

MAIRIE DE SAINT-ANDRÉ DE CUBZAC

# Un frigo partagé : pourquoi ? Comment ?

5 octobre 2020

# CONTEXTE

1 170 élèves inscrits à la cantine  
soit 96% des élèves

5 écoles, 5 cuisines

Des repas cuisinés sur place avec des  
produits frais livrés par un prestataire  
(marché actuel avec Elicor)



## Que dit la loi Egalim (nov 2018) ?

La loi « pour une alimentation saine, durable et accessible à tous » impose à la restauration scolaire 3 objectifs à atteindre d'ici 2022 :

- 20% de produits biologiques
- 50% de produits locaux
- 1 repas végétarien par semaine

Elle prévoit aussi la possibilité du don alimentaire pour les cuisines scolaires.

## DANS NOS CANTINES

1 repas végétarien par semaine depuis 2019

20% de bio

65% de produits locaux

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EN FRANCE

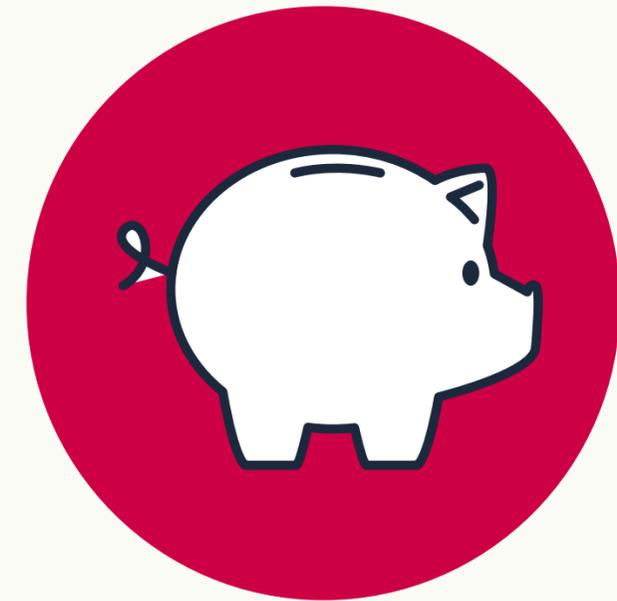
**150 KG/AN**

1/3 des aliments  
produits sont jetés  
à la poubelle

DANS NOS CANTINES



**6 400 KG/AN**



**35 000€/AN**

# POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

## Plusieurs objectifs

La réduction du gaspillage alimentaire

La lutte contre l'insécurité alimentaire

Le développement de la solidarité, de la convivialité et du lien social dans l'espace public

# Que dit la loi sur le gaspillage alimentaire ?

Dans le cadre de la Loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » d'octobre 2018, deux articles concernent la restauration collective :

- > « Les opérateurs de restauration collective se verront imposer la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable. ».
- > « L'obligation du don des excédents aux associations va être appliquée à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire selon des modalités qui tiendront compte des expérimentations menées par les associations volontaires ».

La législation devrait aussi changer en ce qui concerne les bio-déchets puisque la feuille de route pour l'économie circulaire prévoit la mise en place d'une solution à la source pour les bio-déchets dès 2023.

# LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Un travail initié depuis plusieurs années**

**2015/2016** : les premières pesées (Smicval/Crépaq)

**2017/2018** : les TAP, un outil fort d'éducation au développement durable, des jardins et composts dans les écoles

**2018** : Etude du Crépaq sur la faisabilité des frigos partagés

**2020** : mise en place des frigos partagés.



# FRIGO PARTAGÉ/MODE D'EMPLOI

**GRATUIT, OUVERT À TOUS, 24H/24**

Tous les jours d'école, la cuisinière de l'école met les aliments préparés le jour même et pas servis aux enfants, dans le frigo. Celui-ci est accessible, gratuit et ouvert à tous : il suffit de se servir !



# FRIGO PARTAGÉ/SECURITÉ ALIMENTAIRE



Les plats non servis (et restés en cuisine) sont reconditionnés et descendus en température par l'équipe de la cuisine.

Avec les yaourts, les fruits ou le fromage, d'abord repropoés au goûter, ils sont transportés dans des contenants frigorifiques jusqu'au frigo.

La date limite de consommation et les allergènes sont indiqués sur chaque contenant et le contrôle de la température quotidien.

L'aliment sorti du frigo, c'est l'usager qui en est responsable.



**Des conditionnements  
0 déchet, 0 plastique**

Des bocaux pour encore  
moins de déchets

Des contenants compostables

## LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE

### En cuisine

> Une cellule de refroidissement : pour redescendre les plats en température en moins de 2h

environ 4 000€

pour le conditionnement

Des bocaux (gratuit, solidarité locale)

en option :

- barquettes
- thermoscelleuse

environ 2000€

> pour le transport  
chariot et caisses isothermes

environ 450€

le frigo :

# 1ERS RETOURS

Nos premières observations montrent que toute la nourriture déposée est prise en moins de 2 heures et que la plupart des gens ramènent les bocaux.

# ET APRÈS ?

**L'ouverture du projet à d'autres partenaires :** restaurants, lycée, Ephaad. associations caritatives, 1/3 lieu...

**Des projets citoyens autour du frigo :** boîte à livres ? Placard pour le sec ouvert aux habitants ?

**Un outil pédagogique pour les enfants** (service civique sur cette thématique alimentaire)