

D.5

Limitier le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne de la restauration collective (du prestataire au service, jusqu'à la revalorisation de certains produits)

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés **Gestion des déchets -**

Descriptif de l'action



Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

En 2021, 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France, soit 129 kg par personne. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 1,08 millions de tonnes dans la restauration (12%) et 8% dans la restauration collective.

La nouvelle cuisine centrale de Cholet a une capacité de production de 4 000 repas par jour, dont 2 800 à destination des écoles.

Cette action se compose de plusieurs sous-actions :

- Réduire le gaspillage alimentaire : Pesée quotidienne des déchets alimentaires
- Ajuster des grammages selon le type de denrée dès la préparation par le prestataire (marché de la restauration collective)
- Créer de nouvelles activités et lancement d'ateliers pédagogiques au sein de la nouvelle cuisine et du nouveau jardin pédagogique
- Animer des temps de repas par l'équipe pédagogique (mesure des quantités de déchets, compostage, service à table, éducation au goût)
- Proposer des actions sur les temps périscolaires du soir pour réemployer les fruits non consommés

Cible(s)

Elus, agents, citoyens, élèves

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi EGalim en 2018, Loi AGEC en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début **2023** Année d'échéance **2030** État **En cours**

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique **Moyen** Organisationnelle **Moyen** Financière **Moyen**

Acteurs

Porteur de l'action **Ville de Cholet, Cholet Agglomération**

Typologie de porteur **Etablissement public**

Personne référente **Responsable d'activité service scolaire**

Rôle de l'EPCI **Porteur**

Service concerné **Service Scolaire, Direction Éducation /Cholet Animation Enfance**

Élu référent **Adjoint au maire en charge de l'éducation**

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

Moyens nécessaires

Investissements	0 €	Frais d'exploitation	0 €/an	Moyens humains	0 etp
Subventions					

Moyens matériels

Calendriers et commentaires

Calendrier

Commentaire

Indicateur(s) de suivi *(10 maximum)*

Intitulé de l'indicateur

Moyenne de gaspillage par établissement (réduction) (kg)

D.5.1 Réduire le gaspillage alimentaire : Pesée quotidienne des déchets alimentaires

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés **Gestion des déchets -**

Descriptif de l'action 

Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 8% dans la restauration collective. La ville de Cholet a mis en place une politique de réduction des déchets alimentaires qui se concrétise par plusieurs actions et une sensibilisation quotidienne des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

Afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines de Cholet, les enfants peuvent choisir une petite ou une grande assiette pour le plat principal en fonction de leur faim. Ils peuvent également se resservir. Les restes alimentaires sont pesés à la fin de tous les repas du midi.

Cible(s)

Enfants

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits.

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi Egalim en 2018, Loi AGECE en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début **2023** Année d'échéance **2030** État **En cours**

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique **Faible** Organisationnelle **Faible** Financière **Faible**

Difficultés identifiées

Acteurs

Porteur de l'action **Ville de Cholet, Cholet Agglomération**

Typologie de porteur **Commune**

Personne référente **Responsable d'activité Service Scolaire**

Rôle de l'EPCI **Porteur**

Service concerné **Service scolaire**

Élu référent **Adjoint au maire en charge de l'Education**

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

Moyens nécessaires

Investissements	0 €	Frais d'exploitation	0 €/an	Moyens humains	0 etp
-----------------	-----	----------------------	--------	----------------	-------

Subventions

Moyens matériels

L'action nécessitera simplement pour les service restauration des écoles de disposer d'une balance.

Calendriers et commentaires

Calendrier

Commentaire

Indicateur(s) de suivi *(10 maximum)*

Intitulé de l'indicateur

Réalisé

Objectif à
échéance

D.5.2 Ajuster des grammages selon le type de denrée dès la préparation par le prestataire (marché de la restauration collective)

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés Gestion des déchets -

Descriptif de l'action  

Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 8% dans la restauration collective. La ville de Cholet a mis en place une politique de réduction des déchets alimentaires qui se concrétise par plusieurs actions et une sensibilisation quotidienne des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

En fonction des denrées proposées, le grammage recommandé peut être trop important et générer du gaspillage. C'est le cas notamment de la semoule. Il s'agira donc d'évaluer quelles denrées sont souvent cuisinées en trop grandes quantités, et réduire directement les commandes auprès du prestataire.

Cible(s)

Elus, agents de la restauration collective, enfants

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi EGalim en 2018, Loi AGEC en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début	2023	Année d'échéance	2030	État	En cours
----------------	------	------------------	------	------	----------

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique	Faible	Organisationnelle	Faible	Financière	Faible
---------------------------------	--------	-------------------	--------	------------	--------

Acteurs

Porteur de l'action Ville de Cholet, Cholet Agglomération

Typologie de porteur Commune

Personne référente Responsable d'activité Service Scolaire

Rôle de l'EPCI Porteur

Service concerné Service scolaire

Élu référent Adjoint au maire en charge de l'Education

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

Moyens nécessaires

Investissements	0 €	Frais d'exploitation	0 €/an	Moyens humains	0 etp
Subventions					
Moyens matériels					

Calendriers et commentaires

Calendrier

Commentaire

Indicateur(s) de suivi (10 maximum)

Intitulé de l'indicateur	Réalisé	Objectif à échéance
--------------------------	---------	---------------------

D.5.3

Créer de nouvelles activités et lancement d'ateliers pédagogiques au sein de la nouvelle cuisine et du nouveau jardin pédagogique

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés **Gestion des déchets -**

Descriptif de l'action



Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 8% dans la restauration collective. La ville de Cholet a mis en place une politique de réduction des déchets alimentaires qui se concrétise par plusieurs actions et une sensibilisation quotidienne des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

Les objectifs visés par la Ville de Cholet avec la création de la nouvelle cuisine centrale sont multiples :

- de compléter et de prolonger les actions déjà en place,
- d'ouvrir la cuisine centrale aux enfants, aux personnes âgées et éventuellement à d'autres publics (agents municipaux du groupement de commande, parents élus au conseil d'école, directeurs des écoles publiques) pour leur faire découvrir son fonctionnement et la qualité des repas préparés,
- de créer de nouvelles actions éducatives thématiques autour de l'alimentation notamment pour les enfants des écoles publiques et des accueils de loisirs,
- d'illustrer le lien entre l'alimentation, l'agriculture, l'environnement et la santé : des plantes potagères et aromatiques aux aliments à cuisiner et déguster.

Des ateliers pédagogiques vont être organisés au sein des ces nouveaux équipements. Ces ateliers pédagogiques thématiques permettront :

- d'éduquer le goût et les sens des enfants en leur permettant d'approfondir leurs connaissances, de s'exprimer sur leurs sensations sensorielles, de les comparer aux autres pour mieux accepter les différences et mieux vivre ensemble,
- de valoriser le patrimoine culinaire en dégustant des spécialités françaises et de différents pays, en formant les enfants aux techniques culinaires et en échangeant avec des producteurs ou des professionnels des métiers de bouche,
- de promouvoir les produits de qualité (gustative et nutritionnelle) et durables en expliquant leurs secrets de fabrication et leur composition grâce à la rencontre de professionnels de la restauration et de la santé
- de lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à une meilleure connaissance des aliments et à un élargissement de leur palette de goût.

Cible(s)

Elus, agents, enseignants, citoyens et enfants

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi EGalim en 2018, Loi AGECE en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début

2025

Année d'échéance

2030

État

En cours

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique

Elevé

Organisationnelle

Elevé

Financière

Elevé

Acteurs

Porteur de l'action Ville de Cholet, Cholet Agglomération

Typologie de porteur Commune

Personne référente Responsable d'activité Service Scolaire

Rôle de l'EPCI Porteur

Service concerné Service scolaire

Élu référent Adjoint au maire en charge de l'Education

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

Moyens nécessaires

Investissements 53205 € Frais d'exploitation 0 €/an Moyens humains 0 etp

Subventions

Moyens matériels

Calendriers et commentaires

Calendrier

Commentaire

Indicateur(s) de suivi (10 maximum)

Intitulé de l'indicateur

Réalisé

Objectif à
échéance

D.5.4 Animer des temps de repas par l'équipe pédagogique (mesure des quantités de déchets, compostage, service à table, éducation au goût)

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés **Gestion des déchets -**

Descriptif de l'action 

Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 8% dans la restauration collective. La ville de Cholet a mis en place une politique de réduction des déchets alimentaires qui se concrétise par plusieurs actions et une sensibilisation quotidienne des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

L'objectif est de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire, au compostage, ainsi que d'éduquer leur goût.

