

# Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire du Sud-Artois



*« De la lutte contre le gaspillage alimentaire,  
à l'éco-consommation et l'alimentation durable... »*

Le RÉGAL est porté par le Service Développement Economique de la Communauté de Communes du Sud-Artois, car l'objectif premier est de **faire des économies en luttant contre le gaspillage alimentaire** pour réinvestir dans la qualité alimentaire.

*A l'initiative de Véronique Thiébaud, vice-présidente en charge de la Transition écologique à la Communauté de Communes du Sud-Artois, le REGAL du Sud-Artois a été créé en janvier 2019 avec le soutien financier de l'ADEME.*





## Les acteurs locaux mobilisés :

Restaurations collectives : établissements médico-sociaux et éducatifs

Agriculteurs, producteurs

Habitants, consommateurs

Commerces et artisans de bouche

Agents, élus, salariés

Associations, syndicats

Chambres consulaires: Commerce, Métiers, Agriculture



## Les actions du RÉGAL:

Diagnostics de gaspillage alimentaire et plans d'actions menés dans les restaurations collectives des établissements médico-sociaux et éducatifs du territoire

Dons de denrées agricoles à des associations caritatives

Défi Zéro Déchet Zéro Gaspi et ateliers pratiques gratuits grand-public sur l'éco-consommation: anti-gaspillage, cuisine, réparation, couture, bricolage, réemploi...

Accompagnement des artisans et commerces de bouche locaux sur l'anti-gaspillage et le zéro déchet

Education à l'alimentation durable: sensibilisation, animations

Communication, essaimage, participation aux réseaux régionaux et nationaux

Contribution aux plans d'actions du

« Projet Alimentaire Territorial » et du

« Plan Climat Air Energie » de la CC du Sud-Artois





## Les constats et les résultats

**1,4 millions de repas par an servis**

**dans les 46 structures de restauration collective du Sud-Artois:**

*5 cantines scolaires communales*

*16 cantines de regroupements pédagogiques (RPI)*

*8 structures intercommunales d'accueils de loisirs*

*2 établissements d'accueil du jeune enfant intercommunaux*

*2 collèges publics et 1 collège privé*

*1 lycée public et 2 lycées privés*

*8 établissements sociaux et médico-sociaux: EHPAD, MARPA, centre hospitalier, MAS, Maison d'enfants, IME, ESAT*

*1 centre de détention pénitentiaire*

**27 diagnostics de gaspillage alimentaire** menés en 2019, 2020, 2021:

**128g/repas gaspillés** en moyenne (*de 39g à 252g/repas*)

*(Moyenne nationale: 122g/repas selon une étude ADEME d'octobre 2020)*

**9 000€ de perte** par an en moyenne (*de 550€ à 34 600€*)

*Pour des établissements servant de 2 300 à 110 700 repas par an*

**Défi Zéro Déchet Zéro Gaspi en 2019-2020:**

**Moins 25% de déchets** par an

**Moins 40% de gaspillage alimentaire** par an

*Résultats obtenus auprès de 40 foyers témoins du Sud-Artois sur 6 mois*



**5,65 tonnes de dons agricoles en 2020:**

Grâce à SOLAAL Hauts-de-France

*1,45 tonnes de courgettes*

*4,20 tonnes de choux blancs*







# RÉGAL

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

REJOIGNEZ-NOUS POUR  
RÉDUIRE LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE !



## Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire du Sud-Artois

Contact:

Clotilde Bulté, en charge du RÉGAL et du PAT

06 78 00 34 03

[cbulte@cc-sudartois.fr](mailto:cbulte@cc-sudartois.fr)

[regal@cc-sudartois.fr](mailto:regal@cc-sudartois.fr)

<https://www.facebook.com/ccsa.regal>



*Communauté de Communes du Sud-Artois*

*5 rue Neuve, 62450 Bapaume*

*Tél: 03 21 59 17 17*

*[www.cc-sudartois.fr](http://www.cc-sudartois.fr)*