

Groupe de travail

« INFORMER ET SENSIBILISER »



Réunion du 06/03/2020
TCO Le Port - 9h30 à 12h00

ORDRE DU JOUR PROPOSE



1. Rappel des règles du jeu
2. Tour de table de présentation
3. Résultats du questionnaire
4. Résultats de l'enquête
5. Echanges divers
6. Feuille de route 2020

1 - RAPPEL DES « REGLES DU JEU »

Gsm sur silencieux... pour... **CONFORT, PRÉSENCE**

Prénom et du tutoiement... pour... **CONVIVIALITÉ**

Confidentialité... pour... **SÉCURITÉ, CONFIANCE**

Dire, faire ou ne pas dire, faire... **LIBERTÉ**

Rien à réussir, ni à rater... **BIENVEILLANCE**

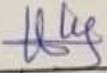
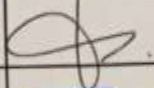
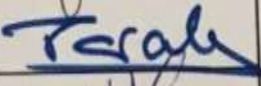
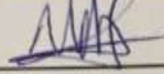
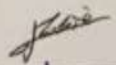

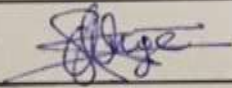
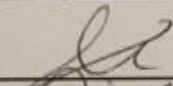
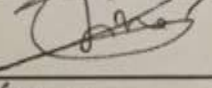
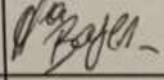
Jouer le jeu... **ETRE DANS L'OUVERTURE**

- Tours de parole
- Ecoute et respect
- Ce qui est dit est au pot commun, ce n'est pas la peine de le redire
- Aller à l'essentiel et être au maximum dans la concision

*Le REGAL est un réseau par et pour les acteurs et actrices
Dans l'esprit COLLECTIF et de coopération du réseau, proposer une action implique de participer à sa mise en œuvre soutenue par RD2A*



2 - TOUR DE TABLE DE PRESENTATION

NOM	Prénom	Organisation	Tél.	Courriel	Signature
TINATCHY	Nicole	DAAF	0262 308829	nicole-minatchy@agriculture-gour.fr	
STEIN	Fédérique	DAAF	0262 33 36 52	federique.stein@agriculture-gour.fr	
TARABBIA	Marie-Laure	Run'concept	06 93 06 16 67	mitarabbia@runconcept.com	
Marechal	Nicolas	Susfrider	06 93 33 85 70	antenne 974@surfides.eu	
TOBIE	Sandrine		0698 767333	tobie.sandrine@gmail.com	
COTTE	Elodie	CMA	0652 246015	elodie.cotte@cma-reunion.fr	
SAINT ANGE	Claire-Marie	CMA	0692 246012	claire-marie.saintange@cma-reunion.fr	
KIBIDI	Jessica	CIVIS	0693 105806	jessica.kibidi@civis.re	
LAINE	Maia	Nature et Pei	0692 38 64 78	maiaflora.laine@guail.com	
Boyer	Stephanie	Nature et Pei	0692 5846 92	natureetpei@gmail.com	

NOM	Prénom	Organisation	Tel fixe	Tel mobile	Email
BOYER	Stéphanie	Nature et Péi			natureetpei@gmail.com
COTTE	Elodie	CMA		0692 24 60 15	Elodie.COTTE@cma-reunion.fr
DUCROS	Amélie				amelie.ducros@hotmail.fr
GALLET	Emilie	PHENIX		0692 68 20 67	emilie.g@wearephenix.com
K'BIDI	Jessica	CIVIS	0262 49 96 00	0693 10 58 06	jessica.kbidi@civis.re
LAINÉ	Maïa	Projet Mamilafé		0692 38 64 78	maiaflora.laine@gmail.com
MARECHAL	Nicolas	Surfrider Europe		0693 33 85 70	nmarechal@laposte.net
MINATCHY	Nicole	DAAF			nicole.minatchy@agriculture.gouv.fr
POTIER	Jacques	TCO	0262 32 31 46	0692 09 90 98	jacques.potier@tco.re
REBOUL	Lucile	GOÛT NATURE		0692 41 61 50	contact@goutnature.re
SAINT-ANGE	Claire-Marie	CMA		0692 24 60 12	claire-marie.saintange@cma-reunion.fr
TARABBIA	Marie-Laure	RUN CONCEPT		0693 06 16 67	mltarabbia@runconcept.com
TOBIE	Sandrine				TOBIE.sandrine@gmail.com

