Et si on changeait le monde ?

3 histoires pour y croire

Projet alimentaire territorial

GRAND CALAIS Terres & Mers

Face au gâchis, J'AGIS !

SyMPaC PAYS DU CALAISIS

Sommaire

1. Présentation du livret
2. Présentation du territoire
3. Les protagonistes
4. Les 3 histoires
5. Histoire 1 : MESURER
6. Histoire 2 : TRANSMETTRE
7. Histoire 3 : REDISTRIBUER
8. Conclusion
9. Contacts utiles

Que vous apprêtez-vous à lire ?

Ce livret reprend 3 histoires d'un travail collectif sous forme de chroniques racontées par deux agentes de la fonction publique territoriale, engagées sur les sujets de transitions alimentaires.

C'est l'histoire d'Isabelle et de Célia, qui travaillent ensemble depuis 3 ans sur les sujets de transitions alimentaires dans les territoires, chacune avec des expertises complémentaires, et qui, réunies autour de valeurs fortes, ont eu envie de partager leur approche sensible de la question alimentaire.

Oser faire un pas de côté pour dégager de nouvelles perspectives, invoquer l'imaginaire pour aller encore plus loin, provoquer les coopérations pour aller encore plus vite ; c'est le défi que nous nous donnons ensemble.

Ces quelques lignes témoignent de notre souhait commun de laisser une trace de notre passage au service de la transition alimentaire du Calaisis.

Notre territoire

Le Pays du Calaisis est composé de 52 communes, et d'environ 154 000 habitant.e.s, et 3 intercommunalités :

- L'agglomération de Grand Calais Terres & Mers
- La Com de com Pays d'Opale
- La Com de com Région d'Audruicq

Présentation

Qui sommes-nous ?

Célia BRAY
Animatrice du PAT de Grand Calais Terres & Mers

Mon rôle est d'animer le PAT autour de trois axes principaux : garantir à tous les habitants une alimentation saine, locale et durable, soutenir un système agricole diversifié et résilient et structurer des filières territoriales qui relient offre et demande locales. Je travaille également sur le volet sensibilisation aux métiers de demain en lien avec l'alimentation.

Isabelle TREUTENAERE
Animatrice du RÉGAL Pays du Calaisis

RÉGAL est un acronyme alléchant qui veut dire "Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire". Mon rôle est d'animer un réseau d'acteurs désireux de réduire le gaspillage alimentaire auquel il fait face et/ou de partager les bonnes pratiques ! Mon territoire est celui du Pays du Calaisis, regroupant trois EPCI. La structure porteuse de ce réseau est le Syndicat Mixte du Pays du Calaisis (SyMPaC).

Préface

Tout commence par **le pilotage d'études concomitantes** sur le système alimentaire du Calaisis.

De son côté, le PAT GCTM pilote une **étude Diagnostic alimentaire et agricole** du territoire faisant un état des lieux du système alimentaire et de ses grands enjeux.

Quant à lui le RÉGAL porte dans le même temps une **étude Diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaire** à l'échelle Pays du Calaisis, faisant état de la problématique gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaine alimentaire du territoire Pays du Calaisis.

Il s'est avéré que **l'un des bureaux d'étude était commun** à l'étude PAT et l'étude RÉGAL.

Cet heureux hasard nous a permis dès le départ d'articuler très facilement les travaux, de partager les données, d'élaborer une méthodologie de travail commune, et in fine de faire commun autour des sujets de transition alimentaire.

Trois histoires pour changer notre manière de produire, de former, de nourrir et de coopérer.

Trois lieux très différents, mais une même question : comment fait-on concrètement pour changer notre système alimentaire ?

Le PAT et le REGAL ont croisé leurs réseaux, leurs compétences, leurs financements, leurs idées, mais aussi et surtout leurs ÉNERGIES et BONNES VOLONTÉS. Et cela donne trois histoires.

Une cantine.

Notre première histoire débute autour d'une poubelle : mesurer pour comprendre.

Une salle de classe.

Notre deuxième histoire démarre par une machine à broyer du pain dans un lycée : transmettre pour changer.

Une distribution alimentaire.

Notre troisième histoire commence par des surplus de denrées alimentaires : redistribuer pour créer de la valeur.

Ces histoires racontent surtout qu'il est nécessaire de coopérer pour que ces expérimentations deviennent une trajectoire de territoire au service de la transition alimentaire.

Histoire 1 : MESURER

« Une poubelle de cantine peut devenir le début d'une transformation »

Dans une cantine, le gaspillage alimentaire est souvent quelque chose que tout le monde voit… mais que personne ne mesure vraiment.

