



DESRIPTIF DE L'ACTION

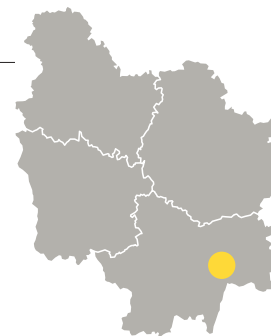
Le restaurant scolaire de Tournus (2 écoles maternelles, 1 école primaire) fait la chasse au gaspillage alimentaire. De la commande des repas à la consommation à table, le personnel et les élèves ont adopté des gestes responsables. Après le déjeuner, les biodéchets sont compostés sur place.



cantine responsable

OBJECTIFS RECHERCHÉS

Dans les cantines scolaires, la fin du service offre trop souvent le spectacle de retours d'assiette comportant des restes alimentaires. En amont du compostage des bio-déchets, le restaurant scolaire de Tournus a mis en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la volonté d'impliquer l'ensemble des parties prenantes : agents administratifs, personnels de la cantine, animateurs, élèves et parents d'élèves.



PLP sud Bourgogne

CC Mâconnais Val de Saône,
CC du Tournugeois,
Sirtom Vallée de la Grosne

35 000 habitants,
5 communautés de communes,
76 communes

RÉSULTATS OBTENUS

BÉNÉFICES / GAINS / RÉSULTATS ESTIMABLES

- ➔ **Réduction des commandes de repas** : en fonction des menus, la Ville de Tournus ne commande pas systématiquement le même nombre d'entrées, de plats et de desserts (par exemple, moins d'épinards que de beignets !).
- ➔ **Le gaspillage alimentaire** est passé de 26% à 20-25% en semaine (sur des pesées indicatives effectuées de février à mai 2013) : les élèves sont incités à goûter même s'ils n'aiment pas, on leur donne des quantités raisonnables et ils sont incités à redemander.
- ➔ **Le pain jeté** a diminué de 59% (gain annuel d'environ 100 €) : le pain est distribué quand les enfants ont consommé leur entrée, une seule tranche de pain à la fois.
- ➔ **Compostage** : 80 kg de biodéchets compostés par semaine, 3 tonnes par an, soit 66% de déchets qui sont détournés de l'enfouissement.
- ➔ **Cohésion et émulation** : une synergie entre la Ville de Tournus, la communauté de communes du Tournugeois et l'école, un rapprochement des services et des métiers (espaces vert, enfance, scolarité, cantine, etc.).

TÉMOIGNAGE

« Dans le restaurant scolaire que nous gérons, la lutte contre le gaspillage alimentaire a produit deux effets : des agents attentifs à cette question, impliqués dans l'action et des enfants qui comprennent et jouent le jeu. Du côté des chiffres de pesée, on observe un différentiel entre les jours de la semaine, qui s'explique par le fait que le mercredi il y a moins d'enfants qui ont plus de temps pour déjeuner avec davantage de disponibilité des agents. Notre objectif pour 2015 est de tomber sous la barre des 20% de gaspillage.

Cédric Gloaguen, directeur du Centre social municipal de Tournus

DÉROULÉ DE L'ACTION

- Prise de contact avec les responsables des affaires scolaires et des espaces verts de la Ville : présentation du projet
- État des lieux
 - 1^{ère} semaine de pesée à la cantine
 - présentation des résultats devant le personnel de la cantine et les animateurs présents lors des repas
 - échanges sur les actions à mettre en place
- Mise en place des actions correctives par le personnel
 - Sensibilisation des élèves en classe
- Installation des composteurs près du restaurant scolaire
- 2^e semaine de pesée :
 - évaluation des résultats à la cantine
 - apports des restes alimentaires dans les composteurs par les élèves et un animateur
 - suivi par la Communauté de communes des transvasements de bacs réalisés par les services des espaces verts de la Ville
- 3^e semaine de pesée (un an après)
 - partage du compost avec les enfants de l'école et du centre de loisirs (plantation de graines dans des pots de yaourt)

MOYENS HUMAINS ET TECHNIQUES

- ➔ 1 animateur (10 mn chaque jour pour accompagner les enfants au compost)
- ➔ 2 agents des services espaces verts (1 heure tous les 2 mois pour les transvasements de bacs)
- ➔ 5 composteurs avec panneaux d'affichage

COÛTS

Composteurs, panneaux d'affichage et bioseaux

600 € (pris en charge par le PLP)

POINTS D'ATTENTION

- ➔ Dès l'amont du projet, **intégrer tous les acteurs** concernés (école, animateurs, services techniques, services administratifs...) dans une démarche à plusieurs niveaux d'échelle (intercommunalité, ville, centre social).
- ➔ **Dépasser les obstacles techniques** : la restauration ici en liaison froide, est supposée rendre le compostage moins performant (moins de détournements possibles comme les épiluchures) et plus difficile (risques plus élevés d'apparition d'odeurs dans le composteur).



VALORISATION

Le gaspillage alimentaire en restauration collective s'établit en moyenne à 30% soit 150g/élève/jour.

Cette démarche s'inscrit parfaitement dans le projet pédagogique d'un établissement scolaire.

Dans le marché passé avec le prestataire de la restauration scolaire figure une clause de responsabilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

CONTACTS

Centre social municipal de Tournus

Cédric Gloaguen
03 85 27 04 42
cgloaguen@tournus.fr

PLP

Justine Peguet
06 32 06 14 15
prevention@sirtomgrosne.fr

ADEME Bourgogne

frederic.jan@ademe.fr
www.bourgogne.ademe.fr

PARTENAIRE

Ville de Tournus