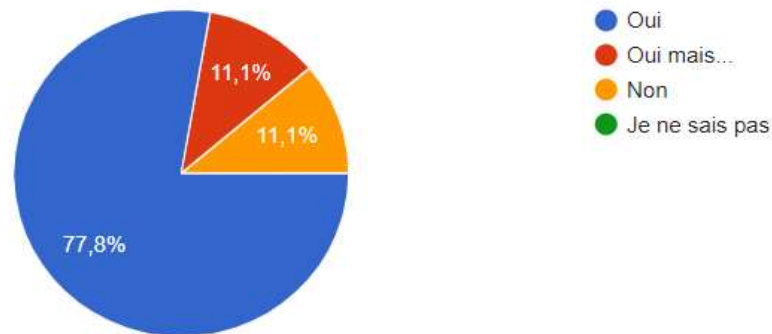
3 - RESULTATS DU QUESTIONNAIRE

L'objectif du groupe de travail a été défini et formulé comme suit :

Identifier et mettre en œuvre une sensibilisation au bien-manger pour soi et pour la planète à La Réunion adaptée aux besoins prioritaires du territoire

L'objectif du groupe de travail et sa formulation sont-ils adaptés et pertinents ? (une seule réponse possible)

9 réponses



Pistes d'amélioration proposées :

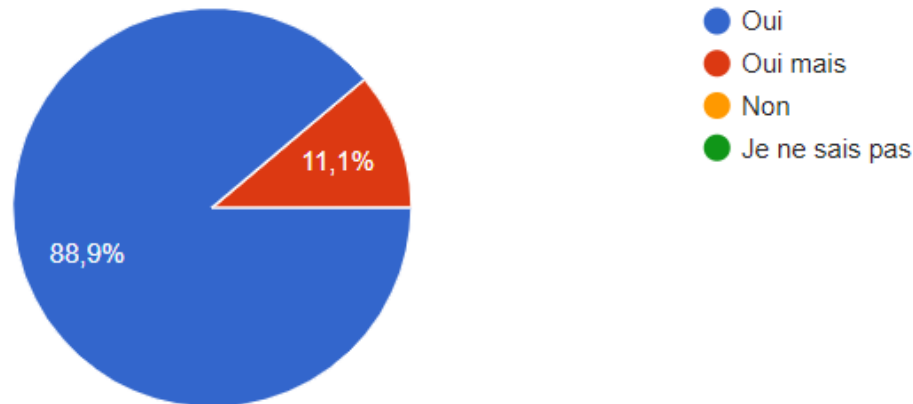
- Ce serait plutôt informer et sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et trouver et proposer des solutions et astuces au « grand public » pour le réduire à l'échelle individuelle ou familiale. Le bien manger n'est pas à mon avis l'objectif premier du REGAL
- On ne cite pas "Gaspillage alimentaire" ! Il faudrait ajouter "dans un objectif de réduire le gaspillage alimentaire local, suite au diagnostic établi"

Le groupe de travail est intitulé « Informer et sensibiliser »



L'intitulé du groupe de travail est-il adapté et pertinent ? (une seule réponse possible)

9 réponses



Piste d'amélioration proposée :

- Compléter la phrase avec "le grand public" pour mieux comprendre à qui ça s'adresse

