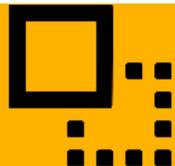




REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

◆ **DATE LIMITE DE CANDIDATURE :**
7 novembre 2022



CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire représente une part souvent conséquente des quantités de denrées préparées ou livrées. Pour exemple, dans les restaurants scolaires accompagnés depuis 2 ans dans le cadre de cet appel à projet, des taux **de 20 à 46% de gaspillage alimentaire** ont été mesurés.

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. Elle est couplée à la loi EGALIM, adoptée en octobre 2018, qui favorise une alimentation saine et durable pour tous.

L'objectif est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire en restauration collective d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

Le contexte actuel d'augmentation des coûts en cette rentrée 2022 donne une importance d'autant plus cruciale à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



PRÉSENTATION

Le Sigidurs propose d'accompagner pour cette année scolaire 2022/2023 quatre 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 ;
- Mieux connaître les besoins alimentaires des convives ;

Réglementaire et Environnemental

- Réduire les déchets et l'impact de l'alimentation sur l'environnement.
- Mesurer le gaspillage alimentaire.



LE GROUPE PROJET

Pour bénéficier de l'accompagnement du Sigidurs, un groupe de pilotage doit être constitué au sein de votre collectivité, composé 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...) ;
- Elu 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.

Un chef de projet devra être identifié. Il sera en charge du pilotage du projet au sein de votre structure et sera l'interlocuteur privilégié du Sigidurs.



CALENDRIER ET METHODOLOGIE



* A adapter en fonction des structures.



UN MATERIEL SIMPLE EST NECESSAIRE :

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



SELECTION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

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 **jusqu'au 7 novembre 2022** :

**Pour toute
information**



Chloé Le Gall

Chargée de Prévention et d'Economie circulaire

01 34 19 66 68

prevention@sigidurs.fr