

ESS 2024

LA PLATEFORME SOLIDAIRE

Un programme **LES CANAUX**

ANNUAIRE ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**DES SOLUTIONS INNOVANTES
POUR DES EVENEMENTS
INCLUSIFS ET SOLIDAIRES**

LES CANAUX



SOLIDEO
SOCIETE DE LIVRAISON DES
**OUVRAGES
OLYMPIQUES**



Yunus Centre

Cet annuaire s’inscrit dans le cadre des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 dont l’ambition est de faire des Jeux inclusifs, solidaires et durables en passant par une Stratégie Responsable des Achats. L’objectif de ce livrable est de présenter les acteurs sociaux, solidaires et circulaires du secteur pour valoriser leurs actions et leurs solutions.

Il est un outil pour les donneurs d’ordre et prestataires qui souhaitent intégrer une démarche inclusive dans leurs achats liés à l’événementiel sportif.

SOMMAIRE

Contexte	3
-----------------------	----------

Les acteurs du secteur

<i>Actions de réduction à la source.....</i>	<i>5</i>
<i>Collecte et redistribution.....</i>	<i>8</i>
<i>Don.....</i>	<i>11</i>
<i>Cartographie des acteurs.....</i>	<i>17</i>
<i>Traitement des biodéchets.....</i>	<i>18</i>

Synthèse pour les décideurs.....	<u>19</u>
---	------------------

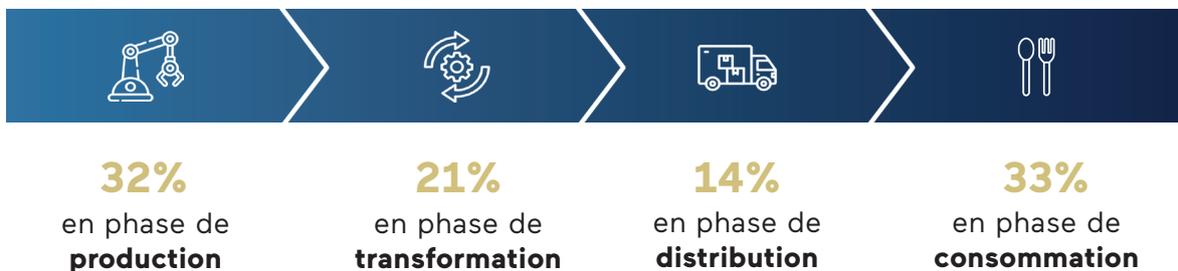
CONTEXTE

Cadre légal et réglementaire

Le gaspillage alimentaire concerne :
« **Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** ».

En France, 10 millions de tonnes de produits consommables par an sont perdus ou gaspillés, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros.

Le gaspillage alimentaire est causé tout au long de la chaîne alimentaire :



Source : Ademe

Loi AGECE - Loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

La **loi Anti-Gaspillage** pour une Économie Circulaire (AGECE) entend accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. L'objectif annoncé dans la loi est de **réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici à 2025 par rapport à son niveau de 2015 pour la distribution alimentaire et la restauration collective, et de réduire de 50% d'ici à 2030 pour le gaspillage alimentaire qui provient de la consommation, la production, la transformation et de la restauration commerciale.**

Adoptée en février 2020, la loi AGECE cadre les objectifs, les mesures et les sanctions liées à la lutte contre le gaspillage. Pour le gaspillage alimentaire, la loi AGECE est entrée en vigueur le 1er janvier 2022, impliquant donc des changements de pratiques pour tous les acteurs de la restauration.

L'objectif annoncé dans la loi est de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici à 2025 par rapport à son niveau de 2015 pour la distribution alimentaire et la restauration collective, et de réduire de 50% d'ici à 2030 pour le gaspillage alimentaire qui provient de la consommation, la production, la transformation et de la restauration commerciale.

La loi renforce également les exigences, le suivi et le contrôle de la qualité du don. Des amendes peuvent s'appliquer en cas de destruction d'inventus alimentaires encore consommables.

