

# **Appel à projet RESONA : Ressource Organique en Nouvelle Aquitaine**

## **VOLET « Anti-gaspillage alimentaire »**

### **Ce qu'il faut retenir**

#### **Porteurs éligibles :**

- Acteurs publics ou privés œuvrant directement ou indirectement dans le domaine de l'alimentation

#### **Opérations éligibles :**

- Opérations concernant la prévention ou la revalorisation en alimentation humaine
- Investissements mutualisés et ambitieux de réduction du gaspillage alimentaire
- Projets visant à améliorer la connaissance et le partage des enjeux de l'anti-gaspillage alimentaire

#### **Opérations non éligibles :**

- Actions « classiques » rentrant dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT)
- Certification au label « anti-gaspillage alimentaire »
- Actions liées à une obligation réglementaire
- Actions réalisées à l'échelle d'une structure individuelle et concernant ses propres pertes et gaspillages alimentaires

#### **Modalités de calcul :**

- Etude : Taux d'aide de 80% maximum en fonction du projet
- Investissement : Taux d'aide de 60% maximum des dépenses éligibles, en fonction du projet
- Animation/Sensibilisation/Formation : Taux d'aide de 70% maximum des dépenses éligibles selon le type d'actions

**Les modalités d'aides devront être conformes aux régimes d'aides en vigueur à échéance de la contractualisation ; l'ADEME se réserve donc la possibilité d'apporter toute modification rendue nécessaire au regard de l'évolution des encadrements communautaires ou des régimes d'aides applicables**

## Sommaire

Préambule.....	2
Objectif du volet « Antigaspillage alimentaire ».....	3
1. Description des opérations éligibles .....	4
2. Sélection des projets .....	5
A. Critères de sélection.....	5
B. Comité partenarial.....	5
3. Modalités de l'appel à projets.....	5
A. Dépenses éligibles.....	5
B. Modalités de calcul des aides :.....	6
C. Complétude des dossiers .....	6
D. Autres dispositifs mobilisables :.....	7

## Préambule

Les déchets organiques représentent une part importante des tonnages de déchets produits, tant au niveau national que régional, dont il convient de réduire au maximum la production mais qui en l'état constituent une ressource valorisable encore insuffisamment exploitée. En région Nouvelle-Aquitaine, la part de déchets organiques non triés, issue de l'ensemble des producteurs (ménagers et non ménagers) était estimée en 2021 à 960 000 tonnes/an<sup>1</sup>. Ces fractions organiques sont principalement produites par les secteurs de la distribution et du commerce, de l'hôtellerie et de la restauration, des marchés et des ménages. Collectés soit par le Service Public de Prévention et Gestion des Déchets, soit par des opérateurs privés, ces déchets représentent une ressource organique à part entière : leurs propriétés agronomiques permettant leur transformation en amendement organique naturel et potentiellement en énergie.

Au regard de la généralisation de l'obligation du tri à la source des biodéchets depuis le 1er janvier 2024 pour tous les producteurs de biodéchets, la filière est encore en cours de structuration sur les territoires. Après avoir accompagné les collectivités dans cette obligation de tri, se pose la question de la cohérence ou consolidation des solutions tout au long de cette chaîne de valeur : de la prévention du gaspillage en passant par la gestion de proximité jusqu'à la gestion centralisée des biodéchets

Dans ce contexte de structuration de la filière, l'ADEME Nouvelle propose un accompagnement selon les volets distincts suivants :

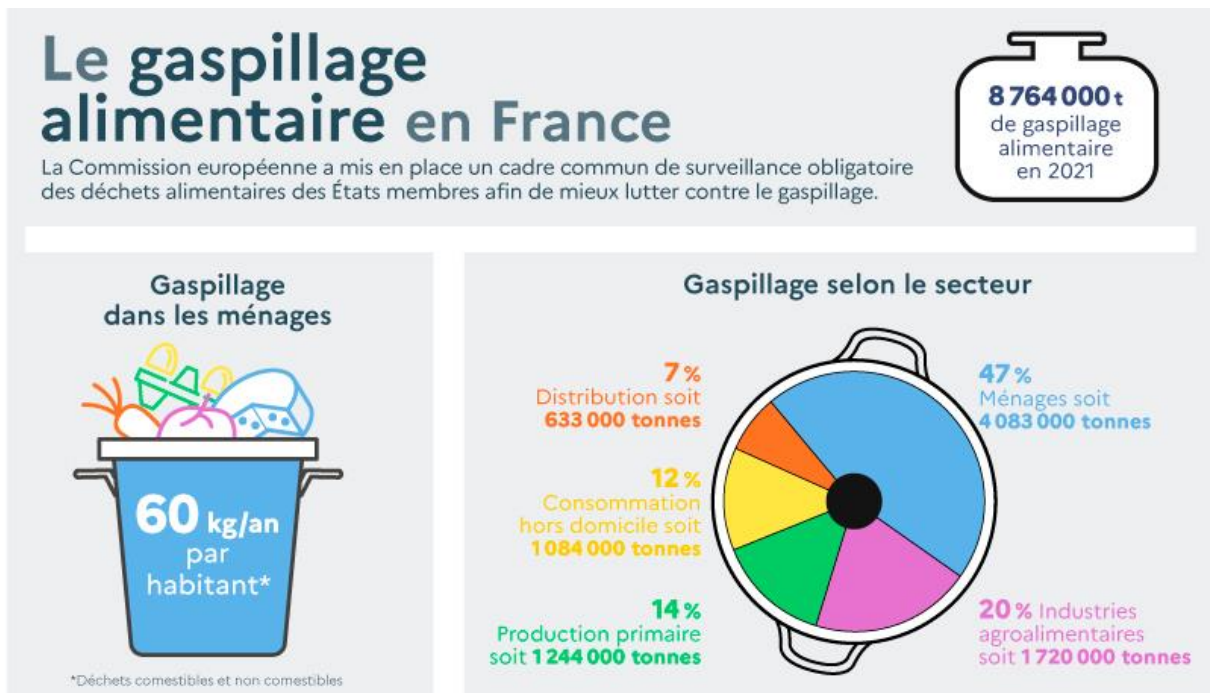
Concertation	Accompagner des projets collectifs et de concertation autour de la ressource organique
<b>AntiGaspi</b>	<b>Accompagner des opérations structurantes de lutte contre le gaspillage alimentaire</b>
Prétraitement et valorisation	Assurer un maillage cohérent sur les territoires des unités de prétraitement (hygiénisation, déconditionnement) et d'unités de valorisation organique susceptibles de traiter les biodéchets alimentaires.

Face à une croissance des demandes de soutien, cet appel à projets permet de sélectionner et de préciser la nature des projets attendus par l'ADEME, ainsi que la période de dépôt des dossiers, de spécifier les critères d'exigence et enfin de traiter avec équité les projets à soutenir au regard du budget disponible.

<sup>1</sup> Source AREC, hors déchets agricoles, déchets verts et boues d'assainissement

## Objectif du volet « Antigaspillage alimentaire »

En France, le gaspillage alimentaire représente en 2020 plus de 8 millions de tonnes en cumulé sur l'ensemble de la chaîne de valeur : de la production à la consommation, répartis comme ci-suit :



Données 2023 Eurostat

A l'heure où la précarité alimentaire est en très forte augmentation en France, le gaspillage alimentaire représente une perte à la fois économique, sociale et environnementale importante, sur laquelle il est important d'agir à tous les niveaux en faveur de sa réduction.

Par ailleurs la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) introduit une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec notamment comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

L'appel à projet a donc pour buts :

- De développer la quantification du gaspillage et des pertes alimentaires en Nouvelle-Aquitaine et de déterminer plus finement les marges d'amélioration
- De permettre le déploiement de projets ambitieux visant à réduire les gaspillages et pertes alimentaires
- De mettre en œuvre des modes de prévention et de gestion innovants des pertes et gaspillages
- De former et informer un public ciblé aux enjeux et bonnes pratiques de l'antigaspillage alimentaire

Des ressources documentaires et retours d'expérience sont disponibles pour certains secteurs d'activités :

- [Comment traquer le gaspillage alimentaire](#)
- [Réduction du gaspillage alimentaire des buffets en restauration collective, commerciale et hôtellerie](#)
- [Réduction du gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche](#)
- [Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire en IAA](#)

Et de nombreuses autres disponibles sur [librairie.ademe.fr](http://librairie.ademe.fr) et sur [OPTIGEDE](http://OPTIGEDE).

# 1. Description des opérations éligibles

---

De manière générale, les actions dites « classiques » **ne seront pas éligibles**. Cela inclut notamment :

- Les défis « Foyer 0 déchet » ou « Foyer à Alimentation Positive » incluant l'antigaspillage alimentaire
- La mise en place de frigos anti-gaspillage
- Les animations scolaires et en restauration collective autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les achats d'équipements de pesée, tables de tri...
- Les équipements complémentaires liées à des opérations de don alimentaire

## **Sont éligibles :**

### Pour les études :

- *Etudes de diagnostic* : Des études de diagnostic collectives et/ou à une échelle sectorielle sur le gaspillage alimentaire, hors obligation réglementaire<sup>2</sup>
- *Etudes générales* : Des études liées aux activités d'observation du gaspillage alimentaire sur le territoire néo-aquitain pour une activité/territoire spécifique

### Pour les investissements :

Pour les investissements, les projets doivent permettre la **prévention ou la revalorisation de denrées alimentaires à destination de l'alimentation humaine**. Les projets traitant des denrées non alimentaires et/ou visant la revalorisation en alimentation animale ne sont pas éligibles. Pour les projets concernés, les candidats devront apporter les justificatifs ou les demandes en cours concernant le respect des règles sanitaires et d'hygiène applicables à l'activité exercée (Paquet hygiène, Règlement CE 852/2004, Plan de Maitrise Sanitaire, Règlement INCO...).

Les projets attendus peuvent être :

- Des projets de conserveries collectives traitant les pertes agricoles (et non d'invendus) de plusieurs exploitations. La priorité sera donnée aux projets les plus ambitieux en termes de quantités détournées (minimum de 10 tonnes/an) et de périmètre couvert
- Des projets innovants visant à prolonger la date limite de consommation pour des produits à DLC courte **faisant l'objet d'un gaspillage avéré**
- Des projets innovants visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages

### Pour la sensibilisation/formation :

Sont éligibles à ce volet les structures publiques et privées agissant dans un cadre **non économique**. De plus, les programmes doivent être menés à une échelle géographique (départementale au minimum) ou sectorielle. Il peut s'agir par exemple :

- D'opérations collectives de formations-actions antigaspillage portées par des têtes de réseau régionales (fédérations professionnelles, ODG...)
- D'approches innovantes et collectives de l'antigaspillage alimentaire

Les projets visant la restauration collective ne seront pas prioritaires<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Pour rappel sont concernés par l'obligation EGALIM la restauration collective publique et privée et les IAA <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises>

<sup>3</sup> Voir REGAL : [www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

## 2. Sélection des projets

---

### A. Critères de sélection

Le caractère « innovant » des projets devra être démontré au travers de l'absence d'antériorité d'opérations équivalentes.

Pour les études :

L'ambition et la dimension répliquable des études seront appréciées.

Pour les investissements :

- La quantité de déchets alimentaires détournés/évités sera un critère de sélection majeur.
- Une étude de faisabilité technico-économique – préférentiellement externalisée et indépendante du maître d'ouvrage – doit permettre de démontrer la pertinence de l'investissement en amont du dépôt de la candidature.
- La mutualisation des moyens au bénéfice de plusieurs partenaires est **fortement** souhaitée.
- Les projets innovants intégrés dans une logique territoriale ou un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) sont prioritaires.
- Les biodéchets inévitables doivent faire l'objet d'un tri séparé en vue de leur revalorisation.

Pour les projets de sensibilisation/formation :

Les actions doivent de préférence être répliquables et s'appuyer sur un réseau existant. Les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire doivent avoir été identifiés en amont et quantifiés lorsque possible.

### B. Comité partenarial

Les projets seront soumis pour avis au comité partenarial composé des institutions suivantes : DREAL, Région, DRAAF, DDETSPP.

Le comité pourra également solliciter l'avis d'experts externes lorsque cela sera jugé pertinent.

Les projets sélectionnés seront les plus avancés administrativement, juridiquement et financièrement, ainsi que les plus performants sur les plans environnementaux et technico-économiques, au vu des critères évoqués plus avant pour chaque catégorie de projet présenté.

## 3. Modalités de l'appel à projets

---

### A. Dépenses éligibles

Etudes :

- Prestations externes d'études
- Pour les études générales : dépenses internes (hors fonctionnaires) liées à la réalisation de l'étude lorsque le porteur de projet a fait preuve de sa compétence à la porter

Investissements :

- Dépenses relatives à l'achat et à la mise en place des équipements process

Changement de comportement :

- Dépenses de fonctionnement : dépenses internes de personnel (hors fonctionnaires), autres dépenses de fonctionnement telles que des dépenses externes d'animation ou de communication liées ou non à la mise en œuvre d'un « évènement »

## B. Modalités de calcul des aides :

Les aides attribuées aux projets sélectionnés s'appuieront sur les systèmes d'aide de l'ADEME, dont les [règles générales d'attribution](#) sont disponibles en accès libre.

L'intensité maximale des aides de l'ADEME est la suivante :

Intensité maximum de l'aide de l'ADEME	Bénéficiaire dans le cadre d'une activité économique			Bénéficiaire dans le cadre d'une activité non-économique	Plafond de l'assiette
	Petite Entreprise	Moyenne Entreprise	Grande Entreprise		
Etudes générales	80%	70%	60%	80%	/
Etudes de diagnostic	80%	70%	60%	80%	50 000 €
Investissements	60%	50%	40%	60%	/
Actions ponctuelles d'animation / sensibilisation / formation	/	/	/	70%	/

Pour rappel, la désignation des tailles d'entreprises au sens de l'UE est la suivante :

CATEGORIE DE PME	EFFECTIFS	ET	CHIFFRE D'AFFAIRES	OU	TOTAL DU BILAN
PETITE ENTREPRISE	< 50		≤ 10 MILLIONS D'EUROS		≤ 10 MILLIONS D'EUROS
ENTREPRISE MOYENNE	< 250		≤ 50 MILLIONS D'EUROS		≤ 43 MILLIONS D'EUROS

## C. Complétude des dossiers

Seuls les dossiers complets seront considérés comme éligibles et seront présentés à la sélection du comité. Les dossiers complets comprennent :

- La demande complétée sur le site AGIR (le dossier doit être en statut « demande d'aide »)
- Le volet technique rempli
- Le projet de cahier des charges des prestations ou proposition technique et financière du bureau d'étude le cas échéant
- Attestation de santé financière
- Déclaration des aides de minimis

Ainsi que, pour les projets portés par des associations :

- Le CERFA 12-156
- Les statuts
- Le 2 derniers bilans et comptes de résultats disponibles
- Le fichier excel « Données associations »

## D. Autres dispositifs mobilisables :

Hormis les typologies de projets éligibles présentées dans le présent AAP, d'autres financements sont possibles pour les projets visant à limiter le gaspillage alimentaire :

Pour les projets portés par des acteurs de la transformation alimentaire :

- [AMI Innovez en agroalimentaire](#) (Dispositif Région Nouvelle-Aquitaine)

Par ailleurs, deux appels à projets annuels existent pour :

- Les projets de PAT ou en inter-PAT ; [AAP Programme National pour l'Alimentation](#) – Ouverture annuelle en décembre
- Les projets portés sur la lutte contre la précarité alimentaire ; [AAP Mieux Manger pour Tous](#) – ouverture annuelle en mai