RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES ENGAGÉES VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Contact

Réseau animé par **SYNERGIES**
tél. 02 43 49 10 02 // mail : synergies-reseau-collectivites@orange.fr
http://www.reseau-collectivites-53.fr/

RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES ENGAGÉES VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Animé par Synergies

Synergies

Les objectifs du Réseau

Développer **les échanges d'expériences** entre les communes en valorisant les **connaissances acquises par les élus.**

Développer des **outils** aidant les communes adhérentes à **construire leurs projets**.

Faire écho aux **réalisations durables** pour qu'elles se multiplient…

RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES ENGAGÉES VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Favoriser l'émergence de projets innovants

Membres du comité de pilotage

- BOISSEAU Maurice (Saint-Baudelle)
- BOURGUIN Guy (Mayenne)
- CLOTEAU Thierry (Synergies)
- HENRY Evelyne (Launay Villiers)
- HOUTIN Patrice (Azé)
- ILLIEN Noëlle (Olivet)
- LANDELLE Jean-Luc (Cheméré-le-Roi)
- LAURENT Jean-Yves (Saint-Quentin-les-Anges)
- MARSOLLIER Alain (Argentré)
- MENAGE Jean-René (Châtelain)
- QUINTON Christian (Saint-Hilaire-du Maine)
- RESTIF Vincent (Pommerieux)
- RONDEAU Alain (Jublains)
- TRIBONDEAU Marie-Noëlle (Bierné)

L'équipe salariée
Maude Laurent, Olga Baleya et Aurélie Fauque, tél. 02 43 49 10 02

33 collectivités adhérentes

Argentré
❋ Ambrières-les-vallées
Azé
Bierné
Changé
Châtelain
Chémeré-le-Roi
Commer
Contest
Cossé-le-Vivien
Gorron
Jublains
Launay-Villiers
Le Bourgneuf-la-Foret
Le Genest Saint Isle
Mayenne
Montenay
Montsûrs
Olivet
Pommerieux
Pré-en-Pail
Sacé
Saint-Denis-de-Gastines
Saint-Georges-le-Fléchard
Saint-Ouen-des-Toits
Saint-Baudelle
Saint-Hilaire-du-Maine
Saint-Quentin-les-Anges
Villaines-la-Juhel

➡ *Pour soutenir le réseau, n'hésitez pas à adhérer !*

Près de 50 ateliers sur diverses thématiques

160 communes, représentées par ses élus et/ou citoyens, ont participé à l'une ou l'autre des rencontres.

+ conseils de développement du Pays de Loiron et du Gal de Haute Mayenne

Espace enfance jeunesse RT 2020

Construire en mode BBC

Gestion des espaces publics sans phyto

Au-delà des ateliers

Acoustique

Pour les communes adhérentes

Approche Environnementale

Qualité de l'air intérieur

- **Une aide au défrichage de projets (mise à disposition de temps d'animateur)**
- **La possibilité de solliciter des élus identifiés pour bénéficier de leurs expériences**
- **Une lettre d'information**

Eclairage public

Impliquer les habitants

Rénovation des salles de sports

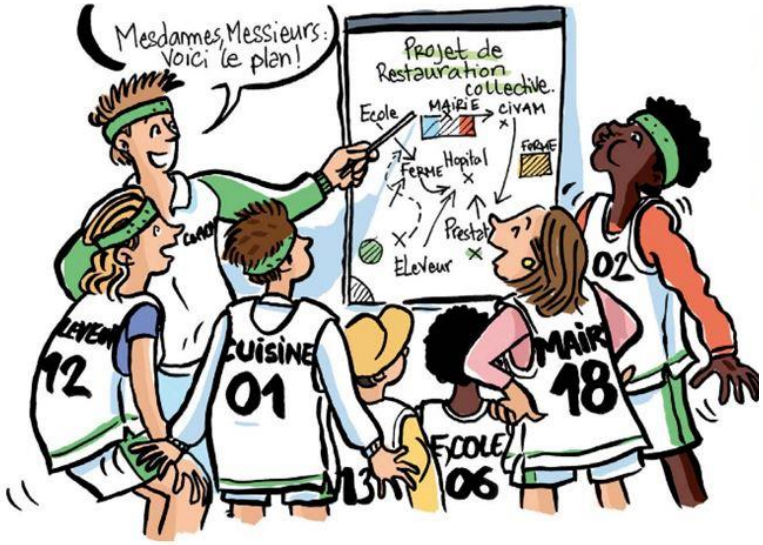
Entretenir et développer le bocage

Densité des cœurs de bourgs

Economies d'énergies dans les bâtiments anciens et recours aux renouvelables

Décorations de noël économes

Elu – animateur/éducateur – agent de restauration collective



le trio gagnant pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Déroulé

17h30 – 18h10 : Accueil et animation introductive

18h10 – 19h10 : Interventions et témoignages

1- Projet de Quelaines-Saint-Gault

Christine DE PONTFARCY, adjointe au maire et Lisenne MINGANT, animatrice prévention

2- Projet d'Ernée

Corinne MERZOUK, adjointe au maire d'Ernée en charge des affaires scolaires, Yasmina LEGALLE, directrice d'un accueil de loisirs et Lisa PLANCHAIS, référente de la cuisine centrale

----------Echange----------

19h10-20h : Ateliers et conclusion

20 h : pot

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Quelques mots sur la commune… votre contexte.

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

La vie scolaire et périscolaire sur la commune

- **3 écoles**
- **1 accueil périscolaire et centre de loisirs**
- **331 élèves en 2017-2018 (en progression)**

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Le restaurant scolaire

- **Cuisine centrale depuis 2015**
- **5 agents**
- **Engagement vers une cuisine de produits frais, locaux et bio**
- **Pour les enfants scolarisés mais aussi les enfants de l'accueil de loisirs ; les résidants de la résidence autonomie ; le portage à domicile (en liaison froide) de Quelaines Saint-Gault et Marigné-Peuton ; les enfants des écoles de Marigné-Peuton et Loigné-sur Mayenne.**
- **2016-2017 : 73 242 repas confectionnés, dont 29 174 au restaurant scolaire de la commune (40%)**

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s’est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Un projet qui a pris le temps de mûrir…**
- **Le rôle facilitateur du service Environnement de la CC**

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

ZOOM SUR LE PROJET INTERCO « Stop au Gaspi »

- **Compétence « élimination des déchets ménagers et assimilés ».**
- **En 2016, on comptait 153 kg de déchets « OM »**
- **Grâce à un MODECOM 2015, le Gaspillage alimentaire représenterait 300 tonnes de déchets par an.**
- **Implication de la communauté de communes dans le programme ZERO DECHETS ZERO GASPI (ademe) avec un axe fort sur le Gaspillage alimentaire.**

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Des pesées pour se repérer.**

Campagnes de pesées	Janvier 2017 (8 services)	Mars 2017 (8 services)	Novembre 2017 (8 services)
GA par convive en gramme	51,64 g	33,82 g	26,58 g
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	15,87 %	11,78 %	9,85 %
OBJECTIF « stop au gaspi »	26 grammes	/	/

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

Au restaurant scolaire

- Sensibilisation des agents,
- Evaluation du gaspillage alimentaire par des pesées à la fois dans les assiettes et en excédent,
- Des actions mises en place en cuisine et en salle de restauration.
- …

Dans les écoles

Intervention de Lisenn Mingant dans les classes de CM pour :

- Définir le gaspillage alimentaire,
- En comprendre les causes,
- Prendre conscience des conséquences (du champ à l'assiette),
- Echange avec des résidents de la résidence autonomie le Mottais,
- Définir des actions à mener auprès des familles, de la population, des autres élèves de l'école…
- …

A la maison des loisirs

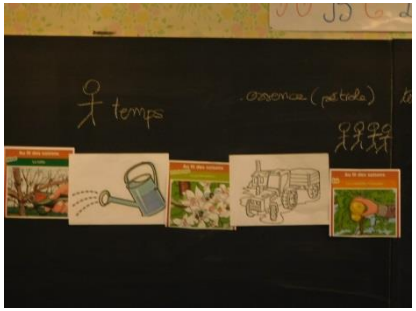
- Former des chefs de table,
- Ecrire un règlement anti gaspillage,
- Ecriture d'un livret sur les gestes anti-gaspi,
- Des animations autour du goût, des saveurs,
- Des interventions de producteurs locaux qui fournissent la cuisine centrale,
- …

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

Pour plus d'infos, vous pouvez consulter le site :

http://www.casuffitlegachis.fr

Les élèves de C.P./ C.E.1 interrogent Jacky Dubourg sur son élevage de porcs (fournisseur de la cuisine centrale) .



