

# Ma commune Zéro plastique/zéro Waste



# Délibération Zéro Plastique

*Quelle application dans ma commune ?*

- Fin du plastique jetable, notamment la vaisselle en plastique (gobelets, assiettes...) : achat d'éco-cup, achat de gourdes aux agents, nappes et sacs en tissu, plateau vrac pour les fêtes et cérémonies
- Pas de contenants alimentaires de cuisson/réchauffe/service en matière plastique dans les cantines scolaires



# Délibération Zero Waste

*Quelle application dans ma commune ?*

- Des défis Familles zéro déchet (Smicval, mairie, assos, pros...)
- Un Festival zéro déchet, des actions de nettoyage de la nature

Mais aussi

- Extinction nocturne de l'éclairage public
- Zéro phyto depuis 2016

**Objectif :** Aller plus loin que la délibération zéro plastique et engager une réelle dynamique locale autour de la démarche zéro Waste



# Une innovation communale

## Zoom sur les frigos partagés



# Frigo partagé/ Contexte

## Que dit la loi ?

La loi du 30 octobre 2018, dite loi Egalim (pour une alimentation saine, durable et accessible à tous), impose à la restauration collective d'atteindre en 2022 au moins 50% de produits locaux, au moins 20% de produits bios et de proposer un menu végétarien une fois par semaine.

A Saint-André, ce double objectif est aujourd'hui largement atteint.

La loi encourage aussi au don alimentaire et imposera, d'ici 2023 de trier et de recycler tous les bio-déchets.



## A Saint-André-de-Cubzac

- 12 000 habitants
- 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 Elior)

# La lutte contre le gaspillage alimentaire initiée depuis plusieurs années sous plusieurs formes

**2015/2016** : le diagnostic et les premières pesées (Smicval/Crépaq, réseau aquitain contre le gaspillage alimentaire)

**2016/2018** : les TAP, un outil fort d'éducation au développement durable, des jardins et composts dans les écoles, travail autour de l'alimentation

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

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



# Frigo partagé/Pourquoi ?

□ Pour éviter le gaspillage alimentaire et ne plus jeter des plats frais et de qualité préparés dans nos cantines tous les jours

> Pour lutter contre l'insécurité alimentaire sur le territoire

> Pour développer de la solidarité, de la convivialité et du lien social dans l'espace public



## En chiffres

(pesées dans 2 écoles de la commune)

-> **près de 6 400 kilos**

-> **35 000€ par an**

# Frigo partagé/ Comment ?

Les plats non servis aux enfants sont reconditionnés et descendus en température par l'équipe de la cuisine. Avec les yaourts, les fruits ou le fromage, d'abord reproposés au goûter, ils sont transportés dans des contenants frigorifiques jusqu'au frigo.

La composition du plat, les allergènes et la date limite de consommation sont indiqués sur chaque contenant.

Le nettoyage et le contrôle de la température sont quotidiens.

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

**GRATUIT, OUVERT À TOUS, 24H/24**  
**Il suffit de se servir**



# Un frigo partagé/ Comment ?

**Zero waste toujours : des  
bocaux pour les frigos**



# Un frigo partagé/ Quel résultat ?

Avec 2 frigos installés devant deux écoles depuis novembre 2020, nous donnons entre **150 et 200 kilos par mois (1,5 tonnes en 1 an)** essentiellement des entrées, plats chauds, fruits, fromage.



# Frigo partagé/ Et après ?

**L'ouverture du projet à d'autres partenaires :** restaurants, lycée, Ephad. 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 et au-delà pour leur famille** (stagiaire sur cette thématique alimentaire)



# MERCI !

