ACCOMPAGNEMENT DES PRINCIPAUX ET DES ADJOINTS GESTIONNAIRES A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA GESTION DES DECHETS

Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône

Auteur :

52 avenue Saint Just
13004 Marseille
Voir le site internet
Isabelle Schemoul
isabelle.schemoul@departement13.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Descriptif :

Afin de permettre aux établissements scolaires de répondre aux exigences de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets, le Département a financé dans un premier temps un guide de prévention du gaspillage alimentaire et de gestion des déchets qui a été transmis en 2021 à l'ensemble des collèges publics des Bouches-du- Rhône.

Dans un deuxième temps, afin de faciliter l'appropriation de ce guide et d'apporter des réponses « à la carte » aux établissements, le Département décidé de lancer un marché d'accompagnement personnalisé des principaux et des adjoints gestionnaires dans ce domaine.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

accompagner le personnel de direction à la lutte contre le gaspillage alimentaire et les outiller pour mettre en place une politique de gestion des déchets des établissements

Résultats quantitatifs

Sur ces 131 collèges :

- 77 ont été formés
- 22 ont refusé la formation
- 33 n'ont jamais répondu aux multiples sollicitations téléphoniques (minimum 3) et mails (minimum 3).

Ces résultats confirment la complexité de mobilisation des collèges malgré l'intérêt général sur cette problématique. Ces formations n'étant pas « obligatoires » du fait de la double tutelle Education nationale/Département, leur réalisation reste très dépendante de la bonne volonté des établissements.

Le retard dans le démarrage de la mission (4,5 mois de retard) conjugué à la crise sanitaire ont également complexifié cette mobilisation au démarrage.

Résultats qualitatifs

1. **Points positifs :**

Les collèges sont en majorité satisfaits de la prestation.

Ils apprécient le traitement individualisé de leurs problématiques.

2. **Les difficultés rencontrées :**

- Quelques collèges ont refusé la prestation. Les motifs évoqués sont le manque de temps, le fait qu'ils sont informés et n'ont pas besoin d'être accompagnés, des problématiques RH.
- Les principaux sont rarement présents lors de la prestation; ce sont plutôt les adjoints gestionnaires et parfois le personnel de cuisine ou le CPE ; parfois, certains collèges font participer des professeurs et des élèves à cet accompagnement.
- Le titulaire du marché a eu parfois du mal à joindre et à obtenir des rendez-vous avec certains collèges ;
- Certains collèges soulignent des difficultés avec certains prestataires chargés de la collecte, traitement et valorisation des bio-déchets (fréquence et heures de collecte).

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le marché a démarré en janvier 2022. Le titulaire ayant remporté le marché est l'association CPIE.

Type du marché: ACCORD CADRE A BON DE COMMANDE

Coût : 49 861€

La formation dure 3H30 au sein du collège de 10h à 13h30 et se déroule en 3 temps:

Axe 1: Un exemplaire du guide méthodologique prévention/gestion des déchets est fourni; Un power point de présentation du guide et un rappel de la règlementation sont transmis aux participants;

Axe 2: une visite des équipements et installations en matière de gestion des déchets et de tri à la source est réalisée;

Axe 3: le titulaire du marché conseille et accompagne chaque établissement pour lutter contre le gaspillage alimentaire et assurer la gestion des déchets dans le respect de la réglementation.

Planning

Cycle 1 année scolaire 2022:

La formation est dispensée au sein des 78 collèges qui ont plus de 10 tonnes de bio-déchets

Cycle 2 année scolaire 2023:

La formation est dispensée au sein des 53 collèges restants.

Moyens humains

1 intervenant de l'association CPIE

Moyens financiers

49 861 € montant proposé par le titulaire du marché

30 771 € montant consommé

Moyens techniques

documents techniques du CD13 transmis à l'association

documents techniques de l'association CPIE

guide de prévention du gaspillage alimentaire et de gestion des déchets à partir duquel se base l'accompagnament

cellules de refroidissement

tables de tri mobiles

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

une bonne entente entre le principal, l'adjoint gestionnaire et le chef de cuisine

la thématique inscrite dans le projet de l'établissement

l'implication de l'équipe de cuisine et de l'équipe enseignante

Difficultés rencontrées

la double tutelle éducation nationale/collectivité territoriale

au moment où le marché était déployé venait de paraître la loi 3 DS qui permettait aux collectivités territoriales de récupérer l'autorité foinctionnelle des adjoints gestionnaires.

la pénurie de personnel parfois de l'éducation nationale ou du département.

Recommandations éventuelles

Inscrire dans la feuille de route du personnel de l'éducation nationale des objectifs en faveur de l'alimentation durable de la part de leur autorité de tutelle.

Mots clés

TRI A LA SOURCE | COLLECTE DES DECHETS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | COLLECTE SEPAREE | CONSOMMATION DURABLE | DIAGNOSTIC DECHETS | FORMATION PROFESSIONNELLE | BIODECHET | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Janvier 2024

Contact ADEME

Emilie LE FUR

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur