

Guide Pratique

Stop au gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires !



en Drôme Ardèche

Des actions
clés en main
à mettre en
place !



Trier - Traiter - Valoriser

SYTRAD
SYNDICAT DE TRAITEMENT
des déchets Ardèche Drôme



Présentation

page 5

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
Présentation du projet pilote du SYTRAD
Objectifs du guide
Pourquoi se lancer dans cette démarche ?
Présentation des différents profils d'écoles

Fiches Pratiques

page 15

Guide de lecture des fiches pratiques
Fiches pratiques détaillées
Tableau récapitulatif des objectifs

Ressources

page 47

Présentation des outils
Notes



Présentation

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?.....	6
Présentation du projet pilote du SYTRAD.....	7
Objectifs du guide.....	10
Pourquoi se lancer dans cette démarche ?	11
Présentation des différents profils d'écoles.....	13

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle : dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente jusqu'à nos assiettes, la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée.

QU'ENTEND-ON PAR « GASPILLAGE ALIMENTAIRE » ?

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée : pain que l'on a laissé rassir, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation, nourriture oubliée dans le fond du frigo, mais aussi nourriture préparée et non consommée, épluchures et fanes de fruits et légumes que l'on aurait pu cuisiner...



En France, en moyenne, 30 à 40 % de la quantité des produits du repas (de la préparation à la consommation) finit à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de 70g/repas/personne en primaire, 135g/repas/personne au collège, 150g/repas/personne au lycée.

(Source Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)

Présentation du projet pilote du SYTRAD

APPEL A CANDIDATURE

En mars 2015, un appel à candidature a été envoyé par le SYTRAD à l'ensemble des écoles primaires de son territoire pour participer à une étude sur le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires.

L'objectif de ce projet est simple : quantifier les quantités et comprendre les causes du gaspillage alimentaire afin d'apporter des solutions pour y remédier. Les écoles intéressées par cette démarche ont proposé leur candidature, mettant en avant leur projet d'école.

Ainsi, 7 écoles pilotes ont été retenues sur le territoire :

- École Paul Eluard – Anneyron (Drôme)
- École Sainte-Marthe – Étoile-sur-Rhône (Drôme)
- École Langevin – Romans-sur-Isère (Drôme)
- École Publique – Saoû (Drôme)
- École Charles Pélissier – Colombier le Vieux (Ardèche)
- École Les Cités – La Voulte-sur-Rhône (Ardèche)
- École René Cassin – Meysse (Ardèche)

Afin de mener cette étude, chaque établissement a constitué un comité de pilotage composé au moins d'un représentant de l'équipe pédagogique, de la cantine, de la cuisine, de la commune, de la collectivité en charge de la collecte et du SYTRAD.

DIAGNOSTIC ET PLAN D' ACTIONS

En avril, les différents comités de pilotage se sont réunis afin de préparer le projet : choisir les classes « ambassadrices » dans chaque école, qui seront associées aux différentes phases de l'opération, et surtout, préparer le diagnostic, via la mise en place de pesées.

Entre avril et juin, les classes « ambassadrices », encadrées par le personnel de restauration, la collectivité et le SYTRAD, ont procédé à la pesée des restes alimentaires. Sur une période allant de 2 à 4 semaines, au sein de leur cantine, les enfants ont pesé les restes des plats non servis ainsi que ceux des assiettes.



Entrée, viande, accompagnement, pain, tout a été minutieusement trié et les résultats ont été répertoriés dans des tableaux. Ce travail de longue haleine a permis d'obtenir des chiffres très concrets et d'identifier les raisons du gaspillage alimentaire.

Ces mesures ont confirmé qu'en moyenne 30 % des quantités préparées en cuisine sont gaspillées. Mais ce chiffre peut dépasser 60 % pour les légumes.

Les raisons sont nombreuses et variables d'un restaurant scolaire à l'autre : surestimation des quantités à préparer, modalités du service non adaptées, qualité insuffisante des plats et aliments proposés (qualité gustative, assaisonnement, présentation...), absence de relation entre les jeunes convives et les équipes de cuisine, habitudes et préférences particulières des élèves, représentations vis-à-vis de certains aliments comme le poisson...

Top 3 des raisons du gaspillage :

- Surestimation des quantités préparées
- Habitudes et préférences particulières des élèves
- Qualité insuffisante des plats et aliments proposés

Avec l'ensemble de ces données, les comités de pilotage de chaque établissement ont pu mettre en place un plan d'actions apportant des solutions ciblées pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ces actions ont été menées, **de septembre à novembre**, auprès des équipes de cuisine, des agents de service ou encore des enfants...

Fin novembre, au cours de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, les élèves des classes «ambassadrices» ont restitué le travail accompli au cours de ce projet, avec l'aide des membres du comité de pilotage. Ces petits événements festifs ont permis de sensibiliser les parents d'élèves et les autres élèves de l'école.

Une évaluation a ensuite été faite afin d'estimer l'efficacité des différentes actions mises en place et de pérenniser le projet.

Objectifs du guide

Les informations contenues dans ce guide vous permettront de mettre en place un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre cantine scolaire :

- préparer votre projet d'une manière générale,
- réaliser un diagnostic efficace,
- mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage,
- évaluer votre projet.

Le projet pilote mené dans les différentes écoles a permis de faire émerger de nombreuses idées. Certaines actions ont eu un meilleur impact que d'autres, ou ont été plus faciles à mettre en place selon les profils d'écoles.

Ce guide vous présente toutes ces actions sous forme de fiches indépendantes et synthétiques, avec des conseils pratiques pour les mettre en place rapidement et le plus efficacement possible. A vous de piocher dedans selon vos besoins et vos idées !

Ces fiches pratiques font également ressortir les erreurs à éviter, pour faire en sorte que tous les établissements ne tombent pas dans les mêmes écueils.

Cette liste d'actions n'est pas exhaustive, elle est simplement le reflet du projet pilote.

A vous d'inventer et de tester de nouvelles solutions...

Pourquoi se lancer dans cette démarche ?

1

Réduire la quantité de déchets produits et traités :

cela permet des économies de ressources naturelles et limite les coûts de traitement pour la collectivité.

2

Etre en conformité avec la loi de transition énergétique pour la croissance verte :

«L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion».

3

Améliorer l'équilibre alimentaire des repas des convives :

travailler l'éducation au goût et la connaissance des différents aliments, c'est inciter les enfants à goûter et manger une quantité suffisante de chacun des plats, sans faire l'impasse sur ceux qu'ils n'aiment pas.

4

Faire des économies en adaptant les quantités à préparer :

pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés, pour un coût moyen de 20 000 €.

5

Impliquer les équipes et les enfants dans une démarche active et collective :

cette action collective permet à chacun de prendre conscience de son impact sur l'environnement et des leviers qui sont à sa disposition pour changer cela.

