EPARC et Banques Alimentaires

expérience exemplaire

EPARC

Auteur :

49, rue des Claveries

49124 Saint-Barthélemy d'Anjou

Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'EPARC est un établissement de restauration scolaire créé par la Ville d'Angers, dont la mission est de nourrir les enfants et de contribuer à leur bien-être et à leur éveil dans les écoles maternelles et élémentaires et les accueils de loisirs de la ville d'Angers.

En janvier 2008, l'EPARC a signé une convention avec la Banque Alimentaire du Maine et Loire, afin de collecter dans 5 établissements scolaires les produits laitiers non consommés (non ouverts).

Aujourd'hui cette collecte est étendue à 13 établissements et concerne également les fruits non consommés et les gâteaux emballés.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Valoriser les aliments non consommés par les enfants en les redistribuant à la Banque Alimentaire,

- Sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage et à la solidarité.

Résultats quantitatifs

En moyenne, 10 à 20 kg d'aliments sont récupérés par semaine dans chaque établissement, soit environ 120 à 240 kg par semaine, ou encore environ **4 à 8 tonnes par an** (sur la base de 36 semaines). Ainsi la Banque Alimentaire évalue l'économie réalisée sur l'achat de denrées alimentaires pour les familles bénéficiant de l'appui de la Banque alimentaire entre **10 000 et 20 000 € par an** (sur la base de 36 semaines).

Résultats qualitatifs

Prise de conscience par les enfants des quantités d'aliments non consommés ainsi que de l'aide apportée par la Banque Alimentaire aux familles bénéficiant de ces aliments.

Tous les aliments non consommés ne pouvant être redistribués à la Banque Alimentaire, les enfants prennent conscience de l'intérêt de réduire le gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning

A la fin de chaque repas les fruits, yaourts, fromages ou gâteaux emballés non consommés sont récupérés. Les enfants savent qu'ils ne seront pas jetés mais rangés en chambre froide pour être servis à d'autres personnes par le biais de la Banque Alimentaire.

En effet le personnel de restauration (serveuses) et les surveillants (employés par la ville d'Angers qui prennent en charge les enfants après la classe et les encadrent le temps du repas et de la récréation) expliquent régulièrement le principe de la collecte et sensibilisent les élèves au gaspillage alimentaire en tenant compte des âges, des écoles et des modes de services.

Ensuite le personnel de la restauration stocke quotidiennement ce surplus de produits en chambre froide (voir photo), afin qu'ils soient collectés chaque semaine par le camion de la banque alimentaire.

Moyens humains

Le personnel de restauration et les surveillants présents lors des repas expliquent régulièrement le fonctionnement.

Moyens financiers

Pas de moyens financiers en particulier

Moyens techniques

L'EPARC veille à ce que les produits récupérés soient stockés à bonne température.

La collecte a lieu chaque lundi et jeudi par un camion frigorifique de la banque alimentaire.

Partenaires mobilisés

Partenariat entre l'EPARC et la Banque Alimentaire du Maine et Loire.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération reproductible dans d'autres établissements scolaires, que le service de restauration soit assuré par le service public ou une entreprise privée.

Difficultés rencontrées

Sans objet

Recommandations éventuelles

Sans objet

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | COOPERATION LOCALE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions