

PLÉNIÈRE DU CONSEIL AGRICOLE ET ALIMENTAIRE PERTES ALIMENTAIRES ET COMMENT LES TERRITOIRES S'EMPARENT DU SUJET

26 juin 2025 – Hôtel Métropolitain

Compte-rendu des échanges

ORDRE DU JOUR

Entre enjeux de réduction et actions concrètes, comment les territoires s'emparent du sujet pour diminuer, traiter et valoriser les pertes alimentaires ?

- > Présentation des actions de Bordeaux Métropole (Projet Alimentaire Territorial et Direction des Déchets)
- > Introduction et propos de contexte par Dominique NICOLAS – Président du CREPAQ et membre élu du Comité Technique du CAA
- > Ateliers – Quels leviers et actions pour traiter la question des pertes alimentaires :
 - Des professionnels du système agricole et alimentaire
 - Des citoyens

Vous retrouverez l'ensemble des diaporamas présentés durant la plénière associés à ce compte-rendu.

INTRODUCTION

Le choix du sujet de cette plénière a été choisi et soutenu par le Comité technique partenarial du CAA comme étant une thématique à enjeux pour le système agricole et alimentaire local. Le sujet des pertes alimentaires est souvent traité sous le prisme du gaspillage alimentaire, entre autres, en restauration collective. C'est aussi la raison pour laquelle nous avons choisi de traiter sur le sujet sous l'angle des pertes alimentaires afin d'identifier un spectre plus large d'intervention.

Cette plénière a été construite et travaillée en étroite collaboration avec la direction des déchets qui porte la compétence au sein de Bordeaux Métropole et qui anime le Plan Stratégique Déchets 2026.

Patrick PAPADATO introduit la plénière et salue la présence de Dominique NICOLAS, Président du CREPAQ en précisant qu'il y a un certain nombre d'années déjà, le sujet était déjà d'actualité et que les mentalités ont changé, même s'il reste du travail.

Mérim BOZZO-REY, Co-Présidente du CAA prend de la hauteur en citant un rapport sur l'alimentation des Français qui insiste sur le rapport que les français ont à l'alimentation et qu'il existe un écart entre ce qu'ils veulent et ce qu'ils peuvent manger. La France à table, 2^{ème} édition. Tensions et mutations autour de notre rapport à l'alimentation. Agnès Crozet, Guénaëlle Gault. ObSoCo, Fondation Jaurès



PRÉSENTATION DES ACTIONS MENÉES PAR BORDEAUX MÉTROPOLE

Les différentes présentations seront faites par la Direction des déchets et la Direction de la Nature qui porte le PAT selon 3 grands axes : réduire, trier et traiter les pertes alimentaires.

Les actions de Bordeaux Métropole pour réduire les pertes alimentaires

Vers les citoyens (slides 6 à 13)

Gaëlle COCULET – Chargée d'animation Prévention au Pôle Prévention et Gestion des Déchets (PPGD) présente les actions qui sont menées par sa direction en faveur des citoyens.

2 axes de travail sont en cours :

- **La caractérisation des ordures ménagères** : caractérisation faite sur les ordures ménagères produits par les habitants de la métropole qui vise à identifier le contenu des poubelles noirs des citoyens. On identifie une multitude de catégories de déchets (slide 7) qui peuvent aller des emballages classiques plastiques aux déchets alimentaires.

Si on fait un zoom sur le volet déchets alimentaires, le premier poste des déchets alimentaires sont les restes de cuisine non consommables à hauteur de 18,4% (ex : os, trognons...) et ne font pas concrètement parti de ce qu'on appelle le gaspillage alimentaire ; En revanche, les produits alimentaires non consommés sans emballage et encore sous emballage caractérisent environ 18% et constitue un déchet consommable.

Si on fait un focus sur ce gaspillage alimentaire, on est à environ 20kg par an et par habitants à mettre en comparaison à la quantité totale d'ordures ménagères par habitant et par an qui est égale à 216kg, le gaspillage alimentaire reste non négligeable.

Ceci permet de mener des réflexions en inter à Bordeaux Métropole pour sensibiliser les habitants à réduire ce gaspillage alimentaire.

- **Les actions d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire** :
 - o **Campagne de subvention** : accorder des subventions à des associations qui interviennent sur la sensibilisation des citoyens. En 2024, BM a distribué environ 83 000 euros d'aides. Les demandes de subvention sont à effectuer sur le site E-Partenaire, disponible sur le site internet de Bordeaux Métropole. Les subventions doivent rentrer dans un certain nombre de critères d'éligibilité (slide 12).
 - o **Actions directes auprès des usagers** : Bordeaux Métropole travaille avec E-Graine dans le cadre d'une prestation de sensibilisation des citoyens via son vélo cargo ou sur des cuisines mises à disposition par les communes. E-graine peut se déplacer sur les communes pour faire des animations, ateliers, dégustations de recettes préparées avec des restes... L'objectif est de sensibiliser au gaspillage alimentaire pour favoriser le changement de pratiques dans les foyers.



