Accompagnement de collectivités et traiteurs vers des réceptions éco-exemplaires

Syndicat mixte d'étude pour l'élimination des déchets

Auteur :

32, boulevard Dupleix
29196 QUIMPER
Voir le site internet
Audrey Le Duigou
audrey.leduigou@symeed29.bzh

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SYMEED29 accompagne les collectivités du Finistère dans leurs actions en cohérence avec les objectifs fixés par le plan régional de gestion et de prévention des déchets. Le syndicat fournit un véritable appui à ses adhérents grâce à la mutualisation d'outils de communication et d'actions de prévention, à l'animation du réseau d'acteurs territoriaux et à une réflexion permanente sur l'optimisation des coûts et des filières de traitement et de recyclage. Son rôle est également d'élaborer et de mettre en oeuvre des projets pilotes, ainsi que de réaliser toute étude utile à la réflexion de ses adhérents.

Sur volonté politique et sur demande des agents des collectivités, le SYMEED29 décide en 2019 de travailler sur l'éco-exemplarité des réceptions organisées par les acteurs publics. Un projet se structure et porte le nom "Vers une réception éco-exemplaire" afin d'accompagner 5 collectivités et 4 traiteurs volontaires sur plusieurs mois.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'éco-exemplarité d'un événement est une démarche globale et transversale qui répond à divers enjeux :

Un enjeu environnemental :

- Réduire sa production de déchets, améliorer la qualité du tri sélectif,
- Consommer mieux : moins de viande, mais de meilleure qualité, provenance locale des produits, produits frais et pourquoi pas issus de l'agriculture biologique si l'offre locale le permet,
- Limiter le gaspillage des ressources alimentaires en modifiant ses habitudes : meilleure planification, nouvelles recettes, réutilisation de mets non consommés.

Un enjeu sociétal :

- Apporter de la convivialité à sa prestation, Offrir du plaisir aux convives par la dégustation de mets,
- Favoriser le don alimentaire en se rapprochant d'une association locale.

Un enjeu économique :

- Assurer une juste rémunération des acteurs locaux (commerçants, artisans, maraîchers, agriculteurs, poissonniers, etc.) et de ce fait, la pérennité des circuits courts,
- Mettre en avant son savoir faire culinaire,
- Vendre ses prestations.

MISE EN OEUVRE

Planning

1. Constituer un groupe de travail et recrutement d'un prestataire
2. Événement : rencontre technique "s'engager pour une restauration événementielle durable"
3. Lancement de l'appel à projet visant à recruter des binômes traiteurs/collectivités
4. Etat des lieux chez les traiteurs
5. Analyse de leurs pratiques lors d'une réception
6. Préconisations et plan d'actions
7. Formation des organisateurs publics

    1. Comment préparer un plan d'action zéro déchet zéro gaspillage
    2. Réduire et valoriser le gaspillage alimentaire
    3. Eco-concevoir un événement
    4. Enjeux de la commande publique responsable

8. Formation des traiteurs

    1. Réduire le gaspillage alimentaire
    2.

Développer une offre de restauration durable

3.

Valoriser son engagement à travers une stratégie de communication environnementale

9.

Création de fiches guides qui permettront l’essaimage et l’appropriation du projet par d’autres structures

10.

Réunions de bilan du projet

Moyens humains

- Pilotage de l'action : Chargée de mission prévention déchets du SYMEED29
- Prestataire : Chef de projet de l'association Aux Goûts du Jour
- Création des livrables : Chargée de communication/Graphiste du SYMEED29

Moyens financiers

Coût total = 20 000 € dont :

- 8 000 € de formations pour les traiteurs et les collectivités
- 8 000 € d'accompagnement personnalisé des traiteurs
- 4 000 € de création de livrables (fiches guides)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Réalisation d’un état des lieux complet pour analyser les pratiques des acteurs et établir un plan d’action adapté,
- Volonté de travailler “main dans la main” entre organisateur d’événement et traiteur,
- Motivation et implication de l'ensemble des parties prenantes pour réaliser un réception

éco-exemplaire.

Difficultés rencontrées

- Disponibilité des professionnels (traiteurs) : tenir compte des périodes de forte activité durant lesquelles ils seront peu disponibles pour le projet,

- Potentielle absence de suivi et de continuité du plan d'action proposé dans le cadre du projet dans les années à venir.

Mots clés

ARTISANAT | COLLECTIVITES LOCALES | EMBALLAGE CONSIGNE | ECOEXEMPLARITE | FORMATION PROFESSIONNELLE | GUIDE

Dernière actualisation

Février 2022
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Pierre-Marie ROUSSEAU
pierre-marie.rousseau@ademe.fr
Direction régionale Bretagne