



PLAN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE & DE GESTION DES BIODÉCHETS DANS LES COLLÈGES

2025-2029





EDITO



Nicolas FRICOTEAUX

**Président du Conseil départemental
de l'Aisne**

Sur le terrain, au cœur de la vie des collèges, une réalité se confirme chaque jour : réduire le gaspillage alimentaire et mieux gérer les biodéchets ne relèvent pas seulement de l'écologie. Ce sont des enjeux très concrets qui touchent l'organisation des cuisines, les habitudes des élèves, l'entretien des espaces verts et le travail des agents.

Depuis de nombreuses années, le Département accompagne cette évolution. Avant même certains transferts de compétences à la Région, nous avions engagé une politique ambitieuse de prévention et de gestion des déchets. Aujourd'hui, nous poursuivons notre action avec un objectif clair : proposer aux collèges des solutions réalistes, adaptées à leurs besoins et à leurs contraintes quotidiennes.

Le premier plan adopté en 2019 a été un véritable point d'appui. Pendant cinq ans, grâce aux actions menées, aux essais, aux ajustements et aux retours des équipes sur le terrain, nous avons pu mesurer ce qui fonctionne vraiment, ce qui doit évoluer et ce qu'il reste encore à construire. C'est sur cette expérience concrète, partagée avec les collèges, qu'un nouveau programme voit le jour. Il répond bien sûr à nos obligations réglementaires, mais il est surtout l'expression de notre volonté d'agir, de manière pragmatique et engagée, sur des enjeux qui touchent directement le quotidien des établissements.

Ce plan répond, certes, aux exigences liées à la restauration collective et à l'entretien des espaces verts. Mais il va plus loin : il propose une démarche globale, pensée pour accompagner les équipes dans la gestion des biodéchets, consolider les bonnes pratiques déjà en place et installer durablement des solutions adaptées dans l'ensemble des collèges de l'Aisne.

Il s'articule autour de trois volets complémentaires :

- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**, avec des actions concrètes, un suivi rigoureux et des outils d'analyse accessibles.
- **Améliorer la gestion des biodéchets**, qu'ils proviennent des cuisines ou des espaces verts, avec des solutions ajustées à la réalité des établissements.
- **Sensibiliser, former et communiquer**, pour impliquer durablement les équipes, les élèves et l'ensemble de la communauté éducative.

Chaque action s'accompagne d'objectifs précis afin de mesurer l'avancée des démarches et de valoriser les efforts menés dans les collèges.

Le Département reste pleinement mobilisé aux côtés des établissements : appui technique, accompagnement de proximité, outils pratiques, partage d'expériences... Notre volonté est de rendre l'action à la fois efficace, concrète et durable.

Ce plan est avant tout une invitation à agir ensemble. Car lutter contre le gaspillage alimentaire, valoriser les biodéchets, sensibiliser et former les jeunes générations sont des enjeux essentiels qui exigent une mobilisation collective.

Relevons ces défis, au plus près du terrain, pour ancrer durablement de nouvelles pratiques dans le quotidien de nos collèges.

SOMMAIRE



1. LES ENJEUX, LA RÉGLEMENTATION

6 à 21

1. Enjeux globaux et nationaux	7
2. Contexte réglementaire	10
1- Gaspillage alimentaire	
2- Gestion des biodéchets	
3- Gestion des espaces verts	
3. Le rôle du Conseil départemental de l'Aisne	12
1- Le gaspillage alimentaire	
2- La gestion des biodéchets	
3. La gestion des espaces verts et des déchets organiques	
4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017 - 2022	13
1- Les objectifs du Département en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire	
2- Les objectifs du Département en matière de gestion des déchets et biodéchets alimentaires	
3- La gestion différenciée des espaces verts	
4- Formation et sensibilisation des agents et des élèves	
5- Bilan financier	



2. LE PLAN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

22 à 27

& DE GESTION DES BIODÉCHETS ALIMENTAIRES ET D'ESPACES VERTS

1. Le programme	23
2. La gouvernance	24
3. Le logiciel de restauration	25
4. Protocole de diagnostic des services de restauration	26



SOMMAIRE



3. LES FICHES ACTIONS

28 à 55

PÔLE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire 30 à 37

6 actions :

- Action 1 : Favoriser l'inscription des convives
- Action 2 : Libre-service des aliments
- Action 3 : Distribution du pain
- Action 4 : Menu végétarien
- Action 5 : Table de tri des déchets
- Action 6 : Pesées des restes alimentaires

PÔLE 2

Gestion des déchets et biodéchets 38 à 41

4 actions :

- Action 7 : Plastique à usage unique
- Action 8 : Serviettes en papier
- Action 9 : Gestion des biodéchets via le compostage
- Action 10 : Gestion des déchets en cuisine

PÔLE 3

Gestion différenciée des espaces verts 42 à 45

2 actions :

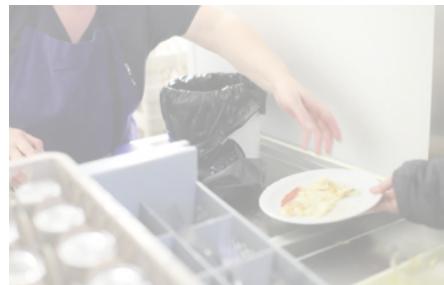
- Action 11 : Plan de gestion différenciée des espaces verts
- Action 12 : La gestion des biodéchets d'espaces verts

PÔLE 4

Communication et sensibilisation 46 à 55

6 actions :

- Action 13 : Ateliers de sensibilisation pour les élèves de 6^e
- Action 14 : Sensibilisation des éco-délégués
- Action 15 : Temps forts et évènements
- Action 16 : Formation des agents de collèges
- Action 17 : Communication auprès des collèges
- Action 18 : Bilan annuel



LES ENJEUX & LA RÉGLEMENTATION



1. Enjeux globaux & nationaux

La définition du gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est soit perdue, jetée ou dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Réglementation européenne

En 2022, la réglementation européenne définit comme « denrée alimentaire » toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'humain. Ces denrées comprennent également les parties non comestibles telles que les os attachés à la viande destinée à la consommation humaine, les peaux de certains fruits et légumes, les coquilles d'œufs. Les déchets alimentaires comportent ainsi une fraction comestible et non comestible.

Par ailleurs, à titre d'exemple, ils n'incluent pas les produits agricoles non récoltés et les denrées mises sur le marché pour être transformées en alimentation animale.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu planétaire. Chaque année, c'est 1/3 de la nourriture produite dans le monde qui est jetée alors qu'elle est encore consommable.

En France, en 2022, 9 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits dont près de la moitié (4.3 millions de tonnes) étaient de la nourriture encore consommable.

Le gaspillage alimentaire se situe à toutes les étapes de la chaîne alimentaire de la production

à la consommation en passant par le transport, le stockage, la transformation ou encore la distribution.

Les causes principales sont multiples : pertes liées aux parasites, aux aléas climatiques, au calibrage, à la rupture de la chaîne du froid, aux invendus en supermarchés ou des dates de péremption mal comprises ou encore à la mauvaise gestion des achats, des portions non adaptées.

Les conséquences

- **environnementales** : 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre seraient liées au gaspillage alimentaire. Cela contribue à l'épuisement des ressources naturelles (eau, sols, énergie).
- **économiques** : le coût mondial est estimé à 2 600 milliards de dollars par an. En France, cela représente environ 16 milliards d'euros.
- **sociales** : alors que des millions de personnes souffrent de la faim, une grande quantité de nourriture est perdue.

La restauration hors domicile, dont fait partie la restauration collective, est concernée par ce sujet puisqu'elle génère environ 13% du volume annuel de gaspillage alimentaire toutes filières confondues. 49% des bio déchets qu'elle produit sont des aliments encore consommables.





1. Enjeux globaux & nationaux

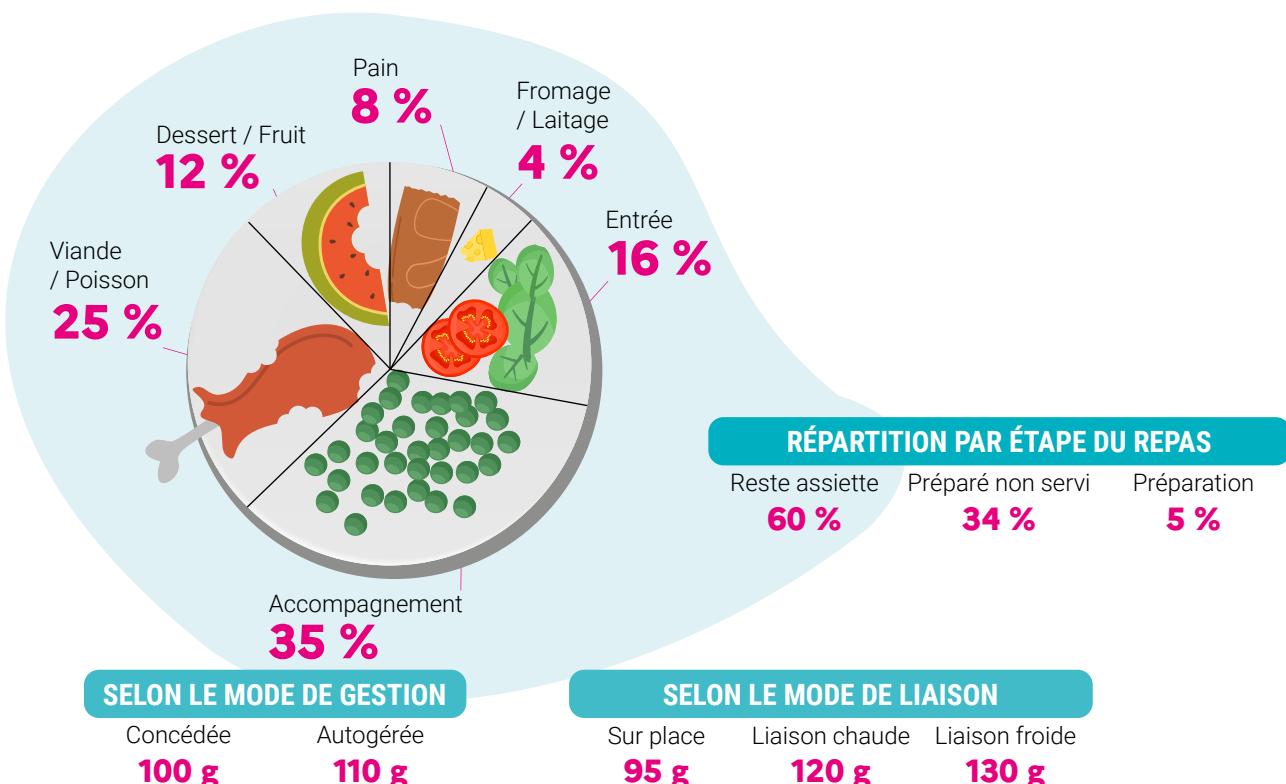
Les chiffres de la restauration collective



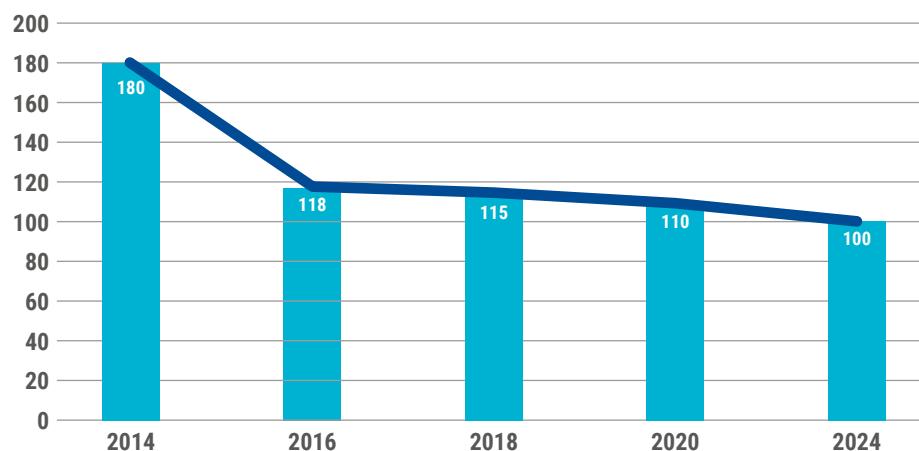
3,7 MILLIARDS
DE REPAS SERVIS PAR AN

Moyenne du gaspillage
des restaurations collectives :

100g par couvert
par repas



Source – Chiffres ADEME 2024

Évolution du gaspillage alimentaire des restaurations collectives des établissements scolaires en France

Outre l'enjeu de lutte contre le gaspillage alimentaire qui permet de réduire la quantité de biodéchets, leur gestion est à prendre en compte afin de valoriser au mieux cette ressource et ainsi favoriser un retour au sol.



2. Contexte réglementaire

Ce plan de lutte se place dans un contexte national qui tente de régir et de coordonner les efforts collectifs afin que nous agissions ensemble pour que l'impact des actions soit plus fort.

Réglementairement, différentes lois imposent la diminution du gaspillage alimentaire et / ou la gestion et la valorisation des biodéchets alimentaires et d'espaces verts.

1 - Gaspillage alimentaire

- 2013 : 1^{er} pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire visant à réunir l'ensemble des parties prenantes pour un engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi de transition énergétique n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte : cette loi stipule que « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion » ;
- Loi n°2016-138 du 11 février 2016 dite loi « GAROT » : cette loi établit une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment dans le domaine de la distribution. De plus, les pratiques de destruction d'aliments encore consommables sont interdites ;
- 2017-2020 : 2^e pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant de nouvelles mesures et notamment celle de réduire de 50% le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 sur le territoire français ;
- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALim » ; cette loi introduit un ensemble de mesures pour la restauration collective telles que :
 - Approvisionnement en produits de qualité (SIQO) : 50% de produits durables et labélisés dont 20% BIO (janvier 2022)
 - Substitution du plastique à usage unique pour les contenants de réchauffe, les couverts de service et les bouteilles d'eau plastique (2025)
 - Expérimentation hebdomadaire d'une option végétarienne (2022)
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire en réalisant un diagnostic des services de restauration
 - Mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les restaurants servant plus de 200 couverts par jour
 - Information obligatoire des convives sur la part de produits labélisés achetés et servis dans la restauration collective
- Ordonnance du 21 octobre 2019 rendant obligatoire de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée aux opérateurs de la restauration collective servant plus de 3 000 repas par jour et interdisant également pour ces mêmes opérateurs de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables ;

- Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC » ; elle définit le gaspillage alimentaire et inscrit l'objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015 ;
- Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite « loi climat et résilience » : elle introduit et pérennise des mesures telles que :
 - Approvisionnement en produits de qualité pour les viandes et poissons à hauteur de 60% (janvier 2024) ;
 - Repas végétarien obligatoire au moins une fois par semaine et expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne pour les restaurants collectifs volontaires ;
 - Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas ;
 - Mise en place de la plateforme « Ma cantine » et de la télédéclaration des approvisionnements durables et labélisées (depuis 2023).

2 - Gestion des biodéchets

- Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 dite « Loi Grenelle II » ; cette loi a rendu obligatoire la mise en place d'un tri à la source des biodéchets en vue d'une valorisation pour les producteurs de 10 tonnes et plus.
- Loi de transition énergétique n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte : initialement, la loi prévoyait un traitement à la source de l'ensemble des biodéchets produits, avant 2025. Mais, en décembre 2017, le Conseil et le Parlement européen ont fixé le délai à 2023 ;
- Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire ; elle apporte des mesures relatives à la gestion des déchets :
 - Généralisation du tri à la source des biodéchets étendus à tous les habitants du territoire sans seuil de quantité à partir du 1^{er} janvier 2024 ;
 - Obligation pour les Collectivités Territoriales de proposer une solution de tri et de valorisation des biodéchets aux ménages au 1^{er} janvier 2024 ;

3 - Gestion des espaces verts

- La loi n°2014-110 du 6 février 2014 visant à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires sur le territoire national, modifiée par l'article 68 de la loi relative à la transition énergétique pour une croissance verte du 15 août 2015, interdit à partir du 1^{er} janvier 2017 « aux personnes publiques d'utiliser/ faire utiliser des produits phytosanitaires pour l'entretien des espaces verts, forêts, promenades et voiries accessibles ou ouverts au public » ;

Au niveau local, les Projets Alimentaires Territoriaux mènent des actions en faveur de l'alimentation durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'aide de dispositifs tels que les REGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire).



3. Le rôle du Conseil départemental de l'Aisne

1 - Le gaspillage alimentaire

Le Conseil départemental de l'Aisne est gestionnaire des collèges disposant d'une restauration collective (autonome et satellite d'une cuisine centrale). Par conséquent, il est concerné par toutes les obligations relatives aux thématiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Afin de répondre à la réglementation en vigueur et d'être concordant avec cette responsabilité, le Conseil départemental a conçu un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire de manière transversale sur l'ensemble de la chaîne de restauration. Le travail collaboratif entre les directions au sein du Département est également privilégié pour mener à bien les actions.

Une fiche-type a été élaborée pour réaliser un diagnostic des services de restauration afin de faire ressortir les sources de gaspillage et proposer des pistes d'amélioration. La pesée des restes alimentaires est actuellement le seul moyen d'évaluer le niveau de gaspillage alimentaire de l'ensemble des établissements.

2 - La gestion des biodéchets

Le Conseil départemental, en tant que collectivité, se doit de répondre aux objectifs réglementaires et de proposer des solutions de tri et de valorisation des biodéchets à la source.

Le compostage des restes alimentaires est la solution privilégiée par le Département au travers du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des biodéchets alimentaires et d'espaces verts. Les collèges en sont progressivement dotés.

Afin de concrétiser cette action et de cadrer la gestion des biodéchets alimentaires et d'espaces verts, une doctrine a été proposée. Elle oriente leur gestion vers le compostage en priorité, par la dotation d'au moins un composteur rotatif pour les établissements disposant d'une surface enherbée suffisante à l'installation de cet équipement.

3 - La gestion des espaces verts et des déchets organiques

Comme toute autre collectivité territoriale, le Département de l'Aisne doit prendre en compte la réglementation dans la gestion de ses espaces verts.

Pour cela, des opérations expérimentales ont été engagées pour réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, réduire les déchets verts et modifier les pratiques d'entretien de ces espaces.

Ces opérations sont réunies au sein d'une démarche : la gestion différenciée des espaces verts (GD) qui consiste à gérer les espaces différemment selon leurs usages et leurs caractéristiques. Elle constitue ainsi un compromis entre la gestion stricte et contraignante des « parcs et jardins de château » et celle de milieux plus sauvages, axée vers une protection du milieu naturel.

Un outil opérationnel a été mis en place dans le but d'uniformiser la démarche et de faciliter sa mise en œuvre : le « Vade-mecum de gestion différenciée des espaces verts ». Celui-ci permet la mise en œuvre d'un plan de gestion sur un site. Il comprend également un référentiel comportant un panel de fiches actions destinées à aider les gestionnaires de site et apporter des solutions alternatives et concrètes aux agents de terrain.

Cette mission a été confiée à la Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement Durable (DATEDD) et plus particulièrement au Service Aménagement Mobilité Environnement (SAME).





4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017-2022

Un premier plan de lutte a été adopté en février 2017 par l'Assemblée départementale et mis en œuvre de 2017 à 2022. Il s'articulait autour de 14 actions. Son bilan a été rédigé en 2023.

1 - Les objectifs du Département en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

L'objectif était de diminuer le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 par rapport aux premières données relevées, à savoir 70g/repas.

En juin 2022, on constate une diminution du gaspillage alimentaire. Elle s'est poursuivie en 2023.

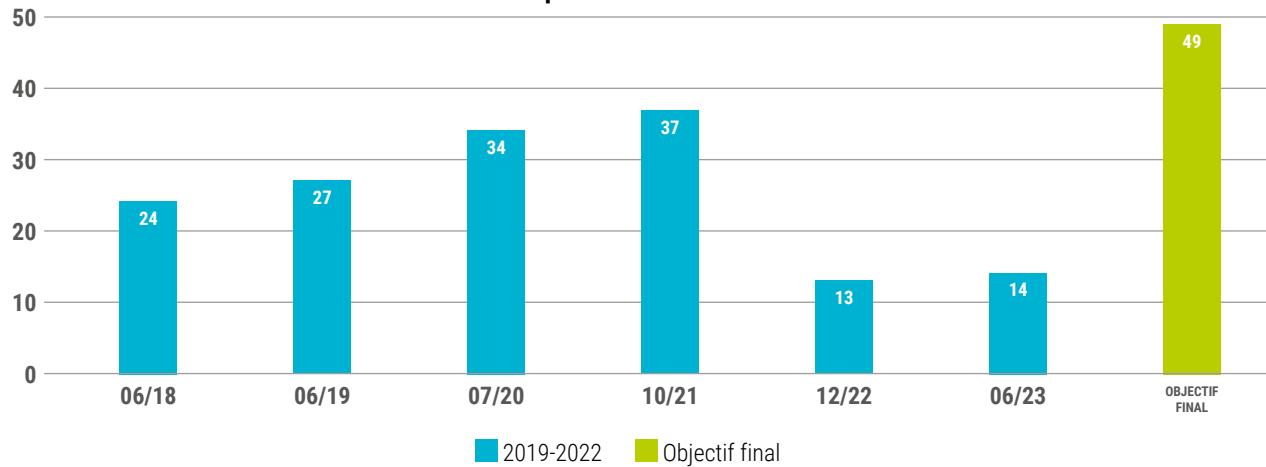
Pour les déchets non compostés et les établissements ne disposant pas d'espaces suffisants, une co-solution est proposée par le biais d'une collecte de ces déchets en vue d'une valorisation par la méthanisation.

En 2024, parmi les 31 collèges ayant effectué des pesées, 6 collèges ont un gaspillage alimentaire inférieur à l'objectif du Département contre 4 en 2019. 20 collèges ont un gaspillage alimentaire se situant aux alentours de cet objectif contre 5 en 2019 et 5 collèges sont largement supérieurs contre 26 en 2019.

Évolution du gaspillage alimentaire dans les collèges de l'Aisne



Nombre de pesées réalisées cumulées





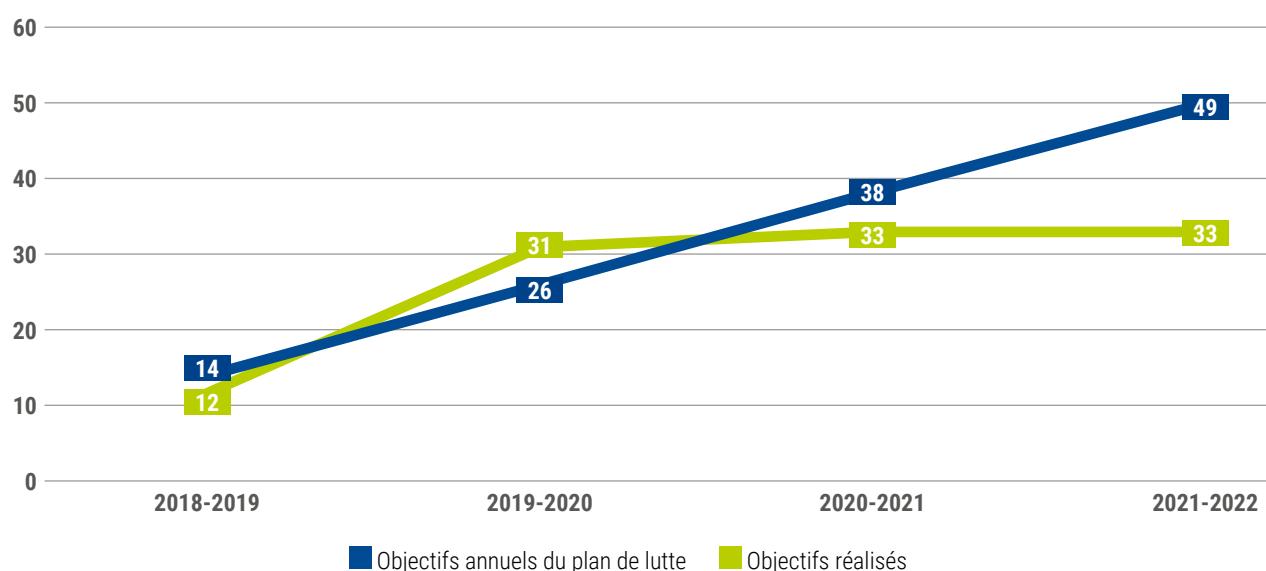
4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017-2022

a) Organisation de la chaîne de restauration

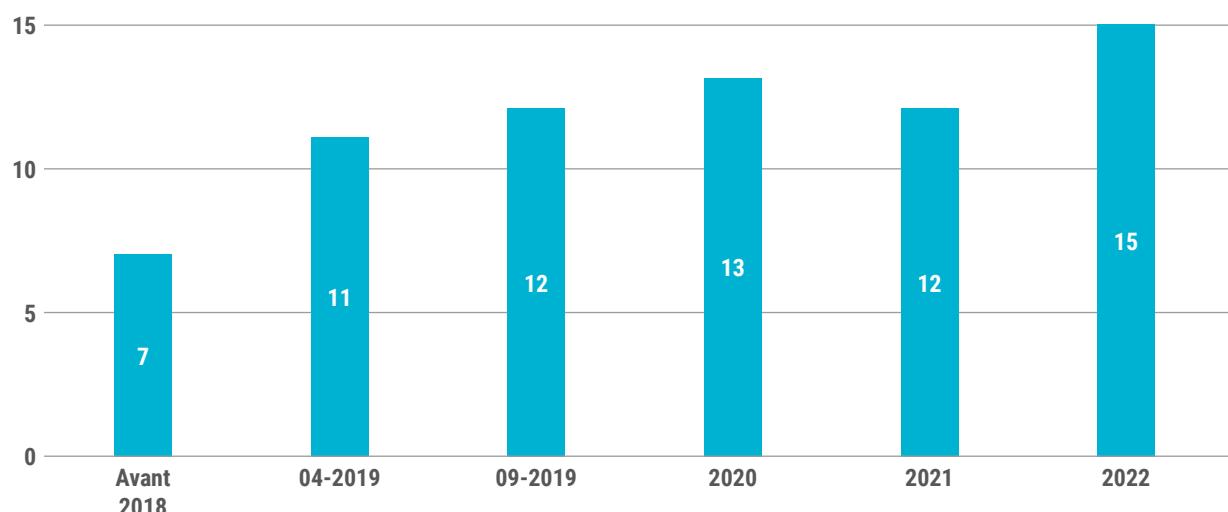
L'objectif était d'organiser différemment la chaîne de restauration afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, par exemple :

- Placer le pain en fin de ligne.
- Favoriser le libre-service soit directement sur la ligne de self soit par la dotation d'un « buffet-salade-bar » donnant de l'autonomie aux élèves, une meilleure gestion des quantités, une sensibilisation aux quantités servies dans les assiettes.