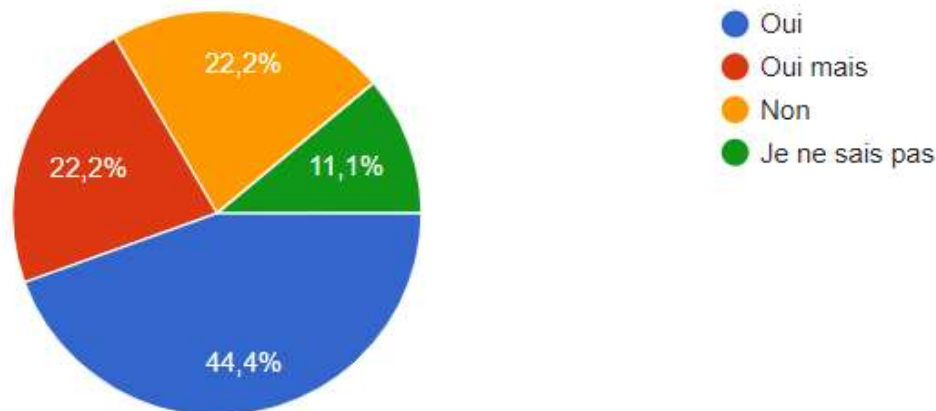
En 2019, le groupe de travail a défini comme première action l'élaboration et la diffusion d'une enquête sur les perceptions et pratiques en matière de gaspillage à La Réunion.



Il y a, à ce jour, 576 réponses à l'enquête.

Est-il pertinent de laisser l'enquête ouverte ? (une seule réponse possible)

9 réponses



Merci d'indiquer comment, selon vous, poursuivre l'action de manière pertinente :

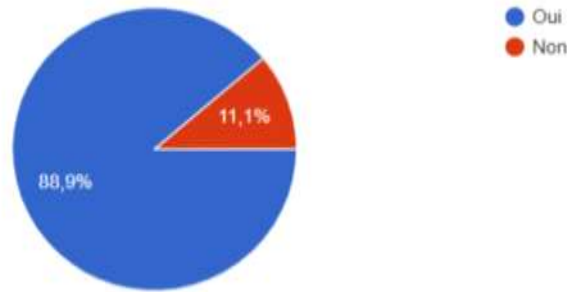
- Poursuivre l'enquête en trouvant d'autres moyens de diffusion. Puis étudier les résultats en groupe
- Affiner plus en fonction des résultats

Quelle(s) suite(s) concrète(s) de cette enquête pourai(en)t-elle(s) être envisagée(s) ?



- **Actions: supports visuel d'éducation à partager (réseaux sociaux, affichage) et travail en collaboration avec les GMS**
- **Diffusion des résultats et proposition de quelques actions concrètes, simples et reproductibles sur certains points de réponse**
- **Faire un brainstorming d'actions à mettre en place**
- **Une communication institutionnelle, avec DAAF, DEAL, ADEME. Chaque membre du groupe (ou du REGAL) publie également ces résultats sur ses canaux de communication, par exemple grâce à une infographie (facilitation graphique) et un pdf rédigé. On travaille dans le GT Inf et Sens aux 3 pistes de réduction du gaspillage jugées prioritaires.**
- **Mettre en place un plan d'actions pour chaque idée**
- **Etudier les pistes proposées par les personnes sondées sur les moyens de sensibilisation. Ou essayer de mieux cibler ceux qui gaspillent et ainsi trouver le meilleur moyen de les sensibiliser**
- **Peut-être pour avoir des réponses du grand public, faire passer le questionnaire dans des groupes d'individus différents (étudiants, personnel médical, personnel enseignant, personnel sportif...par exemple) affichage grand public des chiffres choquant sur la voie publique format publicité**
- **Des relances et des recueils dans des quartiers lors d'actions particulières**
- **Communication sur les résultats, propositions d'actions au regard des réponses (ex : sensibilisation aux modes de conservation des produits frais, information sur les dons etc)**

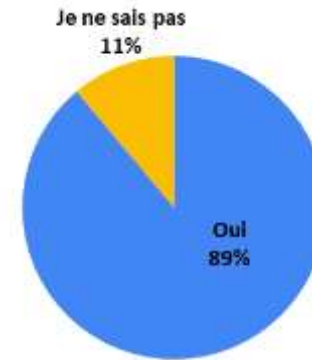
Avez-vous une ou plusieurs idée(s) d'action(s) à soumettre au groupe de travail ?



- Créer des supports visuels
- Aller à la rencontre des acteurs (GMS et consommateurs)
- Atelier d'information et d'éducation avec plusieurs jeux éducatifs
- Affichage sur les panneaux publicitaires
- Collaborer avec les supermarchés pour la mise en place de frigo type dans les halls d'entrées afin de sensibiliser les gens à bien ranger leurs courses et à faire durer leurs produits plus longtemps
- Plus mettre en avant les produits avec une DLC proche et prix plus bas dans les supermarchés
- Faire des campagnes de com devant les supermarchés (mais il faudrait l'aval des supermarchés)
- Mise en place de frigo libre où les gens peuvent venir déposer et récupérer des denrées alimentaires mais se pose la question de l'hygiène
- Proposer des animations de cuisines à partir de fruits et légumes moches dans les halls de supermarchés

- Spots télévisés sur le gaspillage alimentaire (consommation de fruits et légumes abîmés /moches) et la consommation de fruits et légumes local
- Retravailler les pistes prioritaires
- Mettre en place des Ateliers "Cuisine Anti-Gaspi" avec un livre de recettes et des animateurs/trices disponibles (les médiateurs des EPCI, Mélanie, Lucile, Emilie...)
- Visite d'entreprise(s) ou de particulier(s) engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lister les associations existantes qui sont en demande de partenaires pour récupérer des invendus alimentaires pour les redistribuer aux plus démunis
- Sensibiliser le Rectorat en inscrivant l'action lutte contre le gaspillage alimentaire dans les classes, même si ce n'est pas au programme, mais faire un module avec un intervenant sans faire de pesée mais que de la théorie (plus pour les collégiens en fin de cycle et les lycéens)
- Formation et/ou échanges avec des médiateurs/animateurs qui interviennent auprès des particuliers et scolaires pour leur faire profiter des idées du groupe et ajuster peut être leur message, faire passer l'enquête, etc
- Partager et diffuser sur le site du Régali des astuces et des conseils pour mieux conserver ses aliments et des recettes pour utiliser les restes de son frigo.

- **Proposition 1** : Plusieurs acteurs du territoire sollicite une intervention pour présenter le REGAL, pour un atelier thématique etc... > le groupe de travail pourrait réfléchir au fond et à la forme de ces séquences.



- **Proposition 2** : Le Rotary Club Saint-Denis Austral (qui a sollicité une "conférence" sur le REGAL et le bien-manger que j'ai réalisée il y a quelques jours) pourrait être intéressé pour participer à une action de sensibilisation à définir ensemble > le groupe de travail pourrait réfléchir à une proposition à lui faire.

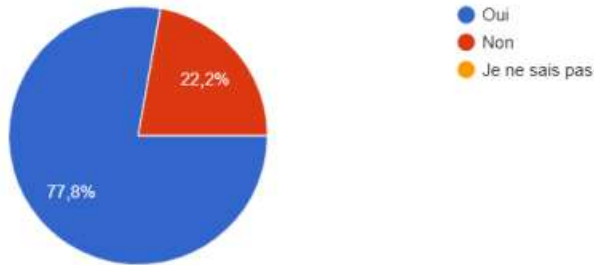


- **Autres propositions :**

- Travailler avec les autres groupes de travail qui auront de la communication / diffusion d'informations ou d'outils à faire
- Tourner des spots courts sur les thématiques des groupes de travail (ou autre)

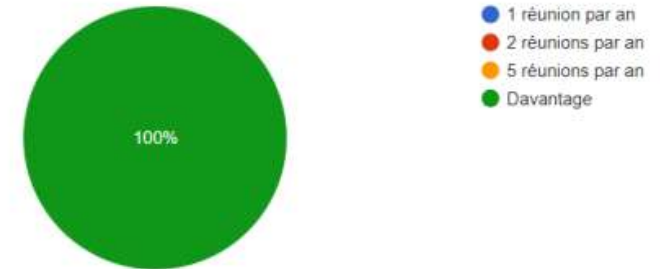
Le rythme de 3 à 4 réunions dans l'année vous convient-il ?

