

THÈME 1: RESTAURATION COLLECTIVE



ÉCO-EXEMPLARITÉ
DES COLLECTIVITÉS





RESTAURATION COLLECTIVE

MISE EN PLACE DE LA RÉCUPÉRATION DES RESTES DE REPAS DU PÉRISCOLAIRE POUR LES AGENTS DE LA COMMUNE

DESCRIPTION DE L'ACTION :

Les restes des repas du périscolaire (enfants et animateurs) sont récupérés pour les agents de la commune, grâce à la mise à disposition quotidienne de grands contenants alimentaires réutilisables.

Le périscolaire remplit les contenants et contacte la commune pour signaler les restes disponibles.

Un des agents de la commune va chercher les contenants pour répartition dans les boîtes alimentaires personnelles des agents.

Les contenants communaux sont nettoyés pour être remis à disposition du périscolaire le lendemain.

MATÉRIEL :

- des contenants de récupération (d'anciens bacs de glaces),
- un sac pour le transport.



DATE DE MISE EN ŒUVRE :

début 2024

BÉNÉFICES :

- L'absence de gaspillage alimentaire.
- Une économie financière et un gain de temps de préparation des repas pour les agents communaux.

POINTS DE VIGILANCE :

- Une logistique à adapter en fonction des lieux concernés.
- Une rigueur sur le nettoyage et la mise à disposition quotidienne des contenants alimentaires.
- La nécessité pour les agents d'apporter leurs boîtes alimentaires personnelles.
- L'équité entre les agents liée à la quantité de restes aléatoire.
- Vigilance sur le respect de la chaîne du froid.



RESTAURATION COLLECTIVE

RÉCUPÉRATION DES RESTES ALIMENTAIRES POUR LE POULAILLIER D'UN PARTICULIER

DESCRIPTION DE L'ACTION :

Afin de valoriser les restes de la cantine du périscolaire de la commune, une convention a été signée entre un habitant et le périscolaire pour qu'il puisse récupérer les restes de repas des enfants pour les donner à ses poules.

En amont, des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire ont été menées pour limiter au maximum les restes.



DATE DE MISE EN ŒUVRE :
février 2024

BÉNÉFICES :

- La valorisation de près de 50% des restes alimentaires.
- La diminution de l'achat de nourriture pour les poules.
- La mise en place d'une action ne nécessitant pas de frais supplémentaires pour la collectivité.

CONTRAINTE :

- La réglementation.
- Les mesures sanitaires : l'obligation de réchauffer de la nourriture à plus de 100°C par l'habitant avant de la donner aux poules.
- La mise en œuvre de la collecte après chaque service.