

## Les 10 Candidats sélectionnés en résumé :



**Zéro-Gâchis** : Zéro-Gâchis accompagne les distributeurs dans l'amélioration de la gestion des produits en date courte. Grâce à un système intelligent pour étiqueter efficacement les produits et assurer leur traçabilité, ainsi qu'à un concept de rayon dédié en magasin et d'information sur internet pour booster les ventes des produits en date courte, Zéro-Gâchis parvient à diminuer de moitié les invendus de ses magasins partenaires.



**Zero-Gaspil' (Mille et Un repas)** : Zéro Gaspil' est une démarche visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires, professionnelles et médico-sociales. Cela consiste principalement en une réorganisation complète des self-services avec une suppression des lignes traditionnelles aux profits de blocs pour chaque partie du repas et de l'utilisation de la même assiette pour l'entrée puis le plat.



**Le chaînon manquant** : Deux fois par semaine, le Chaînon Manquant récupère auprès de boutiques traiteurs et super marchés parisiens des produits frais à distribuer le plus souvent dans les 24h. L'association s'est également spécialisée dans la gestion du gaspillage lors de grands événements. Le chaînon manquant est notamment célèbre pour sa collecte de nourriture pendant le tournoi de Roland Garros.



**L'A.N.D.E.S** : L'ANDES, en partenariat avec l'Etat, a créé dans les principaux marchés de gros des chantiers d'insertion qui récupèrent, trient, reconditionnent et distribuent des fruits et légumes aux principales associations de dons alimentaires en France. Le plus connu reste celui de Rungis : Le potager de Marianne, qui est aujourd'hui accompagné de ces petits frères à Perpignan, à Marseille et à Lille.



**L'hôpital du Mans** : Le service restauration du Centre Hospitalier du Mans (CHM) a mis en place un système de dons précurseur en France. 4 soirs par semaine, les dons alimentaires de l'Hôpital permettent de nourrir une quarantaine de personnes en état de grande précarité dont de nombreuses familles avec enfants.



**Moulinot** : L'entreprise est spécialisée dans le tri, la collecte et la valorisation des biodéchets dans la restauration. Chaque jour, les camions Moulinot récupèrent grâce à des bacs spéciaux les biodéchets et les transportent dans une usine de méthanisation et de compostage.



**Aux Goûts du jour** : « Aux Goûts du Jour » propose des ateliers et journées de formation sur l'ensemble des thèmes liés à l'alimentation et notamment le gaspillage alimentaire : ateliers sur le gaspillage et sur liens entre environnement et alimentation ; accompagnement d'établissements scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire au self et au sein de l'établissement; formation de chargés de prévention déchets et de professionnels à la réduction du gaspillage alimentaire.



**La tente des Glaneurs** : Chaque dimanche à la fin du Marché de Saint-Pierre à Caen, les bénévoles de la tente de Glaneurs récupèrent, auprès de commerçants partenaires, fruits, légumes et pains. Ils les trient, les reconditionnent et préparent des cabas pour les personnes et famille dans le besoin.



**OptiMiam** : OptiMiam une société qui a développé une application mobile du même nom permettant aux traiteurs d'avertir les utilisateurs de promotions sur des produits frais et périssables qui auraient du être jetés. « OptiMiam, c'est l'appli gourmande, bonne pour le portefeuille, bonne pour la planète ! »



**Les paniers de la mer** : Les Paniers de la Mer sont des ateliers de mareyage qui récupèrent une partie des invendus des principales criées de France. Le poisson y est conditionné par des salariés en réinsertion puis livré à des associations d'aide alimentaire en France.