

Club développement durable

17 décembre 2019

Gérer les approvisionnements
pour ajuster les commandes

Ville de Feyzin

Contexte

- 10000 habitants
- Agenda 21 depuis 2003
- 5 groupes scolaires → 150 repas/jour
- marché restauration > liaison froide
- 5 composantes
- 3 types de repas

Midi zéro gaspi

2014-2019

- méthode des pesées
- 3 axes : réduction/ qualité/ valorisation

Projet global et progressif :

- école test
- mobilisation des personnels
- sensibilisation des élèves

Marché de restauration

Qualité & Quantité

2015-2018

- suppression repas tampons
- différencier grammage mater et élem.
- introduction repères de qualité
- variation des composantes les plus gaspillées
- repères alim. des maternelles
- sortie du pain

Process de commandes

Quantité

2015-2018

Suppression des repas de sécurité :

- échange et accompagnement nécessaires
- freins psychologiques

2015-2018 : à retenir

Positif

- étape concrète > crédibilité du projet
- réduction réelle gaspillage

Chiffres école test

2015 : 25kg/jour

2018 : 41kg/sem

Écueils

- intentions > vérifiables ?
- suivi durée exécution du marché

Marché de restauration

2018-2022

- accompagnement ARDAB
- qualité > labels, AOP, 20 % BIO
- repas végétarien hebdomadaire
- contrôle : bilans, pénalités,
- commission restauration

Pain

- circuit-court
- pain de boulanger
- 1 flûte pour 6 enfants > 1 flûte pour 9
- ajustement selon menu

+ sensibilisation (gâchimètre)

A retenir

- Solutions mutli-facteurs
- Marchés : exigence et pénalités
- Suivi indispensable durée exécution (PCV + PE)
- Grammages :
se détacher des recommandations