

JE SERAIS VERTE DE FINIR
À LA POUBELLE.



APPEL A PROJETS 2016

Stop au gâchis !

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE & RÉDUCTION DES
DECHETS ALIMENTAIRES

AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

casuffitlegachis.fr

ADEME



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



PRÉFET
DE LA RÉGION
AQUITAINE-LIMOUSIN-
POITOU-CHARENTES

R É G I O N
**AQUITAINE
LIMOUSIN
POITOU-CHARENTES**

APPEL A PROJETS 2016

Stop au gâchis !

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE & RÉDUCTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

SOMMAIRE

1. CONTEXTE ET ENJEUX
2. OBJECTIFS DE L'APPEL A PROJETS
3. ACTIONS ELIGIBLES
4. BENEFICIAIRES ELIGIBLES
5. DEPENSES ELIGIBLES
6. CRITERES DE SELECTION DES PROJETS
7. ORGANISATION DE L'APPEL A PROJETS
8. CONTACTS
9. REMISE DE CANDIDATURES
10. VALORISATION DES PROJETS RETENUS

La Direction Régionale Aquitaine Limousin Poitou Charentes de l'ADEME, en partenariat avec la DRAAF, la Région Aquitaine Limousin Poitou Charentes a choisi à travers cet appel à projets de soutenir les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets alimentaires sur l'ensemble du territoire régional.



STOP AU GÂCHIS !

CALENDRIER

DATE LIMITE DÉPÔT CANDIDATURES
• 1^{er} août 2016

EXPERTISE DES DOSSIERS

Etude de la recevabilité et de la conformité des dossiers : seules les propositions de projets jugés recevables et éligibles feront l'objet d'une évaluation..

INSTRUCTION DES DOSSIERS

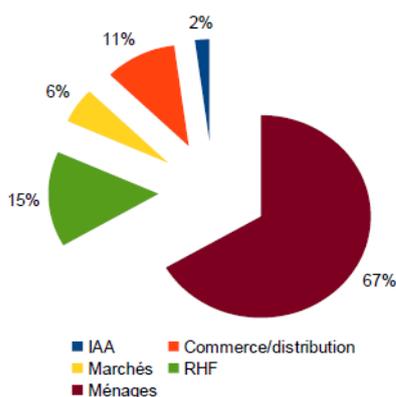
*Evaluation technico - économique des projets. Approfondissement des dossiers : Des échanges pourront être apportés entre le porteur de projet et l'ADEME afin de compléter le dossier.
Les résultats finaux, avec le montant de l'aide accordée par l'ADEME, interviendront à l'issue de cette étape, et après passage en comité de décisions.*

1. CONTEXTE ET ENJEUX

Quelques chiffres

Dans le monde : 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 (1,3 milliard de tonnes chaque année), soit l'équivalent de 280 kg/hab/an, répartis entre : 100 kg/hab/an au niveau des consommateurs et 180 kg/hab/an en amont.

En Europe : 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.



En France, c'est **7,12 millions de tonnes de déchets alimentaires** qui sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire (provenant pour 4,740 Mt des foyers français, 1,080 Mt de la restauration, 0,750 Mt du commerce et de la distribution, 0,400 Mt des marchés et 0,150 Mt des industries agroalimentaires). (Source : « Réduction du gaspillage alimentaire – Etat des lieux et pistes d'action – Rapport final », MEDDE, novembre 2012).

Différentes études permettent de disposer d'ordres de grandeur quant à ces pertes/gaspillages pour certains secteurs :

- Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 79 kg/hab/an de déchets alimentaires dont 20 kg liés au gaspillage alimentaire dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (étude MODECOM, ADEME).
- Au niveau de la restauration collective (hors cuisine centrale), il est estimé qu'un repas génère en moyenne 150 g de biodéchets (50 g d'épluchures et restes de préparation et 100 g de restes de repas).

Aujourd'hui, une grande partie des déchets alimentaires se retrouve en mélange avec les ordures ménagères ou les déchets d'activité économique.

Le gaspillage alimentaire se produit à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution, restauration, consommation, ainsi que lors du transport.



Les pertes alimentaires ont un coût et entraînent :

- une perte de ressources (eau, énergie, superficies agricoles, matières premières...) ; par exemple, il faut 16 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge². La FAO estime qu'il faudra augmenter la production agricole de 70% pour nourrir les 9 Mds d'habitants prévus en 2050.
- des émissions de gaz à effet de serre (liées au gaspillage de ressources et à la gestion des déchets). Un repas en moyenne équivaut à 3 kg équivalent CO₂³. L'agriculture représente 21% des émissions de GES en France en 2008⁴.

