



APPEL À PROJET 2023 - 2024

Réduire le gaspillage alimentaire de votre restaurant collectif

Le Sigidurs propose d'accompagner quatre restaurants collectifs publics de son territoire, dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.



Contexte de l'appel à projets

Depuis le 1er septembre 2016, les services publics de restauration collective doivent se mettre en conformité avec la loi de transition énergétique pour la croissance verte, qui impose la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

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

Depuis 2019, le Sigidurs a accompagné 15 restaurants scolaires et a permis de **réduire en moyenne de 25 %** leur gaspillage alimentaire.

Objectifs

Economique

- Maîtriser les coûts
- Réinjecter les économies réalisées pour améliorer la qualité des produits

Social & éthique

- Mieux connaître les besoins alimentaires des convives
- Acquérir de nouvelles compétences pour les agents et valoriser leur travail

Environnemental

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



Nature de l'accompagnement

Dans le cadre du projet, un accompagnement personnalisé sera proposé afin de mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire adaptées aux besoins du restaurant collectif.

Le Sigidurs s'engage à :

- Accompagner et conseiller votre commune en organisant des temps d'échange aux étapes clefs du projet (lancement, actions à mettre en place, bilan...) ;
- Accompagner votre équipe de restauration lors du premier jour de pesée ;
- Analyser les résultats des pesées et proposer un plan d'actions adapté ;
- Fournir une synthèse des résultats de la mise en place du projet au sein du restaurant collectif.



Montage de l'équipe projet

La constitution d'une équipe au sein de votre collectivité est nécessaire afin de garantir le succès de votre projet. Celle-ci permettra de suivre le projet, d'identifier et mobiliser les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs établis.

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...) ;
- Elu référent à l'enfance, à la restauration ou à l'environnement.

Vous aurez la possibilité de convier d'autres acteurs et/ou services si vous l'estimez nécessaire au bon déroulement du projet. Les parents d'élèves, le prestataire, 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.

Un matériel simple est nécessaire :

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



Calendrier 2024*

	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.
Réunion de lancement												
Semaine de pesée 1												
Mise en œuvre du plan d'action												
Semaine de pesée 2												
Groupe d'échange												
Semaine de pesée 3												
Réunion bilan												

*Le calendrier est donné à titre indicatif, il pourra être adapté fonction des disponibilités du Sigidurs et des restaurants accompagnés.



Sélection des candidatures

► 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 du projet envisagée dans la commune ;
- La lettre d'engagement dûment complétée.

► 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 et annoncera les communes lauréates.

► 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 ci-dessous) :

Pour plus d'information, veuillez contacter :

Chloé Le Gall

Chargée de Prévention et d'Economie circulaire

☎ 01.34.19.66.68

✉ prevention@sigidurs.fr

**DATE LIMITE DES
CANDIDATURES :
10 Novembre 2023**