

---

## La Table de "RAB" pour lutter contre le gâchis alimentaire

---

### Communauté de Communes Coeur Côte Fleurie



12 Rue Robert Fossorier  
Bp 30086  
14803 Deauville

[Voir le site internet](#)

Patrick Alleaume  
[p.alleaume@wanadoo.fr](mailto:p.alleaume@wanadoo.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



---

### CONTEXTE

L'objectif est de réduire les déchets alimentaires liés aux plateaux trop remplis et l'adapter à l'appétit de chacun.

Pour cela l'idée est de mettre en place une « TABLE de RAB » permettant aux élèves deux actions.

1. Diminuer la ration de légumes au service par assiette.
2. Pouvoir se resservir en légumes s'ils ont encore faim sur un autre poste de distribution.
3. Déposer les produits frais emballés ou les fruits sur une table réfrigérée lorsqu'ils se rendent compte qu'ils ne vont pas les manger.
4. Pouvoir se servir s'ils ont encore faim dans les produits frais déposés par leurs camarades
5. L'évaluation se fait dans le cadre de pesées régulières des déchets dans le cadre de la table de tri.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Réduire les déchets alimentaires en adaptant au plus proche le grammage de l'assiette et l'appétit des jeunes demi-pensionnaires

#### Résultats quantitatifs

La période de COVID n'a pas permis une étude durable mais les pesées vont reprendre

#### Résultats qualitatifs

Bonne prise de conscience des élèves qui ont appris à ne pas abuser de la proposition et qui sont globalement sensibles à la recherche du zéro déchets

### MISE EN OEUVRE

#### Description de l'action

Une table combiné mixte Chaud-froid a été mise en place au self.

Au passage au self les élèves reçoivent un grammage minimum et peuvent se resservir s'ils ont encore faim. Pour cela l'assiette doit être finie.

Si en cours de repas, ils s'aperçoivent qu'ils ne pourront pas manger leur laitage ou dessert emballé, ils peuvent le déposer sur la partie froide qui sera à disposition des camarades

## Planning

- Mise en oeuvre sur l'année scolaire 2019-2020 puis lorsque les conditions sanitaires le permettront.

## Moyens humains

- Equipe du service de restauration
- Equipe de surveillance et d'entretien du self
- Enseignants

## Moyens financiers

cout total de l'opération: 4 138 €

## Moyens techniques

- Equipementier de restauration

## Partenaires mobilisés

- Société de restauration

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

La bonne réactivité des élèves et la diminution des déchets

### Difficultés rencontrées

Situation sanitaire

---

## Mots clés

ECONOMIE DE LA FONCTIONNALITE | COLLECTE DES DECHETS | POINT D'APPORT VOLONTAIRE | ENSEIGNANTS | ASSOCIATIONS | ECOEXEMPLARITE | GESTION COLLECTIVE | DIAGNOSTIC DECHETS | CAMPAGNE D'INFORMATION

## Dernière actualisation

Novembre 2020

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Vincent DESGRANGES  
[vincent.desgranges@ademe.fr](mailto:vincent.desgranges@ademe.fr)  
Direction régionale Normandie