

x

x

x

x

2018-2019

Rapport d'activité

x

x

x

Sommaire

Edito de la présidente.....	3
L'association	4
L'objet.....	4
Les membres.....	4
Synthèse	5
L'expérimentation	6
Les objectifs.....	6
Les étapes du projet.....	6
Les pesées	6
Les résultats	7
Les livrables.....	7
La conférence de restitution	8
L'opération collective du 16 octobre.....	9
Plateau zéro gaspi.....	9
Questionner les salariés	9
La journée rencontre avec les entreprises	10
Les projets 2020	11
L'essaimage	11
L'observatoire de la lutte contre le gaspillage alimentaire	11
L'appel à projet.....	11

Edito de la présidente



L'association La Défense des aliments a été créée pour lutter collectivement contre le gaspillage alimentaire dans la restauration d'entreprise sur le territoire de Paris La Défense. Plus qu'un objet, c'est une véritable ambition, portée par l'ensemble de ses membres, entreprises et personnes engagées et motivées.

Lutter contre le gaspillage alimentaire c'est affirmer sa responsabilité et se battre pour ses convictions dans maints domaines. Compte tenu de l'impact sur le climat de l'agriculture et de l'alimentation c'est un combat de premier ordre et une contribution forte au développement durable. C'est également un sujet d'éducation et de compréhension des grands enjeux liés à l'évolution des modes de production et de consommation. Enfin c'est un engagement social vers davantage de sobriété et de solidarité.

Et bien sûr, La Défense des aliments apporte une contribution directe aux Objectifs de Développement Durable de l'ONU. L'association, comme les entreprises qui la composent, inscrivent leur action dans ces principes de durabilité.

Cette alliance de plusieurs entreprises sur un même territoire est une approche innovante. Elle incarne l'évolution des pratiques et modes de fonctionnement vers une plus grande coopération et la co-construction de projets en faveur du bien commun.

Je suis fière de présenter le premier rapport d'activité de l'association La Défense des aliments.

Bonne lecture.

Martine Baruch

L'association

L'objet

L'association La défense des aliments a pour objet de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des restaurants d'entreprise du quartier d'affaires Paris La Défense, et plus généralement de réaliser toutes opérations

industrielles, commerciales ou financières, mobilières ou immobilières pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet social ou susceptibles d'en faciliter l'extension ou le développement.

Les membres

Fin 2019, l'association comporte 17 membres (par ordre d'adhésion) :

- ▶ Allianz
- ▶ Arpège
- ▶ Eurest
- ▶ Mazars
- ▶ SUEZ
- ▶ Paris La Défense
- ▶ Société Générale
- ▶ MRS Groupe
- ▶ Foncia IPM
- ▶ ID restauration
- ▶ Exalt
- ▶ Elior Entreprises SAS
- ▶ Sodexo Entreprises
- ▶ Engie
- ▶ Groupement RIE Carpe Diem
- ▶ CBRE PM
- ▶ InVivo group

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration est composé des membres fondateurs de l'association :

ALLIANZ - Martine Baruch

ARPEGE - Patrick Boisseau

MAZARS - Arnaud La Cotte

SUEZ - Hélène Valade*

EUREST - Mélanie Vialetay

**Hélène Valade quitte ses fonctions d'administrateur le 31/12/19 et sera remplacée à partir du 1^{er} janvier 2020.*

Un remerciement spécial à Alix La Cotte qui a soutenu l'association en réalisant bénévolement son logo et les outils de communication de l'opération du 16 octobre 2019 en utilisant, avec son accord, les éléments graphiques de l'agence de Paris La Défense.

Synthèse

L'association La Défense des aliments a été créée en janvier 2018 pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprise du quartier de Paris La Défense. Ses cinq membres fondateurs sont des entreprises engagées du quartier d'affaires qui ont choisi l'action collective pour un plus grand impact : Allianz, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ. Elles ont travaillé ensemble dans un esprit de collaboration, de partage et de progrès et ont été rejointes par Paris La Défense.

Lors de son AG du 31 janvier 2019, La Défense des aliments a défini sa feuille de route. Trois actions phares la composent :

- ▶ mettre en place des groupes de travail thématiques
- ▶ organiser une conférence annuelle
- ▶ organiser conjointement une opération commune de sensibilisation le 16 octobre, journée mondiale de l'alimentation et journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2018-2019, l'association a mis en œuvre une première action consistant à définir, avec des partenaires conseil, une méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire dans la restauration collective d'entreprise. Pour réaliser cette action, La Défense des aliments a répondu à des appels à projets et a été soutenue par la DRIAAF Ile-de-France et l'Ademe Ile-de-France.

La méthodologie a été appliquée dans les restaurants de cinq tours du quartier de Paris La Défense, où les cinq membres fondateurs sont implantés. Deux pesées ont été effectuées à six mois d'intervalle, permettant de mesurer de façon uniforme et fiable le gaspillage alimentaire dans les restaurants. Entre les deux pesées de nouvelles actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été mises en place et partagées. La démarche, la méthodologie et les actions ont été décrites dans un livret et des fiches pratiques, constituant les livrables de l'expérimentation.

Ses résultats ont été présentés en mai 2019 lors d'une conférence de restitution. Les livrables sont partagés sur le site de Paris La Défense. Cette conférence a été une opportunité pour recruter de nouveaux membres dans un objectif d'essaimage.

Le 16 octobre 2019, les membres de l'association ont participé à une opération collective de sensibilisation des convives. Elles ont rencontré le 14 novembre des entreprises du secteur susceptibles d'intervenir dans certaines expérimentations.



L'expérimentation

L'association a répondu à l'appel à projet de la DRIAIF Ile-de-France et de l'Ademe Ile-de-France relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise afin de mettre en place une première expérimentation collective dans le quartier d'affaire de Paris La Défense.

Pour ce faire, elle s'est entourée de prestataires qui l'ont accompagnée tout au long de la démarche : Eres pour la partie opérationnelle, Love your waste pour l'analyse et L'atelier positif pour la coordination du projet.

Les objectifs

- ▶ Etablir une méthodologie commune de mesure pour identifier les principales sources de gaspillage alimentaire dans les restaurants des cinq tours des membres fondateurs
- ▶ Développer à l'échelle du territoire des solutions mutualisées pour sensibiliser les parties prenantes, agir contre le gaspillage et distribuer les invendus
- ▶ Mesurer l'impact à l'échelle du territoire
- ▶ Partager la méthodologie et les résultats

Les étapes du projet



Les pesées

Le gaspillage alimentaire a été pesé lors de deux campagnes de trois jours dans les restaurants des cinq tours. On entend par gaspillage les produits comestibles, donc hors os, peau, etc., qui ont été extraits des pesées. Les restes alimentaires ont été

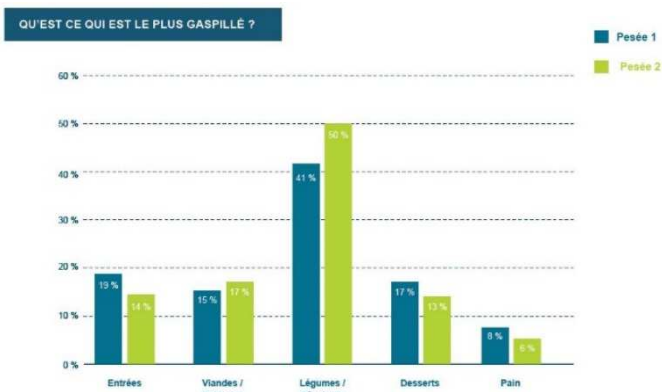
séparés et pesés par type de plat : entrée, viande/poisson, légumes/féculeux, dessert, pain). Ils ont ensuite été comparés en poids et en proportion à la quantité totale produite.

Les résultats

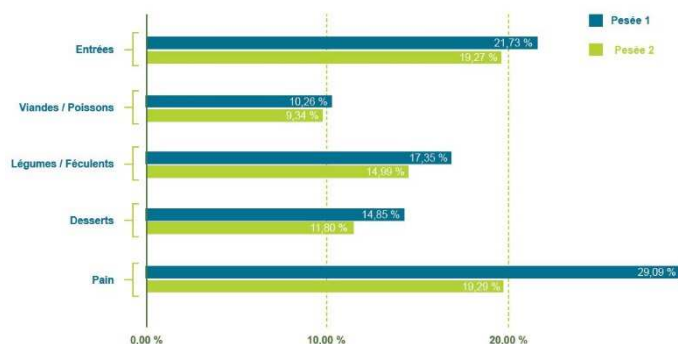
Les résultats ont été consolidés pour l'ensemble des restaurants participant dans les cinq tours. La communication de l'association se fait exclusivement sur ces résultats consolidés.

16% des produits préparés sont gaspillés. Au total, par extrapolation au quartier de Paris La Défense, ce sont 6 à 9 tonnes d'aliments qui sont jetés chaque jour dans les restaurants d'entreprises.

Le gaspillage se trouve pour moitié dans l'assiette (retour plateaux) et pour moitié côté cuisine (préparation, présentation).



1. Gaspillage par composante par rapport au total gaspillé



2. Gaspillage par composante par rapport à la quantité produite

Les livrables

Un guide pratique a été réalisé pour présenter la démarche et ses résultats. Il est complété par une boîte à outils explicative de la méthodologie et des fiches actions thématiques de réduction.

Ces documents sont disponibles sur le site de Paris La Défense, en français et en anglais.

La conférence de restitution

Le 28 mai 2019, l'association a organisé une conférence de restitution des travaux et résultats de l'expérimentation.

Cette conférence s'est déroulée au siège d'Allianz.

Elle a réuni 130 personnes venues d'organisations et entreprises mobilisées contre le gaspillage alimentaire et pour la plupart situées sur le territoire de Paris La Défense.

La méthodologie et les résultats ont été présentés par les différents intervenants membres de l'association et partenaires de l'expérimentation.

Le guide pratique a été distribué aux participants.