On sait qu'il y en a.
On sait qu'il faudrait agir.
Mais par où commencer ?

Sur Grand Calais, le contexte n'était pas simple : des convives toujours plus nombreux ; des agents de restauration en souffrance ; des parents d'élèves exigeants ; des commanditaires (souvent les Maires, responsables politiques) dépossédés de la maitrise de leur compétence « restauration » au profit de prestataires privés, le tout sur fond de réglementations nationales (Loi EGALIM, loi GAROT, etc.) vécues plus comme des contraintes par tous, que des outils au service des transitions.

"Ce qui est intéressant dans cette histoire, c'est que nous n'avons pas démarré ensemble. Mais chacune de son côté."

Le PAT travaillait sur l'accompagnement de la restauration collective en milieu scolaire, notamment auprès des communes.

Le RÉGAL travaillait sur les pesées (dans le cadre de son diagnostic) et la sensibilisation des convives sur les sujets de gaspillage alimentaire.

Ces deux démarches se sont rencontrées, assez naturellement.
Et nous avons écrit la suite de l'histoire ensemble.
Nous avons décidé de partir du réel, et nous avons expérimenté les « cantines connectées ».

Le principe est très simple : installer des bornes connectées permettant de peser en temps réel les déchets alimentaires et excédents de production.

L'hôpital de Calais, le restaurant administratif de la gendarmerie, deux collèges et un lycée professionnel se sont portés volontaires pour être équipés et devenir pilotes de l'expérimentation.

Et là, quelque chose change.

Parce qu'entre dire « il y a du gaspillage » et montrer concrètement ce qui est jeté, il y a une différence.

La donnée permet de discuter.

Avec les agents.

Avec les élèves.

Avec les décisionnaires.

Avec les équipes pédagogiques et administratives.

“Un groupe de travail est né !”

Mais aussi, la donnée permet d’avancer et d’ouvrir de nouvelles perspectives. L’utilisation de l’intelligence artificielle n’était donc pas une fin en soi, mais plutôt un outil au service d’un projet de cantine durable.

Un groupe de travail est né, dans lequel personnels de restauration (le chef de cantine et son personnel), gestionnaires (intendants), et décisionnaires (institutions publiques : Département du Pas-de Calais et Région Haut-de-France) se retrouvent, échangent et construisent des solutions adaptées.

Chef d’orchestre et coordinateur : 2 rôles clés

- Le RÉGAL Pays du Calaisis, chef d’orchestre du projet a permis de **financer l’expérimentation et d’apporter son expertise**.
- De son côté, le PAT de Grand Calais a joué son rôle de **coordinateur, d’accompagnateur technique et de valorisateur.**

  Et la valeur créée est loin d’être uniquement la réduction potentielle du gaspillage alimentaire.

Parties d'une lecture fine de la poubelle d'une cantine, nous sommes arrivées à une dynamique collective de travail.

Un réseau constitué, une confiance gagnée auprès des partenaires, permettant maintenant d'aborder en profondeur des sujets de transition alimentaire durable et juste.

Approvisionnements locaux et durables (enjeux de la loi EGALIM)

Valorisation solidaire des excédents de production

D'ailleurs, un outil de travail est né : le PAT a formalisé un plaidoyer comprenant **un clausier** à destination des marchés publics de restauration collective.
Ce dernier a été co-construit à 4 voix : PAT, RÉGAL, Hop Hop Food, APRO BIO, et intègre des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire et en faveur d'une alimentation de qualité.
Le clausier est actuellement à l'étude au sein de la ville de Calais.

> **La poubelle était donc le point de départ. La coopération est devenue une manière de faire. Et les changements de modèle seront bientôt - on l'espère - le résultat.**

Trajectoire : Mesurer → comprendre → accompagner → essaimer.
Et cette coopération nous amène naturellement à la deuxième histoire. Parce que si nous voulons changer les pratiques, il faut aussi changer ce que nous transmettons aux professionnels de demain.

A suivre...

Histoire 2 : TRANSMETTRE

« La transition alimentaire commence dans une salle de classe »

Notre deuxième histoire se passe dans un lycée professionnel de Calais, avec la filière « boul'pât », comprendre « boulangerie – pâtisserie ».
Et elle part d'un constat assez simple : on ne peut pas demander aux professionnels de demain de transformer notre alimentation si on ne leur donne pas les moyens d'apprendre à le faire.

Tout commence avec **le Forum de l'Alimentation**, un événement porté par l'agglomération Grand Calais Terres & Mers, véritable vitrine des acteurs de la chaine alimentaire du territoire.

