

PLAN MÉTROPOLITAIN DE PRÉVENTION DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS

2019-2025

BOÎTE À OUTILS

FICHES ACTIONS

ADOPTÉZ LE
R3FLEXE
RÉDUIRE - RÉUTILISER - RECYCLER



10 FICHES ACTIONS

SENSIBILISER LES PARENTS D'ELEVES	4
IDENTIFIER, RETRAVAILLER ET PARTAGER LES MENUS BLOQUANTS	5
PROPOSER DES REPAS VEGETARIENS SOUS DE NOUVELLES FORMES	6
PROPOSER DES MENUS A 4 COMPOSANTS	7
INSTAURER UN DELAI MINIMUM POUR LE TEMPS DU REPAS	8
REDUCTION DU GASPILLAGE DU PAIN	9
GRANDE FAIM / PETITE FAIM	10
INITIER UN PARTENARIAT DE DON ALIMENTAIRE	11
APPRECIATION DES MENUS PAR LES ENFANTS	13
PROPOSER DES FRUITS DECOUPES	14



Fiches élaborées à partir de celles du bureau d'études ECOGEOS - contact@ecogeos.fr

Dans le cadre de l'accompagnement des communes par la Métropole - Territoires Marseille Provence et Pays d'Aix 2019-2021.

Contact : christelle.deblais@ampmetropole.fr

SENSIBILISER LES PARENTS D'ÉLÈVES



Objectifs :

- Communiquer auprès des parents sur le projet anti-gaspi et partager les actions et bénéfices attendus, pour créer un véritable projet partagé par tous.
- Diversifier les supports de communication (affiches, supports factures, expo photos) et créer des outils adaptés à chaque cible.

Public visé :

- Parents d'élèves
- Elèves

Durée :

Variable car il faut créer régulièrement des supports de communication et de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire, au cours de plusieurs temps forts de l'année (rentrée scolaire, fin d'année, semaine européenne de la réduction des déchets, ...)

Préparation

Définir le type d'informations transmises et les supports de communication les plus adaptés en fonction de la cible (*mail ou supports factures pour les parents, encart journal municipal, affichage, quizz, enquête sur les habitudes alimentaires, ...*)

Création de supports de communication à partir des données de suivi du gaspillage alimentaire

Réalisation

Diffuser les supports de communication
Associer les parents délégués au fur et à mesure du projet anti-gaspi : les inviter à venir manger à la cantine, les impliquer dans la commission « menus », lors des campagnes de pesées, ...

Impliquer les élèves : quizz à faire remplir par les parents, création d'un flyer à diffuser aux parents, ...

Bilan

Suivre l'action au travers du nombre de parents impliqués et/ou sensibilisés

Moyens

✓ Humains

Mairie : service communication et élus ; Prestataire

✓ Matériels

Supports de communication

✓ Financiers

NC

Bénéfices attendus :

- Sensibilisation et implication des parents dans la démarche anti-gaspi ;
- Continuité des actions menées à l'école par la poursuite des bonnes pratiques dans les foyers.
- Pouvoir engager des réflexions sur des changements importants à apporter pour le service (petite ou grande faim, pré-inscription à la cantine, menus à 4 composantes, ...) et faire le lien avec la commission « menus ».

Qui l'a mise en œuvre ?

Vitrolles (*affiches, plaquettes, film*)

Sausset les Pins

Châteauneuf les Martigues

Eguilles

Gémenos (*réunions dédiées avec les parents*)

Les Pennes Mirabeau (*quizz et mini-conférences*)

Septèmes les Vallons

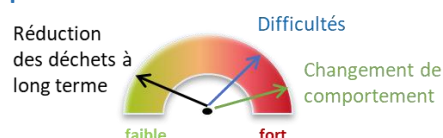
Trets (*site internet, bulletin municipal*)

Ventabren (*réunion Zéro déchet avec les familles*)

Freins à lever :

- Difficulté à impliquer les parents d'élèves.
- Adaptation de la communication aux parents d'élèves (support, vecteur, fréquence).

Impacts attendus et facilité de mise en œuvre



IDENTIFIER, RETRAVAILLER ET PARTAGER LES MENUS BLOQUANTS



Objectif :

Identifier et retravailler les menus entraînant un gaspillage plus important que d'autres

Public visé :

- Personnels de restauration
- Diététicienne
- Animateurs
- Mairie
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre pouvant être plutôt rapide
Et/ou à intégrer dans le marché public pour que le prestataire retravaille ses recettes.

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Constituer une équipe qui se réunira en amont des commissions menus (<i>agents de restauration, encadrants et animateurs, diététicienne, convives...</i>), pour identifier les adaptations à apporter aux menus.</p> <p>Préparer une enquête destinée aux convives et/ou un dispositif de vote « appréciation des menus » (<i>cf. fiche action dédiée</i>)</p> <p>Mettre en place une fiche de liaison entre le site de restauration et la cuisine pour faire remonter les points bloquants.</p>	<p>Réalisation de l'enquête convives et/ou du dispositif de vote (<i>ex: avec des jetons de couleurs donnés par les élèves en fin de repas</i>)</p> <p>Evaluation qualitative des repas par les personnels encadrants ou animateurs</p> <p>Analyse et présentation en commission menus et validation avec le chef et/ou le prestataire</p> <p>Préparation des nouveaux menus, recettes et assaisonnements.</p>	<p>Suivre l'évolution des quantités gaspillées sur le menu retravaillé</p> <p>Partager les résultats lors des réunions internes et/ou avec le prestataire</p> <p>Renouveler au besoin les enquêtes convives et dispositif de vote.</p>
Moyens		
<p>✓ Humains</p> <p>Personnels de restauration et encadrants / animateurs Diététicienne Mairie</p>	<p>✓ Matériels</p> <p>Enquête convives et/ou dispositif de vote</p>	<p>✓ Financiers</p> <p>Aucun</p>

Bénéfices attendus :

- Implication des agents et/ou du prestataire
- Retravailler les menus pour éviter un trop grand gaspillage
- Implication des enfants, retours qualitatifs sur l'appréciation des repas et prise en compte de leurs goûts.

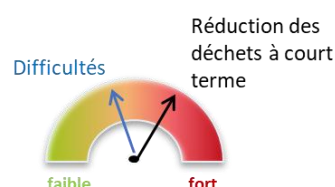
Qui l'a mise en œuvre ?

Gignac la Nerthe
Vitrolles
Les Pennes Mirabeau (*suivi des menus les plus gaspillés*)
Septèmes les Vallons (*boite à idées*)

Freins à lever :

- S'assurer du respect de l'équilibre alimentaire tout en prenant en compte les besoins des convives (nouvel assaisonnement, remplacement d'un plat par un autre, nouvelle recette...).
- Implication de l'ensemble des acteurs concernés (convives, personnel de restauration, encadrants, mairie, prestataire, ...)
- Souplesse du prestataire dans le cadre du marché actuel.

Impacts attendus et facilité de mise en œuvre



PROPOSER DES REPAS VEGETARIENS SOUS DE NOUVELLES FORMES



Objectifs :

- Travailler les menus végétariens sous de nouvelles formes (à base de légumes et/ou de légumineuses)
- Sensibiliser les convives pour les inciter à goûter

Public visé :

- Chef cuisinier
- Personnel de service
- Animateurs
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre assez long car dépendant du délai des commandes et des commissions « menus ».
Possibilité de réfléchir en anticipation sur de nouvelles recettes de plats végétariens

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Formation du chef cuisinier à la cuisine végétarienne</p> <p>Elaboration de nouvelles recettes de plats végétariens et adaptations des plats en fonction des saisons</p>	<p>Proposer ces nouvelles recettes aux convives avec un accompagnement spécifique (animations, affiches, ...)</p>	<p>Suivre l'action avec une estimation du volume et du nombre de sacs de déchets générés en salle (non consommé) et en cuisine (non distribué)</p>
Moyens		
<p>✓ Humains</p> <p>Chef de cuisine et diététicienne</p> <p>Personnel de service</p>	<p>✓ Matériels</p> <p>Aucun</p>	<p>✓ Financiers</p> <p>Aucun</p>

Bénéfices attendus :

- Implication des agents
- Sensibilisation des convives à l'alimentation durable

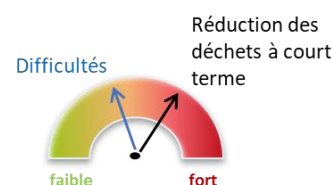
Qui l'a mise en œuvre ?

Gémenos
Gignac la Nerthe
Lambesc
Ventabren

Freins à lever :

- La dynamique actuelle des convives lorsqu'un plat végétarien leur est proposé (la majorité des enfants ne prennent pas la peine de goûter leur plat)
- La peur de l'inconnu, nécessité de se rapprocher de forme connue

Impact attendu et facilité de mise en œuvre



Ressources :

- Guide « expérimentation du menu végétarien » - CNR - Juillet 2020 : <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>
- Et livret de recettes – octobre 2020 : <https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>
- [Végécantines](#) – Boîte à outils pour des menus végétariens à la cantine – Association végétarienne de France

PROPOSER DES MENUS A 4 COMPOSANTS



Objectif :

- Passer à un repas à 4 composantes tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Public visé :

- Agents restauration
- Diététicienne
- Mairie

Durée :

Temps de mise en œuvre assez long car dépendant du délai des commandes et des commissions « menus ».
Possibilité de réfléchir en anticipation du renouvellement du marché sur des menus à 4 composantes avec le prestataire.
et/ou
L'intégrer dans le marché public pour que le prestataire retravaille ses menus.

Préparation

Élaboration des menus à 4 composantes par la diététicienne ou le prestataire

Information des parents sur la nécessité de passer à 4 composantes qui se basent sur les habitudes alimentaires familiales, pour réduire le gaspillage alimentaire, puis les informer des résultats et de l'éventuelle pérennisation.

Réalisation

Mettre en œuvre les menus à 4 composantes (de manière temporaire pour permettre l'adaptation, puis de manière systématique).

Bilan

Suivre l'action avec les indicateurs pertinents (nombre de repas à 4 composantes par semaines, etc.)

Moyens

✓ Humains

Agents de restauration
Prestataire

✓ Matériels

NC

✓ Financiers

NC

Bénéfices attendus :

- Gain de temps sur le service permettant plus de souplesse sur le service des autres composantes ;
- Économies réalisées pouvant être réinvesties dans des produits de qualité (labellisés, locaux, bio, ...)
- Réduction du gaspillage global (non servi et non consommé).

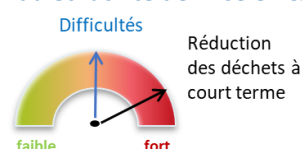
Qui l'a mise en œuvre ?

Eguilles (3 fois par semaine)
Gémenos (pour les maternelles)
Les Pennes Mirabeau
Lambesc
Ventabren
Vitrolles

Freins à lever :

- La peur de ne pas nourrir les convives à leur faim et/ou de ne pas respecter l'équilibre alimentaire ;
- Les éventuelles demandes des parents sur la baisse du prix du repas.

Impact attendu et facilité de mise en œuvre



Objectifs :

- Instaurer un temps de repas minimum pour les enfants.
- Faire manger les enfants par niveau, pendant au moins 20 min.
- Avoir un meilleur accompagnement des enfants et les inciter à goûter.



Public visé :

- Agents de service
- Animateurs
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre moyen
Achat ou construction de sabliers, ou chronomètre, etc.

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Acheter (ou fabriquer) autant de sabliers que le nombre de classes / de niveau de l'établissement (Sablier de 20 min de couleurs différentes)</p> <p>Définir les couleurs par classes/par niveau</p>	<p>Expliquer aux enfants qu'ils peuvent quitter le réfectoire lorsque le sablier est entièrement terminé</p> <p>Lorsqu'une classe entre dans le réfectoire, retourner le sablier qui correspond à la couleur de la classe</p>	<p>Suivre l'action au travers d'indicateurs pertinents (estimation des quantités consommées/ non -consommées, nombre de sacs jetés en fin de service, retour qualitatif des enfants, etc.)</p>
Moyens		
<p>✓ Humains</p> <p>Agents de service</p> <p>Animateurs</p>	<p>✓ Matériels</p> <p>Sabliers</p>	<p>✓ Financiers</p> <p>Sabliers 20 min (environ 10-20€)</p>

Bénéfice attendu :

- Passer plus de temps à table pour les inciter à goûter et diminuer le gaspillage en retours plateaux.

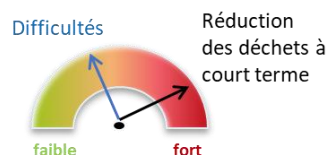
Qui l'a mise en œuvre ?

Peyrolles

Freins à lever :

- Sensibiliser les surveillants en salle pour retourner les sabliers lorsqu'une classe entre dans le réfectoire ;
- S'assurer que les enfants prennent leur repas sur la durée du sablier.

