
Cantines - Self "zéro plastique et zéro biodéchet végétal non valorisé"

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 le cadre de l'amélioration de sa démarche alimentaire durable au sein de ses cantines, la commune de Saint-Vallier-de-Thiey après avoir travaillé sur la qualité du contenu des assiettes a mis l'accent sur la réduction des déchets.

Depuis le 01 Octobre 2021, la commune propose dans ses écoles un self "zéro plastique et zéro biodéchet végétal non valorisé".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Eliminer le plastique sur le self et valoriser les biodéchets.

Résultats quantitatifs

Objectif zéro déchet non organique sur le self atteint et objectif 100% des biodéchet d'origine végétale valorisé atteint.

Résultats qualitatifs

Zéro déchet non organique en sortie de self.

100% des biodéchets d'origine végétale sont valorisés en dons pour nourrir des animaux non destinés à la consommation humaine.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Réduction et valorisation des déchets du self avec trois axes forts :

- l'élimination des emballages sur le self
- la mise en place de serviettes en tissu pour éliminer le dernier déchet non organique - les serviettes en papier
- la valorisation des biodéchets d'origine végétale

Planning

Elimination des emballages sur le self

Au 01/01/20, le cahier des charges du nouveau marché de restauration collective interdit les portions individuelles (fromage, beurre, sucre...).

Au 01/01/21, nous avons arrêté de proposer des yaourts en pots et les avons remplacé par des yaourts en seaux servis en ramequins.

Mise en place de serviettes en tissu

Au 01/09/21, le seul déchet non-organique restant étaient les serviettes en papier, nous les avons remplacées par des serviettes en tissu.

Objectif zéro déchet non organique atteint au 01 Septembre 2021

Valorisation des biodéchets d'origine végétale

La mise en place de la valorisation de 100% des biodéchets d'origine végétale des écoles s'est faite entre Mars et Septembre 2021.

Une première phase de test s'est faite en parallèle de la mise en place de pesées dans les écoles.

Moyens humains

Elimination des emballages sur le self

Adaptation des équipes du self pour un service en ramequin plutôt qu'en portions individuelles pour les fromages, yaourts, le beurre, le sucre. Cela nécessite plus de temps de dressage du self et plus de vaisselle à nettoyer en fin de service.

Mise en place de serviettes en tissu

Le passage aux serviettes en tissu demande aux équipes d'absorber la tâche de lavage et de séchage chaque Vendredi en fin de service ce qui correspond à deux fois 15 minutes par école.

Valorisation des biodéchets d'origine végétale

Nous avons sollicité les services techniques pour aménager les tables de débarrassage et nous avons sollicité les équipes de la pause méridienne au quotidien pour accompagner le changement de pratique des enfants.

Moyens financiers

Elimination des emballages sur le self

Le passage de yaourt en seaux plutôt qu'en pots a engendré une augmentation tarifaire d'environ 35%

Mise en place des serviettes en tissu

La commune a investi dans l'achat de serviettes en tissu en coton certifié Oeko-Tex pour les enfants du primaire des deux groupes scolaires (pour les maternelles les parents fournissent les serviettes), des portes serviettes muraux. Coût de l'opération pour 240 enfants, 1040 euros.

Il a également fallu investir dans un sèche-linge pour l'une des deux écoles.

Valorisation des biodéchets d'origine végétale

Cette opération n'a pas d'impact financier direct.

Moyens techniques

La mise en place de ces nouvelles pratiques a nécessité de nombreux échanges avec les équipes impactées afin de trouver la meilleure organisation pour tous et de bien anticiper la nouvelle charge de travail.

Partenaires mobilisés

Les équipes communales (cantine et technique), les équipes de notre prestataire repas (SNRH Régal et Saveurs) et les équipes périscolaires de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La communication avec les équipes de la pause méridienne.

Difficultés rencontrées

La peur du changement et de la surcharge de travail.

Recommandations éventuelles

Intégrer les actions dans la démarche globale du PAT pour permettre aux équipes de mieux comprendre les motivations du changement.

Mots clés

VALORISATION ORGANIQUE | COLLECTE DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | ENTREPRISE | GESTION DE PROXIMITE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2022

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine CANDELIER

sandrine.candelier@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur