

FINIR À LA POUBELLE,
CE SERAIT VRAIMENT PAS DE POT.



casuffitlegachis.fr

JE SERAIS VERTE DE FINIR
À LA POUBELLE.



casuffitlegachis.fr

IL Y A SÛREMENT ENCORE DE QUOI
EN FAIRE TOUT UN PLAT.



casuffitlegachis.fr

REPARTIR AVEC SES RESTES,
C'EST DU GÂTEAU.



casuffitlegachis.fr

MÊME UN PEU ABIMÉES,
ON NE COMPTE PAS POUR DES PRUNES.



casuffitlegachis.fr



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur



APPEL A PROJETS 2017

LUTTE CONTRE les pertes et gaspillages alimentaires EN Provence-Alpes-Côte d'Azur

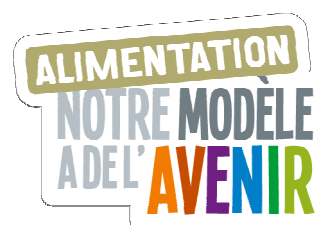
SOMMAIRE

1. Contexte et enjeux	2
2. Objectifs de l'appel à projets	6
3. Porteurs de projets éligibles	6
4. Projets éligibles	7
5. Dépenses éligibles	8
6. Niveau d'aide	8
7. Critères de classement des projets éligibles	9
8. Procédure de dépôt de votre candidature	10
9. Récapitulatif du calendrier de l'appel à projets	11
10. Valorisation des projets lauréats	11
11. Contacts et demandes de renseignements	12

CALENDRIER

Date de lancement	03/07/17
Date limite d'envoi électronique de la pré-candidature	06/10/17
Auditions des projets éligibles <u>semaine</u> du	20/11/17
Délai de perfectionnement des projets	
Date limite de dépôt de la demande de subvention	08/01/18
Jury final de sélection	Février 2018

Le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur
L'ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur
La DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur



CONTEXTE ET ENJEUX

La lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires est l'une des quatre priorités du **Programme National de l'Alimentation (PNA)**. Ce cadre dans lequel est élaborée, en France, la politique publique de l'alimentation s'appuie sur un partenariat avec les collectivités territoriales, le monde associatif, les organismes institutionnels et les acteurs privés pour encourager les initiatives relatives aux enjeux sanitaires, socio-économiques et environnementaux de l'alimentation.

Le ministère en charge de l'agriculture a mis en place, le **Pacte national de lutte contre le gaspillage (PACTE)**, qui mobilise de nombreux acteurs de la chaîne alimentaire pour la mise en œuvre d'actions ambitieuses visant à répondre à l'objectif de :

-50% de pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025.

Par ailleurs, l'ADEME missionnée sur la thématique de la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires dans la **Loi de Transition Énergétique pour une Croissance Verte (LTECV août 2015)** intègre ses travaux sur le sujet dans une optique de prévention/réduction de la production de déchets. Elle inscrit aussi son action dans la problématique plus globale de l'alimentation durable qui vise la réduction des impacts de la production, la lutte contre le gaspillage et le changement de comportement des consommateurs. Son travail est partenarial, tant au niveau national qu'au niveau régional.

Enfin, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose de la convention Etat-Région et ADEME 2015-2020 incluse dans le Contrat de Plan Etat Région (CPER) et du futur Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets.

La convention annuelle 2017 (Axes 1 et 2) de **la convention pluriannuelle Etat-Région et ADEME 2015-2020** se structure autour de deux logiques d'intervention publique :

- ↪ La concentration des moyens financiers sur certains sujets investigués lors de la programmation 2007-2013 avec l'objectif de créer les conditions nécessaires à la massification.
- ↪ La structuration de nouveaux sujets comme notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire et des acteurs capables de développer ces thématiques.

Le futur Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets de la Région Provence-Alpes Côte d'Azur (PRPGD) est en cours d'élaboration. Des travaux ont été engagés dès 2015 pour établir la feuille de route qui définira les orientations et les actions stratégiques à mener sur l'ensemble des champs de l'économie circulaire comme notamment sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le diagnostic est en cours, le projet de plan sera présenté fin 2017.

Enfin, la Région a affirmé, lors de la clôture des Assises régionales de l'environnement, de l'énergie et de la mer le 9 novembre 2016, sa volonté de conduire une politique environnementale ambitieuse et de favoriser l'économie circulaire.

