

**L'initiative innovante en une phrase et 5 mots clés**

Comment favoriser le **lien social** et l'**aide alimentaire** au travers de la **lutte contre le gaspillage**.

**Le besoin**

La Ville de Bordeaux livre chaque semaine environ 70000 repas dans les écoles. Malgré la gestion fine de la commande des repas en place, des excédents sont inévitables.

Face à l'enjeu de limitation des biodéchets et aux besoins croissants des associations d'aide alimentaire, la ville souhaite aller plus loin en valorisant les denrées encore consommables à la fin de la restauration scolaire, au travers de leur cession à des associations qui pourront à leur tour en faire bénéficier des familles.

**Les objectifs**

Les objectifs fixés sont :

lutter contre le gaspillage alimentaire,

favoriser le lien social, en permettant à des familles sans logement ou hébergées à l'hôtel de pouvoir confectionner des repas à partir de denrées collectées,

sensibiliser les agents et les enfants au développement durable.

**La description de l'initiative**

La commande est portée par l'élue en charge de l'Education, par ailleurs présidente du Syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU) en charge de la restauration scolaire.

Le projet associe à la fois les services de la Ville (direction de l'Education, direction en charge des contrôles d'hygiène, de la sécurité, et du suivi de la restauration collective, direction des affaires juridiques) et du centre communal d'action sociale (CCAS), en relation avec les associations d'aide alimentaire.

Les partenaires sont les associations et lieux d'accueil en capacité de récupérer les denrées dans le respect de la réglementation sanitaire et disposant d'un coin cuisine permettant de confectionner les repas.

Les destinataires in fine sont les familles sans logement ou hébergées à l'hôtel afin de leur permettre de confectionner des repas à partir de denrées collectées, ainsi que les personnes bénéficiant d'un hébergement d'urgence.

Les bénéficiaires sont les associations avec lesquelles la Mairie conventionne, puisque ces denrées complètent les denrées que par ailleurs elles achètent.

1<sup>er</sup> temps : études de faisabilité (janvier-mai 2015) :

enquête sur l'ensemble des écoles pour mesurer le gaspillage alimentaire, permettant de constater que l'initiative est possible ;

définition du cadre juridique dans lequel la collectivité peut mener une cession d'aliments à un tiers ;

identification de partenaires associatifs sur le territoire.

2<sup>e</sup> temps : expérimentation (juin 2015) avec une association :

réunion avec l'association pour partager les objectifs et la démarche puis échanger autour des problématiques concrètes concernant notamment le transport, le transfert de responsabilité, les jours et horaires de cession ;

délibération au conseil municipal présentant le dossier et le projet de convention ;

réunion dans le groupe scolaire pour mettre en contact les agents et l'association pour définir les modalités pratiques (fiche de transfert, connaissance des intervenants, numéros de contact..) ;

lancement de l'expérimentation en juin.

3<sup>e</sup> temps : évaluation (juillet 2015)

point sur site sur l'expérimentation menée avec les agents de l'école et l'association.

4<sup>e</sup> temps : élargissement de l'expérimentation (rentrée de septembre 2015) :

augmenter le nombre d'écoles « affectées » par association ;

dupliquer le dispositif avec les associations maillant le territoire.

### **Les moyens humains et financiers**

Pas de coût supplémentaire sur le fonctionnement des services concernés.

### **Le bilan de l'initiative innovante**

L'expérimentation a été menée avec une première association partenaire et un groupe scolaire à proximité. L'association a émis le souhait de reprendre et d'étendre ce dispositif.

A la rentrée de septembre 2015, le dispositif a été réactivé et étendu à une deuxième école.

Un premier bilan a été réalisé sur site après 3 semaines de fonctionnement avec la première association ayant mis en œuvre le dispositif. Ce bilan est très positif pour les équipes et pour l'association : une bonne organisation mise en place, une logistique adaptée, des interlocuteurs disponibles.

L'association souligne la qualité des produits récupérés. En termes quantitatifs, chaque jour les denrées collectées concernent pour cette association les entrées froides (type salades), les laitages (type fromages, yaourts) et les desserts. Cela représente des portions pour 20 à 40 personnes selon les jours.

Une fiche de liaison a été mise en place pour assurer la traçabilité des produits, elle comporte les dates limite de consommation (DLC) et les températures des produits lors de la remise. Il est nécessaire de bien compléter cette fiche à chaque remise de produits ; cet élément constitue un point de vigilance.

Les objectifs pour l'année scolaire 2015/2016 sont :

augmenter le nombre d'écoles « affectées » par association ;

dupliquer le dispositif avec les associations maillant le territoire.

3 nouvelles écoles ont été ciblées afin d'intégrer courant octobre le dispositif en place avec la première association.

Bordeaux a pris contact avec 3 autres associations, identifiées pour mailler le territoire de la commune car à proximité d'écoles publiques. Ces associations sont favorables à cette initiative ; reste à définir pour elles les modalités humaines (bénévolat) et logistiques (chaîne du froid et transport) pour concrétiser l'action.

D'autre part, un partenariat avec la banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde (BABG), qui sert de collecteur de denrées pour un réseau d'associations, pourrait permettre la démultiplication de ce projet sur l'ensemble du territoire. Une première rencontre Mairie - BABG est prévue le 13 octobre 2015.