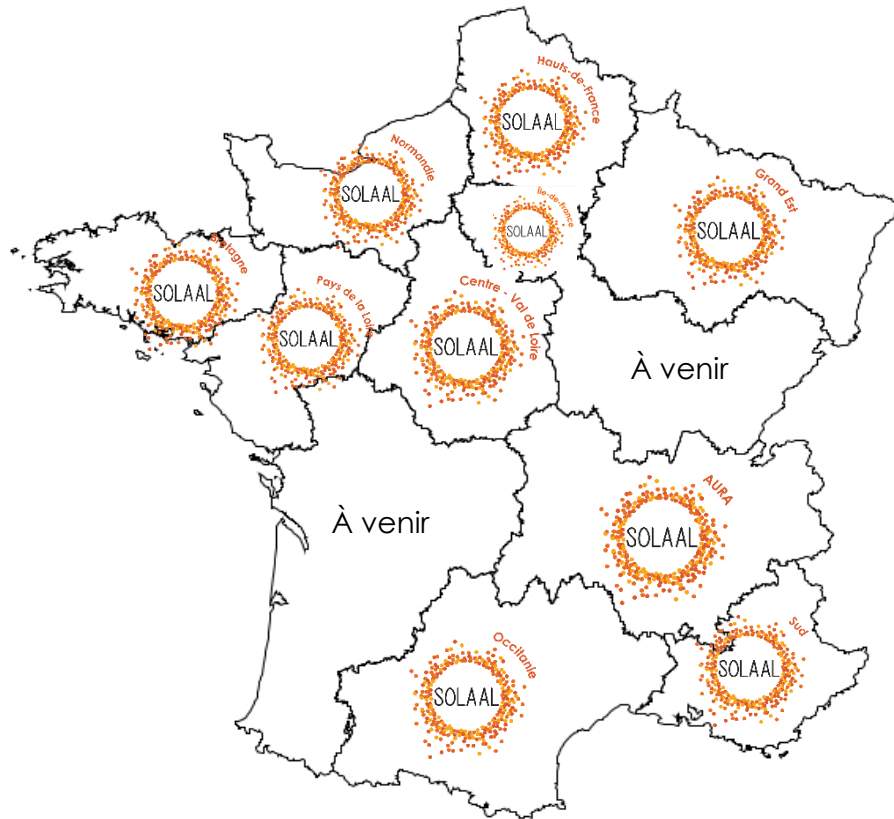


Lutte contre le **gaspillage alimentaire**



# Le réseau SOLAAL

---

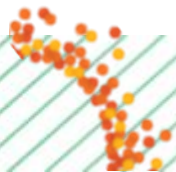


**SOLAAL** existe depuis 2013

**Le réseau** est constitué de 10 associations régionales

L'antenne SOLAAL AURA a été **créée début 2022**

Son siège est à **Lyon 7<sup>e</sup>**



# SOLAAL, son fonctionnement

---

Des produits **agricoles et agroalimentaires variés**



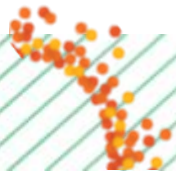
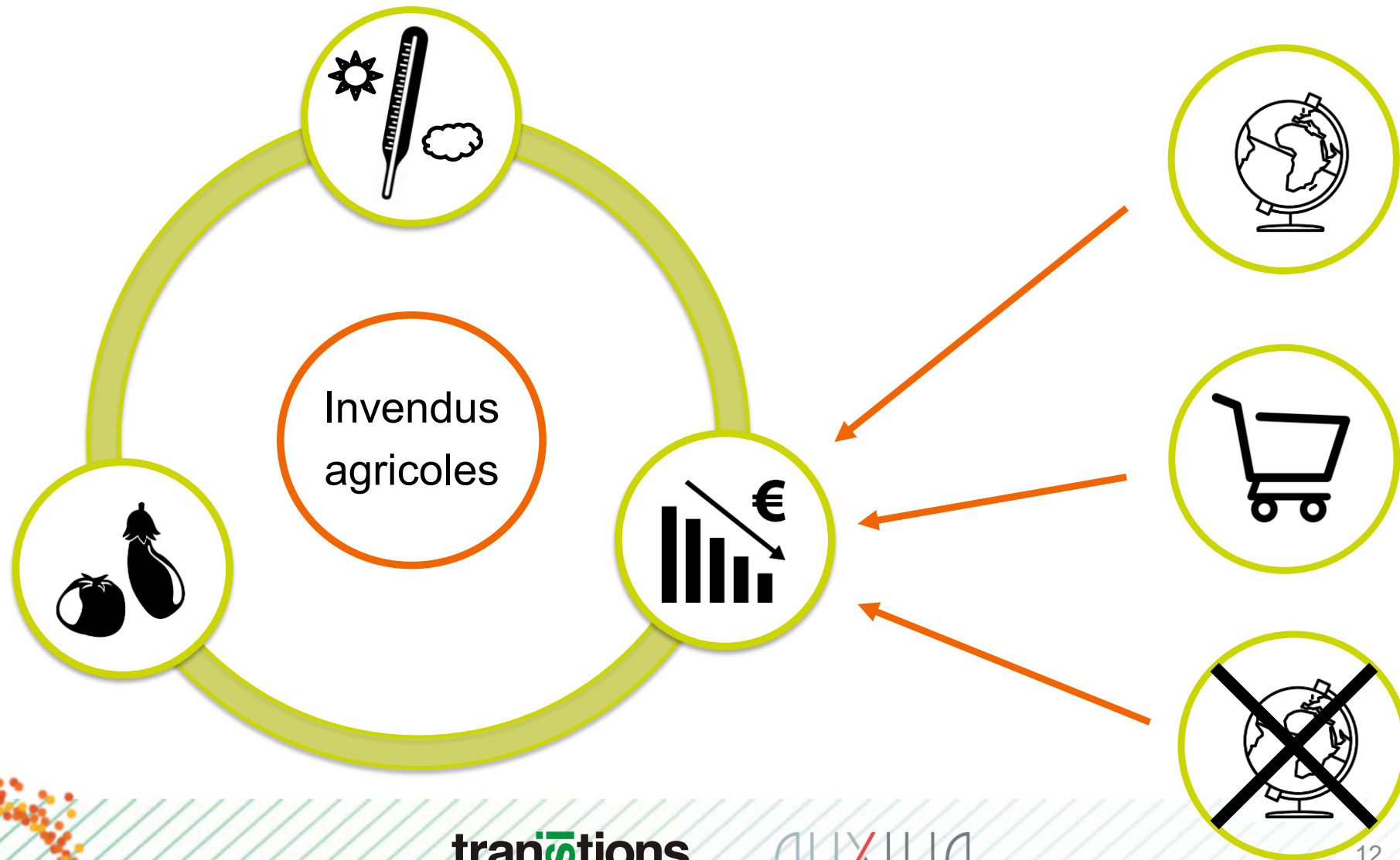
Toutes les **quantités**



Des types de **dons différents**



# Les principales causes d'invendus en agriculture



▼ SOLAAL AURA C'EST...

DEPUIS 2022

108 dons

28 agriculteurs et entreprises  
agroalimentaires engagées

320 T de produits donnés

L'ÉQUIVALENT DE



tr

A

📌 Dans la **Métropole Grand Lyon** C'EST...

DEPUIS 2022

11 dons

3 agriculteurs et entreprises agroalimentaires engagées

105 T de produits donnés

L'ÉQUIVALENT DE



tr

A

DEPUIS 2022

▼ Dans la **Métropole Grand Lyon** C'EST...

Des dons de lait, lait végétal et de légumes

Pour

20

Antennes d'associations d'aide  
alimentaire  
*nationales et régionales habilitées*



# Quels liens avec les communes ?

## Les Projets Alimentaires Territoriaux

- Groupes de travail sur la solidarité
- Groupes de travail sur l'alimentation
- Apporter des solutions concrètes
- Faire connaître notre service auprès des acteurs locaux



Salon des producteurs à Nyons, organisé par le PAT du parc des Baronnies (26)

