



Préserver la biodiversité, les espaces naturels et les ressources

SENSIBILISER LES ENFANTS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET À LA GESTION DES DÉCHETS DANS LE CADRE DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE


Préserver la biodiversité, les espaces naturels et les ressources

<p>Contexte et constat</p>	<p>Le restaurant scolaire a mis en place depuis plusieurs années une sensibilisation au gaspillage alimentaire.</p> <p>Dans le cadre du service commun, la CCVV a offert un composteur au restaurant scolaire de Méribel. Après chaque repas, les aliments sont triés et pesés. Ceux qui peuvent servir au compost sont déversés en présence des enfants dans le composteur.</p> <p>Parallèlement, la commune applique les normes de grammage obligatoire dans la confection des repas par enfant afin de limiter le gaspillage alimentaire.</p>		
<p>Description</p>	<p>L'enjeu de l'action est de poursuivre les actions de limitation du gaspillage au stade de la confection des repas, de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et à la bonne gestion des déchets. L'objectif final est de réduire la production de déchets et d'optimiser la gestion des déchets résiduels, en pérennisant les initiatives déjà engagées avec le service commun Commune/CCVV :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grammage des repas en fonction du nombre d'enfants, - Récupération des déchets après repas, - Tri des déchets et pesée des déchets (déchets des assiettes et déchets de production de la cuisine) avec les enfants, - Versement des déchets dans le compost en compagnie des enfants. 		
<p>Pilote</p>	<p>Commune des Allues</p> 	<p>Partenaires</p>	<p>Communauté de communes Val Vanoise (service commun de la pause méridienne).</p> 



Préserver la biodiversité, les espaces naturels et les ressources

Calendrier prévisionnel	2022	2023	2024	2025
	X	X	X	X
Moyens financiers	Montant global : 0 € HT Valorisation de temps humain des agents du service de la restauration scolaire			
	2022	2023	2024	2025
	<i>Montant prévisionnel (HT)</i>			
	0 €	0 €	0 €	0 €
	<i>Financement prévisionnel (HT)</i>			
	/	/	/	/
Moyens humains	Personnel du restaurant scolaire Elus de la commission scolaire Agents du service commun de la pause méridienne CCVV			
Risques identifiés	La diminution des déchets alimentaires est aussi liée au mode de gestion du service des repas.			
Actions liées	Action 3.5.3 - Structurer la filière des biodéchets.			

Bénéfices attendus				
Pistes pour le prochain plan d'action (après 2025)	Poursuivre l'initiative dans la durée Coupler l'action à des actions de réduction des déchets à la source			
Indicateurs de suivi annuel	2022	2023	2024	2025
	Pesée des déchets inférieure à 2021	Pesée des déchets inférieure à 2022	Pesée des déchets inférieure à 2023	Pesée des déchets inférieure à 2024
Indicateurs de résultat	Diminution des déchets alimentaires d'année en année			
Info / Focus carbone				

