

Retour d'expérience

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire



2022
Encore en cours



15 mois



Restaurant scolaire du
territoire SYBERT



Contexte et objectifs du projet

Depuis 2022, le Syndicat mixte de Besançon et de sa région pour le traitement des déchets (SYBERT) accompagne des restaurants scolaires de son territoire qui souhaitent réduire leur gaspillage alimentaire. Ce projet est destiné aux communes et aux gestionnaires de restaurants scolaires. Les objectifs sont multiples : réduire le poids des ordures ménagères, réduire le gaspillage alimentaire et les coûts, sensibiliser les acteurs : enfants, personnels, élus... ; s'inscrire dans une démarche vertueuse en réalisant des économies pour acheter des produits de meilleure qualité.

Pourquoi j'y suis allé ?

- ✓ Pour réduire les déchets issus du gaspillage alimentaire
- ✓ Pour sensibiliser les habitants du territoire.
- ✓ Pour créer une dynamique et une synergie autour de cette problématique.



Ma pépète

L'organisation d'une journée de l'alimentation portée par l'école et le périscolaire et en collaboration avec le prestataire de repas pour sensibiliser le plus grand nombre avec des stands, des ateliers cuisine, des films, jeux...

Ce que le projet a apporté aux bénéficiaires

Une prise de conscience du gaspillage généré, un travail de concertation entre le personnel de cuisine, les animateurs et la direction.

La mise en place de nouvelles pratiques pour réduire le gaspillage.

Contact



David REBUFFONI, animateur prévention
des déchets au SYBERT



david.rebuffoni@sybert.fr



03 81 87 89 46

Partenaires

- OrgaNéo
- Trivial Compost

Fiche action

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Préparation

- Appel à candidature
- Choix des candidats retenus
- Prise de contact pour planifier la réunion de présentation du projet

Déroulé de l'action

- Réunion de présentation du projet aux parties prenantes
- Pesées 1 durant 2 semaines
- Réunion de présentation des résultats
- Réunion d'élaboration d'un plan d'actions
- Sensibilisation des convives
- Pesées 2 durant 2 semaines
- Présentation des résultats, bilan et perspectives.

Financement

- Prestation et moyen humain SYBERT (1/2 ETP pour 8 sites/an)



Bilan

À ce jour, **32 sites** ont été accompagnés avec des résultats positifs !

En moyenne : **27 % de réduction du gaspillage alimentaire** à la fin de l'accompagnement, soit plus de **500 kg d'aliments épargnés par site**.

Ce projet permet également de sensibiliser le personnel et les enfants déjeunant sur place.

Cela représente **3 500 enfants** environ.

Perspectives

Ces accompagnements sont toujours d'actualité : 8 nouveaux restaurants scolaires seront accompagnés en 2027.

Facteurs de réussite

- Nécessité d'une adhésion de tous les acteurs au projet, sinon les résultats risquent de ne pas être à la hauteur des attentes.
- Ne pas se lancer seul et sans formation dans ce type d'action. Une formation permet de comprendre la globalité de l'accompagnement et d'appliquer une méthodologie efficace.

