



Accompagnement des restaurants scolaires de la RIVED dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sievd

15, Rue des Hautes Bornes
www.sievd.fr

LIMOUZIN

Carole
Ile-de-France
carole.limouzin@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu tant écologique qu'économique et social dont la lutte s'est renforcée notamment dans la loi relative à la transition énergétique pour une croissance verte.

Celle-ci engage résolument les collectivités territoriales sur le chemin de la réduction des déchets en leur imposant notamment la mise en place, avant le 1er septembre 2016, d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont elles assurent la gestion. Cette mesure concerne tout particulièrement les nombreux restaurants scolaires des communes.

Forte de constat, la RIVED a souhaité accompagner les communes de son territoire dans le cadre de son programme local de prévention. Pour cela, elle propose un accompagnement méthodologique à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Il s'agit de former les services de restauration des collectivités à la connaissance de leur service (cuisine centrale, liaison froide, régie, DSP...), à la mesure du gaspillage, puis à l'analyse des résultats et enfin à l'élaboration d'un plan d'actions de réduction du gaspillage alimentaire sur un restaurant scolaire pilote. Une fois la méthodologie acquise, les collectivités sont autonomes et peuvent à tout moment généraliser l'action sur l'ensemble de leurs établissements de restauration collective.

L'accompagnement, réalisé par un association spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, est composé de :

- Une formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Un accompagnement à la réalisation d'une mesure du gaspillage
- Une présentation des résultats et une aide à réflexion sur le plan d'actions

Cette action ayant aussi vocation à sensibiliser les convives comme premier acteur de la démarche, la Régie propose, en complément de la démarche, la représentation d'une pièce de spectacle à destination des enfants des restaurants scolaires. (spectacle "Gachis Bouzouk" de Pile Poil Cie)

Résultats quantitatifs:

Quatre des dix communes de la RIVED se sont engagées dans le dispositif pour l'année 2017. et ont pu bénéficier de l'accompagnement complet et notamment des mesures permettant d'établir. Sur les restaurants pilotes audités, un niveau de gaspillage moyen de 142g/convive et par repas a été estimé.

Résultats qualitatifs :

Les formations et temps d'échanges autour du gaspillage alimentaire entre services dédiés à la restauration scolaire ont nourri des débats riches et ont fait émerger un consensus sur la nécessité d'agir en faveur de la réduction de ce gaspillage.

Les pistes d'amélioration envisagées par les agents des services restaurations des communes n'ont pas concernées uniquement la qualité de la nourriture servie mais aussi la qualité de l'encadrement proposé à l'enfant. Une grande attention a été portée au cadre dans lequel se déroule la pause méridienne, autre facteur important dans l'identification des sources du gaspillage.

MISE EN OEUVRE

Planning:

- Janvier/février 2017 : élaboration de l'appel à projet et du contenu de l'accompagnement
- Mars 2017 : Adoption de l'appel à projet par le CA de la RIVED
- Avril à juin 2017 : Diffusion de l'Appel à Projets, rencontres avec les services restaurations, signature des conventions avec les villes engagées.
- Septembre/octobre 2017 : Organisation des formations
- Novembre 2017 : réalisation des mesures du gaspillage (Pesées)
- Décembre 2017 : présentation des résultats et réflexion sur le plan d'action
- 2018 : mise en oeuvre du plan d'actions et réalisation de pesée de contrôle/suivi

Année principale de réalisation:

2017

Page

Moyens humains :

- Les responsables de la restauration ou des cuisines centrales
- Les agents d'office
- Les animateurs
- Les convives
- chargé de mission de la RIVED
- Association spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (De mon assiette à notre planète)

Moyens financiers :

- prestation de l'association pour l'accompagnement : 6 000 €HT
- spectacle de sensibilisation pour les enfants (4 représentations) : 6 000 €HT

Moyens techniques :

- Installation de tables pour le tri des restes de repas
- Balances

Partenaires mobilisés :

- Animateurs de la pause méridienne pour l'organisation de la pesée
- Les services déchets et environnements des villes concernées
- Les services de restauration scolaire

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action est reproductible.

Difficultés rencontrées :

Il s'agit ici d'accompagner la collectivité en fournissant la méthode et non de réaliser le diagnostic à leur place. De cette manière, on favorise l'autonomie des services afin qu'ils puissent généraliser eux-mêmes la démarche à l'ensemble de leurs établissements.

Recommandations éventuelles:

Il est nécessaire d'accompagner les collectivités et de former les agents afin de créer un réel

consensus et favoriser l'appropriation de la démarches par les différents services.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.

