

AVIS DE LA COMMISSION MUNICIPALE

SUJET	COMMISSION
RECEVABILITE	Non recevable
LIEU	Restaurant municipal
THEME	Environnement
PORTEUR	Sylvie LUNEAU
BUDGET	900€ TTC
COMMENTAIRE	La commission n'a pas pu retenir ce projet en tant que projet citoyen malgré tout l'intérêt du contenu. Les projets citoyens sont des projets d'investissement or, dans le cas présent, les services sont les plus concernés par la démarche. Le réfrigérateur en lui-même ne représente qu'un accessoire dans le coût global.

LES REFRIGERATEURS ANTI-GASPI

Installer un réfrigérateur pour ne pas gaspiller les plats qui n'ont pas été servis et les mettre gratuitement à disposition des habitants. Ouvert à tous 24 h/24 : il suffit de se servir !



Pourquoi ?

- ✚ Pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✚ En cohérence avec les démarches menées auprès des scolaires ; Depuis de nombreuses années, les écoles de la commune (La Touline et les Coralines) travaillent sur le sujet du gaspillage alimentaire. De nombreux projets ont été menés sur ce sujet avec les élèves. Le projet de frigo s'inscrit donc dans la continuité de ces actions.
- ✚ Répondre à une obligation réglementaire

La loi « Egalim » de 2018 prévoit l'obligation du tri des biodéchets à la source en 2023 et donne la possibilité du don alimentaire pour la restauration collective.

Comment ?

Tous les jours d'école, la cuisinière met les aliments préparés le jour même et non servis aux enfants, dans le frigo. Tous les plats qui ne sont pas passés en salle peuvent être donnés. Toutes les familles d'aliments sont concernées, les fromages, desserts.

Pour les plats restés en cuisine :

- ✚ Reconditionnement en bocaux en verre collectés auprès des habitants
- ✚ Si les plats sont chauds, redescende en température en moins de 2h (cellule de refroidissement)



Des conditionnements 0 déchet, 0 plastique

Des bocaux pour encore
moins de déchets
ou des contenants
compostables

FRIGO PARTAGÉ/SECURITÉ ALIMENTAIRE



Le process garantit la chaîne du froid et le contrôle de la température est quotidien. L'aliment sorti du frigo, c'est l'usager qui en est responsable. En cas d'intoxication alimentaire, ce sera à lui de prouver que la collectivité a commis une faute.

Retours d'expériences positifs

Le retour d'expérience de la commune de **St André de Cubzac (33)** est très positif (voir article du Courrier des maires ci-dessous).

Deux réfrigérateurs ont été installés en novembre 2020. En moins de 2 heures, toute la nourriture déposée est prise.

Aucun reste. Aucun vandalisme à signaler.

Les gens ramènent les bocaux nettoyés. L'opération est une réussite. La commune a installé un troisième frigo en janvier 2022 et propose d'étendre la démarche à d'autres secteurs : collège, maison de retraite, mais aussi aux restaurateurs, traiteurs, épiceries, etc.

Combien ça coûte ?

- + La cellule de refroidissement : existe déjà.
- + Les bocaux : gratuits (solidarité locale)
- + Le chariot pour le transport : existe déjà.
- + Le frigo : environ 800 euros
- + Temps de travail des agents : 1 h par jour

Le courrier des Maires mai 2021

<https://www.courrierdesmaires.fr/article/des-frigos-en-self-service-afin-de-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire.26142>

Des frigos en self-service afin de lutter contre le gaspillage alimentaire

AGRICULTURE ET ALIMENTATION : DE LA TERRE À L'ASSIETTE 6 / 14

SYLVIE LUNEAU

Publié le 10/05/2021 à 14h38