



Forum pour les professionnels de la restauration collective

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Ca du Grand Angoulême

25, Boulevard Besson Bey
Bp 357

WENISCH

Sandrine

Nouvelle Aquitaine

sandrine.wenisch@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, , EMPLOYE, PREVENTION DES DECHETS, BIODECHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

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 RÉSULTATS

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

Année principale de réalisation:

2015

Moyens humains :

| 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 |
| 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

Facteurs de réussite :

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.

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.