Améliorer la qualité des produits en achetant moins, mais mieux :

grâce aux économies réalisées sur les quantités, on peut privilégier un approvisionnement local, de saison, ou issu de l'agriculture biologique.

6

Présentation des différents profils d'écoles

Il existe différentes façons d'organiser la restauration collective dans les établissements scolaires. Certaines écoles disposent d'une cuisine autonome, alors que d'autres se font livrer par une cuisine centrale. Le service peut aussi être fait au plat, ou à l'assiette... Autant de profils, autant de contraintes différentes pour mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage.

Dans le cadre du projet pilote du SYTRAD, une école a été sélectionnée dans chacun des profils existants.

Le tableau suivant vous permettra d'identifier le profil qui vous correspond.

	CUISINE	ORGANISATION DU SERVICE
Profil n°1	Centrale ¹	Au Plat ³
Profil n°2	Centrale	A l'assiette ⁴
Profil n°3	Centrale	Mixte ⁵
Profil n°4	Autonome ²	Au Plat
Profil n°5	Autonome	A l'assiette
Profil n°6	Autonome	Mixte

(1) Cuisine centrale : Etablissement qui fabrique les repas qui pourront ensuite être livrés à différentes structures (écoles, maisons de retraite, portage à domicile).

(2) Cuisine autonome : Production de repas chauds pour ses propres besoins.

(3) Au plat : Disposition du plat au centre de la table et les élèves se servent.

(4) A l'assiette : Le personnel de restauration sert les enfants.

(5) Mixte : Entrée à l'assiette / Plat au centre de la table.



Fiches Pratiques

Guide de lecture des fiches pratiques.....	16
Fiches pratiques :	
Fiche n°1-Elaboration et adhésion du groupe de travail.....	17
Fiche n°2-Elaboration et suivi du plan d'actions.....	19
Fiche n°3-Mise en place du diagnostic.....	21
Fiche n°4-Organisation du service et du self.....	23
Fiche n°5-Discussion avec le fournisseur des repas.....	25
Fiche n°6-Approvisionnement de la cantine.....	27
Fiche n°7-Organisation d'un atelier cuisine.....	29
Fiche n°8-Visite de la cuisine par les enfants.....	31
Fiche n°9-Animations en classe ou à la cantine.....	33
Fiche n°10-Activités autour des aliments.....	35
Fiche n°11-Travail sur les chiffres des pesées.....	37
Fiche n°12-Organisation d'un évènement marquant.....	39
Fiche n°13-Evaluation du projet.....	41
Fiche n°14-Communication et mise en valeur du projet.....	43
Tableau récapitulatif des objectifs.....	45

Guide de lecture des fiches pratiques

Voici les informations que vous trouverez sur chaque fiche pratique :

Numéro et titre de la fiche

Fiche pratique n°7 :
Organisation d'un atelier cuisine

Objectifs :

- Impliquer les enfants dans la préparation culinaire.
- Faire découvrir une recette anti-gaspillage à refaire chez soi.
- Donner envie de découvrir un aliment.

Qui devra s'investir pour mener à bien cette action

Fiche pratique n°7 :
Organisation d'un atelier cuisine

Cibles :

Les enfants.

A qui s'adresse cette action

Étapes de mise en œuvre :

- Déterminer à quels enfants d'autres classes... Ce...
- Choisir le thème d'être fait en fonction
- Choisir où se fera S'il s'agit d'un repas
- Vérifier ce qu'on mangera
- Déterminer du restaurant
- Fixer le caractère

Résumé des principales étapes à respecter, ou des choses à ne pas oublier

Erreurs à éviter :

- Prévoir une recette trop complexe, il faut que la réalisation soit simple pour permettre aux enfants de vraiment participer.
- Ne pas être dans le récréatif : pour donner envie de cuisiner, il faut pouvoir se faire plaisir !

Principaux écueils à éviter

Temps de mise en œuvre :

La mise en place de cette action peut prendre du temps si elle est réalisée à la cuisine centrale ou dans la cuisine du restaurant scolaire. Il faudra surtout trouver une date et un horaire qui conviennent aux cuisines comme au temps scolaire. Concernant le transport, il faut trouver le financement et réserver le bus. Sans oublier l'anticipation pour l'achat du matériel.

Exemple de mise en place parmi les écoles du projet pilote

Ils l'ont fait ...

Les élèves de la classe ambassadrice de Colombier-le-Vieux, en Ardèche, ont réalisé des recettes anti-gaspi dans la cuisine de la cantine. Au menu : pain perdu et croûtons à l'ail. Tout le monde s'est régalé, même les parents d'élèves ! Retrouvez des idées de recettes anti-gaspillage alimentaire sur : www.recettes-antigaspi-sytrad.fr

Indication du temps de mise en œuvre pour vous aider à organiser le planning de votre projet

Objectifs :

- Permettre à chacun de s'appropriier le projet et de s'y investir.
- Faire adhérer les différentes parties prenantes au projet.
- Valoriser l'ensemble des personnes impliquées.

Cibles :

Tous les acteurs pouvant participer au projet.

Etapas de mise en place :

- Définir une ou deux personnes responsables du projet, qui se chargeront d'organiser les rencontres, d'animer les réunions, de rédiger et diffuser les compte-rendus, d'entretenir la dynamique du groupe...
- Identifier toutes les parties prenantes, c'est-à-dire toutes les personnes qui sont susceptibles d'être impactées par le projet, de mener des actions, d'être un levier dans l'élaboration du projet. Ces différentes parties prenantes formeront le Comité de Pilotage (COFIL), qui mènera le projet de manière collégiale et participative.
- Clarifier les missions de chaque membre du COFIL et ses leviers d'action, afin que chacun s'investisse jusqu'à la réussite du projet.
- Construire ensemble le projet : définir les objectifs, le planning et le sujet de chaque réunion, élaborer le plan d'actions et assurer son suivi, communiquer sur le projet, l'évaluer...
- Créer la confiance et la cohésion du groupe en se rencontrant. Chacun doit pouvoir exprimer son point de vue et ses idées (le personnel de cantine n'aura pas la même vision et les mêmes missions qu'un enseignant ou qu'un élu de la commune).

Elaboration et adhésion du groupe de travail

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Equipes de cuisine et de service, Elus de la collectivité, collectivités en charge de la collecte et du traitement des déchets, équipes pédagogiques (enseignants, animateurs TAP), convives de la cantine	Pour l'animation de réunions : salle, matériel si besoin (vidéoprojecteur, ordinateur)	Non

Erreurs à éviter :

- Oublier une partie prenante.
- Mal définir les leviers d'actions, les objectifs et les missions de chacun.

Temps de mise en œuvre :

Cela peut prendre plusieurs semaines afin de trouver une date de réunion qui permette à tout le monde de participer. Commencez le travail de réflexion bien en amont de la mise en place des actions.