Un exemple d'action serait : proposer à la fin du repas un aliment qui a composé le plat sous une autre forme (gratin de courgette en plat = proposition de gâteau chocolat courgette).

D'un point de vue éducation au goût, les animateurs et agents de restauration inviteront les enfants à goûter les plats de différentes manières ; par exemple pour le fromage, essai de goûter avec du pain ou sans la croûte.

Cible(s)

Elus, Agents de la restauration collective et enfants

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi EGalim en 2018, Loi AGEC en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début **2023** Année d'échéance **2030** État **En cours**

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique **Moyen** Organisationnelle **Moyen** Financière **Moyen**

Acteurs

Porteur de l'action **Ville de Cholet, Cholet Agglomération**

Typologie de porteur **Commune**

Personne référente **Chef d'équipe entretien et restauration**

Rôle de l'EPCI **Porteur**

Service concerné **Direction Éducation, Cholet Animation Enfance**

Élu référent **Adjoint au maire en charge de l'Education**

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

[Redacted]

Moyens nécessaires

Investissements **0 €** Frais d'exploitation **0 €/an** Moyens humains **0 etp**

Subventions

[Redacted]

Moyens matériels

[Redacted]

Calendriers et commentaires

Calendrier

[Redacted]

Commentaire

[Redacted]

Indicateur(s) de suivi *(10 maximum)*

Intitulé de l'indicateur

Réalisé

Objectif à
échéance

D.5.5 Proposer des actions sur les temps périscolaires du soir pour réemployer les fruits non consommés

Présentation générale de l'action

dernière modification au 2025-03-31

Secteurs concernés Gestion des déchets -

Descriptif de l'action 

Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent dont 8% dans la restauration collective. La ville de Cholet a mis en place une politique de réduction des déchets alimentaires qui se concrétise par plusieurs actions et une sensibilisation quotidienne des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire ou qui fréquentent le périscolaire.

Sur les temps du périscolaire, il s'agira de mener des ateliers avec les enfants pour préparer le goûter avec les restes de fruits du midi, par exemple sous la forme de brochettes de fruits, de smoothies, ou de jus de fruits. Les parents sont souvent conviés à partager ce moment ce qui permet de communiquer sur le réemploi des produits non-consommés.

Cible(s)

Elus, agents, enfants et parents

Axe(s) stratégique(s) du PCAET

- Diminuer les quantités de déchets produits

Articulation avec les démarches de planification locales

Articulation avec le SRADDET, le SCoT et le PLUiH de Cholet Agglomération

Cadre réglementaire de référence / Objectifs nationaux

Loi EGalim en 2018, Loi AGEC en 2020, loi Climat et Résilience en 2021

Evaluation initiale

Année de début 2023 Année d'échéance 2030 État En cours

Thématique(s) concernée(s)

Émissions de GES - Adaptation -

Degré de complexité : Technique Faible Organisationnelle Faible Financière Faible

Acteurs

Porteur de l'action Ville de Cholet, Cholet Agglomération

Typologie de porteur Commune

Personne référente Les équipes d'animation

Rôle de l'EPCI Porteur

Service concerné Service scolaire

Élu référent Adjoint au maire en charge de l'Education

Partenaire(s) et leurs typologie(s)

Moyens nécessaires

Investissements	0 €	Frais d'exploitation	0 €/an	Moyens humains	0 etp
-----------------	-----	----------------------	--------	----------------	-------

Subventions

Moyens matériels

Calendriers et commentaires

Calendrier

Commentaire

Indicateur(s) de suivi *(10 maximum)*

Intitulé de l'indicateur

Réalisé

Objectif à
échéance