



Diagnostic gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

SICTOM du Sud-Gironde

5 Rue Marcel Paul

Za de Dumès

<http://sictomsudgironde.fr/>

SANCHEZ

Hélène

Nouvelle Aquitaine

helene.sanchez@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets, l'USSGETOM souhaite réduire les déchets organiques dans la restauration collective en deux étapes :

- diagnostic gaspillage alimentaire et mise en place d'actions,
- mise en place d'une aire de compostage.

L'accompagnement auprès de la structure s'effectue en différentes étapes :

- ETAPE 1 : MISE EN PLACE D'UNE EQUIPE PROJET

Pour une implication totale, toutes les personnes concernées sont réunies : chef d'établissement, gestionnaire, responsable et personnel de cuisine, enseignants, élèves, nutritionniste, parents d'élèves, élu(s) référent(s), chargée de mission prévention des déchets de l'USSGETOM, etc.

- ETAPE 2 : DIAGNOSTIC

La chargée de mission intervient sur un repas pour réaliser :

oLa pesée des déchets de restes de préparation de repas et de restes de repas en conservant les habitudes,

oL'analyse des produits locaux et biologiques sur ce repas.

- **ETAPE 3 : BILAN DU DIAGNOSTIC**

Réunion de l'équipe projet pour analyser les résultats des pesées et rechercher de solutions pour limiter le gaspillage alimentaire et favoriser l'introduction des produits locaux et/ou biologiques dans les repas.

- **ETAPE 4 : COMMUNICATION ET SENSIBILISATION DES UTILISATEURS DU SELF**

Mise en œuvre d'une autre journée suite à la mise en place des actions : « Repas sans gaspillage » (même menu que lors de la première pesée) avec de nouvelles pesées, et un « Repas 100% produits locaux et / ou biologiques »

- **ETAPE 5 : BILAN ET PERSPECTIVES :**

Présentation des résultats de la journée « repas sans gaspillage » et « repas 100% local et / ou bio » à l'équipe projet et choix des actions à pérenniser.

- **ETAPE 6 : SENSIBILISATION DU PERSONNEL ET COMMUNICATION AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE** pour adopter les gestes choisis.

- **ETAPE 7 : MISE EN PLACE D'UNE AIRE DE COMPOSTAGE**

Pour traiter les bio-déchets restants, une proposition d'aire de compostage est effectuée.

L'intervention dans les établissements s'effectue entre une et plusieurs journées selon la taille et les objectifs que souhaitent atteindre l'établissement : réduction uniquement, réduction et communication avec propositions d'actions ou réduction / communication / propositions d'actions / recherche de solutions pour les déchets organiques restants.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif est de diminuer les déchets organiques produit par l'établissement de manière éducative.

Résultats quantitatifs:

9 établissements accompagnés en 2014 :

- 1 collège
- 2 lycées
- 6 écoles maternelles et primaires

Résultats qualitatifs :

Adhésion de plus en plus d'établissements à cette démarche

Partenariat avec le Conseil régional en cours pour uniformiser l'intervention dans les lycées.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Accompagnements se font au fil de l'eau et des demandes

Année principale de réalisation:

2013

Moyens humains :

Temps passé par diagnostic par la chargée de mission Prévention des Déchets :

- 1,5 jour pour les pesées
- 1 jour de bilan
- 1,5 jour de réunion du comité de pilotage
- 3 jours de sensibilisation et communication (chiffre évolutif selon les envies de l'établissement)

Moyens financiers :

Aucun

Moyens techniques :

Peson

Partenaires mobilisés :

Etablissements

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Ensemble des établissements et surtout les restaurants

Difficultés rencontrées :

-

Recommandations éventuelles:

Page

La constitution d'une équipe projet qui valide l'ensemble des étapes et des actions qui seront menées est primordiale.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[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.