Réduire le gaspillage alimentaire des restaurants scolaires en prestation de service

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Conseil départemental de la Mayenne
39 rue Mazagran
BP 1429
https://www.lamayenne.fr/

AW
admin
ADEME
alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé ADMINISTRATION PUBLIQUE, CAMPAGNE D'INFORMATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le Département de la Mayenne, labellisé fin 2014, par le Ministère de l'écologie, « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » a pour objectif de développer dans les restaurants scolaires des communes des opérations « stop au gaspillage alimentaire ». Or, bon nombre de communes délèguent la réalisation des repas à des prestataires privés. Des pratiques bien ancrées mais non obligatoires, comme le respect des quantités recommandées par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), gênèrent du gaspillage.

Parce que le gaspillage alimentaire représente des enjeux financiers importants (~3 000 €/an pour une restauration de 100 repas/jour) et que les économies permettent de favoriser l'achat local, il apparaît prioritaire de travailler sur cette thématique.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Les services du Conseil départemental ont travaillé durant l'année 2016 avec les territoires du Bocage Mayennais, du Pays de Craon et de Mayenne Communauté pour expérimenter des pratiques différentes, allant de la sensibilisation des enfants à la réduction des quantités livrées.

L'aboutissement de ce travail s'est concrétisé par l'élaboration d'un guide pour les collectivités et une rencontre départementale avec les différents acteurs.

Les restaurants scolaires pilotes sont toujours suivis par les collectivités.

Résultats quantitatifs:

Ajustement des quantités livrées pour l'ensemble des sites suivis

Résultats qualitatifs :

Mobilisation des communes sur cette thématique, qui s'est concrétisé par la mise en place d'actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire sur le terrain. Par contre, les collectivités ne sont pas encore prêtes à modifier leur cahier des charges pour aller vers un approvisionnement local.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Début des pesées et des actions par les communautés de communes : septembre 2016

Réunion avec les collectivités : février 2017

Année principale de réalisation:

2017

Moyens humains :

Pilotage : animateur du programme TZDZG

Animations : 3 animatrices des territoires pilotes, Synergies

Moyens financiers :

Création du guide : 1 117 € TTC

Partenaires moblisés :

Communes, Communautés de communes, association Synergies

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action est reproductible dans toutes les collectivités

Difficultés rencontrées :

Cette action est originale car elle s'adresse aux collectivités en prestation de service, ce qui a été peu fait jusqu'ici.

Recommandations éventuelles:

Il est important d'identifier en amont des communes volontaires et d'associer les prestataires dès le début de la démarche.

Type de programme :
Territoires zéro déchet

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.