



<https://www.agenda-2030.fr/>



Formations à la restauration durable (44)



Lieu : Territoire du Syndicat Mixte Centre Nord Atlantique (44)

Objectifs :

Lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser l'approvisionnement durable en formant des acteurs en lien avec la restauration scolaire et en accompagnant les équipes de cuisine qui développent les approvisionnements agricoles provenant du territoire.

Toucher un maximum d'acteurs en lien avec la restauration.

Historique :

Un projet entre cinq Communautés de Communes :

- CC du Pays de Blain ;
- CC d'Erdre et de Gesvres ;
- CC du Pays de Pontchâteau Saint Gildas des Bois ;
- CC de la région de Nozay ;
- CC Estuaire et Sillon.

En 2014, le syndicat mixte a répondu à l'appel à projet de l'ADEME concernant les ZDZG (Zéro Déchet Zéro Gaspillage) et l'ont fait évoluer vers un CODEC (Contrat d'Objectifs Déchets et économie circulaire) ce qui a renforcé la mise en place de la démarche d'économie circulaire.

Actions mises en place :

Sensibilisation relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Sensibilisation du personnel de salle, du personnel de service ou de restauration et des agents des sociétés de restauration sur les principaux enjeux. Organisation d'un buffet ZDZG afin de montrer l'exemple. L'objectif est d'associer un maximum d'acteurs différents comme les écoles, les animateurs péri-scolaire, les animateurs de centres de loisirs et les parents d'élèves.

Formations

- Pour le personnel de cuisine sur la réduction du gaspillage alimentaire afin qu'ils soient capables de monter leur propre plan de réduction du gaspillage.
- Pour les animateurs péri-scolaires afin qu'ils puissent concevoir des animations sur le thème du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable. Cela fût possible grâce à l'appel à projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » de l'ADEME et les subventions du CODEC.
- Pour le personnel de salle sur le goût et l'apprentissage alimentaire.
- Pour les enseignants avec la présentation des liens entre l'environnement, la production agricole, la santé, l'alimentation, la citoyenneté et le gaspillage alimentaire.
- Pour les équipes de cuisine sur les techniques culinaires et sur la cuisine évolutive et alternative.

- Sur la rédaction des marchés publics, afin que les critères contribuent à favoriser l'alimentation durable et à limiter le gaspillage alimentaire
- Un accompagnement méthodologique a été instauré sur le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement durable.
- 2 cycles de formations et sensibilisation ont eu lieu entre 2017 et 2018 :
- Au total 189 agents formés issus de 33 communes sur les 40 adhérentes au SMCNA. Cela représente 77 écoles.

Méthodes utilisées : Animation de réseau, sensibilisation et formations.

Actions à venir :

- Perspectives 2019 : capitaliser ces acquis et essayer sur de nouveaux restaurants scolaires ;
- Nouveau cycle de formation à destination du personnel de cuisine, du personnel de salle ; accompagnement à la rédaction de marchés publics et bilan avec les stagiaires de 2017-2018.

Partenaires :

ADEME : appel à projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » de avril 2016 à juillet 2018.
Financements CODEC

Partenaires : * GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologique de Loire Atlantique), Association « Aux Goûts du Jour », Restaur&Sens.

Prestataires : * Restaur&Sens, Pomme & sens, Semer, Gilles DAVEAU et Thierry MARION.

Coût et financements :

- Budget 2016-2018 : 66 979 €
- Financement ADEME : 750 € par école avec un objectif de 62 écoles soit 46 500 €.
- Financement CODEC : 11 000 € / an

Contact :

Nolwenn CHOLLET

- Coordinatrice Prévention Recyclerie
- coordination.prevention@smcna.fr
- Tel : 02 40 79 51 48

Démarche de la collectivité :

- ZDZG - CODEC



Version d'avril 2019