



## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

### CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

---

#### **Syndicat mixte du Pays du Mans**

40 rue de la Galère  
<http://www.paysdumans.fr/>

SAPSI  
Admin  
ADEME  
[tma.drupal@ademe.fr](mailto:tma.drupal@ademe.fr)

Mots-clés: Espace privé MENAGE, , EMPLOYE, PREVENTION DES DECHETS, BIODECHET,,  
ORDURES MENAGERES RESIDUELLES, CENTRE DE TRI, CONTENEUR

### CONTEXTE

---

#### Description du contexte de l'action:

Département du Maine-et-Loire, le Syndicat Mixte du Pays du Mans a pour objectif de promouvoir la prévention des déchets et de sensibiliser les citoyens à la réduction des déchets. Dans ce cadre, le Syndicat Mixte du Pays du Mans a financé un projet de sensibilisation des enseignants et des élèves des écoles de la région. Le projet consiste à organiser des ateliers de sensibilisation aux déchets et à la réduction des déchets, ainsi qu'à installer des composteurs dans les écoles. Le projet est financé par le Syndicat Mixte du Pays du Mans et le Département du Maine-et-Loire.

### OBJECTIFS ET RÉSULTATS

---

#### Objectifs généraux:

Organiser des sessions de formation en partenariat avec le Cnfpt

#### Résultats quantitatifs:

4 sessions de formation en partenariat avec le Cnfpt  
14 enseignants participant aux campagnes de mesures du gaspillage alimentaire (Plus de 2 tonnes de déchets évités)  
1 école installera prochainement un composteur (500 rationnaires jours)  
6 ateliers culinaires organisés sur l'art d'accommoder les restes

#### Résultats qualitatifs :

Création d'un réseau de restaurateurs locaux de la région qui participe à la lutte contre le gaspillage  
Appropriation de la thématique par certains enseignants et animateurs du temps périscolaire  
Soutien de l'éducation nationale  
Page

Des élus et partenaires fortement intéressés par cette thématique « consensuelle » (de bon sens)  
Un bon relais avec la presse écrite et la radio  
Création d'une charte graphique pour les restaurants scolaires  
Des liens réalisés entre la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le compostage et le

## MISE EN OEUVRE

---

### Planning:

Réunion territoriale du 10 octobre 2012 : présentation des enjeux, de la démarche et de la  
Rencontre territoriale du 23 janvier 2013 : 3 restaurants scolaires testent la méthodologie  
Premiers ateliers culinaires tout publics  
Participations à l'opération 18 septembre 2013 : retours d'expérience entre les 10 restaurants  
Restaurants scolaires octobre 2013 : présentation des résultats et de la démarche à 10 nouveaux

### Année principale de réalisation:

2012

### Moyens humains :

20 animateurs de l'ESPP (25% ETP enfants (5-11 ans), par les restaurants scolaires et enseignants

### Moyens financiers :

Temps agents – Prestations ou défraiement des cuisiniers – mises à dispositions de locaux

### Moyens techniques :

Régulation de l'usage des ateliers personnes – seaux – salles et matériel de

### Partenaires mobilisés :

Education nationale (conseiller pédagogique EDD et enseignants) – élus locaux et agents – cuisiniers

## VALORISATION

---

### Facteurs de réussite :

à voir avec le Cnft régional et les acteurs locaux

### Difficultés rencontrées :

Page

Calendrier des formations à venir en amont sur la thématique des circuits courts et de la

### Recommandations éventuelles:

Trouver des personnes relais à former pour des projets autonomes et pérennes.

Les agents de restauration sont souvent débordés et déjà occupés par des documents administratifs, attention à simplifier au maximum les tableaux de saisies.

Type de programme :  
Programme Local de Prévention

**DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®**

---

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

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

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.