



## APPEL À PROJET 2026-2027

### 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 projet

Depuis le 1<sup>er</sup> 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.

Par la suite, la loi AGECE (Loi Anti-gaspillage pour une Economie Circulaire) a fixé l'objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire en restauration collective en 2025, par rapport à 2015 et l'ordonnance du 21 octobre 2019 impose la réalisation d'un diagnostic des pertes alimentaires.

Depuis 2019, le Sigidurs a accompagné 23 restaurants scolaires. Cet accompagnement a permis de réduire leur gaspillage alimentaire de 20% en moyenne.

### Objectifs

#### Economique

- Réduire les coûts du gaspillage alimentaire.
- Réinjecter les économies réalisées pour améliorer la qualité des produits.

#### Social & pédagogique

- Acquérir de nouvelles compétences et valoriser le travail en équipe.
- Impliquer les éco-délégué.e.s et l'ensemble des élèves dans la démarche.

#### Environnemental

- Evaluer 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 établissement en organisant des temps d'échanges aux étapes clefs du projet (lancement, audit, définition du plan d'action, réunion bilan) ;
- Accompagner votre équipe projet lors du premier jour de pesée ;
- Analyser et synthétiser les résultats des pesées ;
- Proposer un plan d'actions pluriannuel adapté ;
- Fournir un bilan de la mise en place du projet.



## Montage de l'équipe projet

La constitution d'une équipe au sein de votre établissement 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.fe de restauration ;
- Agent.e de restauration ;
- Gestionnaire ;
- Chef.fe d'établissement ;
- Conseiller.e principal.e d'éducation ;
- Assistant.e d'éducation ;
- Professeur.e référent.e des écodélégués.es ;
- Référent.e gaspillage alimentaire ou restauration au département / à la région.

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 ou le prestataire de restauration peuvent également être associés.

**Un chef de projet devra être identifié.** Son rôle est d'assurer le **pilotage** du projet et d'être relais d'information entre l'établissement et le Sigidurs. Un duo de pilotage peut être désigné si vous le jugez nécessaire. De plus, nous vous recommandons d'identifier une personne référente pour la réalisation des pesées.

### 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 2026 / 2027\*

	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Jan.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin
Réunion de lancement	●									
Audit du restaurant	■									
Semaine de pesée 1		■								
Présentation du plan d'action			●							
Validation du plan d'action par le lauréat			■							
Lancement des actions				■	■	■	■	■	■	
Semaine de pesée 2						■				
Semaine de pesée 3									■	
Réunion bilan										●

\*Le calendrier est donné à titre indicatif, il pourra être adapté en 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 l'établissement ;
- La valorisation du projet envisagée dans l'établissement ;
- 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 établissements lauréats.

### ► 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](http://www.sigidurs.fr) ou envoyé par courriel (à l'adresse ci-dessous) :

Pour plus d'information, veuillez contacter :

Céline ROLLAND

Chargée de Prévention et d'Economie circulaire

☎ 06.31.74.75.68

✉ [prevention@sigidurs.fr](mailto:prevention@sigidurs.fr)

DATE LIMITE DES  
CANDIDATURES :  
29 mai 2026