→ **Contact ressource** : Gaëlle COCULET - g.coculet@bordeaux-metropole.fr

Vers la restauration collective (slides 14 à 21)



Astrid JOUBERT – Chargée de mission Gouvernance Alimentaire à la Direction de la Nature

La diminution du gaspillage alimentaire est au cœur du projet d'amélioration de la qualité alimentaire. Beaucoup de communes mènent des actions au quotidien pour mesurer, diminuer, mais nous ne disposons pas d'un diagnostic global à l'échelle du territoire pour bien les accompagner, et ce malgré des demandes régulières sur cette thématique.

Au Printemps 2024, Bordeaux Métropole a lancé une consultation afin de mener une étude de qualification du gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la restauration collective métropolitaine, prenant en compte, le gaspillage sur site de production et dans les satellites.

La consultation a été attribuée à Verdicité, cabinet de conseil spécialisé sur les notions de gaspillage et déchet.

L'étude, menée de Septembre 2024 à Avril 2025 s'est attachée à :

- Evaluer et quantifier le gaspillage sur les sites de restauration ciblés (volumes, typologie...) ;
- Mettre en place un plan d'action individuel adapté à chaque établissement par le biais de fiches individuelles ;
- Définir les besoins d'accompagnement collectif et les outils communs à l'échelle de tous les établissements via les enseignements tirés de cette campagne de pesée.



L'étude a été menée auprès des 19 cuisines centrales et une grosse vingtaine de sites satellites, répartis selon les caractéristiques suivantes :

- Représentativité des 2 rives sur le nombre total d'établissements ;
- Nombre de repas par jour (tranches de repas : de 1 à 100, de 101 à 200, de 201 à 300, de 301 à 400, de 401 à 550) ;
- Typologie d'école (maternelle ou élémentaire) ;
- Niveau social (REP, REP+, autres).

- ➔ Les résultats de l'étude ont permis de montrer que **la moyenne du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des cuisines centrales** auditées s'élève à **5 g/convive**. Ce gaspillage alimentaire représente un budget d'environ 300 000€.
- ➔ La **moyenne de gaspillage alimentaire sur l'ensemble des sites satellites** ayant réalisé la campagne de pesées est de **154 g/convive, soit un taux de pertes alimentaire de 32.78%**. La valeur économique du gaspillage alimentaire s'élève à 45 169 € par an.

A la suite des pesées menées sur les cuisines centrales et les sites satellites, **4 grands enseignements** sont à retenir afin d'engager un véritable plan d'action dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **1er enseignement** : un travail de collaboration et de communication entre les sites de production et les offices satellites ;
- **2ème enseignement** : une implication forte des agents et des communes est essentielle pour engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ;
- **3ème enseignement** : un partage de bonnes pratiques entre les cuisines et les sites satellites est fortement conseillé pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les différents sites satellites peuvent échanger entre eux sur des pratiques efficaces pour lutter contre le gaspillage, tout comme les sites de production entre eux ;
- **4ème enseignement** : un travail de sensibilisation générale au gaspillage alimentaire doit être mené. Il doit concerner le personnel de cuisine centrale, le personnel du restaurant scolaire mais également les élus, les parents d'élèves ainsi que les élèves.

A l'issue du diagnostic, un accompagnement en plusieurs temps est proposé par BM auprès des communes :

- Elaboration de fiches actions par établissement (sites de production et sites satellites) à la suite du diagnostic et transmises à chaque collectivité par Bordeaux Métropole ;
- Construction d'un plan d'action à 3 ans dès 2026 visant à réduire et accompagner la maîtrise des pertes alimentaires (en cours de construction et vote)

- ➔ **Contact ressource : Astrid JOUBERT – a.joubert@bordeaux-metropole.fr**



Les actions de Bordeaux Métropole pour trier les pertes alimentaires auprès des usagers

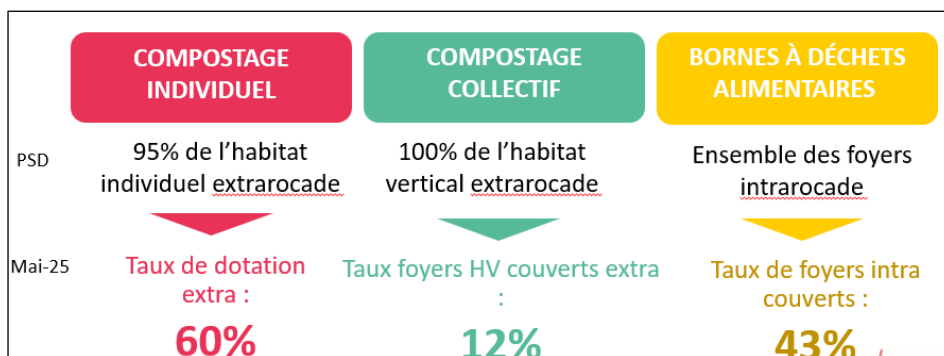
Hélène MORIN – Responsable du centre préfiguration biodéchets - responsable unité déploiement compostage au Pôle Prévention et Gestion des Déchets (PGD) présente les actions menées par la Métropole pour trier.

Slides 22 à 28

Bordeaux Métropole dispose d'un plan stratégique déchets 2021-2026 qui donne un cadre pour mener le déploiement du tri à la source des biodéchets.

4 solutions sont déployées par la métropole, votées en cohérence avec la densité urbaine :

- **L'intra rocade (en vert sur la carte)** : avec l'implantation de bornes à déchets alimentaires. L'objectif était de pouvoir les implanter sur du bitume dans un environnement urbain dense. Environ 400 sites de compostage collectif sont implantés dans l'intra rocade. Il existe néanmoins des difficultés d'implantation au regard des espaces peu disponibles.
- **L'hypercentre** : existence de bornes mobiles à déchets alimentaires. Ce sont des vélo cargo avec 2 bacs alimentaires qui permettent aux citoyens de venir sur des permanences déposer leurs déchets.
- **L'extra rocade** : avec foyer individuels avec compostage individuel
- **L'extra rocade avec habitat à la verticale**, composteurs collectifs qui sont gérés par des référents professionnels en régie ou par le biais de prestataires qui viennent sur site une fois par semaine.



Sur les bornes tous les déchets alimentaires sont acceptés. On travaille avec les communes pour gérer leur implantation. Le compost va être récupéré par les services des espaces verts avec lesquels le pôle prévention déchet est en relation pour réutiliser la matière.

La question actuelle qui sera traitée en atelier, est de savoir si cette matière peut être utilisée par d'autres acteurs sur le territoire afin de la valoriser dans un circuit ultra local.

Le déploiement des bornes se fait en 2 étapes avec un démarrage en avril 2025, avec fin prévue fin 2026 avec l'implantation de 2000 bornes. Un prestataire passe actuellement dans les foyers pour doter de composteurs ceux qui n'en ont pas. L'objectif est de doter 95% des foyers en extra rocade et 100% de l'habitat collectif et de couvrir l'ensemble des foyers de l'intra-rocade.

Pour les bornes à déchet privilégiées en zones denses, sont accessibles 24h/24h. Le bac poubelle qui est à l'intérieur qui est collecté et envoyé en usine de déconditionnement à Eysines. La matière extraite est transformée en soupe qui monte en température. Elle est ensuite dirigée vers un méthaniseur de Saint Laurent du Médoc pour produire du biogaz. Ce méthaniseur permet en hiver d'alimenter St Laurent du Médoc et en été, ça touche les portes de Bordeaux.

Le digestat issu du méthaniseur est utilisé par les agriculteurs qui possèdent le méthaniseur.

Le défi auprès des usagers est de savoir comment procéder pour que le geste de tri du biodéchet devienne une habitude. Les études montrent qu'une action en place à face est la meilleure. Aussi Bordeaux Métropole dispose de prestataire pour doter les citoyens de bio sceaux et de donner des consignes et de sensibiliser les citoyens pour ne pas oublier ces gestes.

→ Contact ressource : Hélène MORIN - h.morin@bordeaux-metropole.fr



Les actions de Bordeaux Métropole pour traiter les pertes alimentaires auprès des professionnels et des communes

Hélène MORIN – Responsable du centre préfiguration biodéchets - responsable unité déploiement compostage au Pôle Prévention et Gestion des Déchets (PGD) présente les actions menées par la Métropole pour trier.

Anna NIETO – Responsable du centre préfiguration biodéchets - responsable unité déploiement compostage au Pôle Prévention et Gestion des Déchets (PGD) présente les actions menées par la Métropole pour trier.

Action vers les agents (slides 30)

Depuis 2024, Bordeaux Métropole propose d'installer des sites de compostage collectif sur les établissements des communes de Bordeaux Métropole qui souhaitent s'engager dans la démarche de tri des déchets. Une dizaine de sites sont installés dans différents établissements (bibliothèques etc...).

Ce dispositif est à destination des agents et le Pôle Prévention déchets vient plusieurs fois par an contrôler que la mise en place du dispositif se déroule bien.



Animation d'un groupement de commandes (slide 31)

Pour un certain nombre de communes et acteurs du territoire, Bordeaux Métropole est coordonnateur d'un groupement de commande pour la collecte porte à porte des biodéchets. On y retrouve 11 communes, 7 autres acteurs et 7 collègues.

