

## Réduire le gaspillage alimentaire des restaurants scolaires en prestation de service

### Conseil départemental de la Mayenne



Auteur :

39 rue Mazagran

BP 1429

53014 Laval

[Voir le site internet](http://www.lamayenne.fr)

Delphine Montagu

[delphine.montagu@lamayenne.fr](mailto:delphine.montagu@lamayenne.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



### CONTEXTE



Le Département de la Mayenne, labellisé fin 2014, par le Ministère de l'écologie, « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » a pour objectif de développer dans les restaurants scolaires des communes des opérations « stop au gaspillage alimentaire ». Or, bon nombre de communes délèguent la réalisation des repas à des prestataires privés. Des pratiques bien ancrées mais non obligatoires, comme le respect des quantités recommandées par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), génèrent du gaspillage.

Parce que le gaspillage alimentaire représente des enjeux financiers importants (~3 000 €/an pour une restauration de 100 repas/jour) et que les économies permettent de favoriser l'achat local, il apparaît prioritaire de travailler sur cette thématique.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Les services du Conseil départemental ont travaillé durant l'année 2016 avec les territoires du Bocage Mayennais, du Pays de Craon et de Mayenne Communauté pour expérimenter des pratiques différentes, allant de la sensibilisation des enfants à la réduction des quantités livrées.

L'aboutissement de ce travail s'est concrétisé par l'élaboration d'un guide pour les collectivités et une rencontre départementale avec les différents acteurs.

Les restaurants scolaires pilotes sont toujours suivis par les collectivités.

#### Résultats quantitatifs

Ajustement des quantités livrées pour l'ensemble des sites suivis

#### Résultats qualitatifs

Mobilisation des communes sur cette thématique, qui s'est concrétisé par la mise en place d'actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire sur le terrain. Par contre, les collectivités ne sont pas encore prêtes à modifier leur cahier des charges pour aller vers un approvisionnement local.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Début des pesées et des actions par les communautés de communes : septembre 2016

Réunion avec les collectivités : février 2017

### Moyens humains

Pilotage : animateur du programme TZDZG

Animations : 3 animatrices des territoires pilotes, Synergies

### Moyens financiers

Création du guide : 1 117 € TTC

### Partenaires mobilisés

Communes, Communautés de communes, association Synergies

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Cette action est reproductible dans toutes les collectivités

### Difficultés rencontrées

Cette action est originale car elle s'adresse aux collectivités en prestation de service, ce qui a été peu fait jusqu'ici.

### Recommandations éventuelles

Il est important d'identifier en amont des communes volontaires et d'associer les prestataires dès le début de la démarche.

---

### Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

### Dernière actualisation

Octobre 2019

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

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

admin AW

[alexandre.bonne@smile.fr](mailto:alexandre.bonne@smile.fr)

Direction régionale toutes les régions