Cette conférence a eu un retentissement important dans la presse et sur les réseaux sociaux et a permis de faire connaître l'action de La Défense des aliments.

Le recrutement de nouveaux membres

La conférence de restitution a été la première occasion pour l'association de communiquer sur son existence et son action. Cela a créé l'opportunité de recruter de nouveaux membres pour consolider les acquis et déployer de nouvelles expérimentations.



L'opération collective du 16 octobre

Pour la journée mondiale de l'alimentation et la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association La Défense des aliments a décidé de s'engager chaque année dans une opération collective de sensibilisation à ce grand défi.

Plateau zéro gaspi

Le thème retenu pour cette année 2019 est le plateau zéro gaspi. Chaque entreprise partenaire a invité ses collaborateurs à finir l'intégralité de son repas pris dans le restaurant d'entreprise à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Paris La Défense a promu l'opération en amont avec une animation sur les supports Decaux, dont le graphisme a été repris par l'association.

15 tours ont participé à l'opération avec un taux de plateaux vides de 52% sur l'ensemble des restaurants.

SIGNATURE DE LA CHARTE

Les nouveaux adhérents de l'association ont signé le 16 octobre 2019 la charte de lutte de contre le gaspillage alimentaire de La Défense des aliments.



Questionner les salariés

En amont de l'opération, Paris La Défense a réalisé un sondage auprès de plus de 400 salariés de son territoire. L'objectif : évaluer l'ampleur du gaspillage alimentaire dans le quartier d'affaires, connaître l'état d'esprit des salariés et déterminer leur capacité à adopter des comportements de consommation plus responsables dans leur restaurant d'entreprise. 61% des salariés sont conscients d'occasionner du gaspillage alimentaire lorsqu'ils déjeunent dans leur restaurant d'entreprise, mais ils se montrent également prêts à modifier leurs habitudes afin de limiter les quantités jetées.

Cette enquête confirme la pertinence de continuer à développer des actions sur ce sujet.





La journée rencontre avec les entreprises

L'échange de bonnes pratiques et le partage sont un des fondamentaux de l'association. Dans cet esprit, La Défense des aliments a organisé une journée de rencontre avec des entreprises intervenant dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tout au long de la journée, les entrepreneurs se sont succédés pour présenter leur activité et répondre aux questions des membres de l'association.

L'objectif est d'identifier et connaître des partenaires potentiels pour de nouvelles expérimentations.

Cette journée s'est déroulée chez SUEZ le 14 novembre 2019.

Les entreprises rencontrées sont les suivantes :

- ▶ MEAL CANTEEN
- ▶ PHENIX CONTACT
- ▶ APTEDIA
- ▶ MOULINOT
- ▶ EASILYS
- ▶ GPS2 (My Simul)
- ▶ VERDicité
- ▶ WINNOW SOLUTIONS
- ▶ HOPHOPFOOD
- ▶ FRAMHEIM

Les projets 2020

La Défense des aliments se fixe pour 2020 le double objectif de poursuivre la dynamique créée sur le territoire par l'action collective et de développer de nouvelles actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise.

L'essaimage

Le développement de l'association passe par le recrutement de nouvelles entreprises, démarche engagée depuis juin 2019. Rappelons que Paris La Défense accueille 500 entreprises et 180 000 salariés dans 70 immeubles.

Les bénéfices sont doubles :

- ▶ étendre la collecte d'information à un périmètre plus large et donc disposer de davantage de données, renforçant leur représentativité et fiabilité
- ▶ élargir le champ de l'expérimentation et du partage d'expérience et mutualiser les actions.

Il s'agit aujourd'hui d'aller plus loin dans la démarche. La première étape a été importante et a posé les fondements de l'action collective. La seconde étape va fédérer davantage d'acteurs pour avoir une meilleure connaissance, plus approfondie, du gaspillage alimentaire, et de le combattre encore plus efficacement.

Cette démarche nous amène à penser la création au sein de l'association d'un observatoire de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire de La Défense des aliments.

L'observatoire de la lutte contre le gaspillage alimentaire

L'observatoire est un outil de connaissance et de coordination d'actions qui peuvent être collectives, expérimentales, multiacteurs, propres à chaque entreprise mais toujours partagées. C'est

également un organe de réflexion et de prospective, d'analyse et de suivi.

Les missions de l'observatoire sont d'observer, orienter et coordonner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à Paris La Défense et d'en rendre compte pour les promouvoir. L'objectif est d'acquérir des données et de fédérer les acteurs pour être plus efficaces.

LES MISSIONS DE L'OBSERVATOIRE

Consolider une base de connaissances

Diffuser des chiffres clés

Etre territoire d'expérimentation

Viser l'exemplarité

Apporter des outils d'analyse et d'information

Faire de la prospective

L'appel à projet

Cette démarche d'essaimage et d'observation a aujourd'hui encore besoin de soutien pour prendre pleinement sa mesure. L'association répond dans cet objectif à l'appel à projet de la DRIAAF de novembre 2019.



Association loi 1901 déclarée le 26 janvier 2018
Tour Allianz One - 1 cours Michelet - 92800 Puteaux