Nombre de collèges ayant modifié leur chaîne de distribution 2017-2022



Nombre de collèges dotés de salade bar

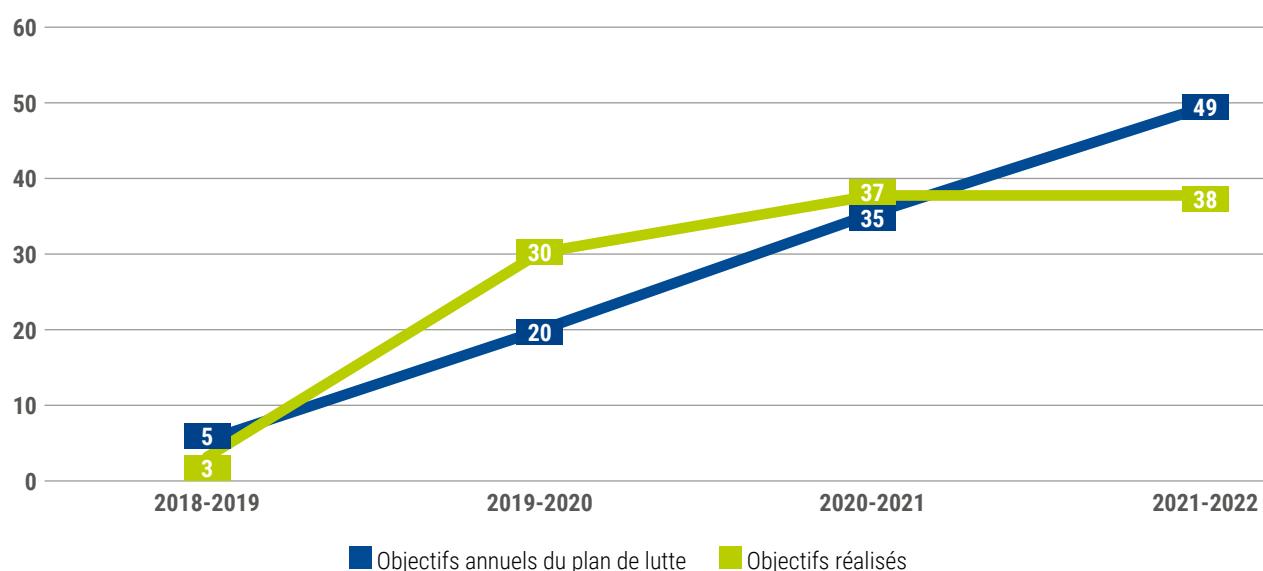


b) Approvisionnement en produits de qualité et locaux

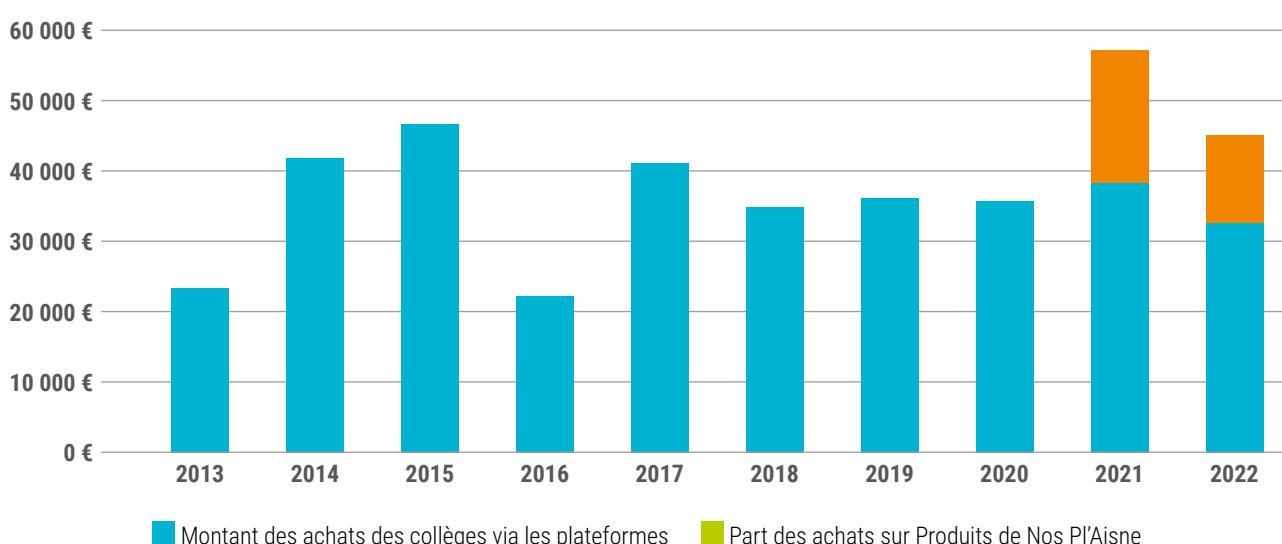
Objectif de 50% en produits de qualité et durable dont au moins 20% de produits BIO conformément à la loi EGALim.

Le Département encourage l'achat de produits locaux et en circuit court par le biais des plateformes d'approvisionnement de la Chambre d'Agriculture : Produits de Nos Pl'Aisne et Approlocal.

Nombre de collèges inscrits sur Approlocal et/ou Produits de Nos Pl'Aisne 2017-2022



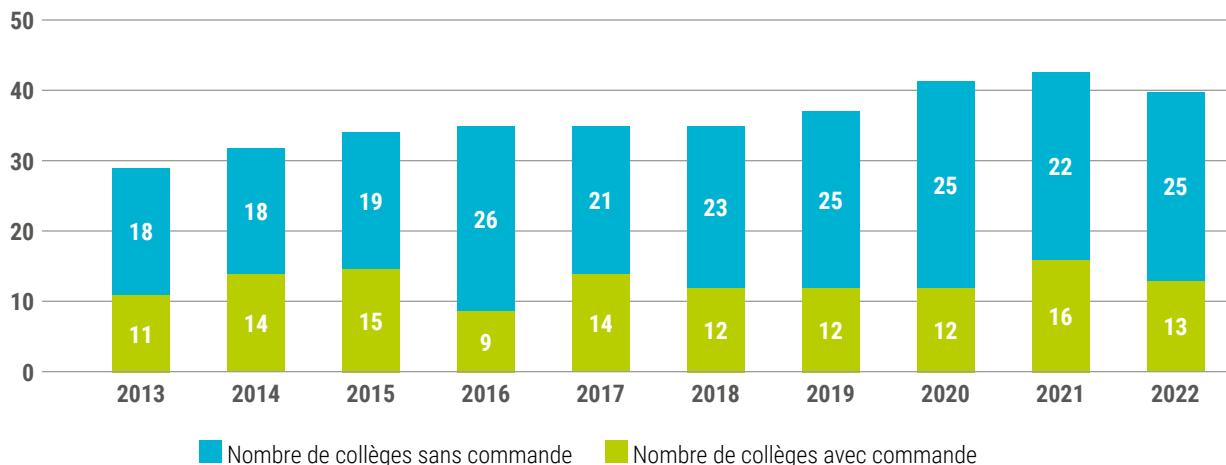
Montant des achats des collèges via les plateformes