Le Conseil régional a adopté des délibérations le 17 mars 2017 fixant le cadre d'intervention en matière de prévention gestion des déchets pour une économie circulaire, ainsi qu'un cadre stratégique pour le développement des circuits courts et de proximité. La lutte contre le gaspillage alimentaire contribue aux objectifs de ces cadres stratégiques.

Dans ce contexte national et régional, depuis 2013, un ensemble d'appels à projets ont été lancés au niveau national et régional afin de faire émerger et soutenir des projets exemplaires et innovants, fédérateurs et démultipliables de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

DEFINITION DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Parties de produits perçues, à un moment donné de la chaîne alimentaire, comme comestibles par des humains, et qui, bien que comestibles, ne sont pas consommées par l'humain parce que :

ECARTEES (tri, surproduction),
PERDUES (récolte, transformation, transport),
NON CONSOMMEES (jetées, périmées, servies mais non consommées).

En revanche, ne sont pas considérés comme pertes et gaspillages alimentaires, les pertes et gaspillages identifiés en amont de la récolte ou de l'arrivée à maturité du produit, aussi bien dans les filières végétales qu'animales, ainsi que les produits, y compris consommables par l'humain, destinés initialement à l'alimentation animale ou à la production d'énergie.

Les pertes et gaspillages alimentaires s'observent à tous les stades de la chaîne alimentaire et concernent tous les acteurs du champ à l'assiette. C'est souvent peu, c'est parfois accidentel, mais ça revient chaque jour et au bout du compte cela représente beaucoup.

LES CHIFFRES

La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de **1,3 milliards de tonnes chaque année**.

En 2010, la Commission Européenne a aussi procédé à une enquête sur les quantités de nourriture gaspillées dans l'Europe des 27. Ainsi, la quantité totale des déchets alimentaires en Europe représenterait environ **89 millions de tonnes, soit 179 kg/hab./an**.

Dans le monde,

1 personne sur 9, soit 795 millions de personnes souffrent de malnutrition.

En France,

1 personne sur 10, soit 6 millions de personnes ont du mal à se nourrir et 3,9 millions sont bénéficiaires de l'aide alimentaire.

EN FRANCE



10 millions de tonnes

Soit 18% de tonnes perdues de la production à la consommation.

Soit 150 kg/an/personne.

Dont 50 kg perdus ou gaspillés au stade de la consommation : 29 kg au domicile (85% des repas) + 21 kg en restauration collective et commerciale (15% des repas).

16 milliards d'€

Soit 36% du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française.

Soit 240 €/an/personne.

Dont 108 € perdus ou gaspillés au stade de la consommation.

15,3 millions de tonnes équivalent CO₂

Soit 3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale.

5 fois les émissions liées au trafic aérien intérieur.

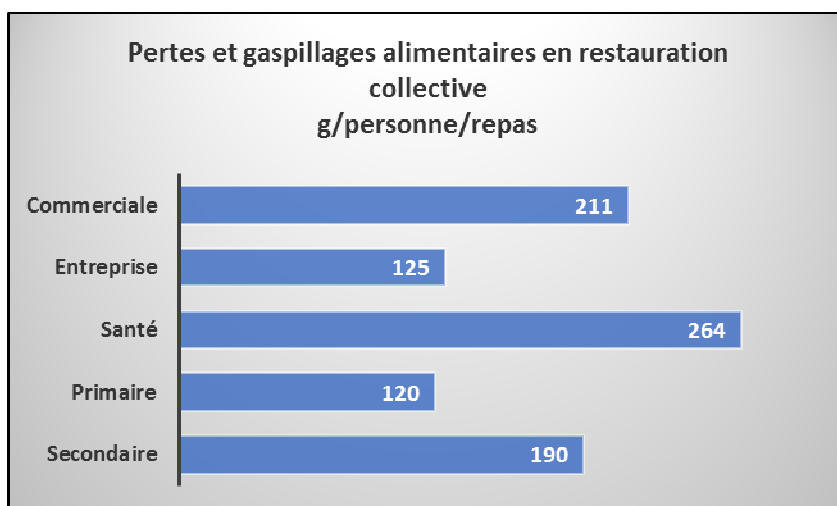
1/3 des émissions des véhicules particuliers.

Source : étude des masses ADEME mai 2016

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire production, transformation, distribution et consommation participent aux pertes et gaspillages.