Paris 2024

Le Comité d'Organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques (COJOP) de Paris 2024 est chargé d'organiser, de planifier et de financer les Jeux d'Été qui se dérouleront en France en 2024. Leur stratégie responsable des achats est vouée à encourager les pratiques les plus vertueuses écologiquement, socialement et économiquement. La vision pour la restauration des Jeux se décline sous plusieurs engagements dont la division par deux de l'empreinte carbone des repas et snacks, l'approvisionnement avec une alimentation 100% certifiée, et **la valorisation de 100% des ressources alimentaires non-consommées.**



Les acteurs du secteur

L'écosystème des acteurs du gaspillage alimentaire est dense, et comprend de nombreuses associations et entreprises réparties partout sur le territoire français. Chacun d'entre eux porte une solution qui intègre des étapes différentes du cycle de vie du produit*, et touche des bénéficiaires variés, en fonction de la demande locale de leur territoire. Ils sont présents sur tous les maillons de la chaîne de l'aliment, autant dans sa phase de production, que de transformation, jusqu'à la distribution. La plupart des structures anti-gaspi ont leurs spécificités et développent des actions précises (comme l'aide aux étudiants, l'accompagnement des restaurateurs, la collecte pour les particuliers) répondant aux problématiques de toute la chaîne de vie du produit alimentaire.

La thématique du gaspillage alimentaire est traitée ici autour de deux grandes idées, qui sont **la réduction du gaspillage alimentaire à la source**, et **la valorisation de 100% des ressources alimentaires non consommées**.

La partie ci-dessous liste les bonnes pratiques à mettre en place ainsi que les principaux acteurs positionnés sur ces deux thématiques.

** le cycle du vie du produit désigne les phases distinctes de l'évolution d'un produit. Ici, nous traiterons les étapes suivantes : production, transformation, distribution, commercialisation.*

Un annuaire en ligne détaillé et mis à jour régulièrement est disponible en complément de ce livrable à **[ce lien*](#)**

** Si vous êtes un acteur de lutte contre le gaspillage alimentaire et que vous souhaitez figurer dans cet annuaire, contactez nous à veille.ess2024@lescanaux.com*



Actions de réduction à la source

Quelles sont les bonnes pratiques ?

Optimiser l'approvisionnement des denrées alimentaires

- S'adapter aux produits disponibles sur le marché : utilisation de produits de saison, locaux et prise en compte des pics de production.
- Anticiper le dimensionnement de l'offre pour les publics et adapter les quantités produites en fonction du terrain.
- Utiliser des produits hors calibre : se fixer des objectifs d'utilisation de produits hors calibre en part (%) plutôt qu'en volume (kilos, tonnes). Ces fruits et légumes « hors calibre » sont facilement valorisable après transformation : compotes, soupes ou autres préparations.
- Adapter les recettes aux invendus : avoir une souplesse suffisante dans son processus de production.
- Mobiliser les prestataires en cuisine (recettes anti-gaspi) et pour le service (favoriser le recours aux portions individuelles, au grammage et à l'adaptation des menus proposés aux convives)
- Accepter la rupture pour certaines catégories de produits, notamment ceux qui se conservent moins longtemps et sont particulièrement émissifs en carbone.

Communiquer et sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mesurer et analyser le gaspillage alimentaire : réaliser une mesure d'impact du gaspillage alimentaire et partager des messages compréhensibles et pertinents pour les consommateurs (affichage de chiffres, de consignes de tri...)
- Communiquer auprès des consommateurs sur son rôle contre le gaspillage (utilisation de nudges par exemple) et sur le contenu des repas (transparence des produits, provenance, impact environnemental...)
- Communiquer auprès des équipes de restauration : formation du personnel, mesure de la satisfaction client, adaptation des portions...



Beesk

ESS

Beesk propose aux restaurateurs d'acheter, à moindre coût, des produits alimentaires de 1er choix, exclus du circuit de distribution classique.

- **Statut** : Entreprise de l'ESS - ESUS
- **Localisation** : Paris 75004
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Production
- **Volumes** : Pas de limite de volume à fournir aux acteurs de la restauration
- **Références** : ACPPA Groupe / Ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation
- **Contact** : pguillerm@beesk.fr



MealCanteen

Meal Canteen est une application qui permet aux usagers de la restauration collective de réserver à l'avance leurs prochains repas et d'aider les cuisiniers dans leur démarche de réduction du gaspillage.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Paris 75002, Auvergne-Rhône-Alpes
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Stratégie de distribution
- **Références** : Ministère des armées, FUCHS, ADS
- **Contact** : hello@mealcanteen.com



Solaal

ESS

SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75008
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Production
- **Références** : BNP Paribas, Carrefour, MSA
- **Contact** : dons@solaal.org



Altrimenti

ESS

A partir de produits alimentaires déclassés, l'association met en place différents formats d'action citoyenne : ateliers culinaires, animations, team building et formations autour de la transition alimentaire et écologique.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75019
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Production
- **Volumes** : Pas de limite de volume à fournir
- **Références** : EY, MACIF, AG2R la Mondiale
- **Contact** : info@altrimenti-asso.org



Kikleo

Kikleo accompagne les acteurs de la restauration dans une analyse fine et détaillée des pertes grâce à des outils technologiques innovants d'intelligence artificielle.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Paris 75020
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Stratégie de distribution
- **Références** : Suez, Allianz, Crous
- **Contact** : contact@kikleo.com



Biocycle

Biocycle lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires en collectant et redistribuant les invendus des professionnels de l'alimentation

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Paris 75014
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Stratégie de distribution
- **Références** : AG2R, Collectif Bam, Alcyà Conseil
- **Contact** : equipe@biocycle.fr



Collecte et redistribution

Quelles sont les bonnes pratiques ?

Prioriser le don à la revente

Afin de faire des choix entre les acteurs du don et de la revente, il est important pour les organisateurs d'événements de **statuer sur la valeur sociale** qu'ils souhaitent donner aux denrées non-consommées. Favoriser le don pour **garantir l'alimentation humaine** fait référence à la loi Garot qui a introduit un certain nombre de mesures visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette loi institue notamment une hiérarchie qui privilégie d'abord les actions de prévention, puis d'utilisation dans l'alimentation humaine à travers le don ou la transformation, puis l'alimentation animale et enfin la valorisation énergétique ou le compostage. **Dans ce cadre, il faudra aussi penser à établir des contrats avec des acteurs qui pourront valoriser les denrées restantes de manière alternative, une fois la part destinée au don distribuée.**

- S'organiser efficacement entre les acteurs de la filière
- Réfléchir par typologies de produits et par lieux d'événement : les produits préconditionnés ou en format individuel se prêtent idéalement à la revente auprès des particuliers, alors que les plats collectifs riches en protéines intéressent particulièrement les acteurs du don.
- Avoir la même qualité de produits à destination de la revente et du don : Il faut être vigilant sur le fait que le don est trop souvent en bout de chaîne alimentaire. Il est donc nécessaire de réserver la même qualité dans toutes les denrées.
- Identifier les denrées fragiles (fruits, légumes) et/ou avec une DLC courte pour pouvoir les donner dans les temps et éviter le transfert de charge des déchets.

Anticiper et définir le processus logistique pour une gestion efficace des surplus

- Concevoir un schéma logistique adapté : préparer la stratégie de gaspillage en amont (stockage, transport, reporting, etc).
- Définir un contact référent chargé de faciliter les flux d'informations entre le personnel impliqué dans la redistribution.
- Former les acteurs engagés dans l'événement en amont pour les sensibiliser et communiquer sur les chiffres et l'impact positif de la redistribution pour les impliquer.

Revente



Too Good To Go

L'application Too Good To Go permet à toutes et tous de récupérer les invendus de leurs commerces de quartiers à prix réduits.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Paris 75018
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour revente*
- **Volumes** : Pas de limite de volume à fournir
- **Références** : Grandes surfaces, restaurants, Stade de Chelsea
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



Phenix

ESS

Phenix propose une solution digitale pour redistribuer les produits non consommés entre des associations (plus de 1800 partenaires associatifs) ou des particuliers, via de la vente.

- **Statut** : Entreprise de l'ESS - ESUS
- **Localisation** : Paris 75017, 25 antennes en France
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour revente*
- **Références** : LFP (stade Pierre Mauroy), Coupe Davis FFT, Marathon de Bordeaux, etc.
- **Contact** : bonjour@wearephenix.com



Comerso

Comerso propose une plateforme digitale et logistique unique qui permet aux entreprises de valoriser leurs invendus et leurs déchets. Comerso aide les entreprises de la restauration à améliorer leur impact RSE via trois grandes expertises : déstockage, dons aux associations et recyclage circulaire des déchets.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS), Entreprise à mission
- **Localisation** : Bordeaux
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour revente*
- **Références** : Darty, Nature & Découverte, Super U, etc.
- **Contact** : contact@comerso.fr



Alimentons la solidarité

Excellents Excédents

ESS

Excellents Excédents est une Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS), habilitée Aide Alimentaire en Ile-de-France, spécialisée dans la logistique de l'aide alimentaire. Depuis 6 ans, Excellents Excédents lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective et propose des solutions solidaires et innovantes.

- **Statut** : Entreprise de l'ESS - ESUS
- **Localisation** : Fontenay-sous-Bois 94120
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > Pour don
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



Silo

ESS

Silo accompagne les industriels et les artisans dans la lutte contre le gaspillage grâce à un réseau de plus de 150 déstockeurs et d'associations caritatives, prêtes à reprendre les denrées alimentaires qui ne pourraient pas être envoyées au réseau de distribution classique.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75009
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Transformation
- **Contact** : hello@silo-antigaspi.com



SAVR

SAVR propose une application de don alimentaire à destination d'associations.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Flavy Le Martel 02520
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Transformation
- **Contact** : contact@gosavr.io

Dons



**Banques
Alimentaires**

Fédération Française des Banques Alimentaires

ESS

Premier réseau d'aide alimentaire en France, le réseau des Banques Alimentaires lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75015, 79 Banques Alimentaires et 31 antennes implantées partout en France
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Volumes** : 20 millions de repas collectés lors de la collecte nationale.
- **Références** : Championnat masculin du handball 2017, Coupe du monde féminine de football 2019, Salon de l'Agriculture, Sirha, Coupe du Monde de Rugby France 2023...
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



**les Hôtels
Solidaires**
partager · valoriser · sensibiliser

Sadaka les Hôtels solidaires

ESS

Les Hôtels solidaires collecte dans les hôtels les viennoiseries non consommées, les produits d'hygiène, la literie ou encore le mobilier pour les redistribuer, via ses associations partenaires, à des personnes en situation de précarité.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75013
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Accord Hotels, Maif, Deloitte.
- **Contact** : bonjour@leshotelssolidaires.fr



La Mie

La Mie commercialise une bière artisanale réalisée à partir d'inventus de pain récupérés dans les meilleures boulangeries parisiennes.