Le lycée professionnel du Détroit y participe en tant qu'exposant, avec ses jeunes en formation Boulangerie-Pâtisserie. Une participation, deux participations, trois participations. Une coopération est née entre le lycée et le territoire sur l'offre de formation et l'attractivité des métiers de bouche.

Des échanges, des rencontres, des projets fleurissent avec les équipes pédagogiques et la responsable du bureau des entreprises (BDE).

"Un manque est néanmoins très vite apparu à nos yeux."

Formation & alimentation durable

Dans les formations initiales, les sujets d'alimentation durable sont trop peu enseignés.

Le gaspillage alimentaire ?

Pas suffisamment abordé.

Les circuits courts ?

Parfois, mais de manière partielle.

La transition agricole et alimentaire ?

Pas toujours reliée aux gestes et aux compétences du métier.

"Alors, le PAT, le RÉGAL et les équipes du lycée professionnel, ont voulu partir d'un exemple très concret."

LE PAIN !

Avec une question simple – mais trop peu posée encore au sein des formations professionnelles - : que fait-on d'un pain qui n'a pas été vendu ? Nous pouvons le jeter. Le donner aux animaux. Le valoriser dans les bio-déchets.

Ou nous pouvons considérer qu'il est encore une ressource pour l'alimentation humaine.

Le Crumbler

Le RÉGAL, propriétaire d'un Crumbler (un broyeur à pain) a mis à disposition du lycée et de ses professeurs cet équipement industriel pour une expérimentation de quelques mois...
Ce nouvel outil permettra de récupérer les pains invendus du magasin d'application, de les broyer pour les transformer en chapelure et de les réintroduire comme matière première dans de nouvelles recettes.

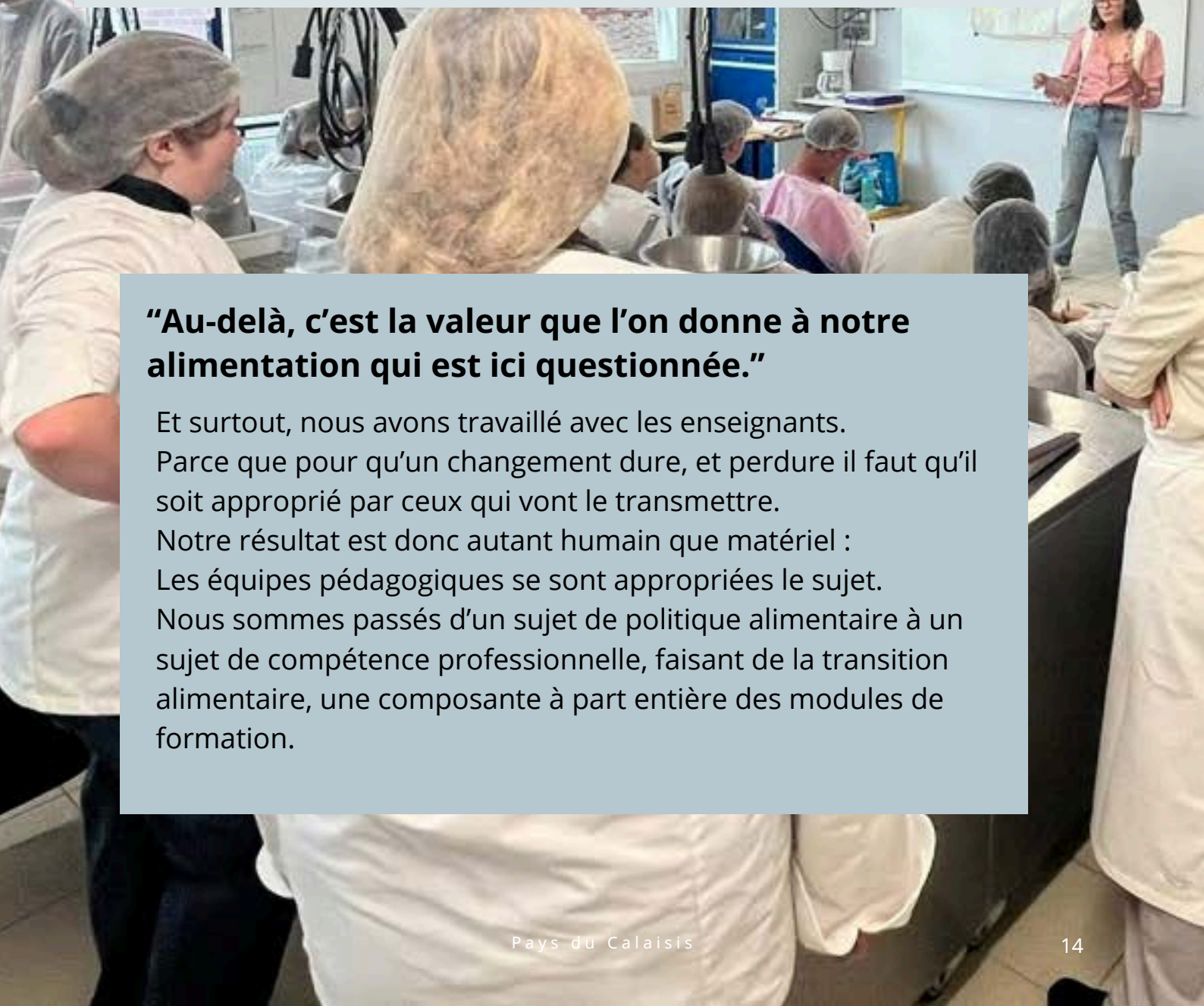
Utiliser le Crumbler, cela paraît très simple !

Mais pédagogiquement, c'est puissant. Parce que l'élève ne voit plus seulement un produit qui devient un déchet.

Il apprend à voir dans ce déchet une ressource nouvelle, une matière première qui peut être réutilisée.

L'enseignant peut quant à lui intégrer la prévention du gaspillage dans son enseignement professionnel.

Et la collectivité peut articuler sa politique alimentaire avec la formation des futurs professionnels de son territoire.



"Au-delà, c'est la valeur que l'on donne à notre alimentation qui est ici questionnée."

Et surtout, nous avons travaillé avec les enseignants.
Parce que pour qu'un changement dure, et perdure il faut qu'il soit approprié par ceux qui vont le transmettre.
Notre résultat est donc autant humain que matériel :
Les équipes pédagogiques se sont appropriées le sujet.
Nous sommes passés d'un sujet de politique alimentaire à un sujet de compétence professionnelle, faisant de la transition alimentaire, une composante à part entière des modules de formation.

Ouvrir le projet au-delà du Calaisis

Aujourd'hui, on ne parle plus seulement de pain.

On regarde la sensibilisation des artisans de demain sous le prisme de l'alimentation durable, de la préservation des ressources et des transformations à venir face au changement climatique.

Le RÉGAL et le PAT interviennent sur plusieurs modules pédagogiques relatifs au développement durable (RSE, alimentation durable, changement climatique, sensibilisation client, marketing, financements, ...) au sein de la filière boul'pât.

Outils de collaboration

Ce parcours de sensibilisation fait d'ailleurs l'objet d'une observation par les chercheurs de l'INRAE dans le cadre du projet MicroCosmos, un projet analysant le gaspillage du pain à l'échelle nationale.

Notre objectif ?
Proposer un parcours d'apprentissage "le pain durable" en formation Boulangerie - Pâtisserie, incluant l'antigaspi, l'approvisionnement de qualité et les méthodes de fabrication artisanale.

Trajectoire : Sensibiliser → expérimenter → équiper → transmettre.

Et cette deuxième histoire nous amène à la troisième.
Car une transition alimentaire, ce n'est pas seulement éviter de gaspiller.

C'est aussi se demander : que peut-on faire de ce qui existe déjà ?

Et surtout : comment faire en sorte que cette ressource bénéficie à ceux qui en ont besoin ?

Histoire 3 : REDISTRIBUER

« Un surplus peut devenir une ressource pour ceux qui en ont besoin »

Notre troisième histoire commence avec des surplus alimentaires.

Sur notre territoire, nous connaissons une précarité alimentaire importante.

Les associations d'aide alimentaire nous alertent : les volumes de dons diminuent… la qualité des dons se dégrade… le système est à bout de souffle… dans une incapacité totale à lutter efficacement contre la précarité alimentaire.

Un système, qui, au demeurant, questionne en termes de dignité humaine.

Dans le même temps, des professionnels de l'alimentation peuvent avoir des excédents parfaitement consommables.

Le problème n'est donc pas l'absence de nourriture, bien au contraire.

Il y a parfois une absence de connexion entre ceux qui ont un surplus et ceux qui en ont besoin.

Opération Varan

L’opération que l’on a nommée « Opération Varan » nous a permis de tester une solution très concrète. On vous explique.

Photo France 3 Région

En 2025, l’arrivée du Varan à Calais, 2ème machine mécanique produite par la Compagnie La Machine dirigée par François Delaroziere, a occurré de nombreuses festivités dans la ville.

