CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-AQuitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle - Aquitaine

5EMES ASSISES REGIONALES
DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Changer le monde à chaque repas : Le pouvoir de notre assiette

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026
DE 9H À 19H
À LA MAISON ÉCOCITOYENNE DE BORDEAUX MÉTROPOLE

SÉANCES PLÉNIÈRES / TABLES RONDES
REMISE DE TROPHÉES / CINÉ DEBAT



GRAND TÉMOIN

M. Philippe POINTEREAU
Agronome et expert en agroécologie
Président de la Fondation Terre de Liens
Co-fondateur de SOLAGRO

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets





Avec le soutien logistique de :
BORDEAUX MÉTROPOLE
MAISON ÉCOCITOYENNE BORDEAUX MÉTROPOLE

Avec le soutien financier de
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
ADEME AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
Région Nouvelle-Aquitaine

et le parrainage de
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

À QUOI S'ATTENDRE ?

Manger est un acte politique, écologique et culturel : scellons un nouveau pacte entre citoyens et agriculteurs pour faire de notre assiette un puissant levier de lutte contre le gaspillage, de re-territorialisation de notre agriculture pour une alimentation saine et durable et au service d'une agroécologie possible et souhaitable.



Ouverture des Assises par le CREPAQ et ses partenaires institutionnels

Plénières et Tables rondes, Film documentaire et échanges avec la salle

9ème Édition de la Remise des Trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Intervenant.es

Phillipe POINTEREAU
Christian COUTURIER
Yoann MONGET
Renaud FOURCADE
Hervé GARRIGUE
Lucile DUCLER
Mélia ROGER
Elise BARON
Raphael PETIT
Patrick LAGUIONIE
Thierry HOFER

Buffets conviviaux, fait-maison, végétarien et 100% zéro-gaspi

Cocktail local et zéro-gaspi en fin de journée

Avec le soutien logistique de :

BORDEAUX MÉTROPOLE

MAISON ÉCOCITOYENNE BORDEAUX MÉTROPOLE

Avec le soutien financier de

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Région Nouvelle-Aquitaine

et le parrainage de

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

PROGRAMME DÉTAILLÉ

09h00 - Accueil des participant.es

Boissons chaudes offertes par le CREPAQ

9h15 - Ouverture de la journée

Dominique NICOLAS et Carole BÉGUÉ, Co-président et Coordinatrice du CREPAQ
Véronique JURAMY, Adjointe au maire chargée de la transition écologique, de la rénovation des bâtiments communaux, de la gestion du patrimoine foncier et immobilier de la Ville et de l'éclairage public, Ville de Bordeaux
Jérôme GUILLEM, Conseiller régional délégué aux déchets et l'économie circulaire, Région Nouvelle-Aquitaine
Emmanuel BEJANIN, Directeur régional délégué - ADEME Nouvelle-Aquitaine

9h30 - Plénière 1 : Changer le monde à chaque repas

Philippe POINTEREAU, Agronome et expert en agroécologie
Président de la Fondation Terre de Lien / Co-fondateur de SOLAGRO

10h15 - Plénière 2 : Le pouvoir de notre assiette

Christian COUTURIER, Directeur et co-fondateur de SOLAGRO
Concepteur et scénariste Afterres 2050

11h00 - L'Assiette 2050 de l'ADEME

Yoann MONGET, Référent régional Bioéconomie ADEME Nouvelle-Aquitaine

11h20 - Pause

11h30 - Remise des Trophées du RÉGAL Nouvelle Aquitaine

Remis par le Jury composé du CREPAQ, de l'ADEME, de la Région Nouvelle- Aquitaine et de la DRAAF

12h30 - Buffet fait-maison, végétarien et 100% Zéro gaspi offert par le CREPAQ et réalisé par SAME

Avec le soutien financier de

et le parrainage de

PROGRAMME DÉTAILLÉ

13h45 - Rencontre des lauréats des Trophées avec les participants

Tables rondes de l'après-midi modérées par ***Dominique NICOLAS****, accompagné de* ***Philippe POINTEREAU*** *et* ***Christian COUTURIER***

14h15 - Table ronde n°1 - Changer le monde à chaque repas en restauration collective

Renaud FOURCADE, Président AFCC Association Française des cuisiniers de collectivité
Hervé GARRIGUE, Référent Nouvelle-Aquitaine réseau Restauco
Au delà du respect des exigences de la loi EGALIM, les cantines doivent elles faire leur révolution culturelle ? Mettons les pieds dans le plat !

15h15 - Table ronde n°2 - Changer le monde à chaque repas en restauration commerciale

Elise BARON, Co-fondatrice association FIG - Food Index for Good
Mélia ROGER, Co-fondatrice restaurant Les Récoltants
Lucile DUCLER, Directrice de Servi en Local
Face à des difficultés économiques croissantes et fortement concurrencée par les fast food et leur mal bouffe, la restauration commerciale peine à faire sa transition alimentaire. Comment restaurer une restauration de qualité ?

16h00 - Table ronde n°3 - Le pouvoir de notre assiette : consommateur ou mangeur citoyen ?

Thierry HOFER, Président Association Terre d'Adèles
Patrick LAGUIONIE, Ambassadeur Mouvement des Epis, Co-fondateur Association Biotimarrons
Raphaël PETIT, Affaires Publiques chez C'est qui le Patron ?! La Marque du Consommateur
Plus de 80% des achats alimentaires se font dans les grandes enseignes de distribution en articulation avec l'industrie agroalimentaire. Qui décide alors de notre alimentation ?
Comment reprendre la main sur le système alimentaire ?

17h00 - Pause

17h15 - Ciné Debat : Projection du Film "Ebuliccion" de Diego GARCIA-VEGA Jaime DEZCALLAR

18h30 - Cocktail local zéro gaspi

19h00 - Fin de la journée

Avec le soutien financier de

et le parrainage de

9ème ÉDITION DE LA REMISE DES TROPHÉES 2026 DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE



Chaque année, ces Trophées ont pour objectifs de :

- Distinguer et valoriser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou la précarité alimentaire et/ou plus généralement de soutien d'une alimentation saine et durable en Nouvelle-Aquitaine sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

- Susciter une saine émulation au sein des acteurs de cette chaîne au niveau régional.

Ces Trophées sont aussi un excellent outil de communication contribuant à alimenter la dynamique de la résilience alimentaire dans notre région !

La remise des Trophées se fera par le Jury composé du CREPAQ, de l'ADEME, de la DRAAF et de la Région Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien financier de

et le parrainage de

SAME
LA CANTINE ANTI-GASPI
EN SERVICE TRAITEUR

"Nous récupérons les fruits et légumes non distribués encore consommables que la **Banque Alimentaire** ne peut pas distribuer aux associations d'aide alimentaire.
Nous transformons ensuite ces denrées dans le but de **créer de l'emploi** localement pour un **public éloigné de l'emploi**."
Service fait-maison, végétarien et 100% antigaspi (se trouvant au dernier maillon de la chaîne pour que les fruits et légumes soient consommés)

Tous nos buffets sont préparés en fonction des fruits et légumes que nous collectons ; nous pourrons vous communiquer le détail du buffet à J-5.







SAME
SNACKS SAINS & SOLIDAIRES

exemples de buffet

Toutes nos bouchées et boissons froides sont préparées en fonction des fruits et légumes que nous collectons ; nous vous donnons ici des exemples afin de vous donner une idée de notre style.
Nous pourrons vous communiquer le détail exact à J-5.

- foccacia broccoli parmesan, tomate séchée, feta
- pizza chèvre, ail des ours, asperges vertes, artichaut
- taboulé aux herbes, melon, grenade et feta
- salade de pâte aux poivrons rôtis
- salade césar revisité aux choux de bruxelles
- tarte poire chocolat
- moelleux à la mandarine

exemples de boissons

- eau aromatisée maison ——— BONBONNE 4 OU 5L
  - citron concombre gingembre
  - orange fraise sureau
  - citron passion gingembre
- bouteilles de jus ——— BOUTEILLE 75CL

Avec le soutien financier de

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

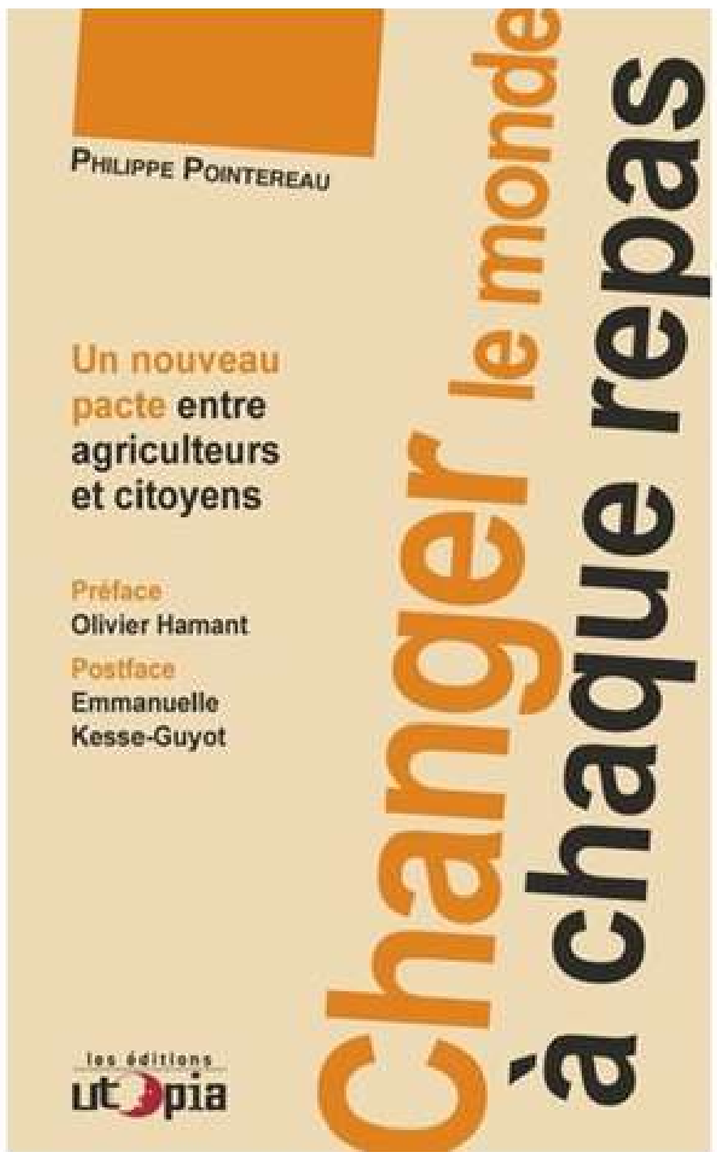
ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Région Nouvelle-Aquitaine

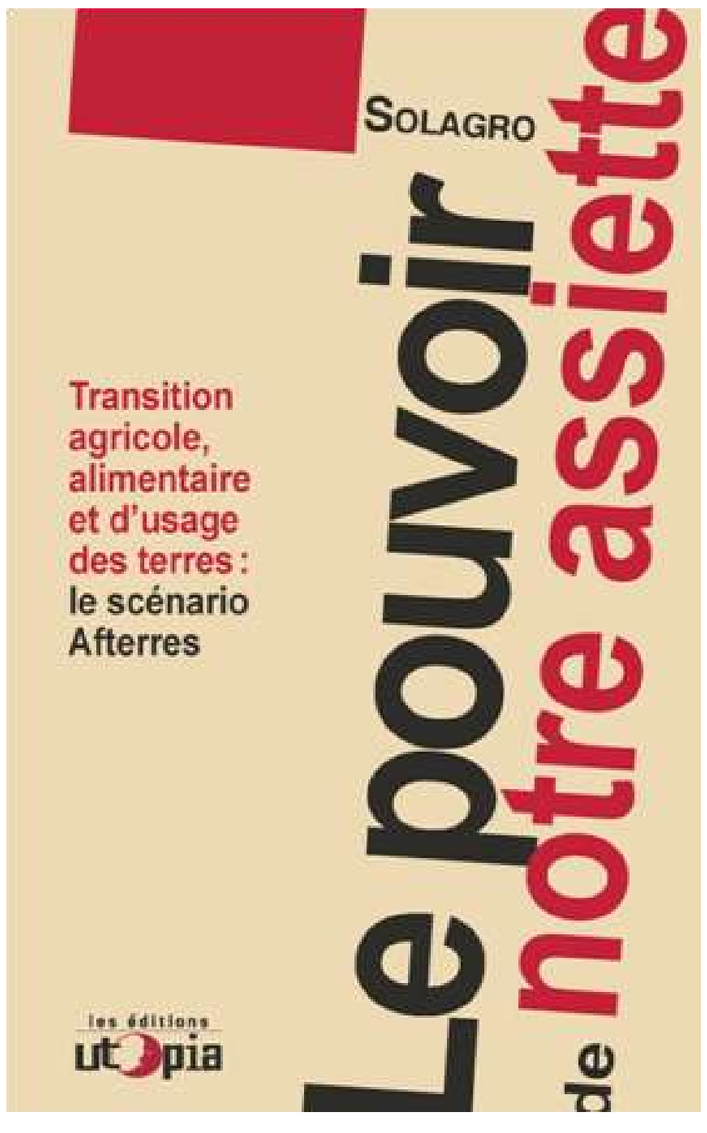
et le parrainage de

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

CHANGEONS LE MONDE À CHAQUE REPAS : LES RÉFÉRENCES



La transition de notre agriculture est souhaitable, indispensable et possible. Mais elle ne se fera pas sans une transition alimentaire, sans un nouveau rapprochement, un nouveau pacte, entre les agriculteurs et les consommateurs.
Ce livre témoigne de nombreuses expériences de terrain qui montrent par exemple que la sortie des pesticides est réalisable si les politiques publiques, les collectivités locales et les élus se mobilisent et si les consommateurs, dont c'est l'intérêt, sont au rendez-vous.
Il convient de privilégier les produits bio, locaux, de saison et de cuisiner plus végétal autant que possible. Notre santé, le climat, la biodiversité, les paysages et la saveur de nos aliments nous en seront reconnaissants.
Beaucoup d'initiatives voient le jour pour relocaliser les productions de nombreux fruits, légumes et légumineuses à graines, aujourd'hui largement importées. Mais des initiatives se développent également pour relancer certaines productions délaissées comme la châtaigne, le millet, le pistachier, l'amandier ou encore le maïs Grand Roux Basque utilisé dans l'alimentation humaine.
Des pratiques agroécologiques se déploient avec l'objectif de réduire, voire de se passer de l'usage des intrants chimiques, d'utiliser l'eau avec parcimonie pour irriguer, de maintenir des sols vivants, de mieux s'adapter au dérèglement climatique, de relancer les races locales plus rustiques.
Soit de faire avec la nature et pour la nature.
Philippe Pointereau est agronome et naturaliste, membre fondateur de Solagro et co-scénariste du scénario de transition agricole et alimentaire Afterres2050. Chercheur, il a participé à plusieurs programmes de recherche portant sur les liens entre pratiques alimentaires, pratiques agricoles, biodiversité et santé publique.