Ils l'ont fait ...

La commune de Meysse, en Ardèche, a mis en place un comité de pilotage regroupant les élus de la commune et de la collectivité, les agents de service de la cantine, les enseignants, les agents responsables des TAP, la directrice de la cuisine centrale et le technicien déchet de la collectivité.

Elaboration et suivi du plan d'actions

Objectifs :

- Définir l'ossature de votre projet.
- Décider des actions à mettre en place, les structurer, établir un planning et en suivre le bon déroulement.
- Optimiser les moyens humains et financiers.

Cibles :

Les membres du comité de pilotage, les organisateurs des actions.

Etapes de mise en place :

- Définir le but général du projet.
- Réaliser un diagnostic pour déterminer les raisons du gaspillage (détail dans la fiche pratique n°3).
- Analyser les résultats de ce diagnostic pour définir les objectifs qui vous permettront d'atteindre votre but.
- Choisir les actions les plus adaptées en fonction des raisons du gaspillage, du profil de votre établissement et de vos moyens.
- Définir un planning pour la mise en place des actions.
- Identifier les partenaires et les contributeurs qui vous aideront dans votre projet.
- Mettre en place les actions choisies.
- Refaire un diagnostic pour évaluer la portée des actions.
- Analyser les résultats et évaluer le projet.



Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Membres du comité de pilotage, toutes les personnes qui pourront être amenées à organiser ou encadrer les actions.	Pour l'animation de réunions : salle, matériel si besoin (vidéoprojecteur, ordinateur)	Non

Erreurs à éviter :

- Oublier de définir une personne moteur, pour animer les réunions et entretenir la dynamique du groupe.
- Mal définir les objectifs et les missions de chacun.
- Choisir des actions trop ambitieuses et difficilement réalisables à votre échelle : il vaut mieux y aller petit à petit !
- Prévoir des délais de réalisation trop courts.

Temps de mise en œuvre :

Votre plan d'actions peut s'imaginer sur plusieurs mois, une année scolaire, voire deux ! Cela dépend de vos ambitions. Quoi qu'il en soit, pensez à le structurer par période et par objectif (mobilisation, diagnostic, mise en place des actions, évaluation, communication...). Pensez également à définir à l'avance les objectifs et les dates de chaque réunion du comité de pilotage.

Ils l'ont fait ...

Dans le cadre de son projet pilote, le SYTRAD a préparé l'ensemble des objectifs pour chaque période et chaque réunion du COPIL : réunions du COPIL, mise en place du diagnostic, analyse des résultats, choix et mise en place des actions, organisation d'un évènementiel, évaluation du projet...

Mise en place du diagnostic

Objectifs :

- Evaluer et quantifier le gaspillage alimentaire dans votre établissement.
- En connaître les raisons.
- Collecter des données de base pour constater les évolutions.

Cibles :

Les convives du restaurant et le personnel de cuisine et de service.

Etapas de mise en place :

- Décider de ce que l'on va peser et comment : on peut mettre en place un tri basique en séparant simplement le pain, les déchets alimentaires et non-alimentaires. On peut aussi réaliser un tri par composante, en séparant les restes alimentaires selon les composantes du menu (entrée, viande, accompagnement, dessert, pain...). Cette dernière méthode permet de comparer le gaspillage selon les menus et préparations proposés.
- Décider qui fera le tri et les pesées : les enfants, le personnel de cantine, les animateurs TAP, les agents de la collectivité ?
- Choisir quel matériel acheter en fonction de la réponse aux deux premiers points : balances, pesons, sacs, dessertes...
- Déterminer la durée et la fréquence des pesées : tous les jours, une fois par semaine, pendant combien de semaines... ?
- Prévoir de quoi noter les résultats : préparer un tableau, choisir les informations qu'il contient et déterminer qui le remplira. Penser à y inclure une zone de commentaires, une note d'appréciation du repas, qui peut porter sur la qualité comme sur la quantité.
- S'assurer de connaître les quantités livrées en début de repas (pesées ou information transmise par la cuisine) afin de pouvoir faire un ratio avec les quantités jetées.
- Expliquer et sensibiliser les convives et le personnel en amont des pesées : réaliser des animations en classe ou à la cantine.

Fiche pratique n°3 : Mise en place du diagnostic

- Réaliser les pesées.
- Exploiter les résultats pour connaître les principales raisons du gaspillage.

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Tout le monde, surtout les convives et le personnel de cantine, ainsi que les personnes qui vont communiquer.	Oui, suivant la procédure choisie (balance...)	Oui, pour l'achat du matériel

Erreurs à éviter :

- Choisir un emplacement peu pratique et peu visible : le mieux étant que la zone de tri soit visible de tous les convives.
- Imposer le diagnostic comme une contrainte auprès du personnel.
- Ne pas sensibiliser les enfants aux pesées.

Temps de mise en œuvre :

C'est vous qui déterminez la durée des pesées. L'idéal est de les faire durer au moins 4 semaines. Pensez bien à anticiper l'achat et l'installation du matériel !

Ils l'ont fait ...

Le restaurant scolaire de La Voulte, en Ardèche, a fait l'acquisition d'une desserte permettant de peser en temps réel les déchets alimentaires.

Date	Menu	Nombre d'élèves	Quantité déchets	Observations
L 11/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	38	5,3 kg	Le riz était très bon, de qualité un peu moins de viande était bonne de naturel il n'est pas trop apprêté
M 21/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	37	5 kg	
J 4/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	33	3,2 kg	Les pommes de terre apprêtées par les enfants des tomates farcies étaient mangées beaucoup trop de riz, au conchon était trop bon.
V 5/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	34	5,8 kg	
L 8/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	36	1,2 kg	Les pâtes étaient bonnes, du saucisson un peu moins
M 9/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	40	1 kg	Les carottes pas apprêtées trop juteuses, riz était trop dur de bonne sauce
V 12/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	36	1,8 kg	Pomme d'auvergne bonne
L 15/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	28	3,6 kg	Le riz était bon la viande bonne la tomate juteuse
M 16/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	33	6 kg	Les tomates farcies étaient mangées pas assez cuites
J 18/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	29	2,8 kg	Poisson pas mangé de cuisson Rostis étaient bons
V 19/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	38	6 kg	Confit de porc était bon
L 22/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	31	3,8 kg	Les légumes pas apprêtés pas assez
M 23/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	36	4,6 kg	notamment pas apprêtés escaloppe miamiam bon
J 25/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	39	5 kg	Pain apprécié pas assez salé tomates pas apprêtées
V 26/10/06	Spaghetti aux tomates sauce au fromage	35	7,1 kg	bonbon non apprécié

Objectifs :

- Adapter le service et modifier certaines habitudes pour éviter le gaspillage.
- S'adapter aux besoins nutritionnels des convives.

