



REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

de votre restaurant collectif, **c'est possible !**

◆ **DATE LIMITE DE CANDIDATURE :**
13 novembre 2020

Le gaspillage alimentaire est défini comme « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, ou dégradée* ».

CONTEXTE

Dans un restaurant d'école primaire qui accueille 150 convives :

**Gaspillage par
repas et par convive :**
120 g

Gaspillage par an :
2,5 tonnes

**Coût moyen annuel des
seuls retours plateaux :**
5 000€

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité nationale, un enjeu environnemental, économique, social et éthique, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2013.

L'objectif est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La Loi de transition énergétique pour la croissance verte impose la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services publics de restauration collective depuis le 1^{er} septembre 2016.

La loi EGALIM adoptée en octobre 2018, quant à elle, favorise une alimentation saine et durable pour tous. Elle renforce la qualité sanitaire, nutritionnelle et environnementale des produits tout en ayant pour objectifs une juste rémunération des producteurs et une limitation du gaspillage alimentaire.

Le Sigidurs accompagne depuis 2012 les établissements scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire. **L'appel à projet s'adresse aux restaurants collectifs gérés par les communes.**



PRÉSENTATION

PUBLIC CIBLE

Elus
Service de restauration
Animateurs périscolaires
Convives
Fournisseurs

Le Sigidurs propose d'accompagner pour cette année scolaire 2020/2021 plusieurs restaurants collectifs publics de son territoire dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Cet engagement sera contractualisé par une **convention signée** entre le Sigidurs et la commune.

OBJECTIFS

Economique

- Maitriser les coûts ;
- Utiliser les économies réalisées pour l'amélioration de la qualité des produits.

Social et éthique

- Acquérir de nouvelles compétences pour les agents et valoriser leur travail ;
- Respecter le travail des producteurs ;
- Mieux connaître les besoins alimentaires des convives ;
- Prendre conscience du gaspillage alimentaire.

Environnemental

- Réduire la part fermentescible dans les ordures ménagères ;
- Réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement.

ETAPE PREALABLE A L'APPEL A PROJETS : LE MONTAGE DU GROUPE DE PILOTAGE



Afin de garantir le succès de votre projet et l'implication des équipes, un groupe de pilotage doit être constitué au sein de votre collectivité. Il aura pour objectifs de :

1. Désigner le porteur du projet ;
2. Définir les moyens mis à disposition et mobiliser les acteurs ;
3. Suivre les grandes étapes et les échéances associées, en partenariat avec le Sigidurs ;
4. S'assurer du respect des objectifs initiaux.

Pour cela, votre équipe doit être composée à minima des personnes suivantes :

- Chef de restauration ou chef d'équipe du restaurant (référent sur le site choisi) ;
- Responsable d'animation ;
- Intendant de restauration / marché public ;
- Directions concernées (enfance, affaires scolaires, périscolaire...) ;
- Un élu référent à l'enfance, à la restauration ou à l'environnement.

Vous aurez la possibilité d'ajouter des personnes ou services si vous l'estimez nécessaire au bon déroulement du projet. Les parents d'élèves, les ATSEM ou les animateurs peuvent également être associés.

Cette équipe projet sera l'équipe référente pour le Sigidurs.



CALENDRIER ET METHODOLOGIE



* A adapter en fonction des structures.



UN MATERIEL SIMPLE EST NECESSAIRE :

- une balance (un peson peut être prêté par le Sigidurs, si besoin) ;
- des contenants pour la pesée (seaux ou bacs gastronomiques).



SELECTION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Seuls seront retenus les projets ayant fait l'objet d'une candidature conforme aux modalités fixées dans le présent appel à projet (formulaire d'inscription complet, groupe de pilotage constitué, date limite de candidature respectée).

Critères d'évaluation des dossiers

Les critères d'évaluation sont :

- la constitution de l'équipe projet ;
- les actions menées sur la prévention/réduction des déchets et les projets environnementaux déjà conduits, ou en cours, dans la structure ;
- la valorisation future du projet envisagée dans la commune ;

Comité de sélection des dossiers

Un comité, constitué d'élus et d'agents du Sigidurs, sélectionnera les dossiers sur la base des caractéristiques précédemment définies.

Modalités de candidature

Le dossier de candidature devra impérativement comprendre toutes les informations demandées et être renseigné via le formulaire en ligne disponible sur www.sigidurs.fr, ou envoyé par courriel, à l'adresse suivante **avant le 13 novembre 2020** :



prevention@sigidurs.fr

**Pour toute
information**

Chloé LE GALL

Chargée de prévention et d'économie circulaire

01 34 19 66 68

prevention@sigidurs.fr