



Maîtriser nos déchets,
c'est décider de notre avenir.

COMMUNIQUE PRESSE – SEPTEMBRE 2016

33 établissements scolaires engagés pour la réduction du gaspillage alimentaire !

Territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage, le SMICTOM des Forêts et le SMICTOM d'Ille et Rance ont mobilisé les restaurants scolaires du territoire pour s'engager dans le projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

Subventionné par l'ADEME et porté par le service économie circulaire, mutualisé entre les deux SMICTOM, cette action répond à la réglementation indiquant que depuis le 1^{er} septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation de mettre en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

33 restaurants scolaires, 3 selfs et 30 cantines, ont répondu présent.

Pendant 8 mois, les établissements seront accompagnés. Un diagnostic et des pesées seront réalisés par restaurant scolaire. Les différents acteurs de la communauté éducative seront sensibilisés. Ensemble, ils s'engageront sur des actions visant à réduire le gaspillage. Enfin, un site de compostage autonome sera mis en place pour valoriser les biodéchets produits sur le site.

Les 33 établissements volontaires se verront proposer des outils pédagogiques et de communication ainsi que du petit matériel permettant de réduire le gaspillage alimentaire. Cuisiniers, enseignants et animateurs pourront s'appuyer sur ces outils afin de sensibiliser les élèves à la valeur et au respect des aliments.

5 000 élèves sensibilisés au gaspillage alimentaire et au compostage

Les élèves, âgés de 3 à 14 ans, seront amenés à prendre conscience de la problématique du gaspillage alimentaire (les causes et les conséquences, les alternatives et les solutions) par le biais d'ateliers et d'activités. Ils seront également acteurs sur la réduction du gaspillage alimentaire lors de leur passage au restaurant scolaire.

Objectif de l'appel à projets : diminuer de 30% le gaspillage alimentaire

Cet objectif va se jouer sur trois points : limiter les excédents de production, limiter les pertes à la préparation et limiter le gaspillage dans les assiettes.

Pour les deux SMICTOM, cet accompagnement encourage de nouvelles filières de valorisation ainsi qu'une diminution de l'enfouissement et de l'incinération.

A l'issue de l'expérimentation, un guide de retours d'expériences des établissements pilotes sera réalisé et diffusé à l'ensemble des collectivités et des écoles du territoire.

Pour plus d'information : ecocirculaire@smictom-tinteniac.fr – www.jadoptezezerodechet.fr

Contact presse : Camille VENDÉ

Chargée de communication

SMICTOM d'Ille et Rance/SMICTOM des Forêts

02 30 71 00 44 – communication@smictom-tinteniac.fr