



ATELIER

Synthèse des échanges de la matinée

- ➔ La Communauté de Communes de Cœur du Var a conduit le projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ». Une vidéo reprenant toutes les actions partenariales avec les écoles a été présentée. Le bilan est positif et contribue aux résultats de diminution du gaspillage et diminution des déchets collectés (territoire zéro déchet zéro gaspillage).
- ➔ La commune de Carnoules indique avoir bénéficié de l'appel à projet de l'ARPE qui a permis de sensibiliser les agents des écoles et ainsi de réduire les quantités servies à la cantine. La salle de restauration collective a également été insonorisée pour limiter les nuisances sonores et ainsi prolonger la durée du repas. Les écoliers débarrassent eux-mêmes leur plateau repas. Enfin un repas bio est servi par semaine, ainsi qu'un repas végétarien par mois.
- ➔ Le Thoronet a plus de difficultés à intégrer le bio à la cantine. Heureusement les agents et les élèves sont très impliqués. La quantité de pain a été réduite et les menus sont plus variés.
- ➔ La CC de Serre-Ponçon a pu apporter un témoignage sur différentes typologies de services : des repas fabriqués au sein de la cuisine de l'école, des repas apportés par les parents d'élèves et réchauffés sur place, et des repas livrés en liaison froide par la cuisine centrale de l'hôpital. Chaque cas de figure génère plus ou moins de gaspillage et des adaptations ont été possibles dans le cadre de l'accompagnement « 1000 école et collèges » contre le gaspillage alimentaire.
- ➔ Le témoignage de la commune de Miramas, illustrée par le film <https://www.youtube.com/watch?v=30SEhU95RAg>, a permis d'aborder le sujet de la labellisation des prestataires et de la restauration collective. Le montage du marché de prestations de services se veut évolutif, avec des objectifs ambitieux et une montée en puissance affichée.
- ➔ La Région s'est fixée pour objectif d'intégrer 20% de produits bio et 50% de produits locaux dans les repas des lycéens d'ici 2021 (projet de loi EGALIM).
- ➔ Le GERES a pu témoigner sur la restauration collective au niveau des EPHAD. LE contexte est différent de celui de la restauration collective scolaire avec des exigences et des besoins des convives différents.



Groupes de travail

Les participants ont ensuite été répartis au sein de 2 groupes de travail afin de répondre aux problématiques du diagnostic du gaspillage alimentaire et de la mobilisation des différentes parties prenantes.

Groupe 1 : réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire

- Une première étape consiste à informer et convaincre les parties prenantes (contexte, réglementation...) afin de lever les freins. Il faut veiller à impliquer tout le monde : élus, agents, direction de l'établissement.
- Ensuite vient le temps du diagnostic quantitatif, avec des pesées qui permettent d'impliquer les agents. Dans un premier temps, il pourra rester grossier puis sera affiné sur un échantillon d'établissements.
- Puis un diagnostic qualitatif pourra être mené afin de recenser les besoins et de solliciter des idées d'actions. On veillera à l'importance de l'environnement (bruit notamment).
- A partir de ces diagnostics, un plan d'actions sera établi pour adapter les outils et opérations, faire collaborer les agents, les parents et les enseignants et équiper la cantine (assiettes de différents formats, tables de tri...)
- Enfin, il faudra veiller à mettre en place un suivi régulier de ces actions et une évaluation afin de les réajuster et responsabiliser. Importante également de rendre compte à l'ensemble des parties prenantes.

Groupe 2 : mobiliser, sensibiliser, éduquer et communiquer

Chaque partie prenante du projet devra être mobilisée pour sa réussite. Voici la synthèse des préconisations pour chacune d'entre elles.

Les élus

Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Labélisation (ex : EcoCert) – Démarche de valorisation et reconnaissance - Presse écrite et orale - Gains financiers - Communication externe : site internet / journal / courrier - Accompagnement extérieur
Leviers	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche de subventions - Maîtrise / Baisse des coûts - Quantité / bio / local / de saison - Réglementation / amendes - Economie circulaire liée aux acteurs - Image positive / territoire exemplaire
Actions	<ul style="list-style-type: none"> - Film - Echanges de bonnes pratiques avec d'autres élus - Présence aux pesées - Former
Freins	Peur (parents d'élèves qui ne veulent pas réduire les quantités et potentielle baisse du soutien électoral)

Les convives

Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Challenge /défi - Temps calme - Temps de jeu - Atelier valorisation des bonnes pratiques - Appropriation des résultats - Valorisation aide civique
Leviers	<ul style="list-style-type: none"> - Informer pour savoir ce que deviennent les denrées - Lier les agents des cuisines avec les convives - Education alimentaire - Santé / sport - Convives= moteurs
Actions	<ul style="list-style-type: none"> - Visites pédagogiques (jardin, coopérative, cuisine, ferme...) - Faire cuisiner - Projection de films - Atelier de réflexion - Repas à thème enfants/adultes - Participation aux pesée
Freins	<ul style="list-style-type: none"> - Temps pause méridienne - Goût / néophobie



Personnels – Prestataires (cahier des charges – travail en amont)

Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Groupes de travail (restauration) - Réunions /ateliers - Journée de restitution / appropriation - Questionnaire / enquête - Participation aux commissions
Leviers	<ul style="list-style-type: none"> - Economie du temps de travail - Valorisation du métier / reconnaissance - Outil de cohésion / pilotage RH / création de poste - Renforcer l'équipe - Etre écouter / bon sens - Améliorer les conditions de travail
Actions	<ul style="list-style-type: none"> - Formation - Echanger de rôle avec les convives - Diagnostic pesées partagé - Echanges des bonnes pratiques - Guide
Freins	<ul style="list-style-type: none"> - Changement - Problème relationnel - Absence personnel - Implication de l'ensemble des acteurs - Problème cuisine / salle - Pas que des économies engendrées