

P.A.T Saint-Vallier-de-Thiey

Actions zéro plastique



28 NOVEMBRE 2023

CONSTANCE RIVIER

Ordre du jour

- Contexte
- Mise en place d'un self zéro plastique
- Expérimentation de la consigne auprès des agents communaux

Projet alimentaire de Saint-Vallier-de-Thiey



Mise en place d'actions zéro plastique

P.A.T de Saint-Vallier-de-Thiey

Axes d'action



AMÉLIORER L'OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

CONTRIBUER À L'INSTALLATION D'AGRICULTEURS

FACILITER L'ACCÈS À LA PRODUCTION LOCALE

CRÉER UNE MAISON DE L'ALIMENTATION ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Un engagement “Zéro plastique”

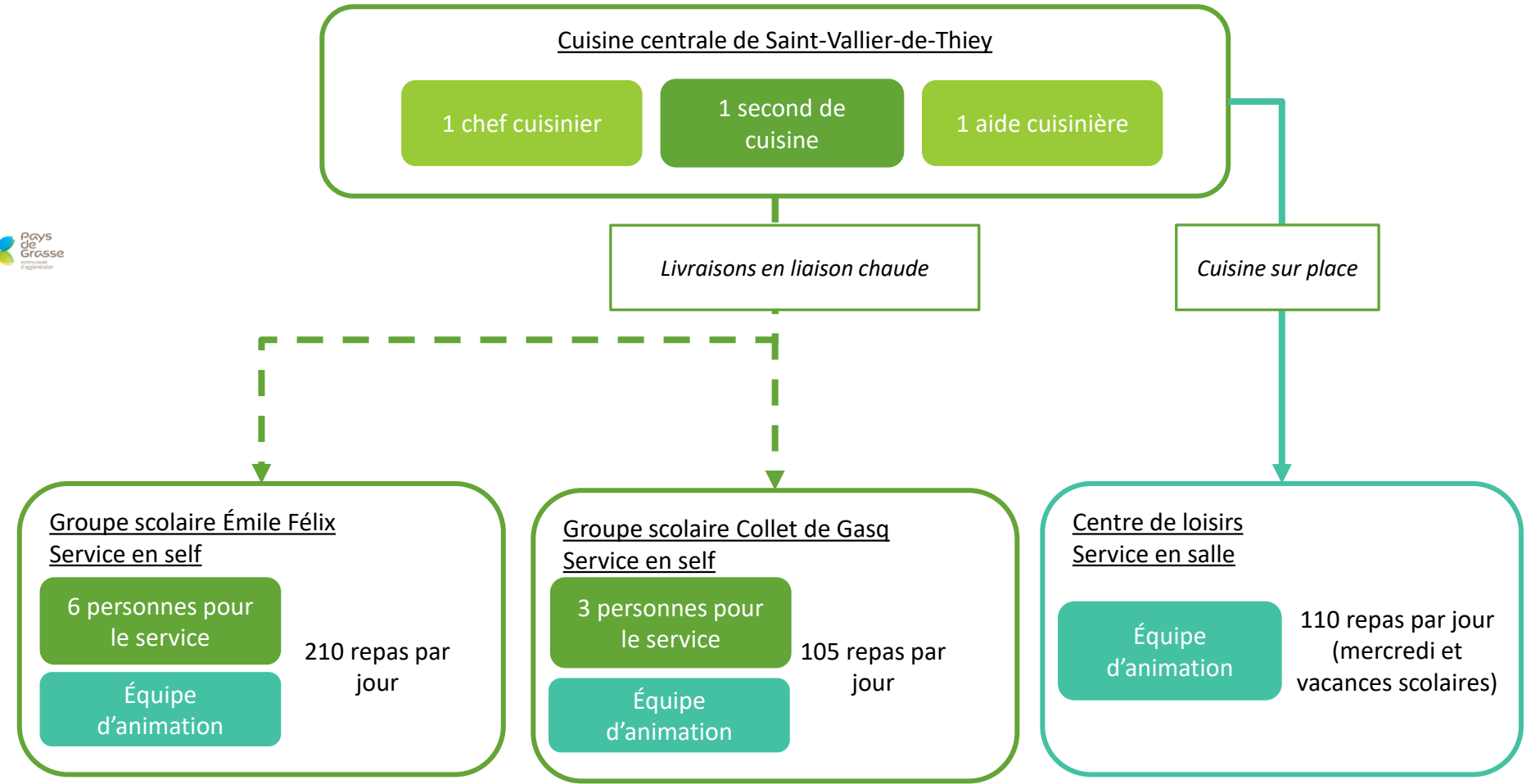


La commune a signé la charte “SUD Zéro Déchet Plastique” en 2020 et s’engage activement dans la réduction d’utilisation du plastique dans son fonctionnement.



Détail de l'organisation de la restauration collective de Saint-Vallier-de-Thiey

Mairie Saint-Vallier
 Prestataire repas SNRH
 Equipes périscolaires de la CAPG

Mise en place d'un self zéro plastique



2020 - Nouveau marché de restauration collective

Les exigences en matière de réduction d'emballage entrent dans le cahier des charges

La restauration scolaire de la commune Les termes du marché

- Produits 100 % Bio de qualité (frais et production au plus près de la consommation, circuits courts dans la mesure du possible), hors pique-nique, pour :
 - Légumes et fruits
 - Céréales et légumes secs
 - Produits laitiers hors fromage
 - Œufs
- Les fromages seront à la coupe non emballés et pasteurisés avec interdiction au lait cru

Exigences relatives à la qualité

Exigences relatives au conditionnement

9) Structure des goûters

Chaque goûter sera composé des éléments suivants :

- Pain
- Confiture ou miel ou chocolat à croquer
- Fruit à raison de 2 fois par semaine les jours où le dessert du déjeuner n'est pas un fruit

Les produits ne devront pas être proposés en conditionnement individuel.

Exigences
relatives au
conditionnement

2020 - Nouveau marché de restauration collective

Un cadre de suivi de la prestation est intégré au cahier des charges avec une double contrainte:

- Un suivi régulier par le chef de projet en alimentation durable
- Un audit annuel dans le cadre de la certification « Ecocert en cuisine »

La restauration scolaire de la commune Les termes du marché

2) Périodicité du suivi entre le prestataire et la collectivité

Exigences relatives à la fréquence des réunions collaboratives

Une collaboration étroite entre les équipes du prestataire et de la collectivité sera instaurée et s'établira comme suit :

- 2 fois par mois, le chef de projet en alimentation durable de la collectivité se rendra à la cuisine centrale pour contrôler les commandes, les bons de livraison et les factures des fournisseurs. Il procédera, par la suite, à l'analyse de ces documents et tiendra informé des conclusions la société.

- 2 heures par mois, le chef de projet en alimentation durable de la collectivité travaillera avec le chef cuisinier sur la définition du cycle de menu annuel en tenant compte des exigences de qualité, de l'appréciation des convives, des contraintes d'approvisionnement.

- 1 fois tous les 15 jours, une réunion inter-équipe aura lieu pour réaliser les réajustements nécessaires sur les contenus et les contenants, mais également pour le choix des recettes et menus.

5) Système de pénalités

Compte tenu du niveau d'exigence demandée par la collectivité, le système de pénalités suivant sera mis en place :

Exigences relatives à l'exécution des obligations contractuelles



Self zéro déchet plastique et zéro déchet organique non valorisés

CARACTÉRISTIQUES

- Les produits sont livrés par la cuisine centrale en liaison chaude dans des bacs gastros en inox
- Tous les produits sont proposés « en vrac » ou à la coupe sur le self depuis Janvier 2021
- Les pichets en plastique sont remplacés par de l'inox
- Les serviettes en papier sont remplacées par des serviettes en tissu
- Tous les déchets organiques (non servi et sorties d'assiette) sont donnés pour nourrir des animaux non destinés à la consommation depuis Octobre 2021
- [Fiche ADEME Optigede](#)

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Exigence intégrée au cahier des charges
- Prestataire repas et équipes de la pause méridienne parties prenantes du projet
- Labellisation Ecocert en cuisine
- Chef de projet dédié

PAT Niveau 2
Période 2024/2029

Diminution des emballages en
amont de la confection du
repas

Self zéro déchet plastique et zéro déchet organique non valorisés

COLLABORATION ETROITE AVEC LES ÉQUIPES DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

- Des agents en cantines (communaux et intercommunaux) pour accompagner les enfants dans l'éducation au goût
- Une participation active aux dynamiques communales (atelier, conférences, formations...)
- Un engouement des équipes et un dynamisme qui facilite la mise en place de nouveaux projets

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Des équipes sensibilisées
- Des responsables d'équipes convaincus par la thématique
- Des équipes dynamiques, ayant une forte capacité d'adaptation, de créativité pour nourrir le projet
- Des points réguliers entre les équipes

Expérimentation de la consigne auprès des agents communaux



Axe de travail du PAT

Facilitation de l'accès à une alimentation durable des publics

ELARGISSEMENT DES TYPOLOGIES DE CONVIVES AYANT ACCÈS À L'OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

- Un repas hebdomadaire pour les personnes âgées
- Les commandes à la demande du centre communal de formation des pompiers
- Les repas des artistes du centre culturel
- Les employés communaux avec mise en place d'un système de contenants réutilisables ([fiche ADEME Optigede](#))
- Accueil des séjours intercommunaux de la CAPG

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Coordination et communication inter-équipes
- Suivi des prestations (retour des équipes et satisfaction des convives)
- Une équipe cuisine engagée
- Des actions échelonnées dans le temps et phase de test si nécessaire
- Cahier des charges clair

Expérimentation de la consigne auprès des agents communaux

COMMENT ÇA MARCHE?

- **Comment connaître le menu proposé?**

Les menus sont accessibles sur l'application "Qui dit miam" à télécharger sur votre téléphone.

- **Quand commander?**

Les repas sont à commander en ligne 7 jours avant la date du repas.

- **Comment commander?**

Les agents doivent être inscrits sur le portail famille afin de faire la réservation de leurs repas en ligne.

- **Système de consignes pour les contenants - Quelle type de boîtes fournir?**

2 jeux de 3 boîtes hermétiques (entrée, plat, dessert) de 122cl qui permettent d'avoir une taille qui s'adapte à tous types de repas (tartes et autres...) sont à disposition pour tous les agents à la cuisine centrale.

Une fois le premier repas commandé, le kit de 3 boîtes doit être ramené propre à la cuisine centrale lors du prochain passage pour permettre un roulement.

- **Quand récupérer les repas?**

Les repas commandés sont à récupérer à la cuisine centrale auprès de l'équipe cuisine entre 11h30 et 12h15

Quelques chiffres

MISE EN PLACE DES ACTIONS

- **Mise en place d' un self zéro plastique**

 - Elimination des emballages sur le self

 - Le passage de yaourt en seaux plutôt qu'en pots a engendré une augmentation tarifaire d'environ 35%

 - Mise en place des serviettes en tissu

 - La commune a investi dans l'achat de serviettes en tissu en coton certifié Oeko-Tex pour les enfants du primaire des deux groupes scolaires (pour les maternelles les parents fournissent les serviettes), des portes serviettes muraux. Coût de l'opération pour 240 enfants, 1040 euros.

 - Il a également fallu investir dans un sèche-linge pour l'une des deux écoles.

- **Expérimentation de la consigne**

 - Mise à disposition de boites en verre

 - Aucun coût de mise en place grâce au partenariat avec le Parc Naturel Régional des Préalpes d'Azur qui met à disposition 50 boites dans le cadre de son projet retenu par la région « Ensemble pour une nature zéro déchet plastique 2021 ».



Objectifs du PAT

ATTEINTE DES OBJECTIFS DU PAT CONCERNÉS

- Améliorer l'offre de restauration collective
- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité

IMPACT DES ACTIONS

- En permettant à de nouvelles catégories de convives d'avoir accès à l'offre qualitative de restauration collective de la commune, **c'est une moyenne de 3 800 repas par mois qui sont servis par la cuisine centrale et qui ne génèrent aucun déchet d'emballage du repas prêt à être consommés.**
- C'est également **3 800 convives par mois qui ont accès à des repas 100% fait maison, uniquement à base de produits bruts, avec 65% des ingrédients issus de l'agriculture biologique offrant une diversification des apports en protéines.**

Merci pour votre attention

Constance Rivier
Cheffe de projet PAT Saint-Vallier-de-Thiey
c.rivier@marie-saintvallierdethiey.fr