Cibles :

Le personnel de cantine et de service, le gestionnaire des achats.

Etapas de mise en place :

- Acheter du matériel de service uniforme : pour aider le personnel à servir les justes quantités, il est possible d'uniformiser les cuillères de service. On peut aussi utiliser des assiettes plus petites pour donner l'impression qu'elles sont très remplies.
- Réaliser une assiette de référence : en début de service, préparer une assiette avec les bons grammages, qui servira de modèle pour servir les convives.
- Faire ou refaire une information auprès du personnel sur les besoins nutritionnels et les grammages adaptés aux différents âges.
- Prendre en compte l'appétit des enfants, leur demander leur avis au moment du service : il y a des jours où l'on n'a pas très faim !
- Repenser la distribution du pain : c'est l'un des aliments les plus gaspillés ! Dans un self en ligne, placer le pain à la fin permet aux convives d'adapter ce dont ils ont besoin en fonction du plat servi. Pour un service à table, prévoir une tranche dans chaque assiette au début du service, puis en distribuer à la demande.
- Dans un self en ligne, servir le plat avant les entrées et les desserts. Cela permet aux convives de compléter leur plateau en fonction de leur appétit.

Fiche pratique n°4 :

Organisation du service et du self

- Améliorer l'ambiance du self : personne n'aime manger en dix minutes ou dans un brouhaha qui ne permet pas de se nourrir dans le calme ! En effet, le bruit comme la luminosité sont des facteurs impactant le temps que les convives passent à table à consommer leur repas : poser des panneaux acoustiques, ou revoir les éclairages, les peintures, la décoration, la disposition des tables...

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Le personnel de service, le gestionnaire des achats et le responsable de la cantine.	Oui, pour le service ou la réorganisation du self	Oui, pour l'achat du matériel ou la réorganisation du self

Erreurs à éviter :

- Ne pas prendre le facteur humain en compte dans l'organisation du service.
- Placer le pain en libre service au début du repas.

Temps de mise en œuvre :

La mise en place peut être très rapide selon les actions que vous souhaitez mettre en place. Si vous prévoyez des travaux dans le self, attention aux délais !

Ils l'ont fait ...

La Communauté de communes Barrès-Coiron, en Ardèche, a acheté des cuillères de service identiques pour l'ensemble des cantines scolaires dépendant de sa cuisine centrale.



Discussion avec le fournisseur des repas

Objectifs :

- Echanger, créer de l'écoute entre le fournisseur des repas et le «client» (mairie, école, association de parents d'élèves...).
- Impliquer le fournisseur du repas dans le projet.
- Pouvoir imposer ses volontés en tant que «client».

Cibles :

Cuisine centrale, chef du restaurant scolaire, traiteur ou tout établissement qui fournit les repas pour la cantine.

Etapes de mise en place :

- Inviter le fournisseur des repas à participer au projet dès l'élaboration du groupe de travail. S'il n'est pas disponible, ou ne souhaite pas participer directement, il aura au moins connaissance de votre démarche. Lui adresser les compte-rendus du COPIL.
- Réaliser le diagnostic et bien analyser les résultats afin de connaître ce qui relève de la préparation des repas (quantités, assaisonnements, qualité des ingrédients...). Le tableau des pesées et des appréciations des repas sera un support précieux pour la discussion.
- Créer un climat d'échange et de discussion avant la négociation : se rencontrer pour visiter la cuisine, organiser la Semaine du goût, ou dans le cadre de projets menés par la collectivité, par exemple.
- Préparer votre entrevue pour savoir exactement ce que vous allez demander : il faudra présenter vos souhaits avec des arguments concrets et chiffrés. Les économies réalisées sur les quantités permettront d'améliorer la qualité des produits.

Discussion avec le fournisseur des repas

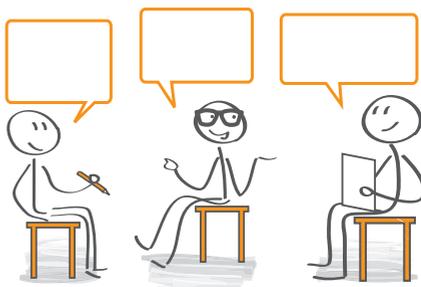
Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les membres du comité de pilotage, un élu qui pourra vous soutenir ou toute personne qui pourrait vous aider dans l'aboutissement de votre projet	Les résultats du diagnostic, clairs et détaillés	Non

Erreurs à éviter :

- Etre uniquement dans le jugement et dans l'exigence : il faut arriver à créer une discussion bienveillante dans les deux sens.
- Ne pas prendre en compte les contraintes du fournisseur : selon le nombre de repas à cuisiner, ou les normes règlementaires, certaines choses peuvent lui être difficiles à réaliser.

Temps de mise en œuvre :

Le plus compliqué sera de trouver une date de rencontre qui convienne à tout le monde. Pensez également à préparer la réunion pour savoir ce que vous allez demander et à rédiger un compte-rendu pour formaliser vos échanges.



Ils l'ont fait ...

Suite aux retours des convives sur l'appréciation des menus, la commune de Colombier-le-Vieux, en Ardèche, a rencontré le traiteur qui fournit les repas de la cantine. Les échanges ont porté sur l'assaisonnement de certains plats, et ont permis de mieux les adapter au goût des enfants.

Approvisionnement de la cantine

Objectifs :

- Améliorer l'approvisionnement du restaurant scolaire pour limiter le gaspillage alimentaire à la source.
- Entrer dans une démarche d'alimentation durable.
- Profiter d'une éventuelle baisse des quantités commandées et cuisinées pour améliorer la qualité des produits.

Cibles :

Fournisseur des repas ou fournisseurs des produits bruts pour la cuisine.

Etapes de mise en place :

- Définir explicitement vos attentes en matière de proximité, saisonnalité, durabilité : réfléchissez au cahier des charges que vous voulez mettre en place.
- Penser les critères d'attribution de vos marchés publics (attention, les critères doivent être prouvables) : qualité nutritionnelle des produits, qualité environnementale (bio, saison), bilan carbone (proximité), critères éthiques et sociaux (insertion socio-professionnelle, commerce équitable), prévention du gaspillage (quantités livrées, conditionnement, conservation), prévention et gestion des déchets (conditionnement, emballages)...
- Chercher le bon compromis : prévoir une pondération judicieuse, qui permette un équilibre entre les critères prix, qualité, environnement et social.
- Attention, certains critères peuvent être considérés comme une discrimination et donc illégaux. Par exemple, il est interdit de mentionner une zone géographique de provenance. Vous pouvez alors mettre en avant des critères techniques stricts : bilan carbone maximum, critères de terroir, délais de livraison courts, temps maximum entre la cueillette et la consommation...

Approvisionnement de la cantine

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Responsable des achats, responsable des marchés publics	Non	Non

Erreurs à éviter :

- Prévoir une durée de marché trop longue : un marché court obligera le fournisseur à adapter son offre au fil des années et au développement de votre projet.
- Oublier d'intégrer un moyen de contrôle : il faut pouvoir veiller à la bonne exécution du marché et au respect des clauses mentionnées.

Temps de mise en œuvre :

La rédaction et l'attribution d'un nouveau marché nécessite plusieurs semaines avant l'arrivée à échéance du marché précédent. Ce genre d'action est donc à prévoir comme un engagement dans la durée, en complément du projet global.

Ils l'ont fait ...

L'association des parents d'élèves de Saoû, dans la Drôme, a engagé une discussion avec la Maison Familiale et Rurale qui fournit les repas. Objectif : diminuer les quantités de certains produits pour en améliorer la qualité. Cette démarche rejoint celle de l'opération «Ça bouge dans ma cantine» menée par la Communauté de communes du Val de Drôme.

Organisation d'un atelier cuisine

Objectifs :

- Impliquer les enfants dans la préparation culinaire.
- Faire découvrir une recette anti-gaspillage à refaire chez soi.
- Donner envie de découvrir un aliment.

Cibles :

Les enfants.



Etapes de mise en place :

- Déterminer à quels enfants s'adresseront les ateliers : classes ambassadrices, d'autres classes... Cela vous donnera le nombre d'enfants pour l'organisation.
- Choisir le thème de l'atelier, l'aliment, la recette anti-gaspillage. Ce choix peut être fait en fonction des résultats du diagnostic.
- Choisir où se fera l'atelier : en classe ou dans la cuisine du restaurant scolaire. S'il s'agit d'une cuisine centrale, il faudra penser au déplacement en bus.
- Vérifier ce qu'il est possible de faire en fonction des normes d'hygiène : peut-on manger la préparation, peut-on la servir aux autres enfants de la cantine...?
- Déterminer qui animera l'atelier : le personnel de cantine, l'enseignant, le chef du restaurant, un intervenant extérieur ?
- Fixer la date et le moment de l'atelier en fonction des disponibilités de chacun, des contraintes des cuisines, du temps scolaire.
- Lister les besoins matériels (ingrédients, matériel, tabliers...) et réaliser les achats pour le jour J.

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Personnel de cuisine, enseignants, direction, enfants	Oui, pour la réalisation de la recette	Oui, pour l'achat des aliments, du matériel ou pour le transport

Erreurs à éviter :

- Prévoir une recette trop complexe : il faut que la réalisation soit simple pour permettre aux enfants de vraiment participer.
- Ne pas être dans le récréatif : pour donner envie de cuisiner, il faut pouvoir se faire plaisir !

Temps de mise en œuvre :

La mise en place de cette action peut prendre du temps si elle est réalisée à la cuisine centrale ou dans la cuisine du restaurant scolaire. Il faudra surtout trouver une date et un horaire qui conviennent aux cuisines comme au temps scolaire. Concernant le transport, il faut trouver le financement et réserver le bus. Sans oublier l'anticipation pour l'achat du matériel.

Ils l'ont fait ...

Les élèves de la classe ambassadrice de Colombier-le-Vieux, en Ardèche, ont réalisé des recettes anti-gaspi dans la cuisine de la cantine. Au menu : pain perdu et croûtons à l'ail. Tout le monde s'est régalé, même les parents d'élèves ! Retrouvez des idées de recettes anti-gaspillage alimentaire sur : www.recettes-antigaspi-sytrad.fr

Visite de la cuisine par les enfants

Objectifs :

- Rencontrer les personnes qui préparent et servent les repas, créer du lien entre ces agents et les enfants.
- Se rendre compte du travail effectué, des différentes étapes et des quantités de nourriture utilisées en restauration collective.
- Donner du sens au repas.

Cibles :

Les enfants.

Etapes de mise en place :

- Déterminer à quels enfants s'adressera cette visite : classes ambassadrices, d'autres classes... Cela vous donnera le nombre d'enfants pour l'organisation.
- Vérifier la possibilité d'une telle visite auprès des cuisines : normes, dates, horaires...
- Décider aussi avec les cuisines de ce qu'il est possible de faire pendant la visite : visiter, manipuler, voire même cuisiner !
- Réserver le transport et prévoir son financement, s'il s'agit d'une cuisine extérieure à l'école.
- Préparer les enfants à cette visite, les sensibiliser en amont.
- Prendre des photos pendant la visite afin de réaliser un compte-rendu sympathique sous forme de photos et d'affiches qui pourront être exposées et expliquées aux autres élèves. On peut même demander aux enfants de réaliser des portraits des agents (en quoi consiste leur métier, ce qui leur plaît dans leur travail...)
- De la même façon, il est possible d'organiser une visite chez un producteur local (maraîcher, éleveur...).

Visite de la cuisine par les enfants

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Direction de la cuisine, enseignants, mairie et communauté de communes	Eventuellement des charlottes et des surchaussures d'hygiène, appareil photo	Oui, pour le matériel d'hygiène et le transport

Erreurs à éviter :

- Mal s'accorder avec les cuisines sur ce qu'il est possible de faire et sur les horaires qui les arrangent.
- Ne pas sensibiliser les enfants avant la visite : il est exceptionnel de pouvoir rentrer dans une cuisine collective. Si les enfants en prennent la mesure, ils seront d'autant plus attentifs lors de la visite.

Temps de mise en œuvre :

Le plus long dans cette action sera de trouver une date qui convienne à tout le monde et de préparer le transport en bus si besoin. Il faudra prévoir cette visite plusieurs semaines à l'avance.



Ils l'ont fait ...

Les élèves des classes «ambassadrices» de Meysse, en Ardèche, se sont rendus à la cuisine centrale de Saint-Vincent-de-Barrès. Ils y ont visité la cuisine, rencontré les agents, et ont réalisé des muffins au potiron.

Animations en classe ou à la cantine

Objectifs :

- Prendre conscience du gaspillage alimentaire dans sa globalité, aussi bien à l'école que chez soi.
- Lancer et entretenir la dynamique du projet auprès des enfants.

Cibles :

Les élèves des classes ambassadrices ou l'ensemble des élèves de l'école.

Etapas de mise en place :

- Décider si l'animation se déroule en classe ou à la cantine, selon le nombre de personnes que l'on veut toucher et l'organisation du projet.
- Déterminer si l'animation sera réalisée par un enseignant, un animateur TAP, un membre du personnel de cantine ou un intervenant extérieur.
- Réfléchir au contenu de l'animation : il peut s'agir de parler du gaspillage alimentaire, de la gestion des déchets, de présenter le projet, de recruter les élèves ambassadeurs, d'expliquer l'organisation des pesées...
- Déterminer le nombre et les dates des animations. S'il y a plusieurs animations pendant le projet, elles permettront d'entretenir la dynamique, de motiver et rassurer les enfants.
- En fonction des messages et de la personne qui réalisera les animations, il faudra peut-être prévoir des supports : affiches, comparatifs visuels pour aborder la question du gaspillage alimentaire...

Animations en classe ou à la cantine

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les personnes qui vont réaliser les animations (encadrants ou enseignants), le personnel de cantine si l'animation s'y déroule.	Les supports de l'animation, matériel de sonorisation si la cantine est grande.	Oui, si intervenant extérieur payant.

Erreurs à éviter :

- Laisser un animateur «seul au monde» dans une grande cantine si les élèves ne sont pas attentifs.
- Concevoir une animation isolée : il faut vraiment l'inclure dans l'ensemble du projet pour une adhésion de tous.

Temps de mise en œuvre :

Si vous réalisez l'animation en interne, elle peut être mise en place rapidement. Si vous faites appel à un intervenant extérieur, il faudra peut-être prévoir plusieurs semaines pour la réservation et le financement, si l'animation est payante.



Ils l'ont fait ...

Dans le cadre du projet pilote, une animatrice du SYTRAD s'est rendue quatre fois à la rencontre des enfants de l'école des Cités de La Voulte : en classe pour parler du gaspillage alimentaire, mais aussi à la cantine pour expliquer le fonctionnement des pesées.

Objectifs :

Mieux connaître un aliment et l'aborder de manière créative, ludique, pour donner envie aux enfants de le consommer.

Cibles :

Les enfants.

Etapas de mise en place :

- Connaître les résultats du diagnostic, qui vous permettront d'axer le travail de la manière la plus efficace possible : sur le type d'aliment qui est le moins apprécié des convives.
- Déterminer le thème et la forme de l'action : choisir l'aliment qui fera l'objet d'un travail, imaginer de quelle manière les enfants vont travailler dessus (dessin, exposé, collage, photo, «à la manière de»...).
- Penser à la façon dont ce travail sera mis en valeur (exposition, fête de l'école, évènement spécifique au projet...).
- Prévoir le temps nécessaire à ce travail : temps scolaire ou TAP, ainsi que les personnes qui encadreront ces ateliers (enseignant, animateur TAP).
- Prévoir le matériel et le lieu de l'activité en fonction de la forme choisie.
- Expliquer le travail aux enfants et leur laisser le temps de faire leur recherche ou de réfléchir à leur création. A ce moment là, il est important de donner envie aux enfants de créer autour de ce thème : amener le travail de manière ludique, créative, amusante, leur montrer des exemples...
- Réaliser le travail : il peut faire l'objet de plusieurs séances.
- Restituer le travail sous la forme choisie (exposition, affiches, fête...).

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les personnes qui vont réaliser les ateliers (enseignants, animateurs, intervenants artistiques...)	Oui, en fonction de l'activité choisie	En fonction des besoins matériels : achat ou récupération

Erreurs à éviter :

- Voir trop grand : il est nécessaire que la personne qui va réaliser les ateliers se sente à l'aise avec le thème et la forme choisie. Il ne faut pas non plus que l'activité soit trop complexe à réaliser ou prenne trop de temps par rapport aux prévisions.
- Ne pas laisser suffisamment de temps aux enfants pour faire des recherches ou mûrir leur projet créatif.

Temps de mise en œuvre :

Cette action peut être mise en place rapidement, sous réserve de laisser le temps aux enfants de réfléchir, et de rassembler le matériel nécessaire si vous faites de la récupération.



Ils l'ont fait ...

Les élèves de Meysse, en Ardèche, ont fait une activité créative sur les légumes. Certains ont réalisé des portraits à la manière d'Arcimboldo, à l'aide de découpages faits dans des prospectus. D'autres ont fait des recherches sur les «super-pouvoirs» des légumes et ont créé des affichettes.

Travail sur les chiffres des pesées

Objectifs :

- Réaliser des graphiques ou des diagrammes pour illustrer le résultat des pesées.
- Comprendre les chiffres du gaspillage dans l'école et se situer par rapport aux chiffres nationaux.
- Rendre les chiffres visuels, parlant pour les enfants. Pour les plus grands, c'est l'occasion d'aborder des notions de mathématiques et de statistiques.

Cibles :

Les enfants (CM1-CM2), les parents et le grand public.

Etapes de mise en place :

- Bien réaliser le diagnostic : il est nécessaire d'avoir des chiffres clairs et lisibles qui serviront de base au travail des enfants.
- En classe, aborder le travail de différentes manières : soit donner des directives sur la forme des graphiques, soit proposer simplement des exemples et laisser libre cours à l'imagination des enfants.
- Prévoir le matériel nécessaire : affiches, feuilles de couleur, feutres, papier calque...
- Prévoir le temps pour la réalisation du travail : temps scolaire ou TAP.
- Réaliser des supports «exposables» : penser à faire des grands formats, à inclure une explication des enfants sur leur travail...
- Exposer, si possible, le travail sur un temps de restitution festif, auprès des parents et du grand public (fête de l'école, kermesse...), puis le laisser en exposition permanente à la cantine par exemple.

Travailler les chiffres des pesées

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les enfants et les personnes qui vont réaliser cet atelier (les enseignants, les animateurs de TAP).	Oui, matériel de loisirs créatifs.	Eventuellement pour l'achat de petit matériel.

Erreurs à éviter :

- Mal maîtriser les résultats du diagnostic : un tableau de résultats peu clair, où les méthodes de pesées «avant-après» ne correspondent pas, ne permettra pas aux enfants d'expliciter les résultats.
- Présenter le travail de manière trop scolaire : les enfants peuvent faire preuve d'une grande créativité et nous étonner par leurs trouvailles !

Temps de mise en œuvre :

A partir du moment où l'on dispose des résultats du diagnostic, la mise en œuvre peut être rapide. Prévoir une ou deux séances d'une à deux heures pour avoir le temps de comprendre, réfléchir et créer !



Ils l'ont fait ...

Les élèves les plus âgés de l'école de Saoû, dans la Drôme, ont présenté, avec succès, les résultats des pesées aux parents d'élèves sous forme de graphiques. L'institutrice les a laissés libres de choisir chacun une méthode qui leur correspondait.

Objectifs

- Communiquer sur le projet.
- Mettre en valeur le travail des enfants et de toute l'équipe.
- Sensibiliser les invités au gaspillage alimentaire.

Cibles

Parents d'élèves, enfants de toute l'école, élus...



Etapes de mise en place :

- Déterminer à qui sera destiné l'évènement : seulement les enfants, les élus, les parents d'élèves...? Cela vous permettra de choisir le lieu approprié (école, cantine, mairie, extérieur...).
- Choisir la forme que prendra cet évènement : une exposition, une fête, un goûter ? Les enfants vont-ils prendre la parole, y aura-t-il un temps d'échange, plusieurs intervenants ? Combien de temps cela va-t-il durer ?
- Organiser le travail : répartir les missions entre les membres du COPIL, fixer les délais.
- Déterminer les besoins matériels (grilles d'exposition, sonorisation, apéritif...) et humains (nombre de personnes, temps de présence).
- Prévoir le temps de préparation : finir l'exposition, apprendre les danses, poèmes, chansons éventuelles sur le gaspillage...
- Communiquer sur l'évènement : affiches, invitations aux élus, aux parents, à la presse, mot dans le cahier de liaison...

Fiche pratique n°12 :

Organisation d'un évènement marquant

Attention, si vous souhaitez avoir la présence des élus, penser à caler la date de l'évènement en fonction de leur disponibilité.

- L'évènement peut-être intégré à une action nationale : Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, Semaine du Développement Durable, Semaine du Goût, ou à la fête de l'école...
- Profiter de ce moment pour valoriser l'action des enfants : distribution de récompenses, de diplômes...

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Tous les membres du COPIL, la commune, les parents...	En fonction de la forme que vous aurez choisie : matériel de sonorisation, grilles...	Eventuellement, pour l'achat de petit matériel ou de nourriture et boissons.

Erreurs à éviter :

- Voir trop grand et imaginer une restitution qui ne serait pas à la hauteur de vos moyens (humains, financiers ou en matière de temps).
- Ne pas communiquer suffisamment sur l'évènement si vous souhaitez l'ouvrir aux parents d'élèves ou au public.

Temps de mise en œuvre :

Un évènement se prépare plusieurs semaines (voire mois) à l'avance. Il fait partie de votre plan d'actions. Il faut donc le prévoir et l'intégrer dès le début du projet.

Ils l'ont fait ...

A Colombier-le-Vieux, en Ardèche, parents, frères et sœurs, élus, se sont tous rassemblés pour assister à un véritable spectacle. Au programme pendant une heure : poèmes, projections, lecture d'affiches, dégustation de pain perdu et pour finir, danse de la Gargousong.

Objectifs

- Voir l'impact du projet sur la réduction du gaspillage alimentaire et les changements de comportement au sein de l'école.
- Evaluer votre méthodologie de travail.

Cibles

Tous les participants au projet.

Etapas de mise en place :

- Penser l'évaluation dès la mise en place du projet : anticiper la façon dont vous allez évaluer les actions vous permettra de réaliser un diagnostic complet, contenant toutes les informations dont vous aurez besoin par la suite.
- Prévoir une évaluation sur les résultats du gaspillage alimentaire (chiffres des pesées), mais aussi sur le projet en général (organisation, calendrier, répartition du travail...).
- Evaluer les chiffres du gaspillage : pour savoir si vos actions ont eu un impact sur la quantité de déchets, il vous faudra réaliser une deuxième phase de pesées, en fin de projet, dans les mêmes conditions que la première : méthode de tri, durée et mêmes menus si possible !
- Prévoir du temps pour exploiter ces données : analyser les chiffres, réaliser des comparatifs cohérents. Cela peut prendre du temps ! L'évolution des chiffres peut ne pas être flagrante ou satisfaisante, mais il est important de le comprendre, et les résultats sont peut-être à chercher ailleurs !
- Evaluer les changements de comportement : réaliser un sondage afin d'évaluer les changements de comportement à l'école, à domicile, auprès des enfants des classes «ambassadrices», mais aussi des agents de service, des enseignants...

Fiche pratique n°13 :

Evaluation du projet

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Tous les participants au projet, les membres du COPIEL doivent servir de relais.	Non	Non

Erreurs à éviter :

- Ne pas anticiper le temps que prendra l'évaluation du projet : le traitement des données nécessite du temps et de l'investissement.
- Baisser les bras : il peut être long et difficile d'obtenir les évaluations de tous les participants. Il faudra insister pour demander aux personnes de s'investir dans le projet jusqu'au bout.

Temps de mise en œuvre :

L'évaluation est à penser dès le début du projet. Si ce projet se déroule sur une longue période, l'évaluation peut être menée en différentes étapes. Enfin, une fois les actions terminées, n'oubliez pas le temps d'exploitation des données, qui doit également faire partie du planning du projet.

* J*	Menus	Quantité livrée	Reste des repas	Reste des plats	Quantité gaspillée	TOTAL
Lundi 2 Novembre 2015 (95 convives)	Tourte Paris	11,400 kg	3,650 kg	1,640 kg	3,520 kg (dont 20,00 kg)	
	Servicis	18,700 kg	3,950 kg	7,120 kg	9,020 kg (dont 48,6 kg)	18,412 kg (dont 62,7 kg)
	Pommes	3,500 kg	0,110 kg	0,830 kg	0,590 kg (dont 26,2 kg)	
	Pain	4,400 kg	0,618 kg	0 kg	0,618 kg (dont 12,80 kg)	
Vendredi 6 Novembre 2015 (122 convives)	7000 en 11200	8,900 kg	0,600 kg	0,010 kg	0,390 kg (dont 24,4 kg)	
	Plat de poisson poché	13,800 kg	0,110 kg	0,010 kg	0,060 kg (dont 0,40 kg)	
	Chapeaux	20,000 kg	3,930 kg	2,370 kg	3,700 kg (dont 26,70 kg)	13,630 kg (dont 20,2 kg)
	Côtes de porc	13,500 kg	1,740 kg	0,560 kg	3,380 kg (dont 28,70 kg)	
Mardi 10 Novembre 2015 (122 convives)	Présentation de la mer (cristal saumon)	14,000 kg	3,130 kg	3,140 kg	3,080 kg (dont 22,6 kg)	
	Beurre	20,400 kg	1,980 kg	3,760 kg	3,780 kg (dont 20,2 kg)	15,930 kg (dont 21,4 kg)
	Pommes	3,300 kg	0,000 kg	0,070 kg	0,100 kg (dont 0,70 kg)	
	Sauces au fruits (orange)	10,000 kg	3,010 kg	2,010 kg	4,020 kg (dont 40,00 kg)	
Jeudi 12 Novembre 2015 (110 convives)	Escalier Pommes	8,300 kg	0,200 kg	0,570 kg	0,770 kg (dont 0,5 kg)	
	Escalier Saumon	13,000 kg	0,340 kg	0,000 kg	0,430 kg (dont 0,20 kg)	
	Escalier des légumes	0,000 kg	2,210 kg	1,700 kg	3,910 kg (dont 204,70 kg)	19,814 kg (dont 27,4 kg)
	Pain et 1/4 Pommes	13,300 kg	0,110 kg	0,000 kg	0,000 kg (dont 0,00 kg)	
	Pain	0,000 kg	0,190 kg	0,420 kg	0,510 kg (dont 0,60 kg)	

1ère période (du Lundi 2 au Jeudi 12 novembre)
2ème période (du Vendredi 6 au Lundi 9 novembre)
Totalité (du Lundi 2 au Jeudi 12 novembre)

Ils l'ont fait ...