Les prestataires vont venir sur site collecter les biodéchets qui sont générales, principalement en restauration collective, crèches. Ce groupement de commande dispose de deux prestataires qui collectent sur 223 sites, ce qui représente environ 1 318 tonnes de biodéchets collectés depuis le lancement. Ce groupement vise à répondre à un besoin sur le territoire pour la collecte des biodéchets.

- ➔ **Contact ressource : Hélène MORIN** - h.morin@bordeaux-metropole.fr
- ➔ **Contact ressource : Anna NIETO** - an.nieto@bordeaux-metropole.fr

Temps de questions / réponses avec la salle

- **Christine L – Colibris Bordeaux** – *Concernant les actions intra-rocade, la borne alimentaire et le compostage. Je suis bénévole/gestionnaire d'un site de compostage en centre-ville ; Le fait de dire qu'on met les déchets mêmes déchets dans les bornes et dans le compostage collectif en intra-rocade, on ne pourra pas le gérer ? Sur ce compostage collectif, la difficulté que nous avons, c'est que les couvercles ne sont pas faciles à refermer pour des personnes vieillissantes.*

Réponse : Hélène MORIN, sur les consignes, elles ne sont pas répliquées sur les sites intra-rocade car pour gérer la viande et le poisson il faut venir régulièrement brasser en profondeur pour l'équilibre. Ce point devra être pris en compte. Pour le matériel, on en a conscience, on vient d'avoir un nouveau prestataire pour avoir de nouveaux composteurs plus robustes pour mieux caler le couvercle pour éviter ces manutentions difficiles. Nous remercions les bénévoles que vous représentez.

- **Gabriel SOLEIL – CROUS Bordeaux** – *Le CROUS a des déchets professionnels, on utilise les 2 mêmes prestataires et on a suggéré que leurs logiciels permettent de rendre des données via l'appli de quantités de déchets collectés. On peut coupler cette donnée avec nos ventes qui nous permet d'avoir une estimation des pertes par étudiants du gaspillage. Ce développement étant coûteux, et peut bénéficier aux autres opérateurs, serait-il possible à terme de partager la dépense ?*

Réponse : Hélène MORIN précise qu'une démarche similaire sur les usagers a été engagée, donc nous pourrions évoquer une mutualisation. A voir.



INTRODUCTION ET PROPOS DE CONTEXTE PAR DOMINIQUE NICOLAS

Président du CREPAQ et membre élu du Comité Technique du Conseil Agricole et Alimentaire de Bordeaux Métropole (slides 32 à 44)

Dominique NICOLAS est Président du CREPAQ et élu #Collège 5 : Acteurs et actrices pour la sensibilisation, la défense des intérêts et l'aide aux changements de pratiques des mangeurs et des mangeuses du Comité Technique Partenarial du CAA.

Dominique NICOLAS est le cofondateur de l'association CREPAQ créée le 9 octobre 1996 sous la dénomination initiale de "Humani-Terre". Elle a pour objet de promouvoir et de contribuer à la transition écologique dans la région Nouvelle-Aquitaine. Le CREPAQ intervient entre autres sur les questions de prévention des déchets et économie circulaire, alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire...

C'est un sujet qui tient à cœur à Dominique car cela correspond à une majeure partie de l'activité du CREPAQ. Le CREPAQ est notamment partenaire de Bordeaux Métropole qui soutient l'installation de frigo anti-gaspi sur le territoire, et dans le cadre de l'expérimentation de la SSA des Etudiants en 2023-2024.

Pertes alimentaires, Gaspillage, comment s'y retrouver ?

Le gaspillage alimentaire est un sujet hautement politique, c'est sociétal et donc impossible de ne pas lier les décisions politiques.

Zoom sur les chiffres du gaspillage : 1/3 de la nourriture est gaspillée à l'échelle mondiale, ce qui équivaut à 1000 milliards de dollars.

Les fruits et légumes sont les aliments les plus gaspillés. Il y a un sujet que l'on évoque peu, ce sont également les produits de la mer.

L'impact écologique du gaspillage alimentaire est considérable. Cela concerne tout d'abord les Gaz à Effets de Serres (GES) mais également lorsque l'on prend la consommation d'eau et les impacts environnementaux et sur la santé.

Une des définitions clés du gaspillage alimentaire est émise par la FAO, cette définition fait la différence entre les pertes en amont et les pertes en aval.

En France, depuis le Pacte National de Gaspillage Alimentaire en 2013, une définition a été produite et reprise en 2020 par la loi « anti-gaspi » : **« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. »**

On observe une différence avec la définition de la FAO où l'aval et l'amont ne sont pas distingués.

Cela pose notamment la question des produits qui seraient « hors calibre »... pour un acteur économique. Avec cette définition, cela ne sera pas considéré comme du gaspillage, en revanche pour l'agriculteur ça peut être une perte économique. Ainsi, conclut Dominique NICOLAS, Le gaspillage alimentaire possède une définition à géométrie variable, et dépend de qui se pose la question.

