



CONTEXTE

Biodéchets des OMR

134 kg/hab/an

Cibles :

- Cantines scolaires

Pilote :

- Les communes

La réglementation considère que la responsabilité du producteur de déchets commence avant même que le déchet ne soit produit.

Toute établissement public produit des déchets. S'engager dans une démarche de prévention du gaspillage alimentaire permet de **réduire son impact sur l'environnement** tout en réalisant des **économies** et en renvoyant **une image positive** de l'établissement. En complément aux actions de préventions, le don de denrées alimentaires aux plus démunis constitue un levier essentiel dans lutte contre la précarité.



PARTENAIRES ET RELAIS PRESENTIS



Mais aussi :

- **Associations investies dans le don de denrées alimentaires**



OBJECTIFS

EN QUELQUES MOTS :

- Inciter les convives et le personnel à modifier leurs habitudes pour réduire les déchets produits en restauration collective et dans le cadre privé
- Valoriser les restes en distribution encore consommable pour ceux qui sont dans le besoin

EN CHIFFRES :

- **10** actions engagées avec des cantines scolaires et associations **par an**
- **10** cantines scolaires déclarant avoir adopté au moins une bonne pratique **par an**
- **30 t** de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs accompagnés

ARTICULATION AVEC D'AUTRES PLANS ET PROGRAMMES :

Démarches globales de développement durable en établissement scolaire (éco-école, agenda 21 scolaire...) ou collectif (démarche de responsabilité sociétale ou d'éco-exemplarité de la structure publique)



ET CONCRETEMENT, COMMENT METTRE EN PLACE L'ACTION ?

En **SENSIBILISANT** :

- Sensibiliser le personnel de cuisine et la direction en rappelant les obligations réglementaires
- Sensibiliser les convives via des actions de communication et des ateliers ludiques pouvant être organisé par le corps professoral ou les responsables de vie scolaire.

En accompagnant la mise en œuvre d'un **PLAN D'ACTIONS**

- Soutenir techniquement et logistiquement les actions mises en place notamment en favorisant les circuits courts
- Réduire le grammage de référence des commandes de nourriture pour mieux l'adapter à l'appétit des convives
- Introduire des clauses de réduction du gaspillage dans les marchés publics de restauration scolaire

En **FACILITANT** le don de denrées alimentaires à ceux dans le besoin

- Permettre aux associations (Restos du cœur, Secours populaire...) et/ou aux banques alimentaires de récupérer les restes en distribution en fin de service afin de les mettre à disposition des populations dans le besoin.



CALENDRIER PREVISIONNEL

2021	2022	2023	2024	2025	2026
	Lancement de l'action	Poursuite de l'action	Poursuite de l'action	Poursuite de l'action	Poursuite de l'action

✓ MOYENS

MOYENS HUMAINS : 0,4 ETP

BUDGET ALLOUE : 14 400 € (en ETP exclusivement)

MOYENS MATERIELS :

- Boîte à outils diagnostic Optigede (<https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-grand-public>)



RÉSULTATS ET SUIVI

Pour mesurer les IMPACTS du programme

- Ratio par convive du gaspillage alimentaire dans les restaurants accompagnés par an

Pour mesurer l'ACTIVITE du programme

- Nombre d'actions de sensibilisation par an
- Nombre de personnes sensibilisées par an
- Nombre de restaurants collectifs engagés par an
- Budget hors ETP alloué par an
- ETP alloués par an



RETOURS D'EXPERIENCE

DES EXEMPLES POUR S'INSPIRER

Fiches optigede :

- Mise en place d'un système de commande à la composante par restaurant avec une facturation à la ligne, Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan
- Action « gaspimètre de pain » au collège, Sycotom du Loire Beconnais et Ses Environs
- Opération « zéro biodéchet », Cité scolaire Genevoix-Signoret, Bressuire
- Compostage autonome au collège des Etangs, Syndicat Mixte du Pays de Sarrebourg

Ressources Elcimai

- Affaire G36866 (Léa Bontemps) : Campagnes de pesées dans les collèges de l'Oise et élaboration d'un plan d'action.

FACTEURS DE REUSSITE

- Impliquer tous les acteurs et leur donner du temps pour implanter le changement
- Veiller à construire des démarches permettant aux acteurs d'être autonomes rapidement
- Pérenniser l'action dans le temps
- Réinvestir les gains réalisés dans la qualité des aliments
- Faire des liens avec l'alimentation durable (jardins partagés, cultures municipales biologiques...) et avec le don