

# ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION



Dijon · 22 septembre 2026

Économie circulaire et alimentation : redistribution,  
réemploi et valorisation des biodéchets



## Le réemploi des emballages : un nouvel outil de résilience pour les structures de production

Melchior DE ROQUEMAUREL





## NAISSANCE

# 2017

## MISSION

**Fédérer et sensibiliser les acteurs de BFC au réemploi des emballages et à la consigne.**



## ACTIONS

- Animation de réseau
- Mise à disposition de ressources
- Impulsion de nouvelles boucles de réemploi

## ADHÉRENTS

- Distributeurs
- Syndicats de gestion de déchets
- Opérateurs de lavage
- Producteurs
- Entreprises et particuliers

## PARTENAIRES



# Comment fonctionne le réemploi ?



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

1

**Accompagner**

Les structures — producteurs, restauration collective — dans la mise en place de la démarche.

2

**Collecter**

Mise en place d'un système de collecte des contenants réemployables.

3

**Trier, laver, remettre à disposition**

Des producteurs et des metteurs en marché.



# Quatre piliers, du sol jusqu'à l'emballage



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

1

**Sols & biologie**

2

**Diversification**

3

**Réduction des  
intrants**

4

**Réemploi des  
emballages**

*Mon sujet aujourd'hui*



## La consigne fidélise et verdit la pratique

- Pour un producteur qui vend en local, la consigne sert à deux choses : fidéliser sa clientèle, et affirmer une pratique plus verte.
- De nombreux producteurs l'ont déjà intégrée dans leur cycle — et ça fonctionne.

## Diversifier ses fournisseurs d'emballages

- Aujourd'hui, un producteur dépend généralement d'un seul fournisseur d'emballages neufs.
- Le réemploi ajoute une seconde source — sans éliminer le besoin d'emballages neufs.
- S'appuyer sur deux filières, c'est le même réflexe de résilience qu'un producteur applique déjà à ses intrants agricoles.



## La résilience, déjà à l'œuvre sur le territoire de BFC

100 000

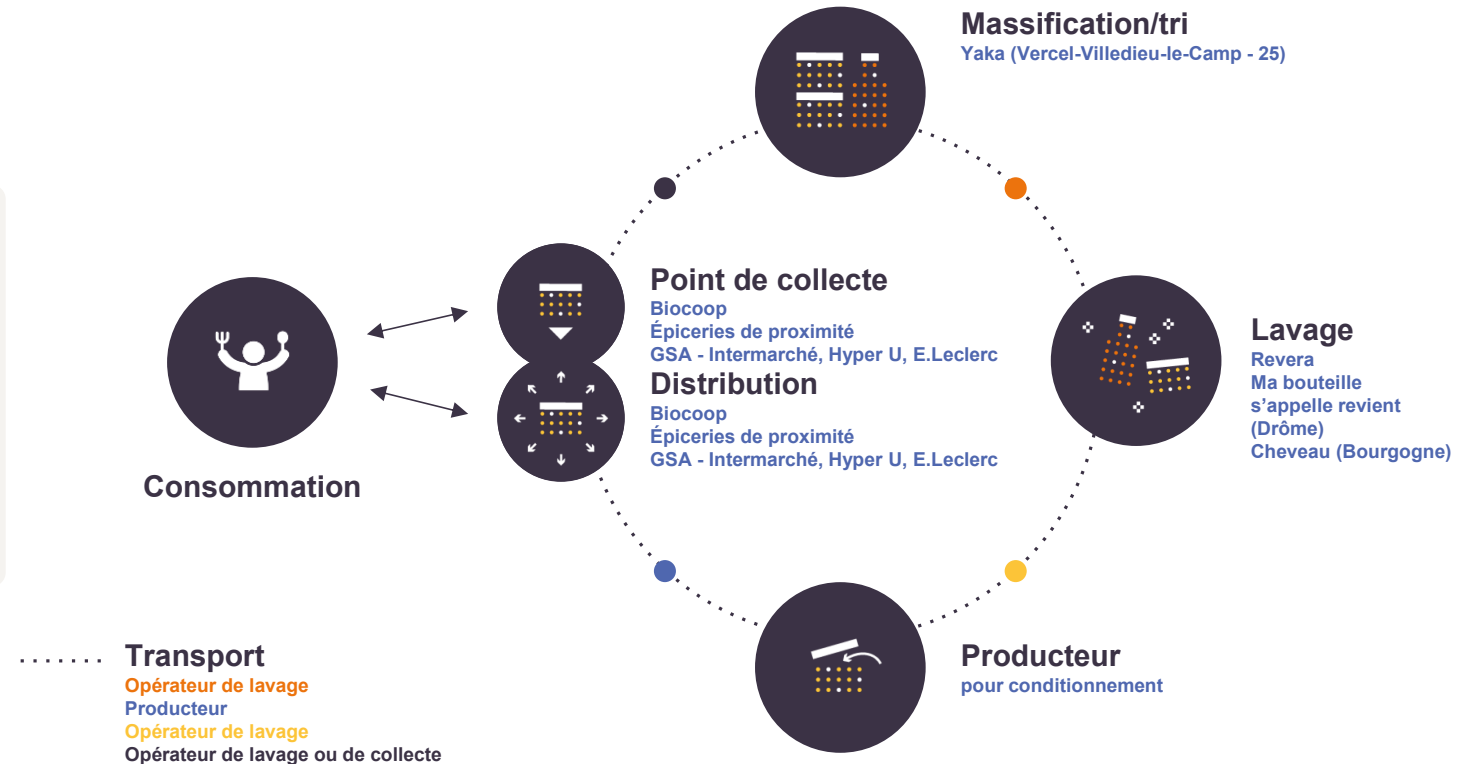
bouteilles collectées aujourd'hui

800 000

bouteilles visées à horizon 2030

France  
Consigne

Nouo est membre de ce consortium  
national d'opérateurs de réemploi





## Le restaurant municipal de Lons-le-Saunier

- Une cuisine centrale, un restaurant municipal et une légumerie bio, la SCIC Ensemble Bio et Jura mène ta boîte qui travaillent ensemble pour servir des repas bio en circuit court en contenants consignés.
- Livraison de repas en contenants réemployés et lavage internalisé

## Graine de Cantine : la collaboration, la clé

- Porté par Yaka avec un collectif large : associations, collectivités, professionnels de la restauration.
- Treize communes s'associent pour une cuisine coopérative centrale de 800 repas par jour.
- Le réemploi des contenants est intégré dès la conception, aux côtés du bio et des circuits courts avec Comtois Rends Moi

100

Repas livrés en réemploi par jour

800

repas par jour, cible du projet

13

Communes



# Ce qu'il faut retenir...



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

1

**Rien ne fonctionne en  
silo**

2

**Les collectivités sont  
un chaînon  
indispensable**

3

**Le frein n'est pas  
technique - il est  
logistique et  
organisationnel**

4

**L'agroécologie**

Intégrer la circularité de  
l'emballage pour protéger nos  
fillières





## JOYONS, la bouteille engagée

Marc ETCHEBERRIGARAY

*Président*





## **HOPHOPFOOD en ACTION :**

Transformez vos invendus en ressources solidaires

Marion BORDE BENOIT

*Responsable d'antenne Dijon BFC*



# Avant de recycler... **nourrir**



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

- **La redistribution alimentaire** : le premier maillon de l'économie circulaire



# Un aliment n'est pas un déchet



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

Quelle est la meilleure destination d'un aliment encore consommable ?



**NOURRIR**  
quelqu'un



**RECYCLER**  
la matière



**COMPOSTER**  
restituer à la terre



**JETER**  
le dernier recours

**La meilleure façon de valoriser un aliment est d'abord de le consommer.**



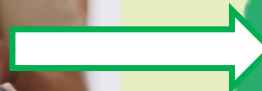
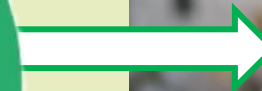
# Deux enjeux, un même territoire



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

Chaque jour, des **aliments encore consommables** ne trouvent pas preneur, tandis que de nombreuses personnes peinent à accéder à une alimentation de qualité.