En France, les chiffres démontraient, en 2016, 10 millions de tonnes par an. Ce chiffre est issu d'extrapolations issues de données plus ou moins précises car il n'existait à ce stade, pas de campagnes de mesures nationales.

Quand on parle de « coût », tout dépend également de l'angle sur lequel on se positionne. Pour un acteur du traitement des déchets par exemple ce sera un gain.

En 2023, les choses ont évolué, l'institut Eurostat a permis l'uniformisation des méthodes de collecte de données à l'échelle européenne en précisant des statistiques françaises. Les chiffres ont alors évolué passant de 10 millions à 4,3 millions. Les notions ont été revues et les éléments comptabilisés également puisque n'ont pas été comptabilisés dans cette nouvelle méthode, les pertes liées à la récolte, le détournement vers la consommation animale, historiquement pris en compte.

Les nouvelles données tendent à faire peser sur le consommateur final la responsabilité du gaspillage alimentaire. Or, un certain nombre de normes et lois ne sont pas de leur ressort, comme l'imposition des DDM qui contribuent au gaspillage alimentaire. Le consommateur subit des pressions qui peuvent l'inciter à gaspiller. Or il n'est pas le seul à avoir une responsabilité sur le gaspillage, il cumule les aberrations du système alimentaire.



La définition du gaspillage alimentaire va supposer une hiérarchisation des actions pour lutter contre le gaspillage qui sont :

- La prévention ;
- La transformation une fois le gaspillage constaté ;
- La consommation animale : détourner le produit vers la consommation animale si la consommation humaine est impossible ;
- La valorisation (compostage/méthanisation).

Vers un observatoire du gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine ?

Il n'existe pas d'une définition des pertes alimentaires, mais uniquement du gaspillage alimentaire et peu d'acteurs mettent en place un vrai diagnostic sérieux. Dans le cadre du [REGAL Nouvelle-Aquitaine](#), les acteurs essayent de mobiliser les acteurs de la chaîne alimentaire pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Il s'agirait d'affiner les données du terrain. L'évaluation et la quantification du gaspillage nécessite d'aller au-delà des freins rencontrés sur le terrain, même si nous sommes conscients que certains acteurs n'ont pas intérêt à donner leurs chiffres.

Le REGAL va créer un observatoire du gaspillage alimentaire afin de voir ce qui va être gaspillé, donné et les marges de manœuvres possibles.

A noter qu'au 1^{er} Janvier 2025, le gaspillage doit être diminué par rapport à 2015 dans le cadre de la [loi AGECL](#).

Conclusion

Le gaspillage alimentaire ne doit pas être abordé sous l'angle des conséquences mais sous l'angle des causes. La cause du gaspillage est le système alimentaire mondialisé dans lequel nous sommes.

Il ne faut pas aborder la lutte contre le gaspillage sous l'angle moralisation, mais aller vers un système d'évolution du système agricole et alimentaire, vers un système alimentaire plus résilient.

Il faut réfléchir de « l'assiette aux champs » et aller vers les attentes des consommateurs pour réfléchir la production.

Le citoyen veut de la nourriture saine, durable et permettre aux producteurs de vivre durablement. C'est cette transformation qui amènera à la suppression du gaspillage alimentaire.



ATELIERS – QUELS LEVIERS ET ACTIONS POUR TRAITER LA QUESTION DES PERTES ALIMENTAIRES ?

Des partenaires du PAT et du PPGD ont été mobilisés pour animer ces ateliers. Les participants ont été répartis afin de participer à chacun des ateliers.

Lors de ces ateliers, 2 thématiques ont été traitées et ont permis d'organiser, au regard du nombre de participants, les ateliers en simultané. Chacun des participants a donc pu participer à chaque thématique et apporter son regard.

L'objectif de ces ateliers était principalement d'observer les actions en cours sur le territoire et les éléments manquants pour les acteurs du système agricole et alimentaire sur la notion de pertes alimentaires.

Atelier 1 – La gestion des déchets et le lien vers les professionnels du système agricole et alimentaire

Animateurs : Claire SERES/Hélène MORIN – Elise CHATELOT/Anna NIETO

Objectif : Inventaire des besoins des différents acteurs en termes de production et conso, sujet élargit au sujet des jardins

L'atelier a été scindé en deux groupes :

Le premier groupe, visait à répondre à la question suivante : *comment avoir accès à du compost et quelle communication doit-on mettre en place à l'usager pour le savoir ?*

Pour la plupart des collectivités la question du compost amène intrinsèquement des actions sur le gaspillage alimentaire. Des animations et ateliers liés au gaspillage alimentaire sont financés par les collectivités à destination des habitants. Les sites des restaurants et de restauration collective sont suivis pour quantifier et calibrer les pertes alimentaires. Certaines collectivités travaillent avec des associations pour la distribution des surplus par exemple. Par exemple, certaines collectivités viennent à redistribuer 20 tonnes par an. Par ailleurs, dans les collectivités la plupart des cuisiniers sont formés pour limiter le gaspillage alimentaire et comme vu précédemment un plan d'action va être renforcé en ce sens par Bordeaux Métropole. Certaines collectivités réutilisent les aliments en les transformant grâce à des conserveries.