	10 millions de tonnes	16 milliards d'euros	15,3 millions de tonnes équivalent CO₂
PRODUCTION	3	2,2	1,8
TRANSFORMATION	2,1	2,2	3
DISTRIBUTION	1,4	4,5	3,8
CONSOMMATION	3,3	7	6,8

La restauration collective, à elle seule, représente près de **3 milliards de repas** chaque année en France et **540 000 tonnes de nourritures jetées**, soit plus d'**1 million de repas perdus**.



Source : étude MAAF novembre 2011

**COUT COMPLET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE
JUILLET 2016**

Une étude récente menée pour le compte de l'ADEME Auvergne Rhône-Alpes sur 12 établissements proposant une restauration collective a montré que le **coût direct moyen** des pertes et gaspillage de matières premières (aliments achetés) s'élève à **0,27 centimes d'€/repas** (sur 1,90 € de coût matière/repas).

Si on y ajoute les **coûts indirects** (notamment le temps passé par les personnels de cuisine, l'énergie consommée pour préparer les plats, facture de déchets...) le montant s'élève même à **0,68 centimes d'€/repas** (sur 4,37 € de coût complet/repas).

Les pertes et gaspillage alimentaires représentent en moyenne :

- 17%** (en poids) des aliments achetés
- 14%** des coûts d'achats de matières premières
- 15,6%** des couts complet d'un repas
- 17%** des émissions de gaz à effet de serre produites pour un repas

**OPERATION GRANDE DISTRIBUTION TEMOIN
OCTOBRE 2016**

Le 17 novembre 2016, les résultats de l'opération ADEME consistant à détailler le gaspillage alimentaire de 10 magasins avant et après actions ont été présentés à la presse.

Cette expérimentation dans laquelle 5 enseignes étaient partenaires (Auchan, Carrefour, Intermarché, E. Leclerc et Système U) a permis de montrer qu'à travers des **actions parfois simples** et avec des **coûts peu engageants**, il est possible de réduire le gaspillage de 22% en tonnage en 3 mois sur l'ensemble des magasins.

Cela correspond pour les 10 magasins à **160 tonnes** en moins si on le rapporte sur une année, soit l'équivalent de **320 000 repas**. Par magasin cela représente une économie de **70 000 euros par an en moyenne** (coût complet).

Si l'ensemble de la grande distribution obtenait les mêmes résultats que les 10 magasins volontaires, elle réduirait son gaspillage alimentaire de **300 000 tonnes par an** et économiserait plus de **700 millions d'euros par an**.

Deux autres opérations témoins sont actuellement en cours.

L'opération IAA Témoins

Suite à un appel à candidatures sur le territoire de la France métropolitaine clos en avril, l'ADEME accompagne 20 sites d'industries agroalimentaires (IAA) témoins qui transforment des productions issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en denrées alimentaires destinées à la consommation humaine afin de démontrer que ce secteur peut réduire ses pertes et gaspillages alimentaires tout en faisant des économies financières.

L'opération Santé Témoins

Suite à un appel à candidatures sur le territoire de la France métropolitaine, l'ADEME accompagne 20 établissements sanitaires et médico-sociaux témoins pour leur proposer un plan d'actions réaliste, source d'économies et de gains environnementaux autour de 3 thèmes clés de l'économie circulaire : la réduction et la valorisation des déchets, le gaspillage alimentaire et les achats responsables.

Les résultats de ces 2 opérations témoins, où vont s'enchaîner phases de diagnostics, plans d'actions et bilans, devraient être communiqués en fin d'année 2018.

Les principaux mécanismes à l'origine des pertes et gaspillages alimentaires



La réduction des pertes et gaspillages alimentaires constitue un triple enjeu.

ENVIRONNEMENTAL

Le gaspillage alimentaire est un gaspillage de ressources.

Il consomme de l'eau, de l'énergie, émet des gaz à effet de serre, use les sols, etc.

Si un tiers de ce qui est produit est jeté, cela signifie qu'un tiers des ressources nécessaires à la production est utilisé en pure perte.

ECONOMIQUE

Le gaspillage alimentaire rend inutile une partie du travail effectué tout le long de la chaîne de production et de distribution.

Il représente non seulement un surcoût pour les ménages, mais aussi pour l'ensemble de la société, tant en transport qu'en traitement des déchets.

Auquel, aujourd'hui, s'ajoute le coût des campagnes de sensibilisation.

SOCIAL

Le gaspillage pose des questions d'éthique :

Sur l'accès à l'alimentation pour les plus démunis au niveau local,

Sur la malnutrition à l'échelle du globe,

Et interroge notre société sur les limites de la surconsommation.

