



Restauration Collective Durable « Zéro plastique en restauration scolaire »

23 novembre 2021

Présentation de la commune / La restauration municipale

Type de restauration municipale (gestion directe, concédée, ...) : Gestion concédée

Si gestion concédée, nom du prestataire : Depuis le 01/09/21 Société GARIG

Nombre de satellite, type de liaison :

18 satellites (dont 9 équipés en self) en Liaison froide

Nombre de repas par jour : 3200

ATOUPS:

Cuisine centrale Récente (2013) équipée d'une légumerie ,
Satellites équipés de tables de tri

Autres : Expérimentations et passage en BAC Inox , Dispositif Anti gaspillage alimentaire et charte de la pause Méridienne menés en parallèle



Présentation de la démarche « Zéro plastique »

Date de démarrage de la démarche :

- Dès Septembre 2020 : Expérimentation Bac Inox sur les offices volontaires.
- Nov 2021 : passage en bac gastro inox
- Limiter l'emballage plastique « portion individuelle »
- Gourde réutilisable fournie à tous les convives « Pause méridienne / extrascolaire »
- Approvisionnements locaux (circuit court) : 60% de légumes frais / 80% de bio ou local ou labélisés

Comment ?

- Formation des agents au changement des pratiques professionnelles (CNFPT - Délégué)
- Implication des équipes sur les différentes étapes



Présentation de la démarche « Zéro plastique »

Résultats :

- Disparition des barquettes plastiques repas d'ici 2023.
- Limitation des emballages individuelles
- Développer le « Fait Maison »

Points de vigilance :

- Evolution des pratiques professionnelles
- Retours d'information entre les satellites et prestataire.
- Suivi et déploiement de la démarche : prévoir un référent

Perspectives : déploiement en phasage de la démarche sur l'ensemble des restaurants scolaires



Présentation de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Date de démarrage de la démarche :

1^{ère} démarche : de février à déc 2020 (site : AUBRAC)

2^{ème} démarche : Mars 2021 (Site: M. MORIN)

Comment ?

- **Projet partagé entre les acteurs éducatifs**
- **Implication des équipes sur les différentes étapes** (sur les pesées / choix des actions et outils).

Résultats :

Baisse du gaspillage attendue à partir de fin 2021 avec modifications des inscriptions / Facturation , nbre de composant.

Points de vigilance :

- Evolution des pratiques professionnelles
- Retours d'information entre les satellites et prestataire.
- Suivi et déploiement de la démarche : prévoir un référent

Perspectives : déploiement en phasage de la démarche sur l'ensemble des restaurants scolaires / valorisation des bio déchets sur tous les satellites



Scanné avec CamScanner