Impacts attendus et facilité de mise en œuvre



REDUCTION DU GASPILLAGE DU PAIN



Objectifs :

- Réduire le gaspillage du pain et mettre en place d'un gâchimètre permettant de visualiser la quantité de pain jetée à chaque repas et/ou chaque semaine
- Suivi du gaspillage du pain pour sensibiliser les enfants

Public visé :

Durée :

- Agents Temps de mise en œuvre moyen, Achat ou construction du gâchimètre et d'un outil de sensibilisation
- Animateurs (ex : tableau de suivi hebdomadaire)
- Enfants <https://www.ademe.fr/video-tutoriel-gachimetre-pain>

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Ne pas disposer le pain directement à table mais le servir avec le plat qui le nécessite</p> <p>Bien régler la trancheuse à pain pour adapter les tranches à l'âge des enfants</p> <p>Mettre en place une animation autour des différents types de pain (bio, aux céréales, ...)</p> <p>Installer un gâchimètre à pain</p> <p>Mise en place d'un protocole pour le vidage du gâchimètre avec des agents de cuisine ou de nettoyage</p>	<p>Mise en valeur du gâchimètre et du tableau de suivi dans la cantine</p> <p>Ajout de visuel avec un curseur indiquant la quantité de la semaine précédente</p> <p>Les enfants voient leur reste de pain en fin de service</p>	<p>Suivre l'action au travers d'indicateurs pertinents (niveau atteint en fin de semaine, poids du pain, etc.) et les reporter sur le tableau</p>

Moyens

✓ Humains	✓ Matériels	✓ Financiers
Agents de service Animateurs Service technique	Gâchimètre Tableau	Matériaux ou achat d'un gâchimètre et du tableau de suivi

Bénéfices attendus :

- Implication des agents ;
- Sensibilisation des enfants à la quantité de pain gaspillée et incitation à ne prendre que ce qu'ils consomment ;
- Meilleure gestion des quantités de pain achetées / distribuées.

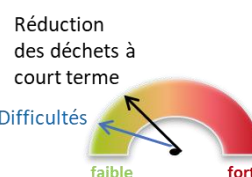
Freins à lever :

- En faire un véritable outil de sensibilisation (avec un suivi des quantités, challenges réduction, etc.) pas juste une poubelle à pain.

Qui l'a mise en œuvre ?

Gâchimètre : Chateaufort les Martigues, Gémenos, Gignac la Nerthe, Les Pennes Mirabeau¹, Septèmes les Vallons, Roquefort La Bedoule, Trets, Vitrolles Peyrolles (taille des tranches du pain bio) Meyreuil (taille des tranches) Ventabren (passage du restaurants aux baguette),

Impact attendu et facilité de mise en œuvre



¹ Exemple : Les services techniques des Pennes-Mirabeau ont construit les gâchimètres sur le modèle ADEME

GRANDE FAIM / PETITE FAIM

Objectifs :

- Adapter la quantité servie à l'appétit et à la demande de l'enfant
- S'aider des assiettes témoins pour visualiser les portions

Public visé :

- Agents
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre rapide



Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Estimer les quantités « petite faim » et « grande faim » ;</p> <p>Mettre en place des assiettes témoins avec grammages</p> <p>Mettre en place l'affichage</p> <p>Former les agents de service au portionnage petite / grande faim ;</p> <p>Informar et préparer les enfants avant la mise en place</p>	<p>Proposer une quantité adaptée à chaque enfant en questionnant au moment de servir sur petite ou grande faim</p> <p>Et/ou préparer à l'avance deux assiettes témoins « petite faim » et « grande faim » avec un affichage.</p> <p>Et/ou proposer aux convives de choisir un jeton (grande ou petite faim) en début de self à présenter</p>	<p>Suivre l'action : avis des enfants sur l'action, pesées du gaspillage alimentaire avant/après, ...</p>
Moyens		
<p>✓ Humains</p> <p>Agents de service</p>	<p>✓ Matériels</p> <p>Etiquettes, jetons grande faim/petite faim</p> <p>Affichage</p> <p>Assiettes/balances</p>	<p>✓ Financiers</p> <p>NC</p>

Bénéfices attendus :

- Implication des agents
- Sensibilisation des enfants à leur propre appétit, au goût et au gaspillage alimentaire. Incitation à goûter.
- Systématiser la demande afin que cela devienne une habitude chez les enfants et les agents.

Qui l'a mise en œuvre ?

Trets
Châteauneuf les Martigues
Lambesc
Septèmes les Vallons
Ventabren
Roquefort La Bedoule

Freins à lever :

- La peur de manquer peut entrainer des portions servies trop grandes par les agents ou une demande trop importante de la part des enfants
- Le manque de temps des agents
- Les agents affirment déjà connaître les enfants et adaptent les quantités sans leur demander

Impact attendu et facilité de mise en œuvre

Difficultés



Réduction des déchets à court terme

INITIER UN PARTENARIAT DE DON ALIMENTAIRE

Objectif :

- Limiter le gaspillage et lutter contre la précarité alimentaire.



Réglementation :

[Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019](#) relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

=> Restauration collective préparant plus de 3000 repas/j doit mettre en place un partenariat de don (avec convention) depuis le 21.10.19

[Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020](#) relatif aux dons de denrées alimentaires

A qui donner ?

Deux grandes familles d'associations habilitées :

- les associations fournisseuses (stockent les denrées et les répartissent auprès d'autres associations) = Banques alimentaires. [La plateforme PROXIDON](#) de la Banque Alimentaire permet d'organiser des dons aux associations situées aux alentours, grâce à un système d'échange associé à une géolocalisation².
- les associations distributrices (distribuent les denrées aux bénéficiaires de l'aide alimentaire) = la plupart des structures associatives.

Denrées pouvant faire l'objet d'un don (en restauration collective) :³

- Cuisine centrale** (et autres établissements agréés) : aucune restriction particulière (en tant qu'établissement agréé, toutes les denrées définies dans les plans de maîtrise sanitaire comme pouvant être livrées en l'état peuvent être données)
- Cuisine satellite ou cuisine sur place** (non agréés) :

Interdits :

- Plats et produits présentés aux consommateurs, sur la chaîne d'un self ou à table type bacs gastronomes entamés, assiettes et ramequins proposés sur des présentoirs réfrigérés, saladiers en libre-service, restes assiettes...
- Plats que les associations ne sont pas en mesure de redistribuer (en fonction de la situation de chaque association)

Autorisés :

- Denrées préemballées (gâteaux, yaourts) avec une DLC égale ou supérieure à 48 heures ;
- Denrées d'origine végétale (pain, fruits, légumes...)
- Préparation culinaire élaborée à l'avance
élaborée en vue d'être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :
 - entreposage réfrigéré ou liaison froide (lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid)
 - entreposage chaud ou liaison chaude (lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur).
- Excédents
Préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) ou au froid (entre 0 et $+3^{\circ}\text{C}$), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelle

² Plateforme PROXIDON de la Banque Alimentaire des Bouches du Rhône – Tel. 04 91 45 60 17

³ Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (2021)

Public visé :

- Agents restauration scolaire

Durée :

Temps de mise en œuvre long

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Evaluer les quantités et fréquences des dons</p> <p>Recherche et prise de contact avec les associations habilitées à proximité.</p> <p>Définir les modalités de mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stockage des denrées (suivi de la chaîne du froid, DLC>48h ...), - jour de retrait des dons, - quantité minimum à définir avec l'association (par exemple : don à partir de 2kg/jour) <p>Signature de la convention de don (cf. modèle en annexe)</p>	<p>Mise en œuvre dans le respect des règles sanitaires et de la convention</p>	<p>Suivre l'action au travers des bordereaux d'enlèvement (suivi des quantités en Unité de Vente Consommateur, poids, autre unité quantitative)</p>
Moyens <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humains Agents restauration scolaire 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matériels Ordinateur/tablette ou téléphone avec connexion internet 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiers Aucun

Point de vigilance : le don pour alimentation animale

- **Les DCT (déchet de cuisine et de table) ne peuvent pas être donnés pour de la nourriture animale.**
=> Sauf dans le cadre d'un arrêté préfectoral avec protocole d'hygiénisation pour un utilisateur final agréé par la préfecture.

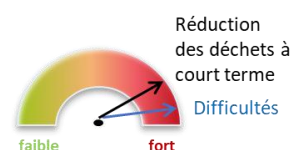
Freins à lever :

- Charge de travail supplémentaire pour le personnel en fin de service pour définir les produits à donner ;
- Fiabilité des associations pour éviter les incertitudes sur le retrait des dons.

Qui l'a mise en œuvre ?

Vitrolles (expérimentation auprès de plusieurs associations)
Aubagne (expérimentation avec Proxidon)
Gignac la Nerthe (en réflexion)

Impact attendu et facilité de mise en œuvre



Plus d'infos :

[Guide du don alimentaire - Métropole Aix-Marseille Provence](#) (2019)

[Panier anti-gaspi -ADEME](#) (octobre 2020)

[Guide du don en période de crise sanitaire COVID-19](#) – Ministère de l'Agriculture (avril 2020)

APPRECIATION DES MENUS PAR LES ENFANTS



Objectifs :

- Afin d'ajuster au mieux les menus et de les valoriser, un dispositif de vote permet aux enfants de juger leur repas (jetons pour les maternelles ; tableau pour les élémentaires).
- Au-delà d'un seuil de « non appréciation » défini par le service restauration, lorsqu'un repas le dépasse, il doit être retravaillé.

Public visé :

- Agents
- Animateurs
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre moyen, nécessite achat ou construction des systèmes de vote (jeton / tableau).
Et/ou
L'intégrer dans le marché public pour que le prestataire retravaille ses recettes.

Préparation	Réalisation	Bilan
<p>Installation des boîtes à jetons et tableau à la sortie du réfectoire.</p> <p>Sensibiliser les enfants à la méthode</p> <p>Définir le seuil avec les équipes</p>	<p>Réaliser des votes ponctuels, uniquement des enfants ayant goûté le repas</p>	<p>Suivre l'action au travers d'indicateurs pertinents (vote négatif ou positif par jour ; nombre de repas retravaillés)</p>
Moyens		
<p>✓ Humains</p> <p>Agents de service animateurs</p>	<p>✓ Matériels</p> <p>Jetons Tableau</p>	<p>✓ Financiers</p> <p>Matériaux ou achat de jetons, boîtes, tableau, etc. ...</p>

Bénéfices attendus :

- Implication des agents et/ou du prestataire
- Révision des menus pour éviter un trop grand gaspillage
- Implication des enfants, retours qualitatifs sur l'appréciation des repas et prise en compte de leurs goûts.

Qui l'a mise en œuvre ?

Trets (fiche retour convives et communication auprès des convives)

Châteauneuf les Martigues (fiche évaluation par les enfants, fiche de transport)

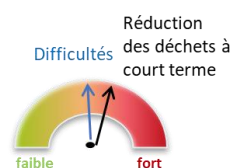
Eguilles (commissions menus avec les enfants)

Vitrolles (fiche de suivi appréciation des repas)

Freins à lever :

- Faire des votes de manière ponctuelle, et non quotidienne, pour éviter la lassitude des enfants à donner leur appréciation
- Temps de comptabilisation des votes en fin de service
- Obtenir des avis objectifs d'enfants ayant vraiment goûté le repas

Impacts attendus et facilité de mise en œuvre



PROPOSER DES FRUITS DECOUPES



Objectifs :

- Encourager la consommation de fruits.
- Réduire leur gaspillage en proposant des moitiés de fruits et/ou des fruits « préparés ».

Public visé :

- Agents de service
- Équipe pédagogique
- Enfants

Durée :

Temps de mise en œuvre rapide dès l'achat de coupes fruits.

Préparation	Réalisation	Bilan
Achat de matériel	Proposer des fruits coupés lors du passage (en service) dans des ramequins avec nombre de morceaux différents	Suivre l'action au travers d'indicateurs pertinents (service fruits coupés, gestion des stocks, etc.)
Moyens		
✓ Humains Agents service	✓ Matériels Coupes fruits	✓ Financiers Hachoir berceuse : 20€ Coupe pomme : 5€

Bénéfices attendus :

- Augmenter la consommation de fruits des enfants
- Éveil au goût et au toucher
- Réduction du gaspillage de fruits

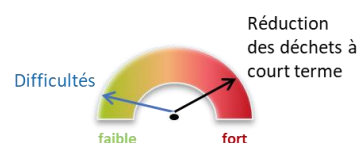
Qui l'a mise en œuvre ?

Trets
Gignac la Nerthe
Les Pennes Mirabeau (pour les maternelles)

Freins à lever :

- Charge de travail supplémentaire pour le personnel (salle ou cuisine) découpant les fruits

Impact attendu et facilité de mise en œuvre





ADOPTÉZ LE
R3FLEXE
RÉDUIRE - RÉUTILISER - RECYCLER

Plus d'infos sur
dechets.ampmetropole.fr

