
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les réfectoires - Commune de Pourrières

Communauté d'Agglomération de la Provence Verte

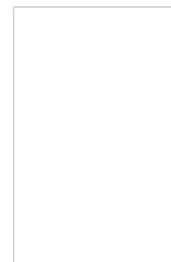


174 RD 554
Route du Val
83170 BRIGNOLES
[Voir le site internet](#)

Auteur :

Vanessa Colin
agriculture@caprovenceverte.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue un enjeu majeur pour les pouvoirs publics et collectivités territoriales. En effet, l'ADEME estime qu'un repas à la cantine génère en moyenne 150 g de biodéchets dont 100 g de restes. Un constat d'autant plus alarmant que de nombreuses solutions sont à disposition de nos collectivités. Ces solutions répondent notamment à :

- Des enjeux environnementaux
- Des enjeux économiques
- Des enjeux sociétaux et de santé publique

La loi de transition énergétique pour la croissance verte impose un certain nombre de mesures applicables au 1er Janvier 2022 :

- 50% de produits de qualités et durables, dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique
- La diversification des sources de protéines (ex : menu végétarien)
- Substitution des plastiques
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Mettre en place un tri sélectif dans les réfectoires Dans cette lutte contre le gaspillage alimentaire, l'appui total des pouvoirs publics et des élus territoriaux est un levier indispensable.

Cette ambition repose sur l'association de l'ensemble des acteurs concernés ainsi que sur la mutualisation des compétences de chacun.

L'implication et l'investissement de tous sont la clé de la réussite de ce projet.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

AMBITION N°1

S'INCLURE DANS UNE DEMARCHE ECOLOGIQUE, ETHIQUE ET ECONOMIQUE

AMBITION N°2

METTRE EN PLACE LE TRI ET REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE NOS REFECTOIRES SCOLAIRES

AMBITION N°3

IMPLIQUER LE PERSONNEL DE NOS REFECTOIRES SCOLAIRES

AMBITION N° 4

EVALUER LES ACTIONS MENEES

Résultats quantitatifs

En attente de retour de la commune

Résultats qualitatifs

En attente de retour de la commune

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

La Commune de Pourrières s'est engagée dans une nouvelle politique de transition écologique et met le focus sur les réfectoires scolaires.

Quelques chiffres :

Moyenne de repas consommés chaque jour

- Réfectoire maternelle Joseph Pascal : 75 repas
- Réfectoire élémentaire Saint-Exupéry 1 : 142 repas
- Réfectoire maternelle Le Petit Prince : 93 repas
- Réfectoire élémentaire Saint-Exupéry 2 : 147 repas

Soit 457 repas journaliers, 1 828 repas hebdomadaires, 16 452 repas sur une année scolaire.

La Commune s'est associée au Projet Alimentaire Territoriale portée par la Communauté d'Agglomération Provence Verte et met à profit cette année scolaire 2020/2021 pour mettre en place les outils et les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire mais également pour imposer le tri au sein de nos réfectoires scolaires. La construction du projet alimentaire communal est basée sur des objectifs fixés sur trois années scolaires : 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024. Il complète le Projet Educatif du Territoire (PedT) et associe pleinement les projets portés par nos écoles.

Ce projet repose sur plusieurs axes stratégiques :

- La Commande Publique
- L'organisation du service et la formation du personnel
- L'aménagement des réfectoires
- L'animation et projets pédagogiques

Planning

En attente de la commune

Partenaires mobilisés

Partenaires institutionnels

- Communauté d'Agglomération Provence Var
- Syndicat Intercommunal du Haut de l'Arc
- Education Nationale (directrices d'école et corps enseignant)

Associations et entreprises

- Collectif « Les Pieds dans le Plat »
- « Potagers et Compagnie »

Partenaires citoyens

- Les enfants
- Le Conseil Municipal des Jeunes
- Les parents d'élèves et leurs représentants

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

En attente de la commune

Difficultés rencontrées

En attente de la commune

Recommandations éventuelles

En attente de la commune

Mots clés

ACHAT DURABLE | APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | COMPOSTAGE | CONTENEUR | ADMINISTRATION PUBLIQUE | ENSEIGNANTS | AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL | COMPOSTAGE AUTONOME EN ETABLISSEMENT | CARACTERISATION DES DECHETS | DIAGNOSTIC DECHETS | BIODECHET | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Décembre 2022

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