9 réponses



Quel autre rythme vous semble plus adapté ? (une seule réponse possible)

2 réponses



Dans la liste suivante, quelles sont les 3 propositions qui vous semblent les plus intéressantes pour organiser les rencontres et les travaux du groupe ? (jusqu'à 3 réponses possibles)

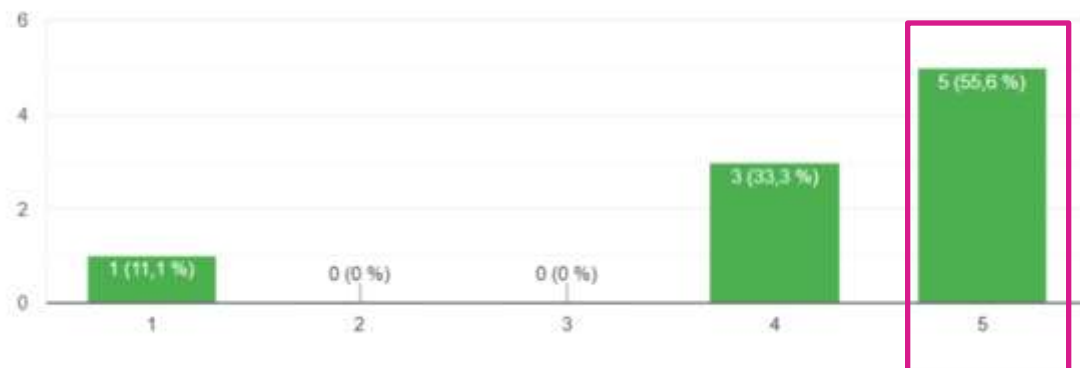
9 réponses



- Séance de travail thématique pour les potentiels animateurs REGAL listés préalablement. Dans ces cas là, on aurait intérêt à se réunir plus souvent, en groupe "Animer pour Informer et Sensibiliser"
- Faire de la veille lors des séances de travail

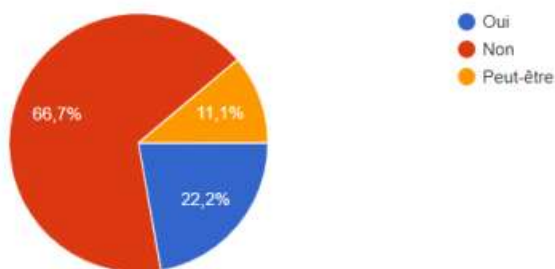
Quelle note donnez-vous à cette proposition sur une échelle de 1 à 5 (du moins au plus satisfaisant) ? (une seule réponse possible)

9 réponses



Seriez-vous volontaire pour être ce représentant-e - probablement avec 1 à 2 rencontres annuelles ? (une seule réponse possible)

9 réponses



- Jessica K/BIDI
- Lucile REBOUL
- Jacques POTIER

4 - RESULTATS DE L'ENQUÊTE synthèse



- Plus de 75% des répondant-es sont des femmes
- Plus de la moitié cuisinent tous les jours
- Pour près de 57% des répondant-es, le critère pour les choix et achats alimentaires est le rapport qualité / prix
- La GMS est considérée comme là où le plus de gaspillage est produit
- Les aliments les plus gaspillés sont les légumes et les fruits
- Ce qui correspond à des aliments gâtés et des restes de repas
- Pour réduire ce gaspillage, il faudrait en priorité mieux gérer les courses et le frigo
- La sensibilisation provient d'abord de la vie personnelle et des informations dans les medias
- Les changements de comportements les plus souvent rencontrés sont moins acheter et cuisiner en fonction de ce qu'il y a dans le frigo
- Ce qui serait le plus utile pour réduire le gaspillage, c'est le développement de circuits de vente à prix attractifs pour les produits avec une DLC proche, les gros volumes ou surplus ponctuels (fruits et légumes de saison par exemple), les produits non calibrés...

5 - ECHANGES DIVERS



- **SEDD (Semaine Européenne du Développement Durable) : occasion pour communiquer - Prévues du 30 mai au 5 juin reportées du 18 septembre au 8 octobre**
- **Idées ou pistes d'actions les plus évidentes :**
 - Promotion et information sur le frigo anti-gaspi - La DAAF souhaite en installer un dans ses locaux à Saint-Denis
 - Cibler le secteur de la GMS
 - Cibler l'école + Education Nationale / Rectorat - En lien avec IEN Mission alimentation et Education au DD déjà informé-es / mobilisé-es sur le REGAL
 - Organiser une visite dans le collège de Vincenzo
 - Faire des fiches action pour « pré-mâcher » le travail, valoriser des bonnes pratiques, donner envie de faire
 - Faire des vidéos pour le site web REGAL + autres sites d'acteurs ou partenaires
- **Voir si le reportage de Loca'Terre peut être mis sur le site du REGAL**
- **Comment toucher les quartiers ? Via les EPCI grâce aux équipes qui vont dans les quartiers ? Les 5 EPCI de l'île sont bien engagés dans le REGAL > possibilités**
- **Participation au Festival Alimenterre ou Alternatiba ?**
- **Prochaine réunion prévue le vendredi 10/04 - Reportée, pour le moment, sine die**

6 - FEUILLE DE ROUTE 2020



- L'objectif du GT est reformulé : sensibiliser au bien-manger pour soi et pour la planète - lutte contre le gaspillage alimentaire et promotion d'une alimentation durable - à La Réunion
- L'intitulé du GT est reformulé en fonction de l'objectif : informer et sensibiliser au bien-manger pour soi et pour la planète - lutte contre le gaspillage alimentaire et alimentation durable
- Le groupe de travail sera représenté au Comité de suivi par Lucile REBOUL (Goût Nature) avec Jessica KBIDI (CIVIS) et Jacques POTIER (TCO) qui y représentent leur EPCI en soutien si besoin
- Modalités de travail validées : réunions, séances thématiques, séances techniques (vidéos, analyse résultats enquête...)

6 - FEUILLE DE ROUTE 2020



→ Suite(s) de l'enquête en ligne (action 2019) :

- Analyser les données (tris croisés pour obtenir des informations sur qui gaspille le plus, quoi, pourquoi)
- Communiquer sur les résultats (infographie ?) sur les sites web REGAL, EPCI, autres sites associatifs ou institutionnels, autre...
- Identifier des actions de sensibilisation à conduire en fonction
- Repasser l'enquête dans x temps (délai ?) pour approche comparative

→ Nouvelles actions 2020 :

- Faire des vidéos (pratiques exemplaires sur le territoire, actions des autres GT... - voir possibilité de partenariat avec TV Région et Département)
- Suivre et communiquer sur le label anti-gaspi pour les restaurants
- Promouvoir signature en ligne Charte quand fonctionnalité disponible
- Si possible, faire une version Réunion du calendrier FNE
- Participer, représenter le REGAL lors d'événements type Festival Alimen'Terre, Alternatiba
- Reprendre contact pour un partenariat avec le Grand Raid (présence au départ)

MERCI



pour votre participation et votre implication

**PRENEZ SOIN DE VOUS ET DE VOS PROCHES
RESPECTEZ LES CONSIGNES**



MERCI A CELLES ET CEUX QUI TRAVAILLENT POUR NOUS