CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Accompagnement des restaurants scolaires sur le gaspillage alimentaire

Agglomératiion du Bocage Bressuirais

Auteur :

27 boulevard du Colonel Aubry

79304 Bressuire cedex

Voir le site internet

Mathilde Poncet

mathilde.poncet@agglo2b.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'Agglo2b accompagne chaque année un restaurant scolaire et 1 à 2 écoles concernées, sur un projet de réduction du gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire
- Réduction des OMr et des biodéchets
- Amélioration de la qualité des repas

Résultats quantitatifs

2016-2017: Ecoles primaires Rhéas et Chachon et le prestataire JM restauration

2017-2018: Le Breuil Bernard et sa cuisine familiale

2018-2019: la cuisine centrale de Terves et l'école de St Porchaire et de Terves

2020 - 2021: la cuisines centrale de Terves et l'école de Jules Ferry, la cuisine centrale de la Chapelle st Laurent

Résultats qualitatifs

- Difficilement appréciable

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action consiste en une première prise de contact et une sensibilisation des gestionnaires à la réduction du gaspillage alimentaire, puis, l'organisation d'un diagnostic par une session de pesées sur 8 jours (méthodologie ADEME), une restitution des résultats et une proposition de pistes d'actions et des animations en classe et depuis peu un accompagnement vers une labellisation "Mon restaurant responsable".

Planning

Le planning est adapté selon la disponibilité du gestionnaire et des professeurs.

Moyens humains

- Responsable de la prévention déchet
- 2 animateurs de l'association Sèvre-environnement

Moyens financiers

- 2020: 5000 €

Moyens techniques

- Ordinateur, bacs, balances, gachimètres à pain, outils pédagogiques

Partenaires mobilisés

- Elus, personnel de cuisine, professeurs des écoles, élèves, parents d'élèves

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- La motivation du gestionnaire et/ ou de l'élu

Difficultés rencontrées

- Impliquer le gestionaire et le personnel sur le long terme et les rendre autonomes dans leur démarche (très variable)

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CARACTERISATION DES DECHETS | DIAGNOSTIC DECHETS | BIODECHET

Dernière actualisation

Avril 2020

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