Peut-on à la fois nourrir les humains en améliorant leur santé, lutter contre le changement climatique, améliorer le revenu et la fonction des agriculteurs et pêcheurs, restaurer les écosystèmes, fournir de nouvelles productions et de nouveaux services, intégrer le bien-être animal, garantir la qualité des produits, offrir saveurs, terroirs et paysages ? Le tout en solidarité avec le reste du monde. La liste est longue des injonctions adressées à l'agriculture.
SOLAGRO propose une « Assiette Afterres » qui tente de concilier ces différents impératifs et constitue un cap vers lequel il faut tendre pour un avenir soutenable et possible.
Ce livre est le prolongement du scénario Afterres 2050, exercice de prospective portant sur le système agricole français - du champ à l'assiette - qui permet de poser les bases physiques du débat à ouvrir.
Il questionne les enjeux de notre alimentation. Il ne prétend pas couvrir ce vaste sujet de façon exhaustive, mais l'éclairer à partir des travaux menés par Solagro et quelques partenaires depuis dix ans. L'objectif est, à partir d'éléments factuels, d'analyser les impacts de différents régimes alimentaires et de voir vers lesquels il est souhaitable, voire indispensable d'évoluer pour préserver le climat, nos ressources naturelles et notre santé.

Avec le soutien financier de

et le parrainage de

CHANGEONS LE MONDE À CHAQUE REPAS : LES RÉFÉRENCES



« La cantine, c'est pas bon ! » Pour trop d'élèves, cette affirmation semble relever du présent de vérité générale. Après des années à travailler sur la question, l'un comme cuisiner en collectivité et l'autre comme sociologue, les auteurs de ce livre ont voulu qu'une autre cantine est possible.Cet ouvrage démonte dix idées reçues entendues régulièrement chez les élèves ou leurs parents, mais aussi dans les médias et parmi nombre de professionnels du secteur. De fait, les grands industriels de l'agro-alimentaires, les gestionnaires de marchés publics et les chefs de production des grandes cuisines centrales n'ont aucun intérêt à ce que la situation évolue. Ce petit livre montre qu'il est possible de bien cuisiner à la cantine, avec de bons produits, locaux, de saison et même « bio », sans élever le prix du repas.

Pierre-Yves Rommelaere est cuisinier au collège de Lézignan-Corbières. Il a commencé à travailler à 16 ans dans la restauration commerciale et a été chef pendant des années dans différents établissements du Sud de la France. Il a opté pour la restauration collective en 2007 et depuis, il fait partie des cuisiniers militants qui tentent de faire bouger les lignes en France.

éditions du croquant

Avec le soutien financier de

et le parrainage de

Le ciné débat des Assises



Ebullition

Réalisateur(s) : Diego GARCIA-VEGA Jaime DEZCALLAR
Année de sortie : 2025
Pays : Espagne
Production : Catorce Communication Fondation Daniel y Nina Carasso
Durée : 63 minutes
Langue(s) du film : Espagnol sous-titré français

Synopsis

À travers sept projets de restauration novateurs, de l'Espagne rurale dépeuplée aux centres-villes en pleine mutation, passant par les littoraux touristiques, le film dévoile les ingrédients clés d'une restauration durable. Une restauration dont l'impact sur la société s'étend bien au-delà de la table.
À une époque où de plus en plus de gens délaissent la cuisine maison et externalisent leurs repas, ces cuisiniers prennent conscience de leur responsabilité – et de l'opportunité – d'influencer le cours des choses. Le secteur de la restauration sera-t-il capable de mener ce nouveau changement historique ?

L'avis du comité de sélection

Le documentaire Ebullition traite de la restauration durable au travers de différents exemples en Espagne (Catalogne, Pays basque, Andalousie). Il met en avant les liens entre gastronomie, produits locaux et valorisation des territoires ainsi que le rôle de la restauration locale et durable. Il invite à réfléchir sur ce que signifie « bien manger » par des exemples d'initiatives très diverses (valorisation des produits locaux, circuits courts, cuisine agroécologique, mutualisation et solutions collectives, etc.). Dans des réflexions systémiques, il présente des alternatives concrètes et porteuses de sens pour améliorer notre alimentation et nos conditions de vie. Il s'agit d'un sujet qui est rarement traité au sein des sélections du festival, ce qui le rend d'autant plus pertinent. Les témoignages sont variés et mettent en lien cuisine, restauration et monde rural à travers un message positif et de belles images.

