La Table de "RAB" pour lutter contre le gâchis alimentaire

Communauté de Communes Coeur Côte Fleurie

12 Rue Robert Fossorier
Bp 30086
14803 Deauville

Voir le site internet

Auteur : Patrick Alleaume
p.alleaume@wanadoo.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'objectif est de réduire les déchets alimentaires liés aux plateaux trop remplis et l'adapter à l'appétit de chacun.

Pour cela l'idée est de mettre en place une « TABLE de RAB » permettant aux élèves deux actions.

1. Diminuer la ration de légumes au service par assiette.
2. Pouvoir se resservir en légumes s'ils ont encore faim sur un autre poste de distribution.
3. Déposer les produits frais emballés ou les fruits sur une table réfrigérée lorsqu'ils se rendent compte qu'ils ne vont pas les manger.
4. Pouvoir se servir s'ils ont encore faim dans les produits frais déposés par leurs camarades
5. L'évaluation se fait dans le cadre de pesées régulières des dechets dans le cadre de la table de tri.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire les dechets alimentaires en adaptant au plus proche le grammage de l'assiete et l'appetit des jeunes demi-pensionaires

Résultats quantitatifs

La période de COVID n'a pas permis une étude durable mais les pesées vont reprendre

Résultats qualitatifs

Bonne prise de conscience des élèves qui ont appris à ne pas abuser de la proposition et qui sont globalement sensibles à la recherhce du zéro déchets

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Une table combiné mixte Chaud-froid a été mise en place au self.

Au passage au self les élèves recoivent un grammage minimum et peuvent se resservir s'ils ont encore faim. Pour cela l'assiette doit être finie.

Si en coures de repas, ils s'appercoivent qu'ils ne pourront pas manger leur laitage ou dessert amballé, ils peuvent le déposer sur la partie froide qui sera à disposition des camarades

Planning

- Mise en oeuvre sur l'année scolaire 2019-2020 puis lorque les conditions sanitaires le permettront.

Moyens humains

- Equipe du service de restaurtation

- Equipe de surveillance et d'entretien du self

- Enseigants

Moyens financiers

cout total de l'opération: 4 138 €

Moyens techniques

- Equipementier de restauration

Partenaires mobilisés

- Société de restauration

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La bonne réactivité des élèves et la diminution des déchets

Difficultés rencontrées

Situation sanitaire

Mots clés

ECONOMIE DE LA FONCTIONNALITE | COLLECTE DES DECHETS | POINT D'APPORT VOLONTAIRE | ENSEIGNANTS | ASSOCIATIONS | ECOEXEMPLARITE | GESTION COLLECTIVE | DIAGNOSTIC DECHETS | CAMPAGNE D'INFORMATION

Dernière actualisation

Novembre 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Vincent DESGRANGES
vincent.desgranges@ademe.fr
Direction régionale Normandie