

**Ambition éducative concernée** : ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6  
**Accompagner les enfants et les jeunes vers l'autonomie et la citoyenneté en les soutenant au travers d'un parcours éducatif, et laïque**

**Référent(s) de l'action et de son suivi** : Chef.fe de Service Qualité nettoyage et restauration ; Chef.fe de Service éducation, Chef.fe de service enfance, Chefs de centre éducation, Chefs de centre enfance

**Public cible** : Enfants des écoles élémentaires ; professionnels  
**Acteurs & partenaires** : services municipaux ; partenaires associatifs ; SIVU, Éducation Nationale, familles

Description globale du projet

Une lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires de la ville de Mérignac est engagée depuis plusieurs années. A cet égard, différentes actions ou règles sont mises en place :

- Les familles ont l'obligation (depuis 2015) de réserver le repas de leur enfant 7 jours avant (en dépit de quoi, une majoration de 30% du prix est appliquée). Il s'agit d'ajuster le plus possible le nombre de repas commandé et de responsabiliser les familles et équipes pour une commande au plus près des repas nécessaires ;
- La pause méridienne est un temps bien encadré par des animateurs et ATSEM qualifiés et formés dans les restaurants scolaires afin que le temps du repas soit suffisamment adapté et permette une éducation au goût ;
- Le projet de l'assiette citoyenne (cf. fiche évaluative – partie diagnostic) est désormais déployé dans l'ensemble des offices de restauration élémentaires ;

Afin de poursuivre ces actions, il est projeté dans le cadre de la période 2021/2024 de :

- Développer davantage encore la thématique de l'alimentation sur d'autres axes (santé, bien-être, activité physique, ...) ;
- Etendre le circuit de redistribution des repas non consommés (frigos solidaires, lien avec le relais des solidarités ;
- Etudier la reproductivité du projet de l'assiette citoyenne sur les écoles maternelles ;
- 

- Etudier l'arrêt de la distribution de serviettes jetables au profit de serviettes en tissus fournies par les parents pour leur enfant.
- Créer des outils à destination des professionnels afin de mieux appréhender l'éducation à l'alimentation, l'éducation au goût, et la lutte contre le gaspillage alimentaire (Guide des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, livret d'animation)
- Travailler sur les recettes (composantes, quantités...) avec le groupe de travail « commission restauration », en lien avec le SIVU

Objectifs	Moyens
. Éducation à l'alimentation et au goût . Réduction et valorisation des déchets	. Moyens humains : équipes municipales ; . Formations des équipes

**Méthodologie de travail :**

Projet interservices DAEF / Logistique – réunions de travail pour la mise en place des projets.

**Calendrier et échéances :**

Concrétisation des projets cités au cours de la période 2021/2024.

**Evaluation**

. Quantitatifs : chiffres liés à l'assiette citoyenne, nombre de frigos solidaires en place, nombre d'offices de restauration maternelles ayant mis en place l'assiette citoyenne, nombre d'offices de restauration n'utilisant plus de serviettes jetables, nombre de projets novateurs.

. Qualitatifs : adhésion des familles quant à la démarche de fournir des serviettes en tissus pour leur enfant ; utilisation des frigos solidaires ; efficience des partenariats interservices et associatifs.