# Quels liens avec les communes ?

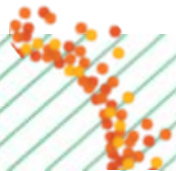
---

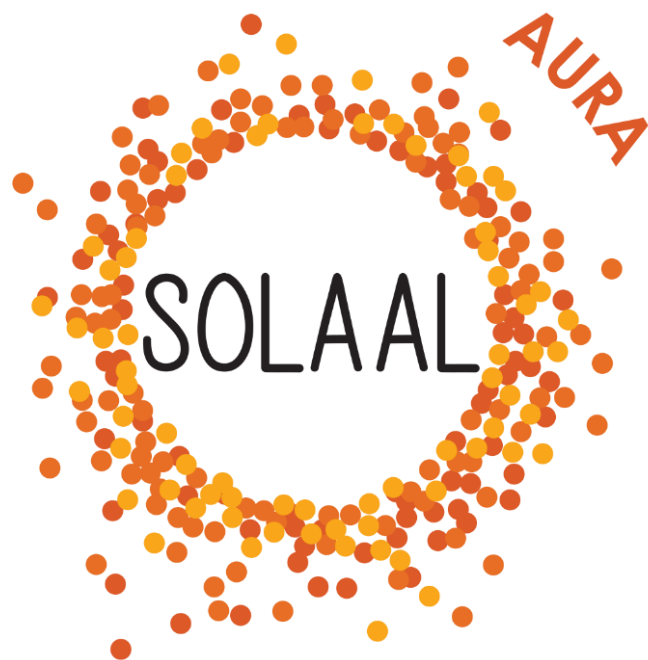
## Organiser des rencontres/événements

- Organisation de glanages solidaires sur le territoire
- Faire des interventions scolaires autour du gaspillage alimentaire
- Organiser des ateliers cuisines antigaspi
- Visites d'exploitations ou d'associations d'aide alimentaire
- Marchés de producteurs



Visite d'une épicerie solidaire par des agricultrices et des élus dans le cadre de la coopération avec la Communauté d'Agglomération Béthune, Bruay, Artois Lys Romane (62)





facilite  
le don alimentaire

## Nos contacts

**Lola Schweitzer**

Coordinatrice SOLAAL Aura  
07.57.10.44.50  
aura@solaal.org



**Grégory CHARDON**

Président de SOLAAL Aura  
presidence.aura@solaal.org

[www.solaal.org/aura](http://www.solaal.org/aura)

Pour proposer un don alimentaire : [www.dons.solaal.org](http://www.dons.solaal.org)

transitions

AUXILIA

PREVENTION DES DECHETS ALIMENTAIRES

# PRESENTATION

## DE

# BIO A PRO

L'ÉTHIQUE DANS L'ASSIETTE  
PRODUCTEURS BIO ET PROXIMITÉ



# L'HISTOIRE DE NOTRE SCIC

Créée il y a 14 ans à Brignais (69) par des **producteurs bio du Rhône et de la Loire**, BIO A PRO :



Répond aux besoins en produits **100% bio et 80% locaux en circuit court**



Dédie ses services aux **professionnels de l'alimentation du Rhône et de la Loire**



**Des produits 100% bio et 80% locaux** : Fruits, Légumes, Beurre, Œufs, Fromages, Viandes et Epicerie

**53**

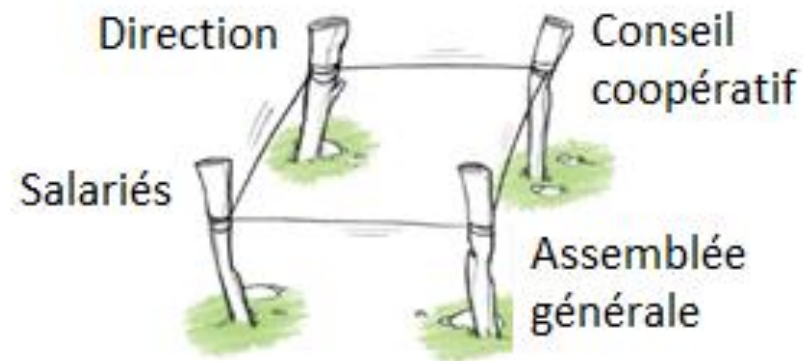
Producteurs associés

**15**

Salariés

# LE PROJET POLITIQUE DE NOTRE COOPERATIVE

- ❖ Participer à la transformation du système alimentaire du Rhône et de la Loire
- ❖ Nos catégories d'associés :
  - Aujourd'hui : Producteurs bio, Salariés et Partenaires
  - Demain : Producteurs/Transformateurs bio, Logisticiens, Cuisiniers, Convives
- ❖ Un fonctionnement démocratique



BIO A PRO 

# NOTRE CŒUR DE METIER : LA LOGISTIQUE

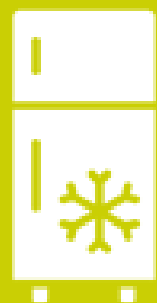
BIO A PRO



400m<sup>2</sup>

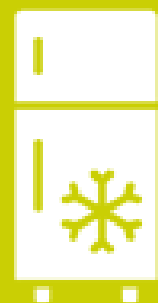
D'ENTREPOT

AVEC



100m<sup>2</sup>

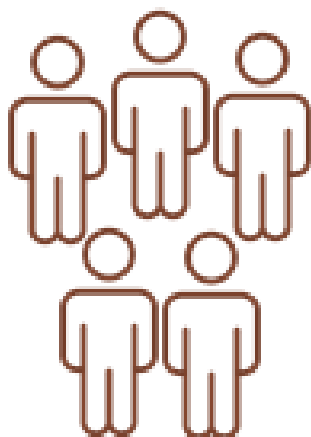
2°C



100m<sup>2</sup>

5-8°C

EQUIPE DE



1 270 t

En 2022



631 t



385 t



213 t



Partenariat avec le transporteur

LMDL

# LA PREVENTION DES DECHETS ALIMENTAIRES

- ❖ Fruits et Légumes : plusieurs produits vendus sans calibre spécifique (ex : betterave)
- ❖ Viande : équilibre matière (IQF, plusieurs morceaux pour un même consortium d'établissements)
- ❖ Produits laitiers : flux tendu et production sur demande
- ❖ Interfilère : trouver des débouchés hors vacances scolaires, travailler les cahiers des charges (exemple : un pommier ne produit pas que des pommes en 95 – 115g !)

Il faut discuter entre acteurs de la filière (producteur, transformateur, acheteur, cuisinier, mangeur) pour connaître les contraintes spécifiques de chacun.

La coopération entre acteurs du territoire est le facteur clé de succès !







# Atelier de travail - Axe 1:

# Atelier axe 1: « *Compostage de proximité : diagnostic de la dynamique de compostage de ma commune et ciblage des actions prioritaires à mettre en œuvre pour l'animer et la développer* »

**Contexte:** les communes sont pour la plupart matures sur le compostage de proximité

**Enjeux et objectif visé:** Maintenir ou développer une bonne dynamique de compostage sur ma commune, en assurant une bonne articulation entre dispositifs métropolitains et communaux, adaptée aux enjeux de mon territoire (acteurs économiques, travail au niveau intercommunal...).

**Problématique proposée:** En se basant sur le diagnostic de ma commune sur le sujet, comment animer et compléter la dynamique du compostage sur ma commune ?

**Méthode d'animation proposée:**

- Auto-diagnostic du compostage sur la commune : dispositifs existants, éligibilité aux financements de la Métropole, cartographie des producteurs de biodéchets et des potentiels utilisateurs de compost
- Définition des nouvelles actions à mettre en œuvre, à travers l'organisation d'un évènement festif autour de la semaine du compostage (fin mars-début avril) ou de la journée des sols (en décembre) avec différentes catégories d'actions : Relayer/développer des actions financées par la Métropole, Actions portées et financées par la commune, Actions partagées avec des communes voisines, etc.
- Identification des acteurs à interroger, séquençage et rétroplanning des actions

**Ce qu'on souhaite éviter:** s'éparpiller en abordant trop de thématiques et actions différentes.



## Atelier de travail - Axe 2

## Atelier axe 2: « Lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine : diagnostic de l’approvisionnement et du fonctionnement de la restauration collective et priorisation des actions pour réduire davantage le gaspillage »

**Contexte:** les communes se sont en partie emparées du sujet via le compostage de proximité

**Enjeux et objectif visé:** Pour limiter les déchets alimentaires, les dons alimentaires doivent être la solution de dernier recours. Aussi, les communes doivent identifier des actions à fort impact transformationnel pour réduire effectivement les déchets alimentaires issus de la restauration collective.

**Problématique proposée:** Comment l’approvisionnement et le fonctionnement de la restauration collective peuvent être des leviers de réduction des déchets ?

**Méthode d’animation proposée:** En se projetant dans l’organisation d’une semaine dédiée à la lutte contre les déchets alimentaires (semaine du 16 octobre), les participant.es identifient les actions à déployer, les moyens à mobiliser, le retroplanning à suivre pour présenter, inaugurer, communiquer et organiser des temps de convivialité afin de sensibiliser et mobiliser leurs publics cibles.

- Auto-diagnostic des initiatives déjà réalisées par les communes
- Echanges entre participants
- Exploration des actions à lancer pour l’organisation et l’animation d’une semaine dédiée à la lutte contre les déchets alimentaires dans les restaurants collectifs (semaine du 16 octobre), les participant.es identifient les principaux publics ciblés, les actions de sensibilisation à déployer, les intervenants et moyens à mobiliser, le retroplanning à suivre pour communiquer et organiser ces temps dans la convivialité.

**Ce qu’on souhaite éviter:** travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire via les dons alimentaires (enjeu qui sera traité le 15/06 après-midi).



## Atelier de travail - Axe 3

## Atelier axe 3: "Le gaspillage est (aussi) dans le pré !"

**Contexte:** Contrairement à une idée largement répandue, le gaspillage et les pertes alimentaires ne sont pas concentrés sur la phase de consommation, 32% se situent à l'étape de production. Néanmoins, les communes ont peu de moyens d'action sur ce volet.


