Forum pour les professionnels de la restauration collective

Ca du Grand Angoulême

Auteur :

25, Boulevard Besson Bey
Bp 357
16000 Angoulême
Voir le site internet
Fabien Catalot
f.catalot@grandangouleme.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans la continuité du PLP (achèvement en février 2016) et dans le cadre du PLPDMA, GrandAngoulême poursuit ses actions d'accompagnement des professionnels de son territoire. Plus particulièrement, cette action est orientée vers les professionnels de la restauration collective scolaire (niveau primaire à ce stade). Cette action s'inscrit dans le contexte de la mise en œuvre de la Redevance Spéciale pour les établissements publics du territoire. Il s'agit d'une installation progressive, 20% par an sur 5 ans à compter de 2015. Le levier financier est donc important.

L'action consiste en :

- un temps d'échanges entre professionnels
- une visite de site de compostage

La journée s'articule autour de la gestion des bio-déchets avec des interventions de professionnels de la restauration collective et des représentants d'entreprises privées.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Faire un point réglementaire sur les bio-déchets
- Echanger sur les techniques de traitement in situ
- Mettre en avant les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Permettre la naissance d'un réseau de professionnels

Résultats quantitatifs

- 40 personnes inscrites
- 25 personnes présentes
- 5 intervenants

Résultats qualitatifs

Pour la collectivité :

- Amélioration de l’image du service Prévention des déchets auprès d’un public ciblé
- Renforcement des liens entre collectivités et acteurs du territoire

Pour les participants :

- Renforcement des connaissances sur :
    - l’aspect réglementaire
    - l’aspect financier
    - la démarche globale de gestion des bio-déchets
    - les solutions de traitement

- Prise de conscience de la faisabilité du traitement in situ
- Prise de conscience du volume de l’enjeu financier du traitement in situ et de la réduction du gaspillage alimentaire
- Bon niveau de satisfaction des participants sur le déroulement de la journée

MISE EN OEUVRE

Planning

Préparation

Octobre 2015 : Validation politique du projet

Octobre 2015 – Février 2016 : Diagnostic territorial sectoriel

Mars 2016 : Lancement de la phase opérationnelle

- Recherches:
    - du lieu
    - de sites de compostage à visiter
        - détermination d’un lieu exemple déjà démarré
        - validation de principe avec le gestionnaire du site (élu)
        - organisation des conditions matérielles de la visite
    - d’intervenants
        - recherche de site exemplaire
        - préparation des supports avec les intervenants
        - coordination des interventions

- Rédaction du déroulement de la journée avec validation politique du programme
- Identification du public cible
- Préparation, signature et envoi du courrier d’invitation
- Suivi des réponses

Mars – Avril 2016

- Organisation logistique de la journée
    - Salle de réunion (petit-déjeuner d’accueil)
    - Matériels de diffusion
    - Repas du midi organisé dans et par le restaurant collectif (cantine scolaire) du lieu de visite (lieu et pris en charge par l’organisateur)
    - Déplacements

Avril – Mai 2016

- Préparation des documents de la rencontre :
  - Badges
  - Attestation de présence
  - Feuille d'émargement

25 mai 2016 : Journée de rencontre

Suites

Préparation d'une nouvelle journée de rencontre pour :

- Faire le bilan un an après
- Ouverture à d'autres acteurs de la restauration collective

Moyens humains

En interne

Fonction	Temps de préparation	Temps de réalisation
Animatrice Prévention	686h	10h
Responsable Prévention	56h	10h
Directeur du service DM	10h	10h
Elu en charge des DM	5h	10h
Cabinet du Président	3h	1h
Service communication	non mobilisé	2h
TOTAL	**760h**	**43h**

En externe

Fonction	Temps de préparation	Temps de réalisation
Intervenants (gestionnaires)	25h	20h (temps homme cumulé)
Intervenant élu	7h	5h
Intervenants privés	7h	5h
TOTAL	**39h**	**30h**

Moyens financiers

Très faibles besoins :

- Intervenants non rémunérés
- Coût du repas :
  - Café d'accueil : 80€
  - Déjeuner : 224€

Moyens techniques

- Salle de réunion
- Matériel de vidéo projection
- Lieu du déjeuner

Partenaires mobilisés

- Grégory Plasseraud - Mairie de La Couronne - Gestionnaire de la cuisine centrale
- Daniel Baud-Berthier - Mairie de Fléac - Responsable Restauration
- Alain Burlier - Président du SIRS de Ruelle-sur-Touvre et L'Isle d'Espagnac
- David Petitet - Directeur de la société Papeterie Moderne de Limoges
- Frédéric Fontannaud - FCSE Environnement
- Thibault De Maillard - Papeterie Alamigeon

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Reproductible sur tout autre territoire.

Remarque : la mise en œuvre de la Redevance Spéciale progressive pour les établissements publics concomitamment à la réalisation de la journée de rencontre a été un facteur important de réalisation.

Difficultés rencontrées

Pas d'originalité particulière mais des spécificités :

- Intervenants professionnels locaux du secteur de la restauration
- Repas du midi pris dans un restaurant scolaire
- Visite d'un site en fonctionnement

Recommandations éventuelles

- Ne pas positionner le service Prévention des déchets comme expert mais comme organe ressource et d'animation.
- Ne pas négliger le diagnostic : rencontrer les professionnels et participants potentiels en amont de la journée d'échanges est un levier fort de l'adhésion.
- Prendre le temps de rencontrer physiquement les différents acteurs du projet.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | HOTELLERIE RESTAURATION | EMPLOYE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine WENISCH

sandrine.wenisch@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine