



La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
La Direction Régionale de l'ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur
La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence-Alpes-Côte-D'azur
lancent un

**Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)
dans le cadre des travaux du REGAL'IM**
Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en Provence-Alpes-Côte d'Azur

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent :

- ↪ **10 millions de tonnes**
- ↪ **16 milliards d'€**
- ↪ **15,3 millions de tonnes équivalent CO₂**

Du champ à l'assiette, tous les acteurs du producteur au consommateur, en passant par le transformateur et le distributeur, peuvent agir pour contribuer à l'objectif 2025 fixé par les pouvoirs publics de réduire de moitié le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Ainsi cet AMI vise à faire émerger et soutenir des projets exemplaires et/ou innovants, fédérateurs et duplicables de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. Priorité est donnée aux projets opérationnels, concrets et efficaces ! Une attention particulière sera portée sur la coopération, la valorisation et le partage... nous attendons également des projets qui capitalisent l'existant, utilisent et optimisent les ressources à disposition...

Il est attendu des projets d'envergure, visant à réduire de manière concrète et mesurable ces pertes et gaspillages alimentaires et/ou permettant des changements notables de comportement des acteurs. Il est attendu des objectifs avec des indicateurs, ainsi qu'une méthode de suivi et d'évaluation, mais aussi de valorisation et de communication.

Les opérations viseront ainsi la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires lors d'une ou plusieurs des étapes suivantes : production, transformation, préparation, stockage, transport, distribution, commercialisation ou consommation.

Cet AMI est ouvert à tout type de structure ou groupement de structures coopérant, implantée ou souhaitant s'implanter, pour le projet déposé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, sauf le particulier.

CALENDRIER

Date limite d'envoi électronique de la pré-candidature : **Mardi 1er septembre 2020**
Auditions des projets éligibles : **Semaine du 14 septembre 2020**
Date limite de dépôt de la demande de subvention : **Lundi 28 septembre 2020**

CAHIER DES CHARGES

Projets de Prévention/Réduction des déchets alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce document présente ce qui est attendu des projets sur le thème de la prévention/réduction des déchets alimentaires en Provence Alpes Côte d'Azur, pour obtenir un soutien financier de la Région en partenariat avec les Directions régionales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) et de l'ADEME.

I. Contexte et définitions

CONTEXTE

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent **10 millions de tonnes de produits par an**, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'ADEME à plus de 15 millions de tonnes équivalent CO₂ de l'activité française ; c'est 3 % de l'ensemble des émissions nationales qui pourraient ainsi être évitées chaque année.

Eviter le gaspillage et les pertes alimentaires, c'est réaliser une économie de 1/3 du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française. Ce sont également des déchets qui pourraient être évités, qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas les coûts de gestion afférents.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire, production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires. L'étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que la répartition est la suivante:

32 % en phase de production,

21 % en phase de transformation,

14 % en phase de distribution et

33 % en phase de consommation soit 29 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

UNE DYNAMIQUE RÉGIONALE

La direction régionale de l'ADEME, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et le Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, ont fait de ce sujet un des axes prioritaires de leur accompagnement pour un développement de l'Alimentation Durable en région. En effet, depuis 2014, plus d'une vingtaine de projets ont été accompagnés afin de faire émerger et soutenir des projets exemplaires et innovants, fédérateurs et duplicables de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ; dont la préfiguration du réseau REGAL'IM en co-création avec l'ensemble des acteurs des différentes familles.

En juillet 2017, l'ADEME, la DRAAF et la Région ont confié une étude de préfiguration du Réseau Régional de Lutte contre les pertes et le Gaspillage Alimentaires en Provence-Alpes-Côte d'Azur à La Coopération Agricole Sud. Cette mission a permis de recenser, par famille, les acteurs de la chaîne alimentaire, de comprendre leurs problématiques et leurs attentes.

C'est ainsi qu'a été lancé le REGAL'IM (Réseau Evitement du Gaspillage ALIMENTAIRE) Provence Alpes côte d'Azur en octobre 2019.

Ce réseau est animé par France La Coopération Agricole Sud pour une durée de 14 mois avec un objectif d'autonomie à la fin du financement de la prestation, et fédère l'ensemble des acteurs régionaux qui œuvrent pour la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaire. Une charte est proposée aux membres de ce réseau.

4 groupes de travail ont été constitués autour de plusieurs questions :

- Comment favoriser le don alimentaire ?
- La restauration hors domicile
- La sensibilisation du grand public
- La quantification des pertes et gaspillage alimentaire.

L'objectif est de :

- Construire un réseau inclusif, ouvert à tous les acteurs de la chaîne alimentaire, en fédérant les acteurs volontaires et engagés, tout en mobilisant aussi de nouveaux acteurs;
- Investir tous les domaines d'activité économiques (production, transformation, distribution, consommation);
- Préfigurer un réseau à la fois plateforme de conseil, de partage et de capitalisation d'expériences, mais aussi d'accompagnement des collectivités engagées dans des démarches plus globales; La plateforme collaborative de partage d'informations et de documents, qui contient un annuaire, un agenda, un blog de discussion est accessible à l'adresse suivante : https://collaboratif.ademe.fr/jcms/prod_2175140/fr/reseau-de-lutte-contre-les-pertes-et-gaspillages-alimentaires-en-provence-alpes-cote-d-azur
- Par ailleurs, à ce jour, il existe une animation à travers des Groupes de Travail (cités ci-dessus) , des transferts d'info via les réseaux sociaux, linkedIn, twitter... Les acteurs peuvent bénéficier de l'expérience des autres et partager les leurs dans le centre de ressources OPTIGEDE <https://www.optigede.ademe.fr/>
- Co-élaborer un plan d'actions visant à déployer et généraliser les bonnes pratiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire régional. La gouvernance sera assurée par un COPIL constitué de l'ADEME, la DRAAF et la Région.

LA DEFINITION DU GASPILLGE ALIMENTAIRE

- Lors du pacte national de lutte contre le gaspillage, on donne cette définition pour le gaspillage alimentaire : « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.* » Cette définition montre bien que le gaspillage alimentaire est de la responsabilité de chacun, du producteur au consommateur.
- Selon Wikipédia, le gaspillage alimentaire est le fait de jeter tout aliment qui est encore comestible peu importe à quel moment de la chaîne alimentaire. L'encyclopédie précise que le problème du gaspillage alimentaire est un problème économique, environnemental mais aussi social.

- Définition des Nations Unies : l'étude « pertes et gaspillage alimentaires au niveau mondial » réalisée pour la FAO a fait la distinction entre les pertes alimentaires et le gaspillage alimentaire. Ces deux termes ne concernent que les produits destinés à la consommation humaine. Les pertes alimentaires correspondent à la diminution de la masse des denrées alimentaires comestibles constatée dans le segment de la chaîne alimentaire où sont précisément produits des aliments comestibles destinés à la consommation humaine. Les pertes constatées en bout de chaîne alimentaire (distribution et consommation finale) sont généralement appelées «gaspillage alimentaire», se référant au comportement des distributeurs et des consommateurs. Dans cette définition, les enquêteurs semblent donc épargner les producteurs.
- Gaspillage ou déchet ? Si nous considérons le gaspillage alimentaire comme un déchet, l'inverse n'est pas vrai. En effet, nous appelons déchet tout ce que nous jetons. En revanche, tout déchet ne constitue pas forcément un aliment gaspillé. Par exemple, les os, les coquilles des œufs, les épluchures sont des déchets inévitables pour que l'aliment puisse être consommé. On ne les considère alors pas comme gaspillés. La lutte contre le gaspillage alimentaire souhaite donc diminuer les pertes inutiles.

La Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire) prévoit d'ici 2025, une diminution du gaspillage alimentaire de 50% pour la distribution alimentaire et la restauration collective (Article 11)

II. Objectifs

Aujourd'hui, il s'agit de mettre en œuvre des projets par les acteurs du réseau, et de les intégrer à la dynamique opérationnelle du réseau régional REGAL'IM. La dimension collaborative est très importante, et l'essence même du REGALIM.