## ÉVITER QU'UN ALIMENT CONSOMMABLE NE DEVIENNE UN DÉCHET

Nourrir  
Redistribuer



**HopHopFood** agit ici

Valoriser la matière organique  
compostage, méthanisation...  
En dernier recours : le déchet



# Des impacts concrets



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROECOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

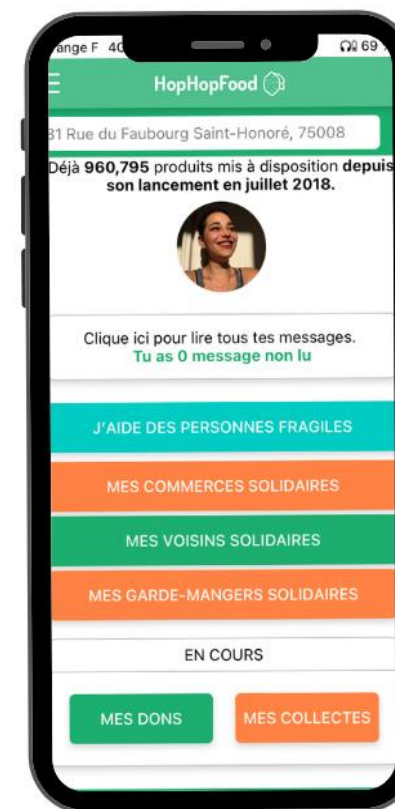
DIJON  
21>22  
SEPT 2026

## UNE SOLUTION DIGITALE UNIQUE Deux application intuitives

  
**Pour les  
donateurs**



 **Le Click  
& Collect  
SOLIDAIRE**  
en quelques secondes



  
**Pour les  
bénéficiaires**



# Des impacts concrets



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

## UNE SOLUTION DIGITALE UNIQUE Deux application intuitives



# Des impacts concrets



**Un même panier génère  
plusieurs bénéfices simultanément**



Des aliments sauvés  
du gaspillage



Des personnes qui  
mangent mieux



Des commerces  
engagés



Des émissions de  
CO2 évitées



Un territoire plus  
solidaire

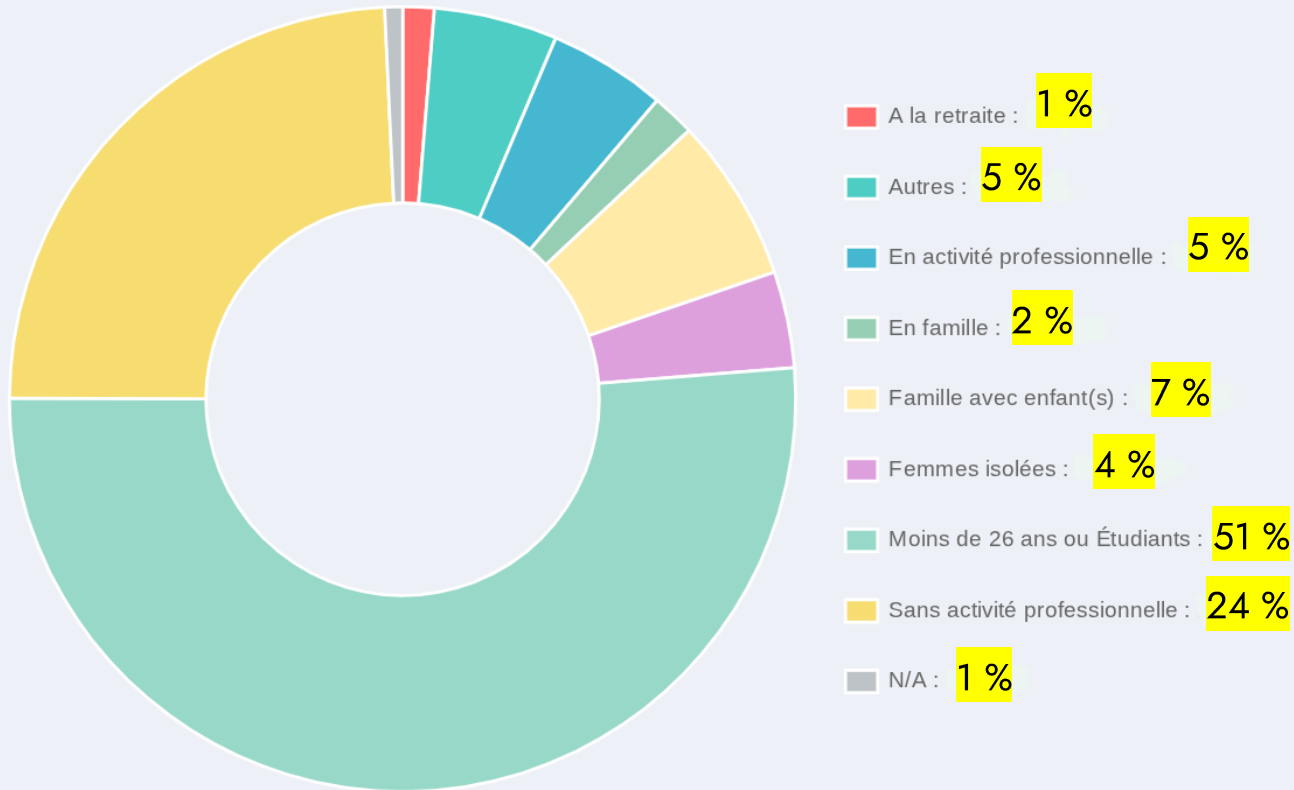