Un événement hors-norme pour une ville comme Calais, qui a compté près d’un demi-million de visiteurs.

Près de 200 personnes membres de l’organisation étaient sur le pont pendant près de deux semaines, quasiment jour et nuit. 200 bouches à nourrir donc par la municipalité.

“C’est là que notre histoire devient intéressante. “

C’est l’histoire d’une rencontre entre un traiteur, une collectivité publique, et une association.

La collectivité part du postulat suivant : produire de la nourriture pour autant de personnes suppose d’emblée des excédents, et donc un gaspillage quasi inévitable. Comment donc anticiper au maximum pour ne pas gaspiller, ne pas jeter ?

L’association Hop Hop Food dont la mission est de rapprocher ceux qui ont trop de ceux qui n’ont pas assez, est apparue dans le paysage calaisien comme une évidence. Une solution numérique aux défis du système de l’aide alimentaire.
Le traiteur sélectionné pour le catering des équipes sur place, engagé sur les sujets de transition alimentaire, a été dès le départ favorable au don.
Au cours de l’événement, des excédents issus notamment du catering des équipes étaient disponibles.
Nous avons décidé de ne pas les considérer comme des déchets.

Nous avons organisé la collecte des surplus et leur redistribution auprès des associations d'aide alimentaire du territoire, notamment grâce à la solution Hop Hop Food.

Et nous nous souvenons de cette distribution.

Ce qui était frappant, c'était la simplicité de la scène.

Quelques heures auparavant, ces produits étaient des surplus.

Quelques heures plus tard, ils étaient devenus des aliments distribués à des personnes qui en avaient besoin.

Cela paraît évident.
Mais pour y arriver, il a fallu que plusieurs acteurs acceptent de travailler ensemble.
Les professionnels.
Les associations.
Les acteurs de l'événementiel.
Le RÉGAL.
Le PAT.

Chacun avec son rôle.
Le RÉGAL apporte son expertise sur le gaspillage et la valorisation des excédents. Le PAT joue son rôle de coordinateur et de facilitateur : créer les connexions, tester, accompagner, valoriser et donner envie de reproduire.

Et c'est cela qui nous semble être le principal résultat de cette expérimentation.

Nous n'avons pas seulement redistribué des aliments.

Nous avons créé une coopération durable entre des acteurs qui n'avaient pas nécessairement l'habitude de travailler ensemble.

L'opération Varan a démontré que c'était possible.

La collectivité a fait le test de l'événementiel éco-responsable en anticipant le gaspillage alimentaire, avec une visée solidaire.

Et cette preuve nous permet désormais d'envisager le déploiement de la solution sur d'autres événements et auprès des restaurateurs du territoire.

Et la valeur créée dépasse largement les kilos d'aliments sauvés.

C'est aussi du lien.
De la solidarité.
Et du sens redonné aux métiers de l'alimentation

Trajectoire : expérimenter → créer la confiance → démontrer que c'est possible → essaimer

Conclusion

Alors, qu'est-ce que ces trois histoires nous disent ?
Une cantine.

Un lycée.

Une distribution solidaire.

Trois endroits différents.
Trois problématiques différentes.
Mais une même méthode.

> **On part du terrain.**
> **On expérimente.**
> **On mesure.**
> **On apprend.**
> **On coopère.**
> **Et quand ça fonctionne, on essaie d'essaimer.**

"C'est finalement cela que nous apporte le binôme PAT–RÉGAL."

Le PAT peut être financeur. Il peut être coordinateur. Il peut être facilitateur. Il peut valoriser et mettre en réseau.

Le RÉGAL apporte son expertise, son réseau et sa capacité à faire avancer concrètement la prévention du gaspillage.

Mais surtout, aucun des deux ne travaille seul.

Et c'est peut-être notre plus belle histoire.

Parce que la transition alimentaire ne se fera pas grâce à un dispositif isolé.
Elle se fera lorsque les dispositifs, les acteurs et les compétences commenceront à faire commun.

Mesurer dans les cantines.

Transmettre dans les formations.

Redistribuer dans la solidarité.

Et derrière ces trois verbes, un quatrième : coopérer.

C’est comme cela que nous essayons dans le Calaisis, de transformer des petites expérimentations en une trajectoire alimentaire durable pour tout un territoire.

Célia & Isabelle

Contacts utiles

Célia BRAY

PAT DE GRAND CALAIS TERRES & MERS

email : celia.bray@grandcalais.fr

Tel : 03 21 19 55 91

Isabelle TREUTENAERE

RÉGAL PAYS DU CALAISIS

email : regal@pays-du-calaisis.fr

Tel : 03 21 00 28 84