1/7 de la population mondiale est en situation de malnutrition⁵, soit 928 millions de personnes. 2% des européens bénéficient de l'aide alimentaire.

¹ Source : www.cuisinecollective.fr

² Cité dans le rapport du Ministère de l'Ecologie « Réduction du gaspillage alimentaire, état des lieux et pistes d'actions »

³ Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?, 2010

⁴ CITEPA, inventaire CCNUCC, décembre 2009

⁵ FAO : Food and agriculture organization

2. OBJECTIFS DE L'APPEL A PROJETS

L'objectif de cet appel à projets est de promouvoir et soutenir des projets exemplaires et innovants de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets alimentaires, à tout niveau de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation). Les opérations ciblées ont pour but de :

- Limiter les pertes de la production agricole
- Limiter les pertes lors de la transformation, de la préparation, du stockage et du transport des denrées alimentaires
- Limiter les pertes lors de la distribution
- Limiter le gaspillage des convives / clients / consommateurs
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations d'aide alimentaire.

L'ADEME en partenariat avec la DRAAF souhaite favoriser des actions opérationnelles qui auront un effet mesurable et mesuré sur la diminution du gaspillage alimentaire et sur la réduction des déchets alimentaires.

Le projet visera notamment une cohérence des actions menées avec la démarche globale du territoire. Ainsi ces actions pourront être réalisées en lien avec le Territoire : collectivités, syndicats, consommateurs,...

A ce titre, les porteurs de projets peuvent se rapprocher des animateurs des démarches Plans Climat Energie et Territoires (PCET) et/ou Programmes Local de Prévention (PLP) et/ou Territoire Zéro déchet, Zéro gaspillage (TZDZG) de leur territoire.

3. BENEFICIAIRES ELIGIBLES

Le bénéficiaire de la subvention doit être une personne morale de droit privé ou public de la région ALPC ;

Les bénéficiaires de l'action peuvent être :

- des artisans des métiers de bouche (boulangers, bouchers, charcutiers) et leurs fédérations,
- des restaurants collectifs : hôpitaux, EHPAD, restaurants scolaires, restaurants universitaires, restaurants administratifs et restaurants d'entreprises,
- des restaurants commerciaux,
- des producteurs agricoles,
- des entreprises agroalimentaires comme définie par l'INSEE,
- des distributeurs d'aliments,
- des transporteurs d'aliments,
- des marchés alimentaires,
- des associations dont l'activité principale est le don alimentaire et/ou la lutte contre le Gaspillage Alimentaire.

4. OPERATIONS ELIGIBLES

L'ADEME souhaite promouvoir et soutenir des actions innovantes en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets alimentaires.

Afin de mesurer les enjeux, les actions doivent être basées sur une analyse quantitative, technique et économique de la situation et du projet. Elles devront intégrer une évaluation et un suivi.

Elles doivent être réalisées dans la région ALPC, être reproductibles et être conformes à la réglementation en vigueur.

5. MODALITE D'INTERVENTION

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

Nature des dépenses	Taux maximum d'aide ADEME
Animation	Jusqu'à 70%
Études destinée à choisir, organiser, définir, préparer ou améliorer des actions de réduction/prévention de déchets alimentaires,	Jusqu'à 70%
Accompagnement, valorisation	Jusqu'à 70%
Sensibilisation, Communication Formations si elles ne sont pas prises en charge par les fonds formation	Jusqu'à 50%
Investissements matériels : équipements fixes, mobiles, engins roulants (utilisé à 100 % par l'activité), équipements de collecte, de mesure et de suivi...	Jusqu'à 50%

Les aides de l'ADEME sont considérées comme des aides publiques, et doivent respecter les règles de cumul de ces aides, notamment l'encadrement communautaire.

6. CRITERES DE SELECTION

Un comité composé de représentants de la DRAAF, de la Région et de l'ADEME se réunira pour sélectionner les projets complets et éligibles, avant validation par le Directeur Régional de l'ADEME.

Des échanges seront éventuellement réalisés avec les porteurs de projets pour obtenir des compléments d'information.

