

Charte de la lutte contre le gaspillage et de prévention des déchets dans la restauration scolaire

Entre :

Le collège.....

représenté par M.....

Principal du collège à.....

et

Le Conseil général du Tarn

représenté par **Monsieur Thierry CARCENAC**

Président du Conseil général du Tarn

www.tarn.fr

covoiturage.tarn.fr



1 - Objet

La Charte s'adresse à tous les collèges qui disposent d'une restauration collective, qui souhaitent agir, pour **lutter contre le gaspillage et diminuer les quantités de déchets en amont et en aval de la distribution des repas.**

Chaque collège avance à son rythme choisi, en fonction de ses contraintes, de ses moyens et de ses objectifs.

2 - Cadre

Un objectif de réduction à l'échelle européenne

- Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2050.
- 2014 sera l'année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un cadre législatif français qui incite à la réduction des déchets alimentaires

- Le Grenelle de l'Environnement fixe un objectif de réduction de 7 % des déchets ménagers en 5 ans : la diminution du gaspillage alimentaire peut y contribuer de façon significative.
- La valorisation des biodéchets est une obligation en cours d'application.

Les mesures du gaspillage

- Dans la restauration scolaire, on estime le gaspillage alimentaire à 150g/repas en moyenne.
- L'étude commandée par le Conseil général à Agropoint a mis en évidence en moyenne 21kg/élève/an de gaspillage alimentaire dans les collèges tarnais.

La Charte s'inscrit en cohérence avec les programmes départementaux suivants :

l'Agenda 21 Départemental, le Plan Départemental de Prévention des Déchets, le programme Eco-collèges 81, le Plan Climat Energie Territorial, les travaux sur l'approvisionnement local et l'opération « Le Tarn dans votre assiette ».

Elle s'intègre au projet d'établissement et au Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté

Elle est conforme :

- au Plan national nutrition santé 2011-2015 et à la Recommandation nutrition-GEMRCN ;
- au décret 2011-1227 et de l'arrêté concernant la qualité nutritionnelle des repas.

Elle implique toute la communauté éducative du collège (cuisiniers, éducateurs, élèves, parents...).

3 – Objectifs

Prendre conscience que toute perte ou gaspillage serait potentiellement évitable ;

Relier la nourriture avec la vie : la santé humaine, les changements climatiques, les ressources, l'économie, la société, l'environnement ;

Identifier les sources du gaspillage pour le réduire.

Elaborer de bonnes pratiques dans le cadre d'une démarche éducative et citoyenne

Donner des références aux collèges : textes, indicateurs de mesures, actions de même type menées en France.

Permettre la maîtrise des coûts et réinvestir les sommes économisées pour favoriser un approvisionnement durable notamment local.

4 – Axes de progrès

Axe n°1 : Acheter responsable

Axe n°2 : Optimiser les conditions de stockage

Axe n°3 : Réduire les dépenses d'énergie

Axe n°4 : Prévenir et gérer les déchets d'emballage et des produits d'entretien

Axe n°5 : Réduire le gaspillage alimentaire

Axe n°6 : Sensibiliser les collégiens à l'alimentation durable

Axe n°7 : Accompagner le personnel de cuisine

Ces axes sont répertoriés dans le « Guide des actions » ci-joint.

5 – Mise en œuvre de la Charte dans les collèges

Elle fera l'objet d'un engagement qui portera sur une année scolaire et sera reconductible :

- 1^{re} année scolaire : adhésion à la charte et engagement sur au choix une ou plusieurs actions dans la mesure où l'établissement peut assurer un suivi ;
- les années suivantes : actualisation du « plan d'actions » (poursuite ou mise en place d'actions nouvelles).

6 – Moyens à mettre en œuvre

Le collège s'engage à :

→ inscrire cette charte dans le Projet d'établissement et le CESC :

- diffuser cette charte aux membres du Conseil d'administration ;
- sensibiliser, accompagner et former la communauté éducative et les élèves à lutter contre le gaspillage et réduire les déchets ;

→ quantifier le gaspillage et les déchets ;

→ réaliser un diagnostic « État 0 », des points d'étapes si besoin et un bilan annuel ;

→ mettre en œuvre tous les moyens à disposition de la réalisation des 7 axes de progrès.

Le Conseil général s'engage à :

- assurer l'accompagnement technique du projet (élaboration du diagnostic « Etat 0 », des points d'étapes en cas de besoin et du bilan annuel) ;
- valoriser les expériences existantes auprès des institutions nationales, site de l'ADEME des ENT et lors de la rencontre de fin d'année principaux-gestionnaires-cuisiniers ;
- créer du lien entre les collèges et favoriser le partage d'expériences ;
- proposer des formations et organiser des animations en cas de besoin ;
- assurer la coordination du Comité de suivi composé de membres des collèges (principaux, gestionnaires, cuisiniers), des services du Conseil général et de partenaires externes.

Le Comité de suivi s'engage à :

- effectuer un bilan annuel,
- mettre à jour et faire évoluer le guide des actions, y porter les retours d'expériences.

À

Le

**Le Président du Conseil général
Thierry CARGENAC**

Le Principal