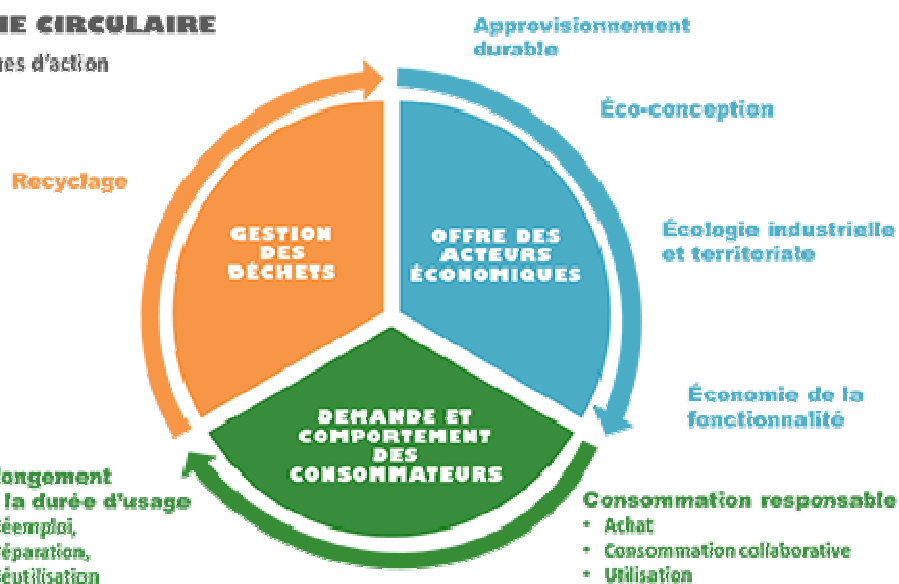
Les actions de réduction des pertes et gaspillages alimentaires contribuent au développement d'une économie circulaire.

ECONOMIE CIRCULAIRE

Trois domaines d'action

Sept piliers

ADEME



Les 3 domaines d'action de l'économie circulaire sont axés :

1. sur **l'offre des acteurs économiques** (Comment je produis et qu'est-ce que je mets sur le marché ?),
2. sur **la demande et le comportement des consommateurs** (Comment j'achète, comment je consomme et comment je jette ?),
3. sur **la gestion des déchets** (Comment est organisée la gestion des déchets en se mettant dans une perspective de redonner une nouvelle vie aux matériaux ?).

L'objectif visé étant de produire des biens et services tout en limitant fortement, l'impact environnemental, la consommation et le gaspillage des matières premières, et des sources d'énergies.

Aujourd'hui, tous les acteurs peuvent réduire leurs pertes et gaspillage alimentaires de manière significative, améliorer leur image et réaliser des économies pouvant être réinvesties dans la qualité des produits. Le gain qualitatif peut impliquer une nouvelle baisse du gaspillage, contribuant ainsi à un cercle vertueux.

OBJECTIFS DE L'APPEL A PROJETS

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Cet appel à projets vise à faire émerger et soutenir des projets exemplaires et innovants, fédérateurs et démultipliables de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Les projets proposés par les porteurs devront être d'envergure suffisante et devront viser à réduire de manière concrète et mesurable les pertes et gaspillages alimentaires tel que définis en première partie contexte et enjeux du présent document.

Les candidats devront rechercher dans la mesure du possible une mutualisation d'opérations identiques sur une même zone d'activité ou un même territoire en lien, le cas échéant, avec les collectivités inscrites dans des démarches territoriales environnementales (Agenda 21, programmes locaux de prévention des déchets (PLP), Territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage (TZDZG), Territoires à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV), Plan Climat Energie Air Territorial (PCEAT), Projet Alimentaire Territorial (PAT), etc.).

Les opérations attendues auront pour but de :

- **Réduire les pertes et gaspillages lors de la production de denrées alimentaires,**
- **Réduire les pertes et gaspillages lors de la transformation, de la préparation, du stockage et du transport des denrées,**
- **Réduire les pertes et gaspillages lors de la distribution ou de la commercialisation,**
- **Réduire le gaspillage alimentaire des convives / clients / consommateurs.**

PORTEURS DE PROJETS ELIGIBLES

Cet appel à projets concerne les structures implantées ou souhaitant s'implanter pour ce projet en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (sauf les particuliers) :

- **les établissements publics**
- **les collectivités territoriales**
- **les fédérations d'entreprises et autres organismes représentant les entreprises**
- **les chambres consulaires**
- **les entreprises**
- **les associations qui traitent principalement de la question de la précarité alimentaire et/ou de l'éducation alimentaire de la jeunesse**



LE PARCOURS DE PERFORMANCE (pour les entreprises)

Dans le cadre d'une politique partenariale, la Région, l'Etat, l'ADEME, l'ARPE, la CCI de région et la CMA de région soutiennent la diffusion de la Responsabilité Sociétale des Entreprises

Il est demandé au porteur de projet « **entreprise** », en condition préalable à sa demande de subvention, d'effectuer un premier diagnostic pour sa stratégie interne via le Parcours Performant et Responsable en PACA.

