Réduction du gaspillage alimentaire et alimentation durable dans les écoles

Syndicat Mixte Centre Nord Atlantique

Auteur :

Maison des Services Intercommunaux
9,rue de l'Eglise
44170 Nozay
Voir le site internet
Myriam Nicot
coordination.prevention@smcna.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de l'appel à projet 1000 écoles et projets contre le gaspillage alimentaire, le SMCNA et ses 5 communautés de communes membres ont souhaité cibler l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire.

Principe retenu :

former les différents acteurs pour créer une culture commune
permettre à chaque restaurant scolaire d'être autonome et de pouvoir créer son propre plan d'action :

2 cycles de formation ont été proposés pour toucher un maximum de restaurants scolaires

former les animateurs prévention pour impulser une dynamique et mobiliser les restaurants scolaires dans la durée

Un accompagnement méthodologique a été instauré sur le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement durable. La première étape est de mettre en place l'ensemble des formations/sensibilisations et ce double accompagnement par les prestataires du marché dans les restaurants scolaires pilotes. Lors de cette phase, il est prévu de former les animateurs sur la méthode d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire.

Dans un 2è temps, les animateurs accompagneront les restaurants scolaires des autres communes, en autonomie. Un 2è cycle des mêmes formations et sensibilisation sera proposé.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

– Lutter contre le gaspillage alimentaire, pour l'approvisionnement durable en formant les acteurs en lien avec la restauration scolaire, et en accompagnant les équipes de cuisine pour mettre en place des actions limitant le gaspillage alimentaire et pour certains, tester les approvisionnements agricoles du territoire.

– Toucher un maximum d'acteurs possibles en lien avec la restauration.

Résultats quantitatifs

- 196 agents formés

- 27 communes ont répondu présentes à la sensibilisation des élus

Pesées en cours de réalisation

Résultats qualitatifs

- développerment des échanges entre les différents corps de métiers

MISE EN OEUVRE

Planning

Sensibilisations relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

– Pour les élus le 17 mai 2017 et le 21 février 2018

– Pour le personnel de salle, le personnel de service ou de restauration, les agents des sociétés de restauration, sur les principaux enjeux et un buffet ZDZG afin de montrer l'exemple. L'objectif est d'associer un maximum d'acteurs différents comme les écoles, les animateurs péri-scolaires, les animateurs des centres de loisirs et les parents d'élèves. Ces sensibilisations ont eu lieu le 29 novembre 2017 et le 21 février 2018

Formations

– Pour les animateurs prévention des déchets les 3 et 17 octobre 2017

– Pour le personnel de cuisine sur la réduction du gaspillage alimentaire afin qu'ils soient capables de monter leur propre plan de réduction du gaspillage les 11 et 18 octobre 2017, et les 18 et 25 avril 2018

– Pour les animateurs péri-scolaires afin qu'ils puissent concevoir des animations sur le thème du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable le 20 décembre 2017 et le 20 février 2018, puis le 18 et 25 avril 2018

– Pour le personnel de salle sur le goût et l'apprentissage alimentaire les 13 et 20 décembre 2017, et le 28 mars et 11 avril 2018

– Pour les enseignants : présentation des liens entre environnement, production agricole, santé, alimentation, citoyenneté et gaspillage alimentaire, le 6 juin 2018

– Pour les équipes de cuisine : techniques culinaires sur la cuisine évolutive et alternative les 24 et 31 janvier 2018, puis les 28 mars et 4 avril 2018

– Sur l'accompagnement et la rédaction des marchés publics pour pouvoir introduire des actions et des critères pour réduire le gaspillage alimentaire et d'autres en faveur de l'alimentation durable, le 20 octobre 2017 et le 22 mars 2018

Mutualisation des approvisionnements durables

En parallèle, certains restaurants scolaires ont complété la démarche avec un accompagnement par le Gab44 sur la mise en place d'approvisionnements durables.

Moyens humains

1 coordinatrice prévention

4 postes d'animation-prévention

Moyens financiers

Budget : 66 979 euros

Aide de l'Ademe : 750 euros/école

Moyens techniques

5 boites à outils pour faciliter les pesées (blouses, charlottes, balances, affiches, etc)

Partenaires mobilisés

Gab 44

Aux Gouts du jour

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération tout à fait reproductible

Difficultés rencontrées

Former tous les acteurs de la chaîne

Recommandations éventuelles

Bien connaître les spécificités du fonctionnement de chaque restaurant scolaire

---

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | ENSEIGNANTS | ECOEXEMPLARITE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Novembre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Florence VEILLET

florence.veillet@ademe.fr

Direction régionale Pays de la Loire