4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017-2022

Collèges inscrits ayant commandé via les plateformes

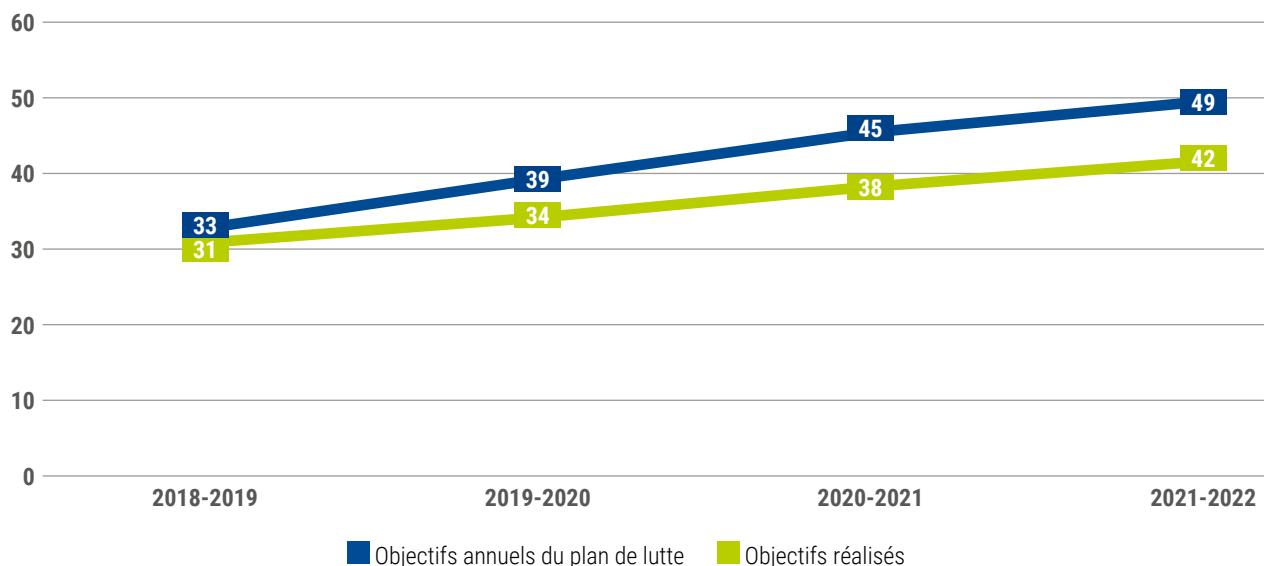


2 - Les objectifs du Département en matière de gestion des déchets et biodéchets alimentaires

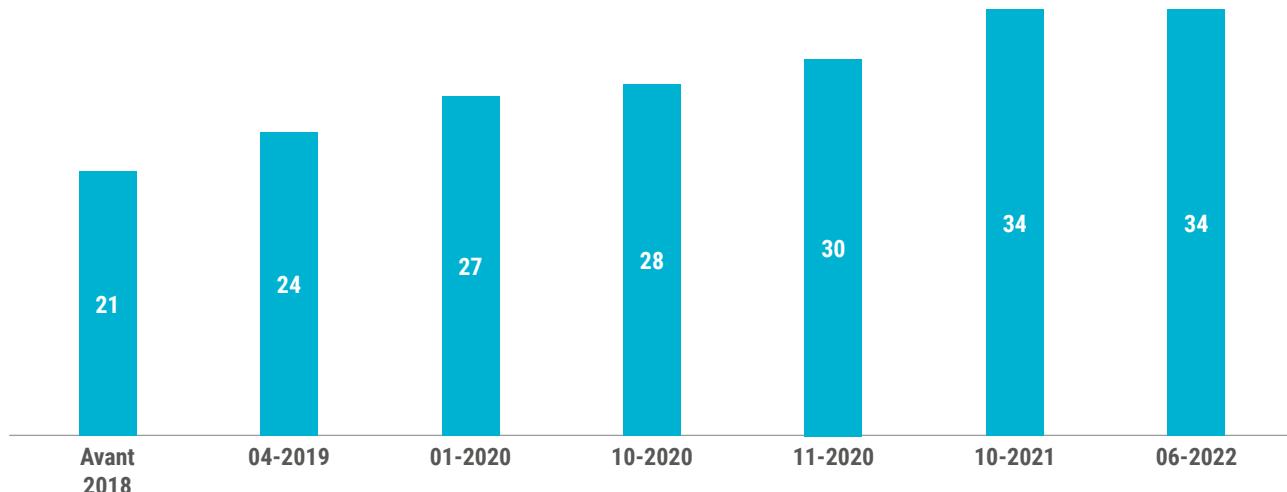
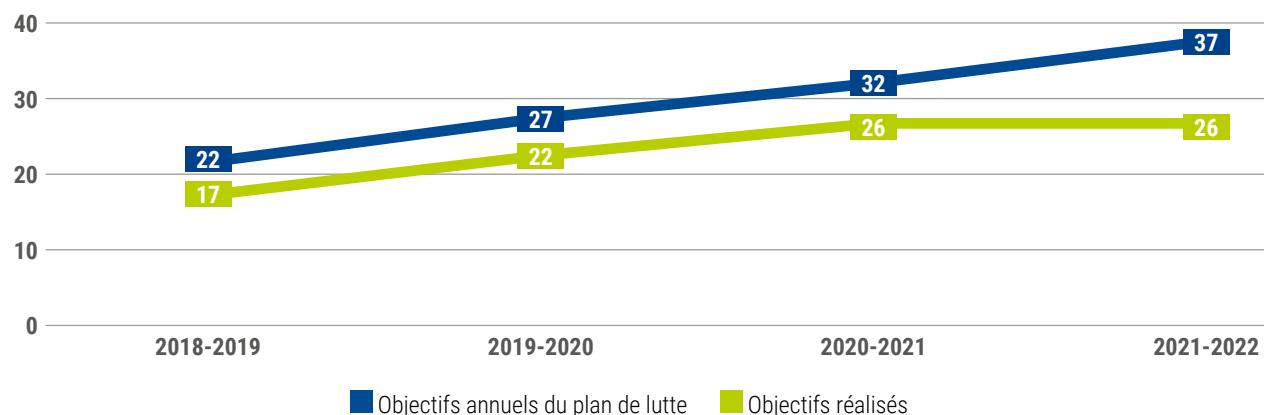
L'objectif du Conseil départemental de l'Aisne était d'apporter des solutions de tri et de valorisation des déchets et des biodéchets issus des restaurants scolaires et d'espaces verts.

Ainsi en 2022, le tri quotidien des déchets dans les restaurants scolaires est mis en place dans 42 des 49 collèges concernés. 34 de ces 42 collèges disposent d'une table de tri financée par le Département. Le pain est également trié afin de quantifier son gaspillage.

Nombre de collèges pratiquant le tri des déchets quotidiennement 2017-2022



Les collèges ont principalement recours aux composteurs pour valoriser leurs biodéchets. Deux établissements ont un contrat avec une entreprise pour la collecte de leurs déchets, pour une valorisation via la méthanisation.

Nombre de collèges ayant une table de tri financée par le Département**Nombre de collèges dotés de composteurs rotatifs manuels**

26 collèges sont dotés d'au moins un composteur rotatif leur permettant de composter a minima les épluchures de préparation des repas.

En moyenne, les établissements ayant installé un système de compostage in situ diminuent le coût d'enlèvement des ordures ménagères résiduelles à l'année.