Les actions éligibles seront sélectionnées à l'aide des critères ci-dessous :

<p>Innovation : l'action a-t-elle déjà été mise en œuvre ou est-elle totalement nouvelle, au niveau local ou national ?</p>
<p>Faisabilité du projet :</p> <ul style="list-style-type: none">- Contexte, évaluations des opérations antérieures- 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)
<p>Description du projet :</p> <ul style="list-style-type: none">- Réalisme et maturité du projet, qualité de l'argumentaire- Objectifs clairs- Etapes détaillées- Calendrier défini et crédible- Viabilité financière du projet : budget prévisionnel présent, précis, adapté et plan de financement adapté, précis, présence de co-financements
<p>Impact de l'opération :</p> <ul style="list-style-type: none">- Articulation avec d'autres politiques ou dispositifs publics- Intégration du projet à la démarche territoriale ou sectorielle de réduction à la source- Approche partenariale entre différents niveaux de filière alimentaire- Nombre de structures bénéficiaires- Nombre et diversité des partenaires- Performance environnementale globale et méthode d'évaluation (quantitative et qualitative) :<ul style="list-style-type: none">↳ réduction de la production de déchets (en % et en tonnage),↳ 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 :<ol style="list-style-type: none">1) limitation de la production de déchets,2) réemploi dont les dons.
<p>Valorisation de l'opération :</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre et type de livrables- Diffusion des livrables- Transférabilité et reproductibilité de l'opération- Pérennité ou évolution de l'opération

7. ORGANISATION DE L'APPEL A PROJETS

Le dossier est téléchargeable sur le site de la Direction régionale :

<https://appelsaprojets.ademe.fr/aap/appel ALPC GA 2016-60>

Date limite de dépôt des dossiers : 1^{er} AOUT 2016

8. CONTACTS :

ADEME – Direction Régionale ALPC

Site de Bordeaux / Aquitaine	Site de Poitiers / Poitou-Charentes	Site de Limoges / Limousin
Véronique BERNARD Veronique.bernard@ademe.fr 05.56.33.80.15	Cécile FORGEOT Cecile.forgeot@ademe.fr 05.49.50.20.30	Laurent JARRY Laurent.jarry@ademe.fr 05.55.71.38.55

DRAAF ALPC - Site de Bordeaux

Valérie Merle

valerie.merle@agriculture.gouv.fr

Chef de l'Unité "Alimentation IAA"

Service Régional de l'Alimentation

05 56 00 43 75

9. REMISE DES CANDIDATURES

L'acte de candidature peut être effectué en ligne sur la plateforme suivante :

<https://appelsaprojets.ademe.fr/aap/appel ALPC GA 2016-60>

Cependant, les dossiers de demande de subvention peuvent aussi être adressés pendant la durée de validité du présent appel à projets :

- en format électronique à l'adresse suivante :

veronique.bernard@ademe.fr ou sandrine.gekiere@ademe.fr

- en courrier papier, en deux exemplaires, à :

**ADEME – Direction Régionale ALPC
Site de Bordeaux / AAP Gaspillage alimentaire
140 rue des Terres de Borde – CS 31330
33080 BORDEAUX Cedex**

Le dossier doit comporter les éléments administratifs et techniques ci-dessous :

- Une lettre de demande de subvention à l'attention du Directeur régional de l'ADEME (datée et signée par un représentant légal de l'organisme étant habilité à engager la structure) reprenant l'objet de la demande, l'identité du porteur et le montant de l'aide demandé.
- L'analyse quantitative, technique et économique liée au projet.
- Contrats, devis des prestations liés au projet
- La fiche de présentation du projet (fichier annexe 1)

10. VALORISATION DES PROJETS RETENUS

- 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 l'ADEME.
- Les projets retenus pourront faire l'objet de communication lors de colloques, et de fiches de valorisation de bonnes pratiques aux niveaux régional et national.
- A cette fin, l'ADEME devra pouvoir disposer des données chiffrées concernant les projets lauréats. Ces résultats seront exploités ultérieurement et publiés, en accord avec les lauréats et en respectant les règles de la confidentialité

Intitulé de l'action :

1. PORTEUR DU PROJET

- Structure (nom, adresse, SIRET)

.....
.....
.....

- Responsable de la structure (nom et fonction)

.....

- Référent pour l'action (nom, fonction, coordonnées mail et téléphoniques)

.....

2. PARTENAIRES (nom complet, adresse, coordonnées mail et téléphoniques)

.....
.....

3. DESCRIPTION DU PROJET

- Contexte (indiquer notamment si cette action est la poursuite d'une action existante, intervient en complément d'autres actions achevées ou qui se déroulent en parallèle)
- Intérêt de l'action (argumentaire) : innovation, reproductibilité, pérennité, compétitivité...
- Descriptif :
 - Contenu
 - Partenariat territorial ou filière alimentaire : *Décrire le rôle et les compétences de chacun en lien avec le projet*
 - Cibles ou bénéficiaires : *Donner le type et le nombre de structures bénéficiaires Ex. Personnels/employés, entreprises productrice/distributrice, scolaires ...*
 - Objectifs stratégiques et opérationnels poursuivis
 - Etapes détaillées
 - Moyens mis en œuvre (ETP, partenariats...)