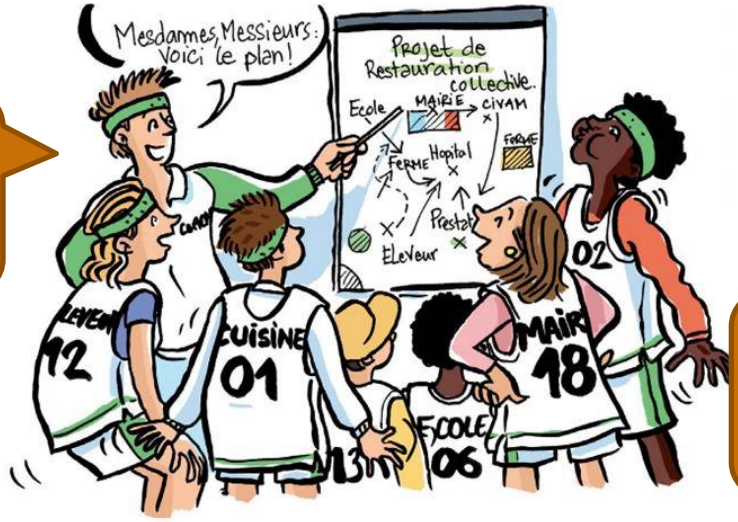
PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Quelles ont été les différentes familles d'acteurs engagées dans le projet ? Quelles compétences ont été mobilisées ?**

- **Comment ont-ils été sollicités ? Engagés dans le projet ?**

Pourquoi on a besoin de nous ?



Qu'est-ce que ça m'apporte dans mon travail ?

Pourquoi ça nous motive ?

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s’est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Et maintenant ?**
  Comment vous continuez ?

PROJET D'ERNEE

Quelques mots sur la commune… votre contexte
Engagement « Développement durable ».

PROJET D'ERNEE

La vie scolaire et périscolaire sur la commune

- **3 écoles**
- **1 accueil périscolaire et 2 centres de loisirs (Chatelets et Bizeults)**
- **611 élèves en 2017-2018 (légère baisse)**

PROJET D'ERNE

Le service de restauration scolaire

- **Cuisine centrale** (rue de l'hôpital) avec :

1 service de restauration « ouvert » Ernée
1 restaurant scolaire « espace gavroche » Ernée
1 restaurant école privée Ernée
1 restaurant Lycée Rochefeuille Ernée
1 restaurant scolaire sur Chailland

- **7 agents** y travaillent
  (7 TP et 3 temps partiels) : 1 chef,
  son adjoint et
  des agents « petites mains »

PROJET D'ERNE

Le service de restauration scolaire

- **Qui bénéficie de la production des repas ?**

Elèves d'Ernée + élèves du lycée Rochefeuille
+ élèves de Chailland
Adultes (jeunes du FTJ et agents)

- **Quel volume :**

Entre 700 et 750 repas par jour

PROJET D'ERNEE

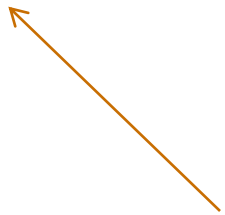
Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Mise en alerte d'un agent à la plonge de l'Espace Gavroche**

