

Attention, uniquement sur self collège

Carte identité (cuisine centrale)

Convives **350 self + 1400 sur 32 satellites**
 Repas quotidiens midi service self + liaison chaude / 5 jours
 Coût denrées moyen d'un repas 3 € HT
 Gestion syndicat puis intégrée à la codecom
 Menus préparés par chef cuisine
 Fabrication sur place
 Salle collège + salles communales
 Bio-Local sur 27 % des denrées



Conditions de réduction du gaspillage alimentaire

Facteurs de réussite

Mobilisation du chef et de la codecom
 Volonté forte de réduire le gaspillage
 Engagé depuis longtemps dans bio-local
 Bonne ambiance interne à l'équipe
 Bonne appréciation qualitative en self et satellites

Facteurs de risques

Peu de prise sur le gaspillage des satellites
 Pas de différenciation maternelles/primaires
 Limites logistiques de la liaison chaude (horaires)
 Retour évaluation des satellites peu efficace
 Pas de vision de ce qui est gaspillé sur les satellites

Sensibilisation équipes et convives

Mise en place 1 pesée d'une semaine en novembre 2017 au self
 Engagement conjoint avec le collège
 Mise en place d'une équipe tri d'élèves
 Article de presse

Mais pas de possibilité de mise en place de pesée dans un satellite



Plan d'actions

Diminuer les entrées préparées au self
 Revoir les modalités d'évaluation des repas / satellites
 Faire trier les élèves systématiquement au self
 Renouveler les campagnes de pesée
 Modification futures suite rénovation cuisine

fait ■ en cours ■ à faire ■