Le circuit peut alors se faire avec les agriculteurs déjà présents sur les fermes urbaines du territoire. Pour le moment peu de circuits sont lancés depuis la production de déchets alimentaires jusqu'à la production de compost pour un agriculteur. Les agriculteurs ont souvent leurs propres composts sur la ferme. Celui-ci peut également servir à la méthanisation.

Les jardins partagés permettent d'avoir des espaces de compost dédié, directement destinés aux usagers. Pour certaines communes, le compost des jardins partagés est utilisé dans les espaces verts et massifs.

Le centre de tri des déchets Moulinot est un acteur important sur le territoire. Les matériaux non consommables sont triés sur place, les consommables sont redistribués et les consommables non en état sont redistribués via l'association Anomalie pour 1€/kg. Le suivi est également assuré sur le territoire par l'association « Détritivore » [LES DETRITIVORES | EDÉA](#).

Par ailleurs, les épiceries solidaires et la maison de la nutrition en épicerie solidaire propose des ateliers cuisines et des réunions d'informations.

Ainsi de nombreuses associations proposent le ramassage des déchets sur le territoire pour les acteurs. Les déchets peuvent ensuite passer par une micro-méthanisation via Moulinot ou Biobeebox.

Les problématiques le plus fréquemment rencontrées avec la distribution d'apport sont les problèmes d'hygiène. Certains acteurs déplorent la présence de nuisibles.



Le second groupe visait à visualiser sur les acteurs présents sur le territoire et leur rôle dans la gestion des déchets. Plusieurs catégories étaient possibles selon la vision que chacun en avait :

- Producteur : la personne participe à la production des déchets et augmente son volume sur le territoire
- Utilisateur : l'acteur utilise les déchets pour les transformer ou les faire disparaître
- Producteur et utilisateur : l'acteur produit et utilise les déchets

	Utilisateurs de déchets	Producteur de déchets	Les deux	Hors circuit
Nombre d'acteurs présents	1	3	7	6

- Hors-circuit : l'acteur ne se considère ni utilisateur ni producteur

Au total, la plupart des acteurs se sont situés producteurs et utilisateurs de déchets. Par ailleurs une autre partie des acteurs se voyaient plutôt hors circuit.

Le circuit des déchets se fait facilement d'un point de vue transformation et redistribution sur le territoire. Cependant, il y a peu de systèmes en place pour la redistribution vers le monde agricole. La plupart des agriculteurs ont déjà leur propre valorisation des déchets (compost ou méthanisation). Certaines communes avec des projets de fermes urbaines réalisent un circuit presque complet de valorisation des déchets.

Par ailleurs concernant le compost, la métropole est engagée dans un circuit de valorisation des déchets et d'accès et de tri des déchets grâce à l'installation de composteurs individuels ou collectifs. [Transformer mes déchets alimentaires | Bordeaux Métropole](#)



Atelier 2 – La gestion des pertes alimentaires vers les citoyens. Comment et qui doit les impliquer ?

Animateurs : Carla QUIVIGER/Dominique NICOLAS – Gaëlle COCULET/Astrid JOUBERT

Objectif : Etat des lieux des actions menées sur les citoyens, avoir une idée de qui fait quoi et comment on peut améliorer l'implication du citoyen, récolter les bonnes pratiques des acteurs

	<p>Qu'est ce qui se fait sur le territoire en termes de sensibilisation à la réduction des pertes alimentaires auprès du citoyen ?</p> <p>Auprès de quel public ? Quels types d'actions ?</p> <p>(Sensibilisation, atelier de compostage, etc.)</p>	<p>Quels sont les leviers activés pour mobiliser les citoyens ?</p> <p>Comment engager réellement le citoyen sur le temps long pour réduire les pertes alimentaires ?</p> <p>→ Les bonnes pratiques sur le territoire</p>	<p>Que pourrait-on améliorer ?</p> <p>Qu'est-ce qu'il manque aujourd'hui ? De quoi aurait-on besoin pour aller plus loin ?</p>
Associations	<ul style="list-style-type: none"> - Informer les bénéficiaires sur le gaspillage alimentaire - Frigo anti-gaspi autour des centres sociaux - Commer : atelier de cuisines autour de l'anti-gaspi - Proxidon - Echange Nord-Sud : confiture solidaire - Le chaînon manquant : redistribution des surplus auprès des associations - Sécurité sociale de l'alimentation : atelier de sensibilisation autour du gaspillage // Soutien aux acteurs du système alimentaire qui ont des pratiques de réduction du gaspillage - Utilisation d'outils d'animations (cuisines, fresque, dégustation, etc.) pour sensibiliser aux modes de consommation - Valorisation des produits maraichers locaux auprès des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Glanage auprès des particuliers sur les surplus de production et redistribution vers des associations de l'aide alimentaire - SOLAAL : Lien agriculteurs / associations - Dégustation à l'aveugle de nouvelles recettes – confiture salée (Echanges Nord Sud) - Problématique du volume de don agricole → s'organiser en point de collecte - Sensibiliser sur le temps long (tout le long de la scolarité) pour impulser le changement 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser le consommateur - Un annuaire du « qui fait quoi » - Ramener le ratio coût/ gaspi et sensibiliser le citoyen autour de la valeur éthique - Capacité de « redonner » quand l'association est saturée - Proposer/ organiser un circuit de dons alimentaires à la suite des événements associatifs
Entreprises	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion et tri des déchets dans les entreprises pour les salariés - Annuaire des associations habilitées aide alimentaire en Nouvelle -Aquitaine – Coopération Agricole - Convention de partenariat entre la Banque alimentaire et la Coopération Agricole 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au chaînon manquant ou équivalent pour nos événements / accompagner les traiteurs - Accompagner les entreprises autour de la sensibilisation auprès de leur salarié (qui accompagne ?) - Professionnaliser les référents des sites de compostage (souvent salariés) - Clause durabilité à introduire dans AAP/ marché public 	<ul style="list-style-type: none"> - Financement - Mettre en lien les entreprises et les associations caritatives sur un territoire



		<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser les responsabilités RSE : invitation événement, informer sur obligation 	
Communes	<ul style="list-style-type: none"> - Participation des enfants aux échanges avec les cuisiniers - Sensibilisation au goût des convives - Individualisation des quantités servies / travailler sur le grammage en cuisine centrale - Valorisation des pertes (noyaux, os, etc.) - Sensibilisation des agents de pause méridienne - Accompagner les associations sportives dans leurs évènements - Relai d'information sur la collecte - Evaluation des données du gaspillage alimentaire - Associer les enfants aux pesées dans les écoles - Atelier pédagogique sur la cuisine centrale (formation professionnelle, atelier habitants, etc.) - Bègles 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à disposition d'espace de cuisine collectif (matériels pour transformer) 	<ul style="list-style-type: none"> - Animation du PAT → outils et ressources - Recyclage et compostage des invendus - Commande au mieux les besoins de consommation pour éviter les invendus
Bordeaux Métropole	<ul style="list-style-type: none"> - Formation des citoyens bénévoles via Bordeaux Métropole pour au Ras du Sol jusqu'au guide composteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Soutien aux AMAP, commerces de proximité - Soutien aux épiceries solidaires sur leur approvisionnement local 	<ul style="list-style-type: none"> - Financement - Communication sur les déchets (trier) à renforcer avec du « face à face » et la mise en place de diagnostic
Autres acteurs			<ul style="list-style-type: none"> - Intégrer dans les programmes scolaires l'éducation aux cycles alimentaires et au rôle de l'alimentation dans la santé humaine - Evolution législative (normes qui apportent des contraintes supplémentaires au tissu local notamment producteurs calibre, etc.) - Renforcer lien direct entre Bordeaux Métropole e les citoyens - La reconnaissance et la valorisation de l'activité des bénévoles - Plaidoyer évolution « sanitaire » (agglomération, entreprise, communes, etc.) - Education DDM/ DLC - Créer moment convivial pour faire les repas et se sensibiliser : remettre du plaisir dans les repas



ANNEXE – LISTE DES PARTICIPANTS










Plénière du Conseil Agricole et Alimentaire 26 Juin 2025 - Hôtel Métropolitain

Nom	Prénom	Structure	Signature - Présence
AMARDEILH	Florence	Elzeard	
ARNAUD	Frédéric	Ville de Pessac	
BAROUD	Emmanuelle	DRAAF Nouvelle Aquitaine	
BARTHES	Fabien	Ville de Gradignan	
BEGUE	Carole	Circuit court	
BELPERRON	Serge	Ville Mérignac	
BILGOT	Jean-Philippe	SICA Maraichère Bordelaise	
BLANC	Emie	L'EYPICERIE	
BOUDE	Elodie	Ville de Bassens	
BOUDIER	Laura	CC Latitude Nord Gironde (DAT Haute-Gironde)	
BOUDIGUE	Grégory	Ville de Gradignan	
BOUTILLER	Emmie	Verdicité	
BOZZO-REY	Mérim	CCAS Florac	
BRAZ AFONSO	Alexia	Crous Bordeaux Aquitaine	
CAMARINHA FELIX	Valdemar	Mairie de Lormont	
CASENAVE	Anne	GPV Rive Droite	
CAZAUX	Maud	Circuit court	
CHATELOT	Elise	Bordeaux Métropole	
CLERQUE	Delphine	CREPAQ	
COCULET	Gaëlle	Bordeaux Métropole	
COHEN-LANGLAIS	Amélie	Ville / CCAS de Bègles	
DAMANE	Jean-François	la cuisine Bordeaux Mérignac	
D'ANDREA	Nicolas	Université Bordeaux Montaigne	Excusé
DARTIGUES	Sandra	Mairie d'Eysines	
DE CARRERE	Agnès	La Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine	
DELHEZ	Jocelyne	EM-France	
DÉSIRÉ	Valentin	Mairie de Saint-Médard-en-Jalles	
DESVALOIS	Vincent	VERDICITE	
DONNET	Pierre	Adereco	
DUBECQ-PRINCETEAU	Jennifer	CD33	Excusé
ESNAULT	Stéphane	L'EYPICERIE	
FILLEAU	Marie-Hélène	Ville de Cenon	
FIZE	Françoise	Mairie	
FOURNIER	Charline	centre social et culturel l'Estey	Excusé
FUCHS	Valérie	Mairie d'Ambarès et Lagrave	
GADAFI	Sian	Ville du Haillan	
GENDEAU	Lucie	Epi'sol	
GENTY	Céline	INTERFEL Nouvelle-Aquitaine	
GRIFFATON	Marie	SOLAAL	



HAGET	Amaud	Ville d'Artigues Près bordeaux	
HARDY	Marie-Cécile	Le Chainon Manquant	
JOUBERT	Astrid	Bordeaux Métropole	
JULIEN	Salomé	VERDICITE	
KANFER	David	Bordeaux Métropole	
KHALEF	Yacine	Bordeaux Métropole	
KLEINBUB	Nora	La Bulle	
L	Christine	Colibris Bordeaux	
LALIAT	Rozenn	DRAAF NA	
LANDROT	Beatrice	CCAS ARTIGUES PRES BORDEAUX	
LAVIGNE	Benjamin	PLATAU	
LE BOURDONNEC	Sixtine	Bordeaux Métropole	-
LEGA	Dominique	Maire de Pessac	
LEMAIRE	Lisa	CdC Montesquieu	
LEPINE	Anne	Bordeaux Métropole	
LESBATS	Corine	Ville d'Artigues Près bordeaux	
LHOMET	Sylvie	Mairie de Carignan de Bordeaux	
LUCAS	Lucile	Acclimat'action	
CHEVAUCHERIE	Martine	Ville de Floirac	
MEYER	Eric	Mairie de Bègles	
MONARD	Emilie	Mairie de Bruges	
MORIN	Hélène	Bordeaux Métropole	
NAÏMI	Nathalie	Les Coquelicots	
NIETO	Anna	Bordeaux Métropole	
OTIN	Sébastien	Communauté de Communes de Blaye	
PAPADATO	Patrick	Bordeaux Métropole	-
PELE	Sophie	Ville de Mérignac	
PERDRIX	Cecile	CALI	
PICHARDIE	Pierre	Regie MIN Bordeaux Brienne	
QUIVIGER	Carla	Bordeaux Métropole	
RAOULX	Sophie	Département de la Gironde	
RASSIS	Eliot	EPISOL Pessac	
RIVAL	DIANE	LE BOCAL LOCAL	
ROLANDO-EUGIO	Aline	La Bulle	
SAFON	Pauline	Le Taillan-Médoc	
SERES	Claire	Bordeaux métropole	
SOLEIL	Gabriel	Cnous	
SOUCAZE-GUILLOUS	Anthony	Chargé de mission transition écologique	
TALES	JEAN-MARC	Banque Alimentaire Bordeaux Gironde	
THOMAS	Joel	Restos du Cœur de Gironde	
TOURNERIE	Serge	Ville d'Eysines	
VERKEST	Céline	SOLAAL NA	
VIEU	Sylvie	Mairie de Pessac	
WALLET	Franck	EXPLICEAT - CRUMBLER	
YOUX	Xavier	Agriculture	



Nom - Prénom	Structure	Signature
JEANNINGROS Emmanuel CARNOT Antoine HENRIO Inès RAVION Elodie	TERRE DE LIENS Bda Métropole GPV Rive Droite LABULLE	   
LOCKHART Alice DOURAOGO Amicet	ECHANGE NORD sud Echange Nord Sud	 
BOLLYS Raphaël Moules Zili	Le Chaînon Manquant "	
VICULES Marie MARBAN Sarah Antonin Ben	Bordeaux Métropole Maison de la Nutrition C ROUS	