

Plan d'action

Présentation de l'action

Prise de conscience afin de limiter le gaspillage alimentaire
à l'ensemble des acteurs de la vie scolaire

Objectifs visés

réduction des déchets
alimentaires en restauration
collective / préparation
service

Publics ciblés

agents de restauration
ATSEM
Animateurs
Convives
Cuisiniers

Evaluation

- Baisse ou pas des restes
+ caractérisat° sur 1 trimestre

Méthode



Outils existants

Partenaires

Techniques

Organisme de formation
Encadrement de proximité
Cuisinier / Diététicienne

Financiers

CNFPT
Toulouse Métropole
ADOME

Les freins à anticiper

Le temps de travail
Responsabilisation des agents
dépendant de différentes directions

Les facteurs de réussite

Valorisation des métiers, formation
accompagnement
Faire du temps de repas un réel temps
éducatif

Temps à y consacrer :

Par qui ?	Quand ?	Pendant combien de temps ?
RVS Agent techniq Directeur CLAE ATSEM Chef équipe	Tps repas + tps periscolaire Reun ^o coordinat ^o à caler	Période de 6 semaines entre chaque période les vacances scolaires

Moyens

Matériels	Humains	Financiers
matériel pédagogiq multimedias divers equip ^t speciaux gachimètre	Equipes presentes dégagem ^t de tps de travail supplémentaire pour reun ^o	Investiss ^t sur vaisselle adaptée & attrayante

Méthode

Identifier l'école en fond: du professionnalisme, du savoir-être, du savoir-faire et du faire savoir des agents, volontarisme, carrier informat°
Créer la dynamique de groupe avec les différents intervenants (ALAE maire privé, éducat° nationale, agents municipaux)

Identifier un référent projet

Faire bénéficier le référent d'une format° adaptée, et l'informer des contraintes spécifiques à chaque partenaire

Que la direction donne les moyens matériels & humains, le temps pour la réalisation des projets → presentat° projet

Cibler des objectifs réalisables à court & long terme
établir un planning étape par étape

Accompagner la mise en place sur le terrain

- Quantifier le gaspillage: pesée des déchets & tri pour analyse → accompagnement spécifique
- Analyse, caractérisat° des déchets

↓ poids ↓ coûts
Communication convergente. ⇒ très important

Action: formation du personnel

sensibilisation des convives: programme animat°

Réunion pour fédérer les intervenants, retour vers les parents

↳ actions correctives, gestion des effectifs (bonne communicat° entre le prévisionnel & le réel)

Axe améliorat° communicat° effectifs

Reun° trimestrielle

Sensibilisat° convives: visuel (gaspillage pain) & visible dans l'école

trouver filière éliminat°: don agriculteur, SPA

Reelle implicat° des parents

→ mise en place challenge inter école, système de récompense

Valorisation équipe, agent

comité

- délégué de dégustat°
- jeux

• interview → petit reporter: cpte rendu present° menu par chef de table