Utilisation de la consigne pour les repas à emporter du personnel communal proposés par la cuisine centrale

Commune de Saint-Vallier-de-Thiey

2 Placede l'Apié

6460 SAINT VALLIER DE THIEY

Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans la cadre de son Projet Alimentaire Territorial et pour renforcer son engagement aux côtés de la Region Sud dans le cadre de la charte "Zéro déchet plastique", la commune de Saint-Vallier-de-Thiey accompagne ses employés dans l'utilisation de la consigne pour les repas à emporter de la pause déjeuner.

Dans le même temps la commune facilite l'accès à une alimentation de qualité en permettant aux employés de commander les repas fabriqués à la cuisine centrale communale à destination des écoles.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Faciliter l'accès à une alimentation de qualité

Réduire les emballages liés aux repas de la pause méridienne

Résultats quantitatifs

Zéro déchets générés par la mise en contenant des repas à emporter de la cuisine centrale quelquesoit le type de convives:

- Les repas des écoles sur les restaurants satellites sont servis en bacs gastro

- Les repas du centre de formation des pompiers de la commune sont servis en bacs gastro

- Les repas des artistes du centre culturel de la commune sont servis en bacs gastro

- Les repas du personnel communal sont servis dans des boites hermétiques mises à disposition par les convives

Résultats qualitatifs

En permettant à de nouvelles catégories de convives d'avoir accès à l'offre qualitative de restauration collective de la commune, c'est une moyenne de 3 800 repas par mois qui sont servis par la cuisine centrale et qui ne génèrent aucun déchet d'emballage du repas prêt à être consommés.

C'est égalemet 3 800 convives par mois qui ont accès à des repas 100% fait maison, uniquement à base de produits bruts, avec 65% des ingrédients issus de l'agriculture biologique offrant une diversification des apports en protéines.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Descriptif des consignes données au personnel pour la commande des repas:

Comment connaître le menu proposé?

Les menus sont accessibles sur l'application "Qui dit miam" à télécharger sur votre téléphone.

Quand commander?

Les repas sont à commander en ligne 7 jours avant la date du repas.

Comment commander?

Vous devez être inscrit(e) sur le portail famille afin de faire la réservation de vos repas en ligne.

Système de consignes pour les contenants - Quelle type de boîtes fournir?

2 jeux de 3 boîtes hermétiques (entrée, plat, dessert) de 122cl qui permettent d'avoir une taille qui s'adapte à tous types de repas (tartes et autres...) sont à fournir à la cuisine centrale dans un sac à votre nom avant de passer commande.

Une fois le premier repas commandé, le kit de 3 boîtes doit être ramené propre à la cuisine centrale lors de votre prochain passage pour permettre un roulement.

Quand récupérer votre repas?

Les repas commandés sont à récupérer à la cuisine centrale auprès de l'équipe cuisine entre 11h30 et 12h15.

Planning

Le projet est en réflexion depuis le deuxième semestre 2022.

Une phase de test a été faite avec un employé entre les mois d'Avril et Juillet 2023.

Un sondage à destination des employés communaux a été lancé au mois de Septembre 2023 pour connaître leur interêt pour cette proposition.

Au 1er Octobre 2023, le projet est proposé aux 15 employés intéressés.

Moyens humains

Ce projet implique le service comptabilité, l'équipe cuisine du prestatire repas de la commune et la coordinatrice du PAT communal.

Moyens financiers

Ce projet n'a aucun coût matériel pour la commune qui le met en place.

Le coût pour la commune est lié au temps d'implication des équipes communales pour la définition du process de commande et de facturation. Les outils techniques utilisés (portail famille et application repas) étaient déjà en place.

Les employés doivent acheter 6 boites hermétiques, aucun modèle n'est imposé hormis la contenance pour permettre à tous de choisir le type de matériau en fonction de son budget.

Moyens techniques

La commune utilise un portail famille pour les reservations des repas proposés par la cuisine centrale.

Une application gérée par le prestataire repas, accessible sur le téléphone, est destinée aux convives afin de connaître les menus à l'avance.

Partenaires mobilisés

SNRH Régal et Saveurs - Le prestataire repas avec lequel la commune de Saint-Vallier-de-Thiey est en marché pour la restauration collective.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le fait d'avoir proposé une phase de test avec un seul employé a permis de réajuster le process.

Difficultés rencontrées

A ce jour aucune.

Recommandations éventuelles

Donner un maximum d'information aux convives et suivre le projet.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ENTREPRISE | EMBALLAGE CONSIGNE | ACCORD VOLONTAIRE | COOPERATION LOCALE | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Octobre 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur