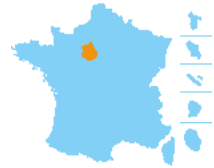




Chartres Métropole
3, Rue Charles Brune
Bp90085
28112 Lucé
www.chartres-metropole.fr



Pour en savoir plus : Lien vers fiche SINOE : http://www.sinoe.org/fiche_acteur/index/id/47

Lien vers toutes ses fiches actions : [Toutes les fiches actions de l'acteur](#)

Typologie de l'habitat : MIXTE

Population : 110336

Mots-clés : Administration publique | Animation | Biodéchets | Eco-exemplarité | Étude | Composteur | Mesure | Élus | Établissements scolaires | Gaspillage alimentaire | Jeune public | Personnel / employés

CONTEXTE

En décembre 2012, Chartres métropole s'est engagée avec l'ADEME pour mettre en place un Programme Local de Prévention des Déchets visant un objectif de réduction de 7%, soit 25 kg par habitant, d'ordures ménagères et assimilées (comprenant la poubelle grise, la poubelle jaune et le verre) entre 2013 et 2017. Chaque année, environ 17 000 tonnes de biodéchets sont incinérées. Cela représente près de 46% des déchets de la poubelle grise (caractérisation 2013 Chartres métropole). Ce gisement a donc été identifié comme prioritaire. En 2015, Chartres métropole a souhaité proposer aux établissements de restauration scolaire de son territoire (niveau élémentaire uniquement) de les accompagner dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



pesées participatives

OBJECTIFS RECHERCHES / RESULTATS OBTENUS

Objectifs

Réduire les biodéchets produits dans les restaurants scolaires.
Sensibiliser les enfants et le personnel à la réduction des déchets à travers le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs obtenus

- 5 établissements engagés lors de l'année scolaire 2015-2016
- 5 autres établissements engagés pour l'année scolaire 2016-2017

Chaque établissement constitue un comité de pilotage autour du suivi de l'opération.

5 jours de pesées (par composantes et par type de gaspillage) ont été organisés dans chaque établissement. La moyenne du gaspillage alimentaire pour l'opération 2015-2016 s'élève à 166g/convive (non servi + restes de plateaux) soit 33% d'un plateau moyen. La moyenne du gaspillage alimentaire pour l'opération 2016-2017 s'élève à 142g/convive (non servi + restes de plateaux) soit 28% d'un plateau moyen. 100% des établissements accompagnés en 2015-2016 poursuivent les actions (formation de leurs agents aux bonnes pratiques par le prestataire de la collectivité, pesées quotidiennes, sensibilisation, compostage...). Après l'opération, la moyenne du gaspillage alimentaire s'élève à 144g/convive soit une baisse de 13%. Le tonnage ainsi évité est estimé à 1,46T/an.

Résultats qualitatifs obtenus

Un intérêt certain des communes et établissements de restauration scolaire pour l'opération. Une dynamique de groupe dans les établissements permettant de réunir les enseignants, les parents d'élèves, les animateurs, le personnel de restauration et les élus. Un partage d'expérience stimulant entre les établissements participants à l'opération. Une sensibilisation à la réduction des déchets au-delà du sujet du gaspillage alimentaire (emballage, vaisselle, réutilisation, biodéchets...) En parallèle à cette action, une demi-journée de sensibilisation au don alimentaire a été organisée en 2016 à destination des élus du territoire. Un représentant de la DDCSPP y a rappelé le cadre réglementaire et des associations (Restos du Coeur, Pain contre la Faim...) ont témoigné de leurs actions. A cette occasion, certains restaurants scolaires engagés dans l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire ont participé à cette demi-journée afin d'étudier la possibilité de mettre en place des partenariats ou de les consolider (mise en place de convention de don)

MISE EN OEUVRE

Année principale de réalisation

2016

Planning / Déroulement

- été 2015 : consultation pour retenir un prestataire dont la mission est d'accompagner les établissements de restauration scolaires dans l'opération
- automne 2015 : lancement d'un appel à candidature pour retenir 5 établissements
- janvier 2016 : lancement de la première opération
- mars 2016 : campagnes de pesées dans les 5 établissements
- printemps 2016 : compilation et présentation des résultats
- automne 2016 : accompagnement au lancement des actions dans les établissements (compostage, pesées, formations...)
- automne 2016 : renouvellement de l'appel à candidature pour une nouvelle édition de l'opération
- novembre 2016 : demi-journée de sensibilisation au don alimentaire

Moyens humains

- Un prestataire (1 personne) pour accompagner les établissements pendant l'opération (cf moyens financiers)
- équipe prévention de la collectivité : 0.3 ETP en 2015 et 0.5 ETP en 2016
- les membres des comités de pilotage des établissements participants : élus, enseignants, personnel de restauration...

Moyens financiers

Prestataire pour l'opération : 18 251€

Petit matériel (balances) : 800€

Moyens techniques

Pour les campagnes de pesées :

- balances fournies par le prestataire
- contenants pour séparer les différentes composantes à la charge des établissements

Pour la mise en oeuvre des actions :

- balances fournies par la collectivité
- contenants à la charge des établissements
- composteurs fournis par la collectivité si cette action est mise en place dans le but de détourner les déchets du restaurant scolaire

Partenaires mobilisés

Les communes (élus, agents)

Les restaurants scolaires (personnel et le cas échéant le prestataire de restauration)

Les écoles (enseignants, parents d'élèves...)

De manière ponctuelle :

La DDCSPP

Les Restos du Coeur

Pain contre la faim

Le chef du service restauration de l'hôpital Henri Ey à Bonneval, représentant le réseau Resto'co et la démarche Mon Restau Responsable (restauration-collective-responsable.org)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Reproductibilité

Action facilement reproductible sous réserve de disposer de moyens humains internes suffisants ou à défaut de faire appel à un prestataire pour accompagner les établissements.

Originalité

Action peu originale car menée dans de nombreux PLPD.

Cependant, chaque territoire à ses spécificités et chaque établissement son mode de fonctionnement propre d'où une originalité systématique dans le périmètre du projet et dans les actions en découlant.

Recommandations éventuelles

Nécessité de bien cartographier les établissements du territoire et d'identifier les modes de fonctionnement existants.

Associer ou à minima informer les prestataires de restauration du lancement de l'opération.

Anticiper la suite des campagnes de pesées.

AUTEUR DE LA FICHE

Mathilde POIRIER

mathilde.poirier@agglo-ville.chartres.fr

CONTACT ADEME

Julie BARTHELEMY

julie.barthelemy@ademe.fr

Direction régionale Centre

Dernière actualisation de la fiche : Août 2017



Fiche action-résultat réalisée sur le site www.optigede.ademe.fr

Les informations de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.