Dans le cadre du projet pilote, le SYTRAD a mis en place des documents d'évaluation. Ils sont à retrouver, pour exemple, dans la partie «Ressources» de ce guide.

Objectifs

- Faire connaître le projet et les actions réalisées dans l'établissement.
- Sensibiliser le grand public à la thématique du gaspillage alimentaire.
- Faire agir d'autres acteurs du territoire.

Cibles

Le grand public, les parents d'élèves, les autres acteurs du territoire, les élus, les convives.

Etapes de mise en place :

La communication autour du projet doit se faire à deux échelles.

La communication interne relaye l'information au sein de l'établissement, auprès des convives, des parents d'élèves, de la collectivité et des élus :

- Pour les élèves de l'établissement : réaliser des animations en classe ou à la cantine, réaliser une campagne d'affichage ou une exposition dans la cantine.
- Pour les parents d'élèves : diffuser l'information dans le journal de l'établissement ou sur son site internet, rédiger un mot dans le carnet de liaison.
- Pour les élus : les associer aux COPIL et aux échanges avec le fournisseur des repas, faire circuler les compte-rendus des COPIL, informer les conseils municipaux et communautaires de la mise en place du projet, les inviter aux différents événements (visites, actions marquantes...).

La communication externe relaye l'information au grand public, aux autres établissements, à la presse :

- Réaliser un dossier de presse général sur le gaspillage alimentaire en relatant les objectifs, les enjeux, les bonnes pratiques, les chiffres clefs...
- Rédiger un communiqué de presse spécifique au projet.
- Faire intervenir les correspondants locaux des journaux pour chaque action (visite, animation, atelier...).

Communication et mise en valeur du projet

- Utiliser les sites internet, réseaux sociaux et newsletters des collectivités.
- Profiter des semaines thématiques au niveau national et international : réduction des déchets, développement durable...
- Préparer des angles de présentation variés, originaux et susceptibles d'intéresser les différents publics visés.

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les journalistes, les élus ou les agents communaux.	Communiqué de presse, articles, affiches, éléments de langage pour les interviews	Non

Erreurs à éviter :

- Ne pas adapter son discours en fonction du public visé.
- Ne pas suivre correctement les différentes étapes du projet.

Temps de mise en œuvre :

Si vous souhaitez inviter un correspondant local pour un événement, prévoyez une semaine de délai, et le temps de le relancer.

Pour une parution dans un journal, soyez vigilants sur la périodicité de parution, surtout pour les hebdomadaires. Il faut envoyer votre communiqué de presse au bon moment pour ne pas louper la semaine qui vous concerne.

Ils l'ont fait ...

La Communauté de communes Barrès-Coiron, en Ardèche, a créé une page spécifique au projet sur son site internet.

Retrouvez le dossier de presse réalisé par le SYTRAD dans la partie «Ressources» de ce guide.

Tableau récapitulatif des objectifs

Ce tableau récapitule les différents objectifs, avec leur niveau d'action et les fiches pratiques correspondantes :

Niveau d'action	Objectif	Fiche pratique
Global	Créer et motiver un groupe de travail	n°1
	Evaluer le gaspillage alimentaire dans son établissement	n°3
	Mettre en place un plan d'actions	n°2
	Evaluer le projet	n°13
	Communiquer sur le projet	n°12 et n°14
Cuisines	Adapter les quantités préparées	n°4
	Adapter la composition des menus	n°5
	Améliorer la qualité des produits	n°6
Service Cantine	Adapter les quantités servies	n°4
	Donner envie de passer du temps à table	n°4
	Lutter contre le gaspillage de certains aliments (pain, fruits, salades...)	n°4
Convives	Redonner de la valeur aux aliments	n°7
	Valoriser le travail du personnel de cantine	n°8
	Sensibiliser au gaspillage alimentaire, intégrer les convives à la dynamique du projet	n°9, n°10, n°11 et n°12
	Mieux connaître les aliments servis	n°10

**Dans la lutte contre le gaspillage,
chaque geste compte ...
Alors, lancez-vous !**



Ressources

Présentation des outils.....	48
Notes.....	49

Présentation des outils

Différents outils sont à votre disposition sur le site internet du SYTRAD afin de vous aider à mettre en place votre projet et créer vos propres outils. Vous pouvez les télécharger gratuitement.

Sur www.sytrad.fr

- Phasage des différents COPIL avec leurs objectifs
- Exemple de trame de prise de note de COPIL
- Exemple de trame de compte-rendu de COPIL
- Exemple de tableau de pesées
- Dossier de presse du projet
- Exemple d'évaluation du projet
- Exemple d'évaluation des changements de comportement

Vous trouverez aussi de nombreux autres guides pratiques sur internet, ainsi que les ressources documentaires et législatives, notamment sur les sites de l'Etat :

Sur www.ademe.fr

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Guide pratique, Octobre 2015
- Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, Guide pratique, Novembre 2013

Sur www.agriculture.gouv.fr

- Dans la rubrique Anti-Gaspi : des informations, des outils de communication et des ressources pédagogiques
- La boîte à outils des acheteurs publics en restauration collective, Février 2016

Sur www.legifrance.gouv.fr

- Loi du 17 Août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte (article 102)
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement)

Sur www.saoneetloire71.fr

- Guide pratique du compostage en restauration collective, Edition 2013, en partenariat avec l'ADEME

NOTES

A series of 25 horizontal dotted lines for writing notes.

Qui sommes-nous ?

Le SYTRAD, SYndicat de TRaitement des déchets Ardèche Drôme, assure une mission de service public : le traitement des déchets ménagers et assimilés produits par les habitants de son territoire.

Créé en 1992, il regroupe, en 2017, 13 structures intercommunales (communautés d'agglomération, communautés de communes et syndicats de collecte) du Nord et Centre Drôme Ardèche, soit 351 communes et plus de 510 000 habitants. Le SYTRAD est ainsi au service de 69 % de la population drômoise et de 49 % de la population ardéchoise.



Le tri des déchets, tout comme leur recyclage, leur valorisation ou leur réduction à la source sont autant d'actions qui s'intègrent dans la stratégie globale du SYTRAD.

Ce guide a été conçu en partenariat avec les structures intercommunales :



SYndicat de TRaitement des déchets Ardèche Drôme
7 rue Louis Armand - 26800 Portes-lès-Valence

Tél : 04 75 57 80 00 - animation@sytrad.fr - www.sytrad.fr

Conception/réalisation : service communication et animation du SYTRAD

Crédit photos Fotolia • Imprimerie Press Vercors • Septembre 2017