- **Statut** : Entreprise (hors ESS)
- **Localisation** : Paris 75011
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Volumes** : 4 tonnes de pain revalorisées par an, 100 000 bouteilles produites par an
- **Contact** : *Directement sur LinkedIn*



ProxiDon

ESS

La plateforme ProxiDon de la Banque Alimentaire est accessible à tout type de structure qui souhaite rentrer dans une démarche solidaire et s'engage à respecter les règles du don alimentaire. ProxiDon est une solution gratuite de gestion des surplus et invendus, qui permet le don ponctuel ou régulier aux associations d'aide alimentaire situées à proximité.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nationale
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Stratégie de distribution
- **Contact** : ffba.proxidon@banquealimentaire.org



Le Chaînon Manquant

ESS

Le Chaînon Manquant récupère des denrées alimentaires vouées à la destruction auprès de professionnels de l'alimentation partenaires et les redistribue à un réseau d'associations partenaires pour une consommation le jour-même.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75019
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France, Bordeaux, Lyon
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Roland-Garros, Stade de France, AccorArena, U Arena, Cop21, Ecotrail et marathons parisiens, Centre des Congrès de Lyon, Matmut stadium et Matmut Atlantique...
- **Contact** : contact@lechainon-manquant.fr



HopHopFood

ESS

HopHopFood est une association créée pour rapprocher des personnes souhaitant être généreuses et des personnes en difficulté. HopHopFood a développé des outils digitaux et réels pour donner aux citoyens et aux commerces des moyens simples et gratuits pour une solidarité de proximité.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75011
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France / Lyon / Bordeaux / Marseille
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Intermarché, Franprix, Carrefour, Biocop.
- **Contact** : contact@hophopfood.org



Cop'1 - Solidarités Étudiantes

ESS

Co'p1 est une association apaisane et indépendante motivée par un but simple : porter assistance à tout étudiant dans le besoin avec, en premier lieu, l'organisation de distributions gratuites de denrées et d'invendus alimentaires.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75005
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France / Marseille
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Clenium, Les présidents, KPMG.
- **Contact** : contact@cop1.fr



ANDES

ESS

Le potager de Marianne sur le marché de Rungis récupère les invendus des grossistes afin de les distribuer dans les structures d'aide alimentaire et dans les épiceriees solidaires du réseau ANDES.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Rungis 94150
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Transformation
- **Références** : EDF, CITEO, Carrefour.
- **Contact** : contact@andes-france.com



Linkee

ESS

Linkee est une solution logistique et solidaire au gaspillage alimentaire. Linkee récupère les invendus et surplus alimentaires auprès de traiteurs, événements, entreprises de la restauration collective ... pour les donner aux associations qui distribuent ensuite repas, vivres, denrées et boissons chaudes à celles et ceux qui en ont le plus besoin.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75020
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France / Lille / Nantes / Bordeaux
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Ground Control, ADEME, Secours populaire français.
- **Contact** : hello@linkee.co



Croix-Rouge

ESS

La Croix-Rouge française (CRF) est une association d'aide humanitaire française fondée en 18641. Elle a pour objectif de venir en aide aux personnes en difficulté en France et à l'étranger. L'une de ses missions fondamentales est l'action sociale face à la précarité alimentaire, au travers d'aides adaptées à la situation de chacun en proposant des solutions pérennes.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nationale
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > Pour don
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



Secours Populaire

ESS

Le Secours populaire se mobilise et offre aux plus démunis des produits alimentaires pour répondre au besoin vital de se nourrir.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nationale
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > Pour don
- **Contact** : info@secourspopulaire.fr



Les Restos du Cœur

ESS

Les Restos du Cœur est une association qui a pour but d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nationale
- **Périmètre d'intervention** : National
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > Pour don
- **Contact** : contact@restosducoeur.org



Coeur ouvert food solidaire

ESS

Coeur ouvert food solidaire collecte et redistribue les invendus des professionnels de l'alimentation

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75018
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > Pour don
- **Contact** : cofs7533@gmail.com



La Chorba

ESS

La distribution de repas chauds en places assises est l'action historique de La Chorba et est au cœur de l'ensemble de ses actions : fournir une aide alimentaire de qualité aux personnes qui en ont besoin tout en luttant contre le gaspillage.

- **Statut** : Association, SIAE
- **Localisation** : Paris 75012
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : communication@lachorba.fr



Action froid

ESS

Action froid est une association à but non lucratif d'intérêt général venant en aide aux sans domicile fixe toute l'année

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nantes
- **Périmètre d'intervention** : Nantes
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : contact@actionfroid.org



5Ponts

ESS

Les 5 Ponts est un lieu unique unissant un centre ouvert 24h/24h accueillant des personnes en situation de très grande précarité, des entreprises, des commerces, des habitations et une ferme urbaine. Ce lieu porte un restaurant et une épicerie solidaire ouvert à tous.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nantes
- **Périmètre d'intervention** : Nantes
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : contact@5ponts-nantes.eu



L'épifree

ESS

L'épifree - Société-Saint Vincent de Paul - accueille les étudiants pour une distribution alimentaire hebdomadaire gratuite.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Lyon
- **Périmètre d'intervention** : Lyon
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



Episcia

ESS

L'épicerie sociale et solidaire Episcia vise à lutter contre la précarité alimentaire et sociale en proposant aux étudiants de la Métropole de Lyon, qui rencontrent des difficultés financières, le moyen de se nourrir sainement en achetant librement et à prix réduits des produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Lyon
- **Périmètre d'intervention** : Lyon
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : epiceriel3dd@gmail.com

A la croisée des besoins

ESS

Epicerie solidaire et distribution de paniers alimentaires.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Nice
- **Périmètre d'intervention** : Nice
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : ass.acbnice@gmail.com



Maavar Paris-Marseille

ESS

L'association Maavar possède deux restaurants nommés Noga, l'un à Paris, l'autre à Marseille, où sont distribués des repas chauds, des repas à emporter et des colis alimentaires.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris et Marseille
- **Périmètre d'intervention** : Paris / Marseille
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : maavar@free.fr

La Tablée des Chefs

La tablée des chefs

ESS

Le service de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs France fait le lien entre les donateurs du milieu de l'hôtellerie-restauration, les organisateurs d'événements, les traiteurs et les associations communautaires qui récupèrent et redistribuent les surplus alimentaires, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, en facilitant et organisant la redistribution de surplus cuisinés

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Paris 75020
- **Périmètre d'intervention** : Ile-de-France
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Références** : Metro, Tupperware, Vince, Up Déjeuner.
- **Contact** : contact@tableedeschefs.fr



Espace fraternité

ESS

L'association propose plusieurs types de distributions pour subvenir aux besoins de tous : des paniers repas équilibrés et variés à cuisiner au domicile des bénéficiaires, des repas chauds distribués aux personnes n'ayant pas de domicile fixe ou de supports adaptés à la réalisation des paniers repas, et des repas adaptés à tous types de régime alimentaire ou de restriction alimentaire.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Lille
- **Périmètre d'intervention** : Lille
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : *Directement sur le site internet*



ALPHA - Association Lilloise de Produits Hygiéniques et Alimentaires

ESS

Chaque semaine, ALPHA organise des distributions de paniers alimentaires et hygiéniques, permettant aux étudiants de pouvoir vivre plus facilement leurs années d'études.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Lille
- **Périmètre d'intervention** : Lille
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : hello@example.com



Association Territoriale des
EtudiaNts Aquitains

ATENA

ESS

Le Comptoir d'Aliénor, basé sur le campus de Talence, est une épicerie sociale, solidaire et culturelle portée par la Fédération ATENA et son réseau.

- **Statut** : Association
- **Localisation** : Bordeaux
- **Périmètre d'intervention** : Bordeaux
- **Cycle de vie du produit** : Commercialisation / Restauration > *Pour don*
- **Contact** : contact@fede-atenaf.fr

Cartographie des acteurs



Légende :

Périmètre d'intervention

- | | | |
|---|--|---|
|  National |  Nantes |  Nice |
|  Ile-de-France |  Lyon |  Marseille |
|  Lille |  Bordeaux | |

Traitement des biodéchets

Dans le cas où la collecte et redistribution n'est pas possible, de nombreux acteurs engagés / solidaires proposent des solutions pour traiter et valoriser les biodéchets. Pour rappel, ce sont « les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. » (L'article L. 541-1-1 du code de l'environnement).

Deux solutions existent pour traiter les biodéchets : le compostage (fermentation des matières organiques à destination des terres agricoles) et la méthanisation (dégradation des matières qui permet la production de biogaz, méthane essentiellement, et d'un fertilisant).

Un annuaire en ligne détaillé est disponible à [ce lien](#)* qui regroupe un ensemble d'acteurs de traitement de biodéchets.

** Si vous êtes un acteur de traitement de biodéchets et que vous souhaitez figurer dans cet annuaire, contactez-nous à veille.ess2024@lescanaux.com*

SYNTHÈSE POUR LES DÉCIDEURS

Cet annuaire s'inscrit dans un contexte réglementaire qui fixe des obligations de réduction du gaspillage alimentaire (*loi AGECE, loi EGALim, Climat et Résilience, loi Garot*) impliquant des changements de pratiques. Il en va aussi de la réputation de l'entreprise de prendre en compte ces aspects. Plusieurs dizaines d'acteurs proposent des solutions variées pour **recupérer, distribuer, minimiser, valoriser ou sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire**. Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, une valeur estimée à 16 milliards d'euros. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (ADEME).

Les solutions proposées sont complémentaires, ce qui favorise les partenariats au sein de cet écosystème. Certaines peuvent être **développées sur mesure** pour répondre à des besoins spécifiques. Les volumes de collecte, pour la redistribution en vente ou en don, peuvent atteindre **plusieurs tonnes par jour** dans les régions les plus actives. Les ressources humaines sont également extensibles, avec de nombreuses associations de collecte et redistribution travaillant avec des bénévoles, certaines comptant plusieurs milliers de volontaires.

La maturité des solutions anti-gaspi varie, avec des différences significatives entre les grands acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire et les nouvelles solutions de revente appliquées. Chacune de ces solutions propose une approche différente, s'intégrant à **différentes étapes du cycle de vie du produit** et ciblant des bénéficiaires variés. Elles sont donc très complémentaires, surtout lorsque les volumes et les types de denrées alimentaires sont importants. Les porteurs de solutions anti-gaspi ont une **bonne connaissance des grandes surfaces et des restaurateurs**, mais sont moins matures en ce qui concerne les prestations dans le milieu événementiel.

La diversité des solutions anti-gaspi est présente partout en France, qu'il s'agisse des zones rurales ou urbaines. Chaque solution est développée pour répondre aux besoins locaux de son territoire. **En 2019, 5,5 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire**, un chiffre qui a plus que doublé depuis 2009, et **8 millions de personnes étaient en situation d'insécurité alimentaire** pour raisons financières (Direction générale de la cohésion sociale). Les associations sont le modèle le plus répandu parmi les acteurs, notamment dans le secteur de l'aide alimentaire, mais de nombreuses structures à impact s'engagent également dans ce domaine et développent leurs propres solutions pour accompagner cette dynamique et répondre aux problématiques de l'aide alimentaire. Les acteurs sont présents à chaque étape de la chaîne alimentaire, **de la production à la transformation en passant par la distribution**. De plus, la plupart des structures anti-gaspi ont leurs spécificités et mènent des actions précises, telles que l'aide aux étudiants, l'accompagnement des restaurateurs ou la collecte pour les particuliers, pour répondre aux problématiques de l'ensemble du cycle de vie des produits alimentaires.

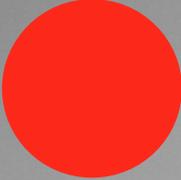
CET ANNUAIRE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR

ESS 2024

LA PLATEFORME SOLIDAIRE

Un programme **LES CANAUX**

Cet annuaire a été réalisé en 2023.
Tous droits réservés.



RETROUVEZ-NOUS SUR
WWW.ESS2024.ORG !



ess2024@lescanaux.com
6 quai de la Seine – 75019 Paris