Le Parcours met à disposition une gamme d'outils permettant aux entreprises d'intégrer la thématique de la RSE dont notamment :

- ↪ un portail d'autoévaluation en ligne www.monentrepriseresponsable.net, qui constitue une première approche de la RSE et permet d'identifier ses forces et ses faiblesses sur cette thématique,
- ↪ une visite RSE réalisée, suite à l'autoévaluation, par une organisation partenaire du Parcours Performant et Responsable (réseau consulaire, pôle de compétitivité, cluster régional, organisation professionnelle...). Cette visite, d'une durée d'une ½ journée, permet de faire un point sur ses pratiques en matière de RSE et de poser les jalons d'un plan d'actions sur cette thématique.
- ↪ le chéquier-conseil RSE qui permet aux entreprises engagées dans le Parcours Performant et Responsable de bénéficier de 3 jours de conseil pris en charge à 70% par la Région sur les thématiques suivantes : environnement, stratégie économique, social/RH, RSE.

Au stade de la pré-candidature, le candidat **s'engage à réaliser l'autodiagnostic** « Performant et Responsable en PACA ».

Au stade du dépôt du dossier de demande de subvention, **le candidat s'engage à effectuer la visite RSE et transmettra de compte-rendu de la visite.**

PROJETS ELIGIBLES

Les projets devront être localisés ou souhaitant s'implanter en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les projets ne devront pas avoir débuté avant le dépôt de la demande de subvention complète c'est-à-dire qu'aucune commande ne doit avoir été passée. Les dépenses, éligibles et retenues, seront prises en compte au plus tôt à compter de la date de demande d'aides au présent appel à projets pour l'aide ADEME et DRAAF et un mois après pour l'aide REGION.

Les projets devront être en conformité avec toutes les réglementations en vigueur (sécurité, ICPE, ...).

Les projets devront être d'envergure suffisante et viser à réduire de manière significative et mesurable les pertes et gaspillages alimentaires.

Les candidats devront rechercher dans la mesure du possible une mutualisation d'opérations identiques sur une même zone d'activité ou un même territoire en lien, le cas échéant, avec les collectivités inscrites dans des démarches territoriales environnementales (Agenda 21, programmes locaux de prévention des déchets (PLP), Territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage (TZDZG), Territoires à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV), Plan Climat Energie Air Territorial (PCEAT), Projet Alimentaire Territorial (PAT), etc.). Pour cela, les candidats intégreront dans leur dossier les lettres d'intention de collaboration, notamment des acteurs potentiellement moteurs et prêts à s'investir.

Pour les projets complémentaires ou intégrés à un Projet Alimentaire Territorial (PAT), le porteur devra préciser les complémentarités et les actions déjà financées dans le cadre de l'appel à projet « PAT ».

Les actions innovantes devront permettre de mobiliser des professionnels peu sensibilisés, des nouvelles technologies, des nouvelles méthodologies ou des nouveaux services.

Les actions de sensibilisation devront permettre des changements notables de comportement des consommateurs ou des convives, pouvant être évalués.

Les actions en restauration collective devront engager à minima 50% des sites gérés par les candidats. Pour cela, les candidats devront fournir la liste des sites souhaitant s'engager.

Les projets non éligibles :

- ↪ Equipements liés à l'extension des consignes de tri de recyclables secs ménagers,
- ↪ Installations collectives de tri et de valorisation des déchets,
- ↪ Déchèteries, recycleries et ressourceries,
- ↪ Plateforme de compostage et installation de compostage autonome et lombricompostage,
- ↪ Installation de méthanisation,
- ↪ Les projets consistant uniquement en la rédaction d'un guide de bonnes pratiques ou la réalisation d'une étude,
- ↪ Les études visant la seule mise en conformité avec les obligations réglementaires applicables,
- ↪ Les investissements concernant le seul respect de la réglementation,
- ↪ La valorisation des denrées qui seraient perdues en nourriture animale.

DEPENSES ELIGIBLES

Seules les dépenses, qui concourent à la réalisation du projet pourront prétendre à un soutien financier de l'appel à projets. Il peut s'agir de dépenses externes et/ou internes, de fonctionnement et/ou d'investissement, c'est à préciser.

Les dépenses, même prévisionnelles, doivent être suffisamment détaillées et, le cas échéant, n'être constituées que de la quote-part, précisée et justifiée, de celles imputables au projet.

Les dépenses, éligibles et retenues, seront prises en compte au plus tôt à compter de la date de la demande d'aide pour l'aide ADEME et DRAAF et un mois après pour l'aide REGION.

Ces dépenses pourront être :

- **des études externalisées destinées à choisir, organiser, définir, préparer ou améliorer des actions de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires**
- **des frais d'accompagnement au changement de comportement par l'animation et la communication pour la mobilisation et la valorisation (frais de fonctionnement, achats de matériels et de prestations de services)**
- **des frais formations, si ceux ne sont pas pris en charge par les fonds de formation**
- **des coûts d'investissements matériels**

Les salaires des agents de la fonction publique ne sont pas éligibles.

Sont pris en compte les coûts hors taxes (HT), si le maître d'ouvrage récupère la TVA, et toutes taxes comprises (TTC), dans le cas contraire, ou en hors TVA récupérable auprès du Trésor Public (HTR), s'il la récupère que partiellement.

NIVEAU D'AIDE

La participation financière de cet appel à projets constituée d'aides de l'ADEME, de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la DRAAF sera une subvention globale publique qui devra respecter les systèmes d'aides propres à chaque financeur ainsi que les règles communautaires et nationales d'intensités maximales et de cumuls des aides publiques.

TAUX MAXIMUM D'INTERVENTION ADEME+REGION+DRAAF sur les dépenses éligibles retenues

Type d'aides		Objectifs des aides	Activités économiques			Activités non économiques
			Micro et petite entreprise	Moyenne entreprise	Grande entreprise	
Aides aux actions ponctuelles induisant un changement de comportement	Actions d'animation	Financement d'actions de sensibilisation, communication, information, conseil, animation et formation permettant de faire évoluer les mentalités, les comportements et les actes d'achats et d'investissements en matière environnementale.	70%			70%
	Actions de communication et de formation		50%			50%
Aides à la décision		Financement d'études de diagnostic et d'accompagnement de projet.	70%	60%	50%	70%
Aides à l'investissement		Financement d'investissement environnementaux et notamment d'économie circulaire.	55%	45%	35%	55%

Dans le tableau ci-dessus, il faut entendre activité économique et entreprise au sens du droit communautaire. D'autre part, les taux d'intervention seront appliqués aux montants des dépenses prévisionnelles éligibles retenues qui pourront être inférieurs aux coûts totaux des projets lauréats.

Enfin, ces taux d'intervention ADEME+REGION+DRAAF sont des taux maxima. Le niveau d'aide par projet variera en fonction du classement des projets, du budget disponible et du nombre de lauréats et sous réserve de disposer d'un dossier complet à la date limite de dépôt de la demande de subvention.

CRITERES DE CLASSEMENT DES PROJETS ELIGIBLES

Les projets éligibles seront classés à l'aide des critères ci-dessous :

Caractère exemplaire et novateur du projet : (3 points)

- ↗ Développement d'un nouveau concept
- ↗ Développement d'un concept encore inexistant sur le territoire régional
- ↗ Niveau de reproductibilité et transférabilité à d'autres territoires ou d'autres acteurs

Faisabilité du projet : (5 points)

- ↗ Ampleur, intérêt et pertinence du projet au vu des objectifs visés par les partenaires de l'appel à projets
- ↗ Réalisme et maturité du projet, qualité de l'argumentaire
- ↗ Adéquation entre les ressources humaines, techniques, technologiques et les besoins de l'opération
- ↗ Pertinence et compétence des intervenants
- ↗ Proposition d'évaluation de l'opération par le porteur (indicateurs)

Intégration du projet : (4 points)

- ↗ Contribution à une dynamique de territoire (lien avec les collectivités, associations de zones d'activités, les entreprises voisines, associations de consommateurs, etc.)
- ↗ Intégration à une démarche territoriale ou sectorielle de réduction à la source (Agenda 21, programmes locaux de prévention des déchets (PLP), Territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage (TZDZG), Territoires à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV), Plan Climat Energie Air Territorial (PCEAT), Projet Alimentaire Territorial (PAT), etc.)
- ↗ Approche partenariale entre différents niveaux de la filière alimentaire
- ↗ Nombre d'acteurs associés et complémentarités entre eux, définition claire du rôle de chacun

Impact de l'opération : (5 points)

- ↗ Nombre de structures bénéficiaires
- ↗ Performance environnementale globale et méthode d'évaluation (quantitative et qualitative) :
 - réduction / évitement de la production de déchets (en % et en tonnage),
 - changements de comportements,
 - diminution des transports,
 - économie d'énergie,
 - réduction des émissions de gaz à effet de serre.
- ↗ Respect de la hiérarchie des modes de gestion des déchets :
 1. limitation de la production de déchets,
 2. réemploi dont les dons.

Valorisation de l'opération : (3 points)

- ↗ Nombre, type de livrables et mode de diffusion des livrables
- ↗ Nombre et nature d'emplois directs ou indirects susceptibles d'être maintenus ou créés du fait de l'action
- ↗ Pérennité ou évolution de l'opération

PROCEDURE DE DEPOT DE VOTRE CANDIDATURE

ETAPE 1 Envoi électronique de la pré-candidature

Les candidats enverront une note de pré-candidature (*trame en annexe*) présentant le projet et son budget prévisionnel. Cette note est à envoyer avant le :

Vendredi 6 octobre 2017

Sous forme électronique à :

nelly.pourtain@ademe.fr

helene.portal@agriculture.gouv.fr

cdeblais@regionpaca.fr

L'objet du mail devra débuter par : « AAP GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2017 ».

ATTENTION : Les projets ne devront pas avoir débuté avant le dépôt de la demande de subvention complète c'est-à-dire qu'aucune commande ne doit avoir été passée.

ETAPE 2 Auditions des projets éligibles

Toutes les pré-candidatures seront analysées afin de déterminer leur éligibilité au présent appel à projets ou de les réorienter vers d'autres dispositifs plus adaptés.

Les services de l'ADEME, de la DRAAF et de la Région, auditionneront les candidats qui ont envoyés une pré-candidature éligible pour leur proposer des axes d'amélioration lorsqu'ils sont nécessaires. Les auditions auront lieu la :

Semaine du 20 novembre 2017

ETAPE 3 Perfectionnement des projets

Suite aux auditions, un délai de **5 semaines** est laissé aux candidats pour perfectionner leur projet et constituer le dossier de demande de subvention complet.

ETAPE 4 Dépôt de la demande de subvention complète

A l'issue de la phase de perfectionnement, les candidats devront envoyer :

1. **UN EXEMPLAIRE PAPIER ORIGINAL** de leur demande de subvention complète nommée « AAP GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2017 » aux **3 partenaires financeurs de l'appel à projets** (ADEME, DRAAF et REGION) avant le :

Lundi 8 janvier 2018

2. **UNE COPIE ELECTRONIQUE** de la note de pré-candidature finalisée devra être envoyée dans les mêmes délais à :

nelly.pourtain@ademe.fr

helene.portal@agriculture.gouv.fr

cdeblais@regionpaca.fr

ATTENTION : Les projets ne devront pas avoir débuté avant le dépôt de la demande de subvention complète c'est-à-dire qu'aucune commande ne doit avoir été passée. Les dépenses, éligibles et retenues, seront prises en compte au plus tôt à compter de la date de demande d'aides au présent appel à projets pour l'aide ADEME et DRAAF et un mois après pour l'aide REGION.

ETAPE 5 Jury final de sélection

En février 2018, la demande de subvention **COMPLETE**, sera analysée par un jury composé à minima de l'ADEME, de la Région et de la DRAAF, qui sélectionnera les lauréats et proposera un montant d'aides aux instances décisionnelles des différents partenaires financiers de l'appel à projets.

Les décisions du jury sont souveraines et aucun appel ou réclamation ne pourront être admis.

Les partenaires du présent appel à projets se réservent le droit de modifier leurs critères d'intervention à tout moment et de relancer un nouvel appel à projets.

