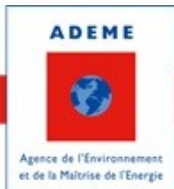




Boîte à outils Grand Est

Stop au gâchis dans les établissements scolaires

Présentation du projet



La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Les partenaires

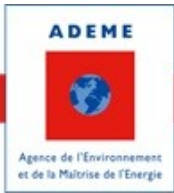
ADEME et DRAAF Grand Est

Le besoin exprimé

Les établissements scolaires ont besoin d'un outil pratique pour mettre en œuvre la réduction du gaspillage alimentaire dans leur établissement.

La base de travail

Expérimentation dans 10 établissements scolaires en 2015/2016



La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

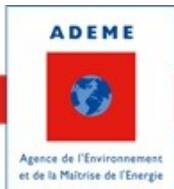
Objectif de l'outil

Donner aux responsables les outils et les clés pour mettre en œuvre rapidement, facilement et efficacement des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement.

Cibles

Les responsables des établissements scolaires :

- les directeurs
- les gestionnaires
- les chefs de cuisine.



La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Contenu de la boîte à outils

1. Présentation de la BAO
2. Dossier Mettre en œuvre une opération « stop au gâchis »
 - 2.1 dossier Diagnostic
 - 2.2 dossier Actions
 - 2.3 kit de communication
3. Dossier Pour aller plus loin

La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Contenu de la boîte à outils

1. Présentation

- Fiche Présentation de la boîte à outils (contenu, mode d'emploi)
- Fiche Les enjeux (chiffres clés, impacts)

La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Contenu de la boîte à outils

2. Dossier Mettre en œuvre une opération « stop au gâchis »

2.1 Dossier Diagnostic

- Fiche Méthode
- Fiches Enquête adultes et Enquête élèves
- Tableur pour le diagnostic et le suivi

La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Contenu de la boîte à outils

2. Dossier Mettre en œuvre une opération « stop au gâchis »

2.2 Dossier Actions

- 3 fiches action sur le pain
- les portions petite, moyenne et grande faim
- mise à disposition de fruits épluchés
- sensibilisation du personnel de cuisine
- meilleure estimation des effectifs
- actions de sensibilisation
- sensibilisation du personnel de cuisine (visites des cuisines)
- le bar à salades
- le compostage des biodéchets
- le don aux associations

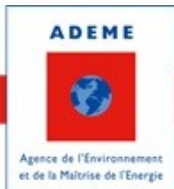
La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

Contenu de la boîte à outils

2. Dossier Mettre en œuvre une opération « stop au gâchis »

2.3 Dossier Kit de communication

affiches, exposition, étiquettes, plaquette ou flyer, habillages pour outils (gâchimètre...)



La future boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires »

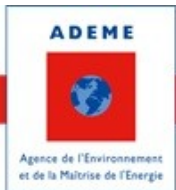
Contenu de la boîte à outils

3. Dossier Pour aller plus loin

- Dossier Ressources documentaires
- Fiche Contacts en région

Des outils indispensables qui répondent aux obligations réglementaires :

- La loi de transition énergétique pour la croissance verte n°2015-992 du 17 août 2015 art 102 stipule :
"L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, **avant le 1er septembre 2016**, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de la restauration collective dont ils assurent la gestion".
- La loi 2010-788 du 12 juillet 2010 dite « Loi Grenelle 2 » (Art. 204) impose :
Obligation de tri à la source/valorisation des bio déchets des gros producteurs de déchets.
- L'arrêté du 12 juillet 2011 établi :
Seuils et échéancier pour la mise en application de cette obligation de valorisation
Seuil : 10 tonnes par an à partir du 1er janvier 2016 (correspondent à un établissement servant 400 repas/jour)



Boîte à outils Grand Est

Stop au gâchis dans les établissements scolaires

Merci pour votre participation