

## Stop au gaspi dans la restauration collective !

Depuis 2015, le syndicat propose aux établissements volontaires un accompagnement dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.



### **15 établissements**

**scolaires accompagnés**



**- 30%**

**quantité de nourriture gaspillée**

### **Méthodologie de travail**

Dans un premier temps, l'établissement est doté en matériel par le SYMEVAD de : balance, table de tri....

Parallèlement, les équipes de cuisine sont formées sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durant l'année, l'établissement effectue trois campagnes de pesées des déchets sur la base d'un menu identique.

La première pesée sert d'état des lieux du gaspillage dans l'établissement.

Ensuite, un plan d'action est établi conjointement avec le SYMEVAD pour mettre en place durant des actions de sensibilisation en faveur du gaspillage alimentaire : réorganisation de l'ordre des aliments lors du passage à la cantine, ateliers de sensibilisation...

Une démarche qui permet de mobiliser aussi bien le personnel de l'établissement que les convives (enseignants, élèves, senior...)

rgba(255,255,255,1)

### **Retour d'expérience**

Le restaurant scolaire municipal accueille chaque semaine environ 900 enfants de classes élémentaires. Constatation faite d'un important gaspillage alimentaire, la commune a envisagé de trouver des solutions pour le limiter. Dans cet objectif, la mairie a été accompagnée par le SYMEVAD en octobre 2016, avec formation et fourniture d'une table de tri. Cette action de sensibilisation (tri des déchets, pesées, choix de prendre ou non, présentation des plats, forme de l'ingrédient...), a permis de diminuer de 30% la quantité de nourriture gaspillée la première année, soit un progrès dans la consommation des élèves équivalant à 62 repas par semaine. Bien que cet accompagnement d'un an ait pris fin, la municipalité, ses agents, les enseignants et leurs élèves, et le prestataire de restauration, perdurent dans cette démarche par d'autres actions : éducation au goût, élaboration de

recettes, actions auprès des parents... Et le restaurant scolaire s'est doté d'une deuxième table de tri...

Mairie Charlotte Dupuis - Mairie Noyelles-Godault

rgba(255,255,255,1)