COORDONNÉ PAR LE COMITÉ FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE alimenterre.org festivalALIMENTERRE cfsi.bsky.social

AVEC LE SOUTIEN DE : En partenariat avec RÉPUBLIQUE FRANÇAISE AFD Biocoop Daniel & Nina Carasso FONDATION CRÉDIT COOPÉRATIF EQUITÉ PARTAGÉE Fondation LÉA NATURE JARDIN BIO olga Un présent pour l'avenir

EN PARTENARIAT AVEC : L'AVENTURE DU VIVANT 1% FOR THE PLANET

Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Afd, du fonds de dotation Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Crédit Coopératif, du fonds de dotation Equitée Partagée, de la Fondation Léa Nature et du Fonds Olga Triballat. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-AQuitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

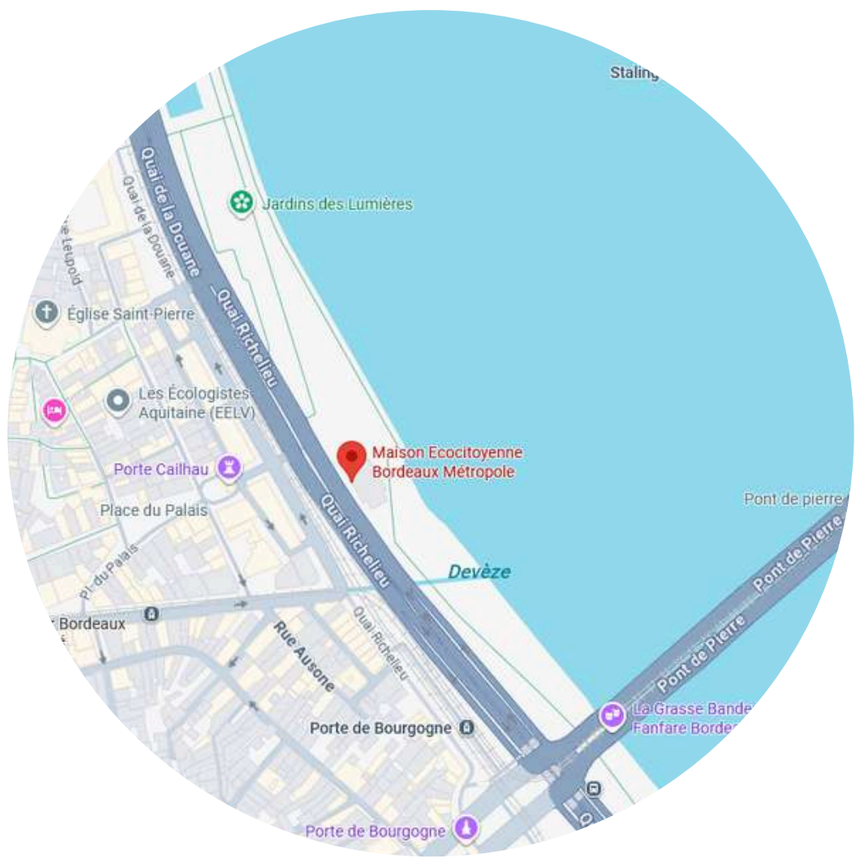
Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle - Aquitaine

INFOS PRATIQUES

Mercredi 18 Novembre 2026 de 9h à 19h

À La Maison Écocitoyenne Bordeaux Métropole
Quai Richelieu, 33000 Bordeaux





Arrêt Porte de Bourgogne

A / D / C

LE VÉLO par TBM

Parking Payant à proximité

Parc-Relais TBM Stalingrad à 4min à pied du tram A Stalingrad puis prendre la direction Hopital Pellegrin/ Haillan Rostand/Aéroport

Lieu accessible en fauteuil roulant

contact@crepaq.ong
05 35 54 26 97
www.crepaq.ong
www.reseau-regal-aquitaine.org

Avec le soutien financier de
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
ADEME AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
Région Nouvelle-Aquitaine
et le parrainage de
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT