

---

## Diffuser les pratiques de l’approvisionnement durable en restauration collective

---

### EVOLIS 23

Auteur :

les Grandes Fougères

23300 Noth

[Voir le site internet](#)

Caroline Chambraud

[caroline.chambraud@evolis23.fr](mailto:caroline.chambraud@evolis23.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

### CONTEXTE



Dans le cadre de la mise en place du programme d’action Zéro Déchet Zéro Gaspillage, Evolis 23 a mobilisé les services du CPIE des Pays Creusois pour accompagner des collectivités dans la réalisation d’actions visant à augmenter l’approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

- Augmenter l’approvisionnement en produit locaux
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Accompagner le personnel des cuisines à des changements de pratiques

#### Résultats quantitatifs

- 4 communes se sont engagées sur ce projet

#### Résultats qualitatifs

##### Mise en place d’actions pour les communes engagées

- Suite aux diagnostics réalisés en 2018 et aux ateliers thématiques, chaque collectivité a pu mettre en place des actions en réponse aux besoins exprimés.
- Ces actions portent sur une augmentation de l’approvisionnement en produits locaux et de qualité ; sur une amélioration des liens entre les acteurs de la restauration collective ; sur l’implication des enseignants, des élèves et des parents d’élèves.

##### Augmentation de produits locaux et de qualité dans les approvisionnements

- Chaque commune a augmenté sa part de produits locaux et de qualité, avec une réflexion sur des marges de progression sur certains aliments : poissons, laitages, fruits...
- La plupart des communes mène également une démarche pour intégrer des produits d’entretien

sains pour la santé et l'environnement, en accord avec la réglementation et les règles d'hygiène.

#### Actions dédiées à la réduction du gaspillage alimentaire :

- Les diagnostics ont révélé des leviers différents selon les communes : choix des approvisionnements, information aux convives, lien avec les enseignements, amélioration de la coordination entre commandes et préparation.
- Les actions déployées ont dû impacter le grammage par convive, déjà faible en début de projet, au regard des moyennes nationales.
- Une pesée en fin de projet aurait pu apporter des données concrètes sur la réduction du gaspillage alimentaire, dans la limite d'analyse qu'amène un cadre différent entre deux pesées.

#### Démarche de réduction des bio déchets :

- Une information sur le compostage, sur les éléments que l'on peut incorporer, et un rappel des missions d'accompagnement d'EVOLIS 23, ont permis de réduire la quantité de bio déchets.
- Une caractérisation des bio déchets n'a pas été proposée du fait de la charge de travail supplémentaire pour les cantinières. Cependant l'évolution des pratiques montre un détournement de flux vers le composteur.
- Au-delà des bio déchets, les communes ont interpellé leurs fournisseurs à propos des emballages en cartons, afin que ceux-ci les récupèrent quand c'est possible.

## **MISE EN OEUVRE**

### **Description de l'action**

Année 1 :

- recherche de communes souhaitant s'engager
- constitution de groupe projet

Année 2 :

- Réalisation de diagnostic
- Préconisation d'actions
- Rencontre et échanges de pratiques entre le personnel des différents établissements

Année 3 :

- Mise en place des actions

### **Planning**

Année 1 : 2017

Année 2 : 2018

Année 3 : 2019

### **Moyens humains**

- Animation de l'action par le CPIE
- Groupe de travail par établissement (parents, élus, personnel de la commune et enseignant)
- Groupe de travail global

### **Moyens financiers**

Coût de l'opération : 9 400 € (prestation du CPIE des Pays Creusois)

### **Moyens techniques**

CPIE des Pays Creusois

## Partenaires mobilisés

Communauté de communes

Communes

Presse

Groupement d'agriculteur

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Dès 2017, une forte motivation des partenaires a été visible sur cette action.

Les enfants des communes engagées ont également suivi des animations sur le gaspillage alimentaire à l'école.

Ce projet doit être porté par la commune mais également par l'équipe enseignante afin que le projet soit global.

---

### Mots clés

ACHAT DURABLE | COLLECTE DES DECHETS | ACHETEURS | COLLECTIVITES LOCALES | GESTION COLLECTIVE | CONSOMMATION DURABLE | CAMPAGNE DE MESURE | DIAGNOSTIC DECHETS | BIODECHET | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

### Dernière actualisation

Mars 2020

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Laurent JARRY

[laurent.jarry@ademe.fr](mailto:laurent.jarry@ademe.fr)

Direction régionale Nouvelle  
Aquitaine