Cet AMI (Appel à Manifestation d'Intérêt) doit faire ressortir :

- Une démarche collaborative entre plusieurs acteurs,
- Des objectifs qualitatifs et quantitatifs,
- Des impacts significatifs en termes de tonnages évités, de diminution des émissions de GES, et de développement de boucles circulaires
- Des actions duplicables dans la continuité des travaux du REGALIM,
- Des actions évaluées, valorisées et communiquées,
- Une réalité opérationnelle d'un projet (pas seulement des études, ou de la subvention d'exploitation pour des acteurs, mais bel et bien de l'investissement.)
- Une exemplarité & duplicabilité, puis de la démultiplication des actions.
-

Les projets qui agissent sur plusieurs étapes de la chaîne alimentaire (ou chaîne de valeur) seront priorités . Par exemple un projet qui va articuler la production et la distribution avec une étape transport et stockage

Le premier objectif de cet AMI est de faire émerger et de soutenir, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, des **projets concrets et opérationnels** de réduction de la production de déchets alimentaires.

Le second objectif est à terme une massification des actions : un essaimage des actions réussies en coopération entre les acteurs du REGAL'im, en lien avec les changements de comportement,

Il conviendra par ailleurs de :

- utiliser les nombreuses ressources existantes : ADEME (optigede), DRAAF, REGION (Eco Waste 4 Food), retours expériences des derniers AAP Gaspillage Alimentaire,
- travailler sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs... en se servant des expériences qui fonctionnent.

Au fur et à mesure, la **valorisation des résultats** issus des projets retenus et financés devra permettre de contribuer à la diffusion de bonnes pratiques, par le biais d'outils de communication et de promotion utilisables autant par les porteurs de projet eux-mêmes que par les partenaires financiers.

Les projets présentés auront pour objectif de :

- Limiter les pertes lors de la production de denrées alimentaires (ex : valoriser les fruits/légumes hors calibre, surproduction, ...)
- Limiter les pertes lors de la transformation, du stockage et du transport des denrées (ex. : refus de palettes...);
- Limiter les pertes lors de la distribution (ex. : vente de produits déclassés chez un ou plusieurs magasins...);
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations d'aide alimentaire
- Limiter le gaspillage alimentaire des convives / clients / ménages notamment par des opérations de sensibilisation innovantes

Important : les projets devront viser à réduire de manière concrète et mesurable la production de déchets alimentaires.

Attention, ce qui est déjà réglementaire n'émerge pas à cet AMI ; par exemple : pas de diagnostic pour la restauration collective, ni pour les Industries Agro Alimentaires

Des outils et des guides sur le gaspillage alimentaire existent :

<http://www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

<http://www.optigede.ademe.fr/fiches-actions-gaspillage-alimentaire>

<http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspillage>

<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

https://collaboratif.ademe.fr/jcms/prod_2175140/fr/reseau-de-lutte-contre-les-pertes-et-gaspillages-alimentaires-en-provence-alpes-cote-d-azur

III. Eligibilité des projets

1. Porteurs de projets éligibles

Tout type de porteur (sauf les particuliers) implanté sur le territoire régional.

2. Actions et dépenses éligibles

Les projets devront :

- Etre en conformité avec la réglementation en vigueur,
- Se dérouler en région Provence Alpes Côte d'Azur,
- Avoir une durée de réalisation qui n'excède pas 2 ans

Sont éligibles au bénéfice d'une aide toutes les dépenses nécessaires à la bonne réalisation du projet :

- Investissements matériels : équipements fixes, mobiles, engins roulants (utilisé à 100 % par l'activité), équipements de collecte, de mesure et de suivi...

- Animation, sensibilisation, communication visant un changement de comportement diagnostiqué : prestations de service ou dépenses de personnels **hors agents du service public (fonctionnaires territoriaux, fonctionnaires d'Etat...)**
- Accompagnement, valorisation,
- Formation (non prises en charge par les fonds formation),
- Procédés innovants.

Sont exclus :

- Les projets de recherche industrielle
- Les projets d'investissement conduisant à la mise en conformité, aux normes obligatoires ou à la réglementation.

NB : les projets dont les travaux auront débuté avant la date de dépôt du dossier de demande de subvention ne pourront pas être aidés.

IV. Critères d'évaluation

Critères d'évaluation :

Les critères d'évaluation des dossiers sont les suivants :

- Le caractère exemplaire/innovant du projet,
- Les approches partenariales entre différents niveaux de filière alimentaire,
- Le niveau de coopération et de mutualisation entre les acteurs et au sein du projet
- La prise en compte de la sécurité sanitaire et des enjeux de santé de manière générale, en conformité avec la réglementation sanitaire et de santé animale,
- La réduction de la production de déchets (en % et en tonnage), d'émissions de GES, d'impacts environnementaux et sa méthode d'évaluation,
- Les filières structurantes seront privilégiées,
- L'intégration à une démarche territoriale ou sectorielle (Plan Climat, Programme de prévention des déchets, Territoire à Energie positive, PAT, CTE
- Le degré de maturité du projet,
- Le partenariat financier avec d'autres organismes,
- Le potentiel d'essaimage / reproductibilité directe ou avec adaptation du projet ou de ses résultats,
- L'aspect durable des changements de comportements induits par les projets,
- La pérennité des projets.

V. Modalités financières

Le taux d'aide global est variable selon les projets.

Les aides de la Région, de l'ADEME et de la DRAAF sont considérées comme des aides publiques, et doivent respecter les règles de cumul de ces aides. Le taux d'aides ne dépassera pas les 80% d'aides publiques.

Attention : En cas d'attribution de l'aide, le montant final versé se fera au prorata des dépenses réellement engagées, et des résultats qualitatifs et quantitatifs présentés.

Cet AMI est doté d'une enveloppe globale de 50 000 € répartie entre les projets qui seront retenues après sélection par le jury.

VI. Modalités de dépôts des projets

Le dossier « projet » sera analysé par les partenaires financiers qui formuleront un avis technique et financier.

Les porteurs de projet déposeront ensuite leur demande de subvention en ligne auprès de la Région Provence Alpes côte d'Azur, une fois leur candidature retenue.

ATTENTION : Tout dossier incomplet sera refusé.

Le dossier « projet » doit être adressé le plus rapidement possible par mail aux partenaires, **et au plus tard le 1^{er} Septembre 2020.**

ADEME PACA Direction Régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur Emilie LEFUR emilie.lefur@ademe.fr Cécile CHERY cecile.chery@ademe.fr	Conseil Régional SUD PACA Service Economie circulaire et Déchets Delphine VITALI dvitali@maregionsud.fr Olivier GAIRALDI ogairaldi@maregionsud.fr Anne LAROUDIE alaroudie@maregionsud.fr	DRAAF PACA SRAL Pôle Alimentation Pierre-Noël CANITROT pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr
---	--	--

Pour les dossiers retenus, une convention sera établie avec la Région Provence Alpes Cote d'Azur, en partenariat avec la DRAAF et l'ADEME. Tous les candidats seront informés de la suite donnée à leur demande.

VII. Règles concernant le dépôt des projets

– Des informations administratives ou techniques liées au projet financé pourront être demandées ultérieurement afin de faire un suivi ou une valorisation de l'action.

– La valorisation des résultats issus des projets retenus devra permettre de contribuer à la diffusion de bonnes pratiques, par le biais d'outils de communication et de promotion utilisables autant par les porteurs de projet eux-mêmes que par l'ADEME, la Région et la DRAAF. Les projets retenus pourront faire l'objet de communication lors de colloques, de fiches de valorisation de bonnes pratiques au niveau régional et national. A cette fin, l'ADEME, la Région et la DRAAF devront pouvoir disposer des données chiffrées. Ces résultats seront exploités ultérieurement et publiés, en accord avec les porteurs de projet et en respectant les règles de la confidentialité.

Toutes les productions financées seront publiques. Elles pourront être en particulier diffusées librement sur le site web des partenaires financiers.

Tout support comportant les logos des financeurs devra obligatoirement faire l'objet d'une validation des financeurs préalable à son édition.