**Enjeux et objectif visé:** Lorsqu'on évoque la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires au champ, les premières initiatives qui viennent à l'esprit sont la suppression du calibrage et la production en flux tendus (sans stockage). Y a-t-il d'autres actions, que peuvent mettre en place ou soutenir les communes, pour limiter les pertes alimentaires sur les lieux de production ? L'objectif de l'atelier est de les passer en revue et de réfléchir à leur mise en place, dans une optique d'**animation de la vie locale, en s'adossant sur un évènement convivial**.

**Problématique proposée:** Sur la prévention des déchets au champ, les communes peuvent agir, au-delà de la restauration collective, via des actions de sensibilisation, l'organisation de rencontres entre producteurs locaux et habitants, la mise en place/à disposition de locaux et espaces de vente pour les producteurs locaux, etc.

### Méthode d'animation proposée:

- Autodiagnostic par chaque commune (connaissance de l'écosystème de producteurs présents localement et/ou état de l'approvisionnement en local, actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au champ...), mise en commun entre participants ;
- Travail collectif sur l'organisation d'un temps festif « la fête du sol », sur deux jours (à l'échelle d'une ou plusieurs communes) : définition des objectifs de sensibilisation et des acteurs à convier, élaboration du programme (temps fort, séquençage), rétroplanning... Identification des actions possibles, des aides existantes, en articulation avec la Métropole, d'autres communes, les chambres d'agriculture...

**Ce qu'on souhaite éviter:** Que les communes repartent avec le sentiment que le gaspillage alimentaire n'est pas une préoccupation dès le champ et/ou qu'elles n'ont aucun moyen d'agir sur ce volet.



**Prochain RDV - cet après-midi**

**Axe 2 : Lutter contre le gaspillage alimentaire : sensibilisation, don alimentaire, collecte des invendus, etc.**

## « Rencontre des associations et des communes engagées sur le don alimentaire– visite de la Banque Alimentaire du Rhône »

Un temps convivial et inspirant pour découvrir le site de la Banque Alimentaire du Rhône en marge de l'organisation d'une collecte en lien avec de l'axe 2 « Lutter contre le gaspillage alimentaire : sensibilisation, don alimentaire, collecte des invendus, etc. ».

Pour cette visite, nous avons invité un nombre élargi d'acteurs ayant des retours d'expérience sur cet axe :

- **LA BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE** : association qui approvisionne 143 associations et CCAS sur l'ensemble de la Métropole de Lyon ;
- **PROXIDON** / Banque alimentaire : plateforme numérique permettant de collecter les surplus et invendus encore consommables des donateurs situés dans un secteur géographique donné, en vue de les redistribuer aux associations en lien avec la banque alimentaire. Utilisé par certains restaurants scolaires de la Ville de Lyon, fortement mis en avant par le Département du Rhône ;
- **Oullins** au sujet de sa convention avec les **Restos du Cœur** pour les invendus ;
- La cuisine centrale de **Meyzieu** au sujet de sa convention de don alimentaire avec l'association **Entraide Majolane** ;
- **LE CHAINON MANQUANT** : association ESS qui vient collecter les surplus des professionnels de l'alimentation avec une camionnette frigorifique puis les livre immédiatement aux acteurs sociaux pour une consommation de produits frais le jour même. L'antenne lyonnaise est notamment utilisée par le restaurant administratif de la Métropole ;
- **Recup & Gamelles** organise des animations avec sensibilisation et table de tri, échanges au self, quiz sur le gaspillage alimentaire, co-conception d'un menu antigaspi avec les équipes en cuisine ;
- **Les P'tites Cantines** : sensibilisation pour apprendre à cuisiner avec des aliments abîmés, en limite de date de péremption, etc.





# Restitution et échanges autour du deuxième cycle



# | Questionnaire de satisfaction



# | Prochains rendez-vous

# Contact

---

Canddie Magdelenat- Directrice de projets à Transitions  
canddie.magdelenat@transitions-dd.com

Cécile ALTABER - Directrice de projets à Auxilia  
cecile.altaber@auxilia-conseil.com

**TRANSITIONS** / 21 rue du Faubourg Saint Antoine / 75011 Paris / [contact@transitions-dd.com](mailto:contact@transitions-dd.com) / [www.transitions-dd.com](http://www.transitions-dd.com)  
/SAS au capital de 700 € / RCS: Paris 499 944 783 00038 / N°TVA Intracommunautaire: FR88499944783