# Les résultats 2025



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026



**1,4 millions de paniers** offerts depuis les débuts

**115 000 paniers** offerts en 2025



Plus de **10 000 bénéficiaires** aidés



Plus de **1 000 commerces** qui nous ont rejoint depuis le lancement

Source : communication HopHopFood, juin 2026



# Une réponse territoriale



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21 > 22  
SEPT 2026



# Conclusion



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026



Pour HopHopFood, le meilleur recyclage d'un aliment reste... de le manger.





**MÉTROPOLE**  
**GRAND LYON**

## Valorisation organique des déchets alimentaires : essais et création de filière

Métropole de Lyon

Florent ARTHUR, chargé de mission agriculture

Benjamin VIGUIE, chef de projet filière de valorisation des biodéchets



# Contexte : mandature 2020-2026



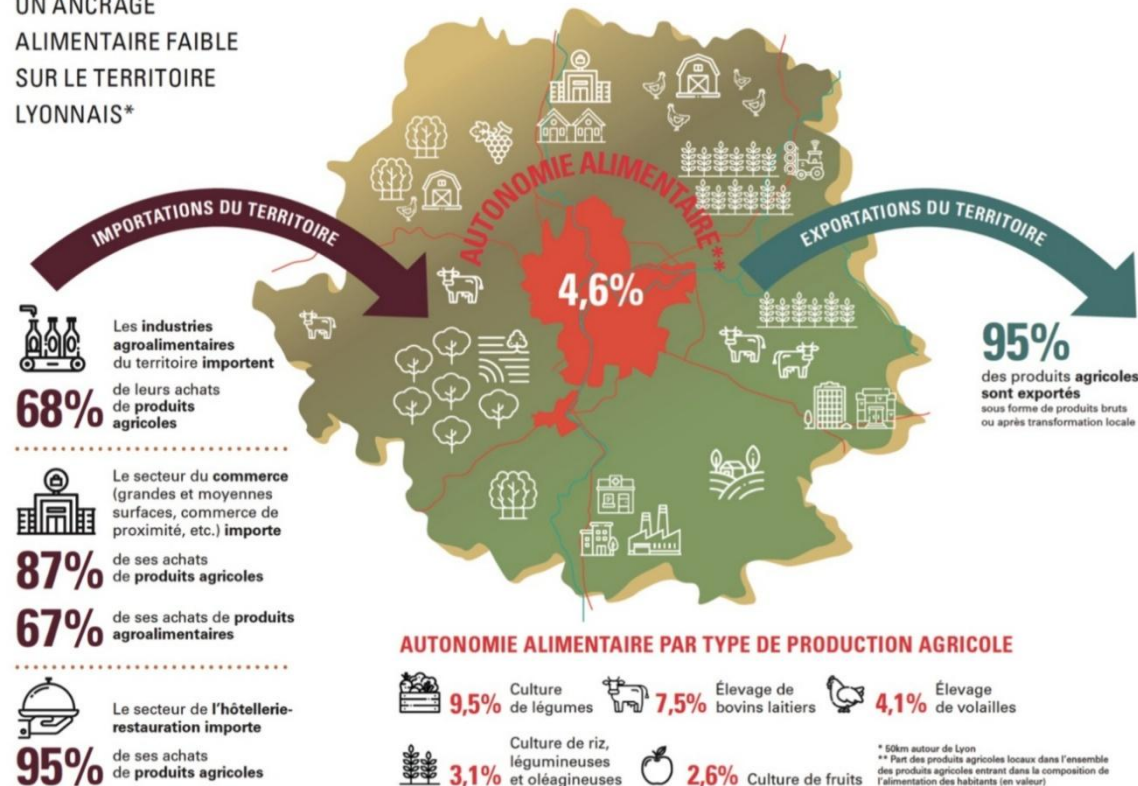
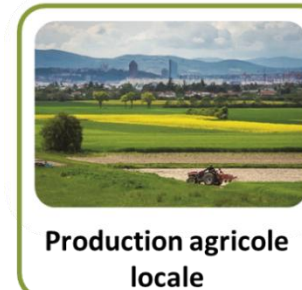
ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21 > 22  
SEPT 2026

