

ACCOMPAGNEMENT DES PRINCIPAUX ET DES ADJOINTS GESTIONNAIRES A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET A LA GESTION DES DECHETS

*Mettre en œuvre à grande échelle la lutte contre le gaspillage
alimentaire dans la restauration scolaire*

ACTEUR ET TERRITOIRE



Conseil départemental des Bouches-Du-Rhône

52, avenue de Saint-Just
13256 Marseille cedex 20

Georges Sanchez

Chef du service conseil métiers des collèges, Direction Education des
Collèges (DEC)

georges.sanchez@departement13.fr

04.13.31.30.59

Isabelle Schemoul

Adjointe au Chef du service conseil métiers des collèges, Direction
Education des Collèges (DEC)

Isabelle.schemoul@departement13.fr

06.11.38.26.17

1. Descriptif :

Afin de permettre aux établissements scolaires de répondre aux exigences de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets, le Département a financé dans un premier temps un guide de prévention du gaspillage alimentaire et de gestion des déchets qui a été transmis en 2021 à l'ensemble des collèges publics des Bouches-du- Rhône.

Dans un deuxième temps, afin de faciliter l'appropriation de ce guide et d'apporter des réponses « à la carte » aux établissements, le Département décidé de lancer un marché d'accompagnement personnalisé des principaux et des adjoints gestionnaires dans ce domaine.

2. Mise en œuvre :

Le marché a démarré en janvier 2022. Le titulaire ayant remporté le marché est l'association CPIE.

Type du marché: ACCORD CADRE A BON DE COMMANDE

Coût : 49 861€

La prestation se déroule de la manière suivante :

Cycle 1 année N:

La formation est dispensée au sein des 78 collèges qui ont plus de 10 tonnes de bio-déchets

Cycle 2 année N+1:

La formation est dispensée au sein des 53 collèges restants.

La formation dure 3H30 au sein du collège de 10h à 13h30 et se déroule en 3 temps:

Axe 1: Un exemplaire du guide méthodologique prévention/gestion des déchets est fourni; Un power point de présentation du guide et un rappel de la réglementation sont transmis aux participants;

Axe 2: une visite des équipements et installations en matière de gestion des déchets et de tri à la source est réalisée;

Axe 3: le titulaire du marché conseille et accompagne chaque établissement pour lutter contre le gaspillage alimentaire et assurer la gestion des déchets dans le respect de la réglementation.

Bilan cycle 1 au 30 juillet 2022

- 34 Collèges formés
- 18 reportés
- 6 à recontacter
- 11 refus
- 9 n'ont pas répondu aux sollicitations

Bilan au 30 juin 2023

74 collèges ont été formés ; 21 ont opposé des refus (certains refus ne sont pas définitifs).

3. Points positifs :

Les collèges sont en majorité satisfaits de la prestation.

Ils apprécient le traitement individualisé de leurs problématiques.

4. Les difficultés rencontrées :

- Quelques collèges ont refusé la prestation. Les motifs évoqués sont le manque de temps, le fait qu'ils sont informés et n'ont pas besoin d'être accompagnés, des problématiques RH.
- Les principaux sont rarement présents lors de la prestation; ce sont plutôt les adjoints gestionnaires et parfois le personnel de cuisine ou le CPE ; parfois, certains collèges font participer des professeurs et des élèves à cet accompagnement.
- Le titulaire du marché a eu parfois du mal à joindre et à obtenir des rendez-vous avec certains collèges ;
- Certains collèges soulignent des difficultés avec certains prestataires chargés de la collecte, traitement et valorisation des bio-déchets (fréquence et heures de collecte).
- Quelques collèges omettent de faire signer le document d'accompagnement commercial (DAC) et les poids indiqués par le prestataire sont parfois plus importants que la réalité du terrain (pesée contradictoire).

5. Résultats obtenus

Résultats obtenus en matière de réduction du gaspillage alimentaire:

Campagnes de pesée	2016	2019	2020 et 2021	2022	1 er janvier au 30 JUIN 2023
Nb de collèges	20	17	15	6	28+4 dont on attend les résultats
Gaspillage alimentaire en grammes par repas	169,6	159,76	152,73 en 2020 110,64 en 2021	113,18	108,39
Marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets (recueil des données des titulaires du marché)					
	Sept à déc 2021	Janvier à juin 2022	Janvier à décembre 2022	A noter qu'il y avait des passages à vide qui n'ont pas été comptabilisés ; les résultats sont donc à analyser avec précaution ; c'est la raison pour laquelle nous menons également des campagnes de pesée pour tenter de corrélérer et de lisser les biais éventuels.	
Nb de collèges	Entre 50 et 57 collèges	Entre 61 et 64 collèges	Entre 58 et 64 collèges		
Gaspillage alimentaire en grammes par repas	110	95,23	115		
		L'évolution peut s'expliquer par le changement de personnel en septembre avec la nécessité pour ce dernier de se former à la thématique de la prévention du gaspillage alimentaire, du tri et de la gestion des déchets			