

APPEL À CANDIDATURE

Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire



@J-C. Sexe

Présentation du projet

Le SYBERT s'est engagé dans un projet ambitieux de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de son projet de mandat et du Projet Alimentaire Territorial du Grand Besançon dont le SYBERT est signataire. Le plan d'action mis en place est en partie dirigé vers les écoles primaires du territoire et de fait, vers les communes, syndicats ou communautés de communes qui assurent ou délèguent aux gestionnaires la compétence restauration scolaire.

Ce projet initié début 2022 a permis d'accompagner 15 restaurants scolaires. Le bilan de ces accompagnements est très positif avec une diminution du gaspillage alimentaire de 34 % en moyenne, évitant ainsi 5 tonnes de gaspillage alimentaire. 24 nouveaux restaurants scolaires vont être accompagnés sur les 3 prochaines années scolaires : 2024-2025, 2025-2026 et 2026-2027. Pour l'année scolaire 2024-2025, 8 établissements seront retenus.

L'appel à candidature est ouvert à tous les sites de restauration scolaire présents sur le territoire du SYBERT qui comprend : la communauté de communes Loue-Lison, la communauté de communes du Val Marnaysien (partie Doubs) et la communauté urbaine du Grand Besançon. Seuls les sites ayant déjà bénéficié de cet accompagnement ne pourront candidater à nouveau.

Un accompagnement sur mesure des équipes

L'accompagnement de l'équipe projet est assuré soit par le service Prévention du SYBERT, soit par un prestataire spécialisé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les différentes phases de cet accompagnement sont les suivantes :

1. Réunion de présentation du projet aux différents partenaires
2. Audit du fonctionnement du restaurant
3. 1^{ère} campagne de pesées
4. Enquête auprès des convives
5. Réunion de restitution des résultats des pesées et de l'enquête
6. Élaboration du plan d'actions
7. Sensibilisation des convives
8. Formation des professionnels (animateurs périscolaire, équipes en cuisine)
9. 2^{ème} campagne de pesées à N+1
10. Bilan du projet / perspectives
11. 3^{ème} campagne de pesées, en autonomie, à N+2 (matériels mis à disposition)



Durée du projet

Le projet s'étend sur 12 mois. Les candidats retenus seront informés dès que possible pour un démarrage fin 2024 ou début 2025.

Participation financière

Aucune participation financière n'est demandée ; en revanche, des temps de réunion et de formation peuvent amener les équipes d'animation à travailler sur des horaires inhabituels et supplémentaires (notamment pour les temps de sensibilisation et de formation).

Comment participer ?

Pour mener à bien son projet, le SYBERT recherche des communes et des accueils périscolaires volontaires pour s'engager ensemble dans le projet. Aucun prérequis en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire n'est demandé.

Pour candidater, il vous sera demandé de **remplir [ce formulaire en ligne](#) ou de nous retourner l'exemplaire papier ci-après avant le lundi 22 juillet 2024**. Il est obligatoire de remplir le questionnaire en binôme, à savoir la personne responsable des affaires scolaires ou périscolaires et le directeur(trice) de l'accueil périscolaire.



Contact

SYBERT

4 rue Gabriel Plançon, La City
25043 Besançon Cedex

M David Rebuffoni
prevention@sybert.fr
03 81 84 89 46



FORMULAIRE À REMPLIR PAR L'ORGANISME ASSURANT LA COMPÉTENCE PÉRISCOLAIRE



Coordonnées de la personne en charge des affaires scolaires ou périscolaires

NOM Prénom :

Téléphone :

Mail :

Nom organisation :

1. Quel est le nom de votre commune ?

2. Votre commune dispose-t-elle d'un accueil périscolaire le midi ? Oui Non

3. Accueillez-vous des élèves de communes alentours à l'accueil périscolaire ?

Non Oui, nom des communes concernées :

4. L'accueil périscolaire fait-il l'objet d'une délégation à un gestionnaire extérieur (Francas, UFCV, familles rurales...) ?

Oui, nom : Non, la commune est gestionnaire.

Autre(s), précisez :

5. Les repas sont-ils livrés par un prestataire extérieur ?

Oui, nom du prestataire :

Non, mode de préparation des repas :

6. Comment sont livrés les repas ?

Liaison chaude

Liaison froide

Repas préparés sur place

7. Motivations/remarques

FORMULAIRE À REMPLIR PAR LE RESPONSABLE DE L'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE

Coordonnées de la personne en charge de l'accueil périscolaire

NOM Prénom :

Téléphone :

Mail :

1. Quel est l'organisme gestionnaire de l'accueil périscolaire ?

2. Combien de repas ont été servis lors de la précédente année scolaire ?

3. Combien de personnes accueillent les convives sur le temps de midi (personnel de cuisine compris) ?

4. Le personnel présent est-il suffisant pour s'occuper convenablement des convives ?

Oui Non

5. Avez-vous déjà mis en place des actions de lutte contre gaspillage alimentaire (hors compostage de biodéchets) ?

Non Oui, précisez :

6. Le périscolaire est-il équipé de composteurs ?

Oui et les composteurs sont utilisés Pas encore

Oui, mais les composteurs ne sont pas utilisés

7. Expliquez vos motivations pour participer à ce projet ?

8. Selon vous, quels sont les points faibles de votre restaurant scolaire ?

9. Selon vous, quels sont les points forts de votre restaurant scolaire ?