## Un Projet Alimentaire Territorial (PATLy) et dans lequel s'inscrit la politique agricole métropolitaine

Axe 3 de la politique agricole : Développer l'agroécologie et l'agriculture biologique → Plan Bio (2023-2026)

UN ANCRAGE  
ALIMENTAIRE FAIBLE  
SUR LE TERRITOIRE  
LYONNAIS\*



Production agricole locale



Filières alimentaires de proximité



Restauration collective exemplaire



**PATLY**  
projet alimentaire du territoire lyonnais

Pratiques alimentaires saines et responsables



Justice alimentaire



# Contexte : mandature 2020-2026



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

## Politique Déchets :

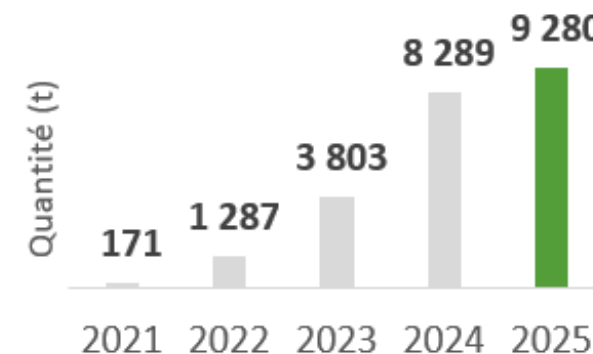
Déploiement d'une solution de collecte de tri à la source des déchets alimentaires avec traitement par compostage dès 2021

**Volume croissant de collecte des déchets alimentaires:** 2021-2025 : 22 831 T collectées

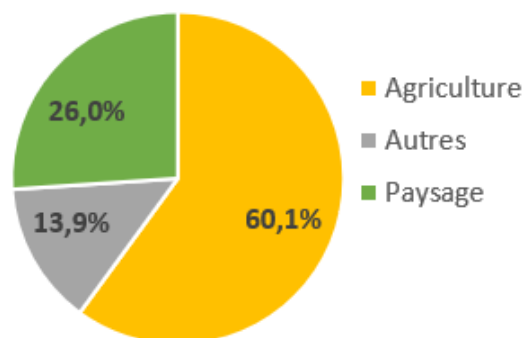
Exigence qualité et labellisation ASQA exigée au CCTP

## **Exutoires composts issus de la collecte des bornes à compost :**

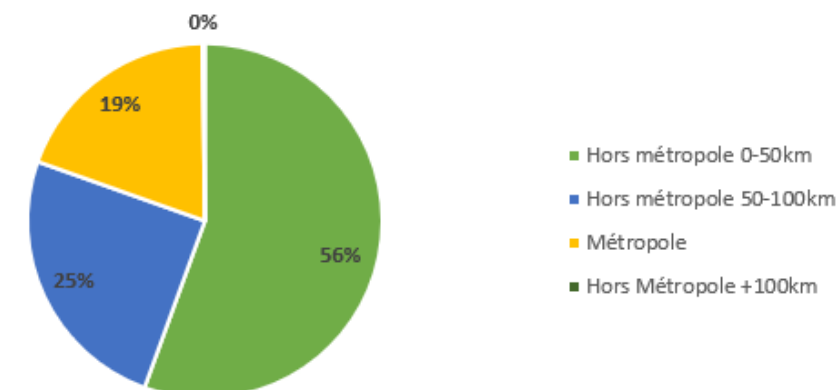
- Vente confiée aux prestataires de traitement (**de 2021 à 2025**) :



