

# Lutte contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE dans la restauration collective

**MAÎTRE D'OUVRAGE**

PETR Pays Loire Beauce

**LOCALISATION – POPULATION**

Loiret – 67 135 habitants

**CALENDRIER DE RÉALISATION**

Octobre 2016 à Février 2018



## CONTEXTE DU PROJET

Désigné « **Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte** » est doté d'un Agenda 21 – Plan Climat Energie Territorial, le PETR Pays Loire Beauce a décidé d'agir efficacement pour promouvoir l'amélioration des pratiques en restauration collective.

**Le projet RESTAU & Co** a été créé dans ce sens, suivant un programme d'actions pluriannuel qui vise à créer une dynamique vertueuse en matière de restauration collective. Le choix de la première étape s'est porté sur le gaspillage alimentaire, dans le but de fédérer les acteurs et dégager des marges financières pour les autres thèmes. Pour ce projet, le PETR Pays Loire Beauce a été lauréat de l'appel à projet DRAAF-ADEME « Gaspillage alimentaire 2016 ».

## OBJECTIFS DU PROJET



Réduire la quantité de déchets issus de la restauration collective.



Diffuser un socle commun de connaissances et bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Renforcer les liens entre acteurs directs et indirects de la restauration collective pour favoriser la pérennisation du projet.

## DESCRIPTION DE LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET

Un marché a été lancé pour répondre aux différentes facettes du projet, décomposé en plusieurs lots attribués à des prestataires.

**Le lot 1** concerne le diagnostic territorial de la restauration collective, qui a eu lieu en 2 volets : un état des lieux des besoins et des bonnes pratiques, et des préconisations d'actions à mettre en œuvre.

**Le lot 2** correspond à l'accompagnement, pendant un an, de 5 établissements pilotes qui s'est traduit par la définition et la mise en œuvre d'un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire « sur-mesure » (pesées, ateliers d'échanges au sein de l'établissement, mise en place des « bonnes idées », ...).

**Le lot 3** porte sur la sensibilisation des convives. Cette action est composée d'animations dans les 5 sites pilotes, de la diffusion d'un annuaire d'outils pédagogiques et la distribution à toutes les structures périscolaires, aux collèges et lycées, de l'outil de sensibilisation « STOP AU GASPI » développé par le GRAINE NORMANDIE.

**Le lot 4** constitue le cycle de formations et d'informations des acteurs locaux, sous forme de séances d'informations, d'ateliers d'échanges et de journées thématiques.

## PUBLIC VISÉ

Les collectivités et syndicats scolaires intercommunaux, les établissements associatifs ou privés disposant d'un service de restauration collective, ainsi que les établissements scolaires et leurs équipes enseignantes. Les convives et les prestataires ont également pris part à la dynamique.



Contacts PETR Pays Loire Beauce :  
Tél. 02 38 46 01 70 - [pcet.loire.beauce@orange.fr](mailto:pcet.loire.beauce@orange.fr)

TERRITOIRE À ÉNERGIE POSITIVE POUR LA  
**CROISSANCE VERTE**  
MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

# Lutte contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE dans la restauration collective

**MAÎTRE D'OUVRAGE**

PETR Pays Loire Beauce

**LOCALISATION – POPULATION**

Loiret – 67 135 habitants

**CALENDRIER DE RÉALISATION**

Octobre 2016 à Février 2018

## RÉSULTATS

7 tonnes/an  
de réduction du  
gaspillage alimentaire  
sur les 5 sites témoins



- 636 kg  
de denrées préparées  
par jour



117 personnes de 30  
structures différentes ont  
participé aux modules de  
formation/information



175 convives  
ont été directement  
touchés par la  
sensibilisation

## CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

**Facteurs de réussite :** Une démarche qui mixe à la fois des solutions « sur-mesure » et « clés en main » pour un public varié.

**Points de vigilance :** Mobilisation difficile au-delà du cercle des structures qui participent de manière récurrente.

**Conseils pour reproduire l'action :** Mettre en place des formations dans chaque établissement et établir des temps de dialogue entre pairs.

## PERSPECTIVES

Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs, faciliter le partage d'expériences et de bonnes pratiques, et développer des initiatives mutualisées, notamment autour de l'approvisionnement en circuits courts, en créant un réseau local d'acteurs de la restauration collective.



## PARTENAIRES / ACTEURS

Union Régionale des Centres Permanents d'Initiatives à l'Environnement Centre-Val de Loire, avec les CPIE Brenne-Berry et Touraine-Val de Loire, Love Your Waste, Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement de Loir-et-Cher, GRAINE Normandie.

## MOYENS CONSACRÉS

(humains, techniques)

1 chargée de mission Energie-Climat pour le suivi technique et administratif,

1 secrétaire-comptable pour le suivi financier.

Pas de moyens techniques spécifiquement mis en place pour cette démarche.



## BUDGET ET FINANCEMENT

Coût du projet : 91 600 € TTC

Financements :

TEPCV, DRAAF-ADEME, LEADER

Contacts PETR Pays Loire Beauce :  
Tél. 02 38 46 01 70 - [pcet.loire.beauce@orange.fr](mailto:pcet.loire.beauce@orange.fr)



Le GAL Loire Beauce est cofinancé par l'Union Européenne.  
L'Europe investit dans les zones rurales.