RECAPITULATIF DU CALENDRIER DE L'APPEL A PROJETS

Date de lancement	Lundi 3 juillet 2017
Date limite d'envoi électronique de la pré-candidature	Vendredi 6 octobre 2017
Auditions des projets éligibles	Semaine du 20 novembre 2017
Délai de perfectionnement des projets	5 semaines
Date limite de dépôt de la demande de subvention	Lundi 8 janvier 2018
Jury final de sélection des lauréats	Février 2018

VALORISATION DES PROJETS LAUREATS

La valorisation des résultats issus des projets lauréats devra permettre de contribuer à la diffusion de bonnes pratiques, par le biais d'outils de communication et de promotion utilisables autant par les lauréats eux-mêmes que par les partenaires de l'appel à projets.

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, les partenaires financeurs du présent appel à projets devront pouvoir disposer des données chiffrées concernant les projets lauréats. Ces résultats seront exploités ultérieurement et publiés, en accord avec les lauréats et en respectant le niveau de confidentialité.

Par ailleurs, toutes les productions financées devront porter les logos des partenaires de l'appel à projets et mentionner la phrase suivante : « Projet mené avec le soutien financier de l'ADEME, de la DRAAF et du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ».

Les trois éditions précédentes (2014, 2015 et 2016) de cet appel à projets ont permis de soutenir 21 projets.

Jusqu'à présent les projets ont essentiellement été portés par des collectivités, des établissements publics et des associations. Ils visaient tous les stades de la chaîne alimentaire de la production à la consommation. Au-delà de traiter de la question de la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, ces projets ont souvent aussi traité des thèmes de la justice sociale, de l'éducation alimentaire des jeunes, de l'ancrage territorial des actions et de la mise en valeur du patrimoine.

Une partie de ces projets ont combiné des diagnostics pour réduire le gaspillage alimentaire à des actions de sensibilisation et de formation pour faire évoluer les comportements et les pratiques. Même si ces premières actions ont été mise en œuvre avec plus ou moins de difficulté, elles ont obtenu assez rapidement, des résultats encourageant en termes de réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Une autre partie des projets constituent des opérations pilotes dans lesquelles il s'agit de tester un concept, des outils ou une méthodologie, qui selon les résultats obtenus, pourront être adaptés, dupliqués ou déployés.

Cette richesse de projets individuels, pour certains encore en cours, constitue un premier réservoir d'expériences sur lesquelles s'appuyer pour diffuser de bonnes pratiques régionales en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Pour aller plus loin dans la diffusion et accélérer le déploiement des bonnes pratiques, les partenaires de cet appel à projets ont lancé un travail de préfiguration en vue de la création et la mise en place début 2019 d'un réseau régional pour éviter les pertes et gaspillages alimentaires.

Les objectifs de ce réseau seraient de :

- ↪ Réunir l'ensemble des acteurs du champ à l'assiette.
- ↪ Partager et capitaliser les bonnes pratiques.
- ↪ Coopérer et interagir pour co-construire et pour créer des savoirs collectifs et innovants.
- ↪ Faire émerger des projets ambitieux et créer les conditions du déploiement et de la généralisation des bonnes pratiques sur l'ensemble du territoire régional.
- ↪ Observer les gisements locaux des pertes et gaspillages alimentaires et suivre leurs évolutions jusqu'à leur réduction globale de moitié à l'horizon 2025.

Les lauréats de cet appel à projets et des 3 éditions précédentes pourront ainsi largement contribuer aux échanges et à l'enrichissement des expériences régionales.

CONTACTS ET DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS

Il est vivement conseillé de contacter une des personnes ci-dessous, en amont de l'envoi électronique de la pré-candidature, pour valider l'éligibilité du projet et pour tous renseignements ou conseils relatifs au montage et à la soumission de votre dossier.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

HOTEL DE REGION

Direction du Développement des Territoires
et de l'Environnement
Service Environnement et Biodiversité

27, place Jules Guesde
13481 MARSEILLE Cedex 20

Christelle DEBLAIS
04.88.73.79.36
cdeblais@regionpaca.fr

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

ADEME

2, boulevard de Gabès
CS 50139
13267 MARSEILLE Cedex 08

Nelly POURTAIN
04.91.32.84.65
nelly.pourtain@ademe.fr



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

DRAAF PACA

Service Régional de l'Alimentation

132, boulevard de Paris
CS 70059
13331 MARSEILLE Cedex 03

Hélène PORTAL
04.13.59.36.53
helene.portal@agriculture.gouv.fr

SI ON NE ME MANGE PAS, JE SUIS CUIT.



casuffitlegachis.fr

FINIR À LA POUBELLE,
CE SERAIT RÂPÉ POUR MOI.



casuffitlegachis.fr

MOI LES RESTES,
JE LES MÈNE À LA BAGUETTE.



casuffitlegachis.fr