## **Exutoire final des composts produits**



## **Territorialisation des ventes**



Difficulté d'accès à la matière organique pour les agriculteurs notamment bio (moins d'élevage, augmentation du coût des produits du marché)

## Attentes des agriculteurs

- Qualité et caractéristiques du produit (=fiche produit)
- Accessibilité en termes de prix
- Coût du transport, logistique



# Expérimentations et projet de mise en visibilité du compost de déchets alimentaires



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21 > 22  
SEPT 2026

MÉTROPOLE

GRAND LYON

suivi par 2 agents  
(politiques déchets et agricole)

Marché public R&D pour **2 expérimentations** de l'utilisation compost de déchets alimentaires, sur 3 ans (2023-2026)

- En grandes cultures



- En maraîchage



Territoire pilote du **projet MONA** porté par la FNAB pour promouvoir et développer le compostage des matières organiques non agricoles (MONA) auprès des agriculteurs bio (2023 – 2025)



# Projet de valorisation des Matières Organiques non agricoles (MONA)



|           | Niveau national                                                                                                                                                                                                                                                                      | Niveau local                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Objectifs | <ul style="list-style-type: none"><li>- Expertise sur les réglementations (tri à la source, installation de traitement...)</li><li>- Accompagnement par des groupes d'expert</li><li>- Mobiliser/impliquer les agriculteurs bio dans le compostage de déchets alimentaires</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tisser du liens entre agriculteurs, collectivités : mise en relation Métropole/ agriculteurs intéressés</li><li>- Donner à voir les compost produits, ses propriétés, conditions d'utilisation / rassurer et faire connaître</li></ul> |



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

**Fait au niveau local:**

- Enquête auprès des agriculteurs
- Constitution d'un groupe d'agriculteurs bio intéressés (tout type de production)
- Visites de plateformes de compostage (Racine, Les Alchimistes)
- Plaquette sur l'utilisation du compost en ferme AB
- Webinaire RITTMO « intérêt et utilisation agronomique du compost de déchets alimentaires »

**Bénéfices:**

- Dynamique nationale, échanges, apports du groupe expert qui ont fait monter en compétences le milieu agricole
- Un projet formalisé avec des temps et personnes dédiées
- Une mise en visibilité des produits et des acteurs territoriaux
- A permis de contribuer à la création d'un GIEE « fertilité des sols »



# Objectifs des expérimentations en grandes cultures et maraichage



## Objectifs

- **Étudier la valeur agronomique du compost** sur plusieurs cultures et dans différentes conditions, selon différents process de fabrication et niveaux de maturité du compost,
- **Comparer les composts à des engrais organiques** utilisés en bio aujourd'hui et dresser un bilan économique de leur utilisation
- **Communiquer auprès des acteurs agricoles locaux** sur la qualité et la valeur agronomique de ce compost afin de fiabiliser une filière locale de valorisation

## 2 volets

- Grandes cultures (céréales à paille)
  - Témoin : aucun fertilisant ;
  - Compost DALIM Racine jeune (3 mois)
  - Compost DALIM Alchimistes jeune (3 mois) ;
  - Fientes de volailles
- Maraichage (test sous serre + plein champs)
  - Comparaison de plusieurs composts DALIM de chez Racines et Alchimistes avec
  - Compost de DV,
  - Fumier bovin

→ Livrable commun (Grandes cultures, Maraichage) de communication finalisé en été 2026



# Résultats des expérimentations en grandes cultures et maraichage



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

## Maraichage :

- Agronomique :
  - Pas d'effet dépressif sur les cultures
  - Effet fertilisation en début de culture
  - Effet amendant observé
- Économique :
  - Difficulté à établir un scénario simplifié (volatilité des prix de vente et diversité des contextes de production) quant au rapport coût épandage/bénéfice en lien avec le gain de rendement
- Rendement
  - Équivalent à l'engrais en bouchon sur tomates, courges et carottes
  - Gain sur courgette et chou-fleur
- Sol :
  - Amélioration du stockage de carbone en augmentant le taux de matière organique.
  - Amélioration de l'infiltration de l'eau et de la fertilité chimique du sol