- **Lancement d'une réflexion globale des élus autour de axes :**

1er axe : Bien manger pour ne pas jeter

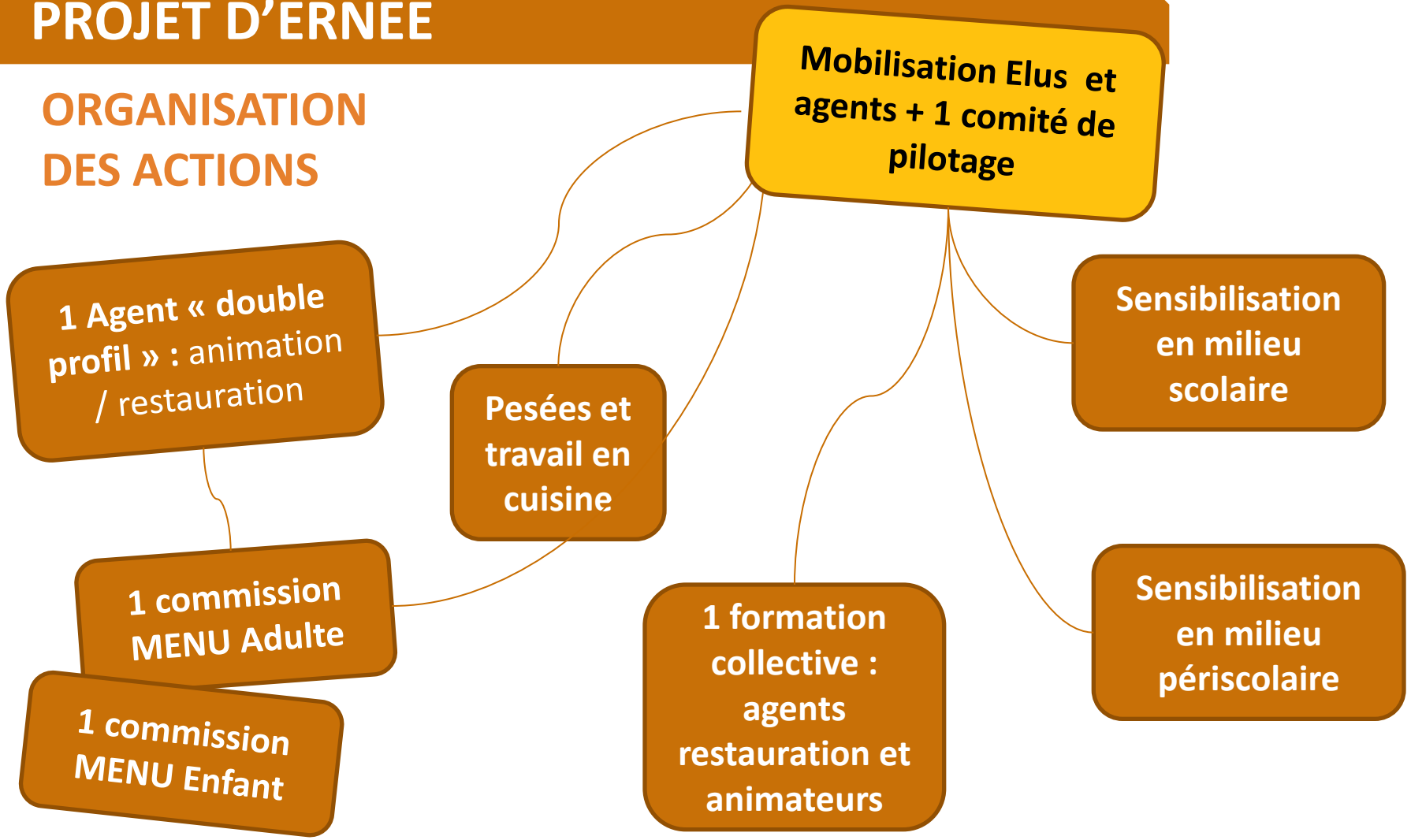
2ème axe : Bien acheter pour moins jeter (emballage, préparation) et plus de goût



changement de marchés publics

PROJET D'ERNEE

ORGANISATION DES ACTIONS



PROJET D'ERNEE

ORGANISATION DES ACTIONS

Mobilisation Elus et agents + 1 comité de pilotage

1 Agent « double profil » : animation / restauration

Pesées et travail en cuisine

1 commission MENU Adulte

1 commission MENU Enfant

- **Rôles et compositions des commissions menus**

- **Organisation des pesées**

PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Des pesées pour se repérer.**

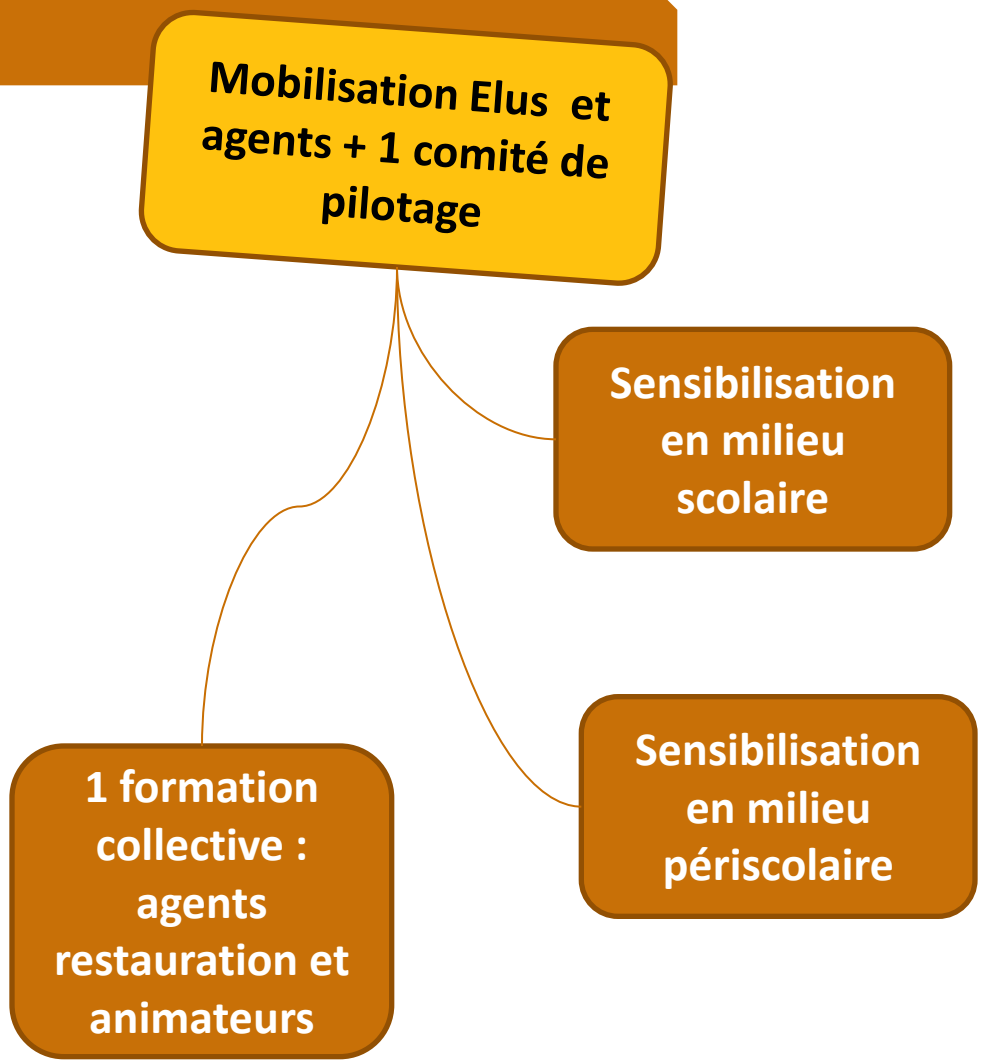
Campagnes de pesées	1ère pesée (restes d'assiettes SEULS)	2ème pesée fév- mars 2017 ESPACE GAVROCHE (11 services)	2ème pesée fév- mars 2017 Ecole privée (5 services)	3ème pesée automne 2017 ESPACE GAVROCHE (12 services)
GA par convive en gramme	*Entre 4 et 23 g !*	59,5 g	63,75 g	55,87 g
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	*n.c.*	16,5 %	n.c.	15,3 %
OBJECTIF « stop au gaspi »		>> 29 g	/	

PROJET D'ERNEE

ORGANISATION DES ACTIONS

- **Objectif de la formation**

- **2 « vagues » de sensibilisation via les centres de loisirs**



PROJET DE QUELAINES – SAINT - GAULT

Comment s’est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

Temps fort du 6 octobre

Export diaporama publié sur facebook

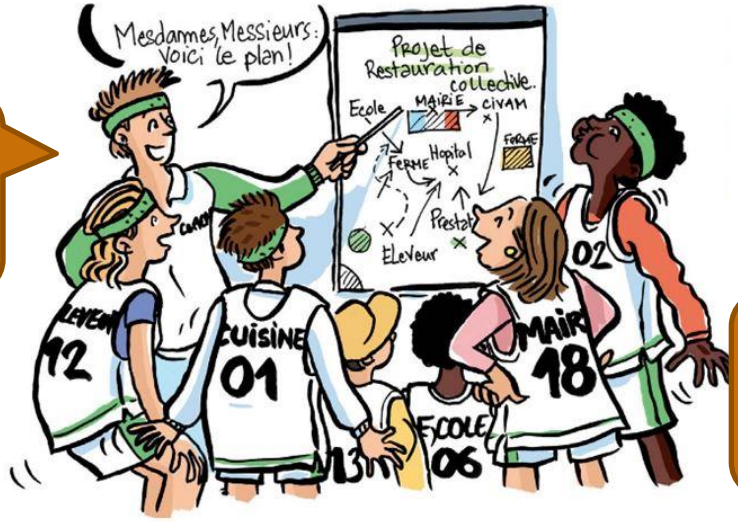
PROJET D'ERNEE

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Quelles ont été les différentes familles d'acteurs engagées dans le projet ? Quelles compétences ont été mobilisées ?**

- **Comment ont-ils été sollicités ? Engagés dans le projet ?**

Pourquoi on a besoin de nous ?



Qu'est-ce que ça m'apporte dans mon travail ?

Pourquoi ça nous motive ?

PROJET D'ERNEE

Comment s'est engagée la lutte anti-gaspi sur votre commune ?

- **Et maintenant ?**
  Comment vous continuez ?

RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES ENGAGÉES VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Merci de votre attention !