- Evaluation de la performance environnementale du projet : *préciser ce qui sera mis en œuvre pour évaluer le projet (indicateurs de suivis et de résultats...)*
- Supports et livrables attendus (*indiquer les types de livrables et leur utilisation*)
Ex. guides de sensibilisation, rapports d'étude...

4. CALENDRIER PREVISIONNEL DE REALISATION

- Date de démarrage de l'action
- Date prévisionnelle de fin

5. BUDGET DETAILLE PREVISIONNEL

- La structure est assujettie à TVA Oui Non
- La structure récupère la TVA pour cette opération Oui Non

Le coût prévisionnel détaillé par nature de dépenses

6. PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL (faire apparaître les co-financements)

L'origine et le montant des moyens financiers

ANNEXE 2 : MODELE DE BUDGET PREVISIONNEL

Coût total de l'opération					
Détail des coûts	Actions d'animation		Actions de formation - communication		Coût total opération
	ETPT (2)	coûts liés à l'opération	ETPT (2)	coûts liés à l'opération	coûts liés à l'opération
A - Dépenses de personnel					
M XXX					0 €
Mme YYYY					0 €
.....					0 €
Sous-Total poste personnel		0 €		0 €	0 €
B - Autres dépenses de fonctionnement					
					0 €
					0 €
					0 €
					0 €
					0 €
Sous-Total poste dépenses de fonctionnement		0 €		0 €	0 €
C - Dépenses d'équipement					
					0 €
					0 €
					0 €
					0 €
					0 €
Sous-Total poste dépenses d'équipement		0 €		0 €	0 €
Total de l'opération (3)		0 €		0 €	0 €

(1) Les notions de coût total et de dépenses éligibles sont présentées hors TVA récupérable auprès du Trésor Public.
Les charges connexes ne sont pas admises pour ce type d'aide.

(2) Un effectif temps plein travaillé (ETPT) correspond à une personne employée à temps plein sur une période de 12 mois. A titre d'exemple, une temps sur une période de 12 mois correspond à 0,5 ETPT ou une personne à 80% sur une période de 3 mois correspond à 0,2 ETPT.

(3) Les règles de modification de la répartition des dépenses éligibles sont définies à l'article 11.6 des règles générales.

STOP AU GÂCHIS !

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE & RÉDUCTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

EDITION 2016

La Direction Régionale Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes de l'ADEME, en partenariat avec la DRAAF et la Région lance un appel à projets « Stop au gâchis ! » dont l'objectif est de soutenir des projets exemplaires et innovants de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils devront contribuer à :

- Limiter les pertes de la production agricole
- Limiter les pertes lors de la transformation, de la préparation, du stockage et du transport des denrées alimentaires
- Limiter les pertes lors de la distribution
- Limiter le gaspillage des convives / clients / consommateurs
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations d'aide alimentaire.

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés : du producteur agricole au consommateur, en passant par les artisans des métiers de bouche, les entreprises agro-alimentaires, les restaurants collectifs et commerciaux, les transporteurs d'aliments, les associations de don ou de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Date de clôture :
1^{er} août 2016

Contacts ADEME

Site de Poitiers

Cécile FORGEOT
60 rue Jean Jaurès - CS 90452
86011 Poitiers Cedex
Tél. : 05 49 50 20 30 - Fax : 05 49 41 61 11
Courriel : cecile.forgeot@ademe.fr

Site de Bordeaux

Véronique BERNARD
140, rue des Terres de Borde - CS 31330
33080 Bordeaux Cedex
Tél. : 05 56 33 80 15 - Fax 05 56 33 80 01
Courriel : veronique.bernard@ademe.fr

Site de Limoges

Laurent JARRY
38 ter avenue de la Libération - BP 20259
87007 Limoges Cedex
Tél. : 05 55 71 38 55 - Fax 05 55 77 13 62
Courriel : laurent.jarry@ademe.fr

Contact DRAAF

Site de Bordeaux

Valérie MERLE
Service régional de l'alimentation
Tél. : 05 56 00 43 75
Courriel : valerie.merle@agriculture.gouv.fr



www.aquitaine-limousin-poitou-charentes.ademe.fr

www.casuffitlegachis.fr

