

## Don alimentaire depuis les restaurants scolaires

### Ville de Rennes



Auteur :

Place de la Mairie

35000 Rennes

[Voir le site internet](#)

Typhaine Herre

[t.herre@ville-rennes.fr](mailto:t.herre@ville-rennes.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



### CONTEXTE



La Ville de Rennes lance en 2016 un Plan Alimentaire Durable pour sa restauration collective.

2 grands objectifs à atteindre en 2020 : 40% de denrées durables (dont au moins 20% de bio) et une baisse de 50% du gaspillage alimentaire pour la restauration scolaire.

Plus de 10 000 repas sont produits chaque jour pour les 48 restaurants scolaires municipaux, soit entre 4 et 6 tonnes de denrées par jour. Un diagnostic réalisé en 2016 a évalué à 22% la part de gaspillage alimentaire.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Les repas des scolaires sont produits à la Cuisine centrale municipale et livrés en barquettes en liaison froide. Ainsi, plus de 2000 barquettes (entre 8 et 10 parts) sont réparties chaque jour dans les écoles et nombreuses finissaient à la poubelle.

Outre la baisse du gaspillage alimentaire, l'objectif principal fût de donner une dimension éthique et plus de valeur aux repas produits par les agents. Ce fût aussi l'opportunité de développer l'accessibilité à une alimentation durable et équilibrée, ainsi que de sensibiliser les agents et les enfants sur le non-sens du gaspillage alimentaire.

#### Résultats quantitatifs

En 2019, 2028 barquettes (8 parts adultes/barquette), 2441 parts de fromages, 552 yaourts et 1056 fruits ont été donnés au Foyer Saint-Benoît-Labre (hébergement d'urgence) et à l'Épicerie gratuite de l'Université Rennes 2.

Le don quotidien participe à la baisse d'environ 20% du gaspillage alimentaire des restaurants scolaires.

#### Résultats qualitatifs

- Forte implication des agents

- Connaissance plus précise des acteurs de l'aide alimentaire
- Création d'un réseau solide de don qu'il est possible d'activer rapidement.

Ces 3 points se sont révélés très importants durant la crise sanitaire car nous avons pu ainsi être très réactifs : malgré la fermeture soudaine des restaurants collectifs (repas déjà livrés, commandes de denrées reçues), rien n'a été jeté, tout a été donné.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

Définition d'un protocole et d'une logistique de don des barquettes non ouvertes et non remises en température depuis des restaurants scolaires vers des associations d'aide alimentaire.

### Planning

2017 : étude de gisement des barquettes restantes (non ouvertes et non remises en température) dans tous les restaurants scolaires (21 écoles/48 produisaient 70% du gaspillage)

Janv-juin 2018 : expérimentation du don depuis 2 écoles vers un Foyer Jeunes Travailleurs. Cela a permis de définir un protocole et une logistique de don simple, respectant bien sûr les règles d'hygiène et sécurité, et facilement duplicables.

Janvier 2019 : validation de la démarche par le Conseil municipal puis lancement d'une logistique de don quotidien depuis 10 écoles vers 2 associations d'aide alimentaire.

Septembre 2019 : renouvellement du don

Mars-mai 2020 : Crise sanitaire et fermeture des restaurants collectifs : Tout est donné

Septembre 2020 : Extension du don à 13 écoles vers 4 associations.

### Moyens humains

Une coordinatrice

Des agents de restauration des écoles engagées + des agents de la cuisine centrale

Des bénévoles ou salariés d'associations (collecte, distribution, cuisine)

### Moyens financiers

10000€ de la DRAAF Bretagne pour l'expérimentation de 6 mois.

Achats de 12 boîtes isothermes (35€/pièce) et 24 plaques eutectiques (6€/pièce) mises à disposition des associations.

### Partenaires mobilisés

Services en interne (Restauration, éducation, action sociale)

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

- Intégrer les agents très en amont
- Trouver une logistique interne qui ne soit pas une surcharge de travail pour les agents

### Difficultés rencontrées

- Sensibilisation des associations aux règles HACCP pour bien les respecter
- Logistique adaptée au fonctionnement de l'association (bénévoles)

### Recommandations éventuelles

Comme nombreuses restaurations, la Ville de Rennes souhaite supprimer les barquettes jetables au profit de contenants lavables : quid de la poursuite du don ?

## Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | OPERATION PILOTE

## Dernière actualisation

Octobre 2020

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Marie-Emilie Mollaret

[marie-emilie.mollaret@ademe.fr](mailto:marie-emilie.mollaret@ademe.fr)

Direction régionale Bretagne