# Résultats des expérimentations en grandes cultures et maraichage

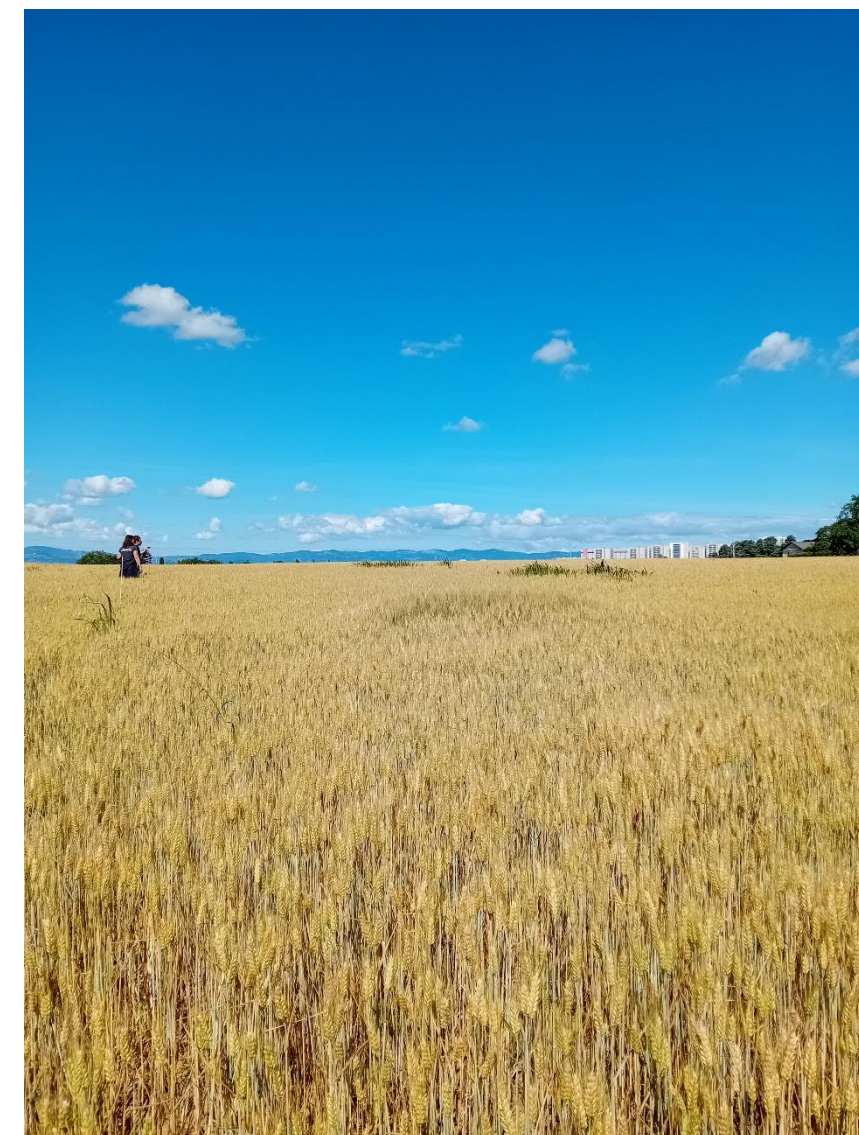


ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21 > 22  
SEPT 2026

## Grandes cultures :

- Produits :
  - Les normes pour les effluents classiques (fumier de volaille) ne semblent pas toujours respectées
  - Pas de différences significatives avec les autres effluents mais augmentation du nombre de vers de terre
- Économique :
  - Cout de la fertilisation similaire au fumier de volaille
  - Besoin d'améliorer le rendement de 10 qtx pour amortir l'investissement l'année n
  - Avoir une vision coût global : compost = ↘ coût Phosphore, Potasse
- Rendement : les différents effluents augmentent les rendements comparés au témoin sans azote : + 5 à 7 quintaux par hectare
- Carbone dans le sol : Augmentation du stockage sur 30 ans



# Économie circulaire et alimentation : redistribution, réemploi et valorisation des biodéchets



ASSISES TERRITORIALES DE  
L'AGROÉCOLOGIE ET DE  
L'ALIMENTATION

DIJON  
21 > 22  
SEPT 2026

## Merci !