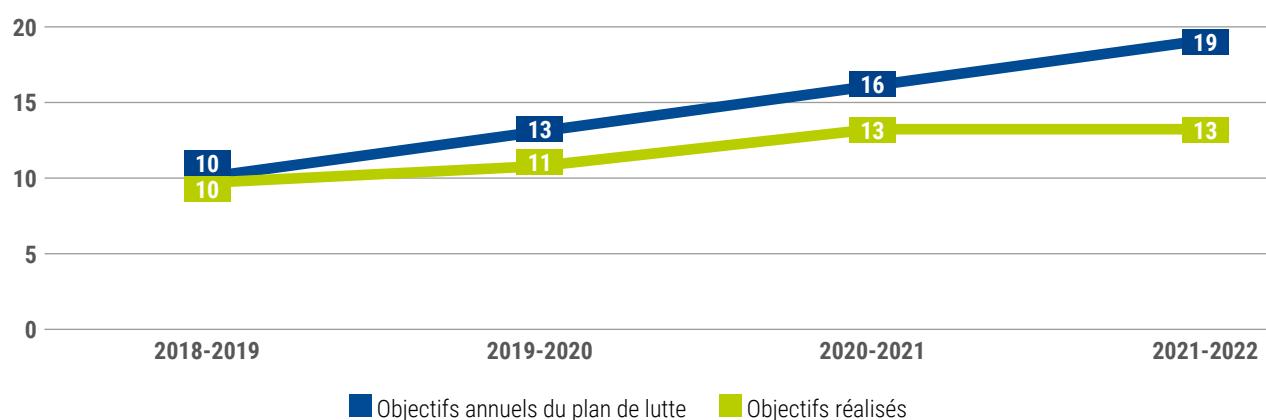


4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017-2022

3 - La gestion différenciée des espaces verts

Les objectifs du Département étaient d'initier une gestion plus durable et écologique des espaces verts des établissements scolaires dont il assure la gestion, de réduire le volume de biodéchets issus de l'entretien et d'optimiser les moyens humains, matériels et financiers.

Nombre de collèges pratiquant le tri des déchets quotidiennement 2017-2022

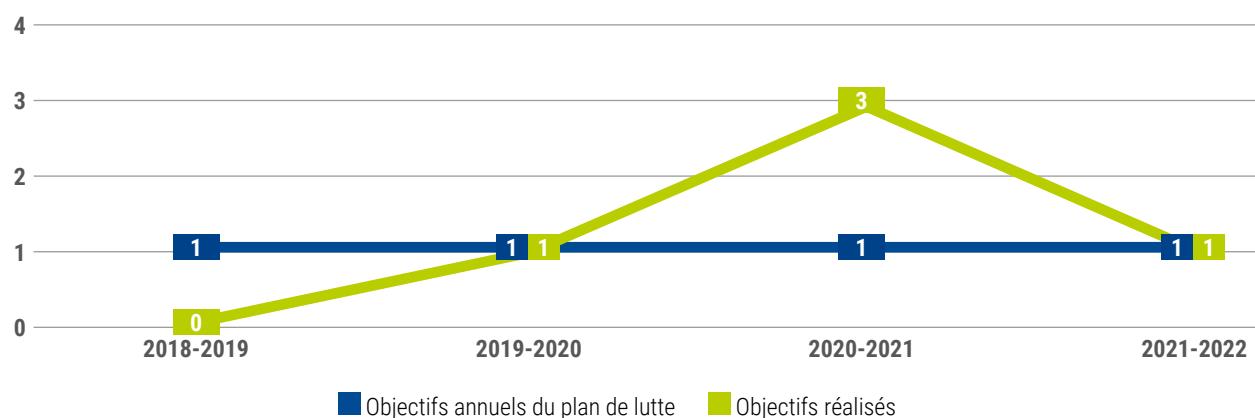


Le nombre de collèges dotés d'un plan de gestion différenciée évolue chaque année. Cependant, depuis 2019, on constate un ralentissement du nombre de nouveaux plans de gestion réalisés annuellement. Ce ralentissement volontaire a permis de dégager du temps pour la mise en place d'un suivi et d'un accompagnement plus régulier des plans de gestion existants, afin de tirer une première évaluation de la démarche.

4 - Formation et sensibilisation des agents et des élèves

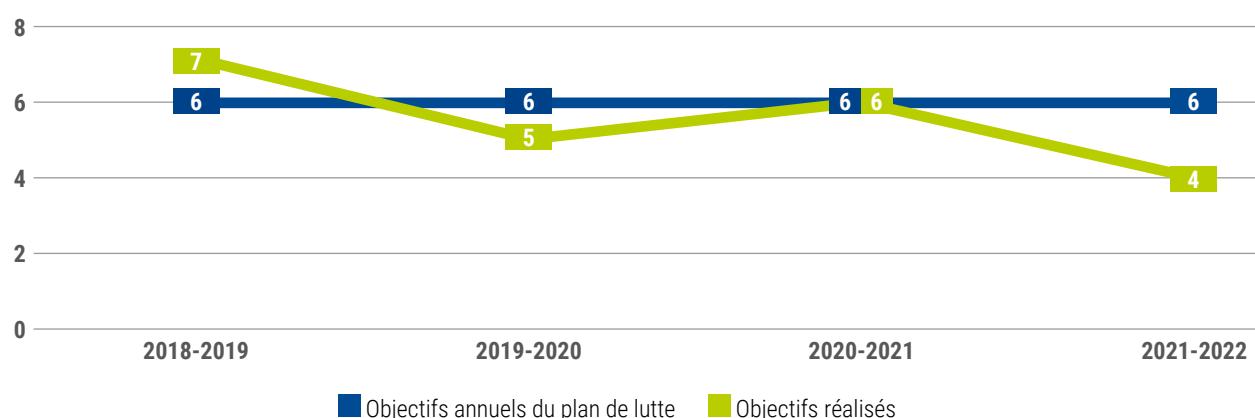
L'objectif du Département était d'initier un travail collaboratif entre les collèges, de sensibiliser l'ensemble des acteurs travaillant autour des thématiques de ce plan et de valoriser les personnes impliquées. Plusieurs temps de sensibilisation et des formations ont été mis en place au cours de l'exercice du plan de lutte à destination des agents tels que les défi « Zéro Gaspi » et le dispositif Plaisir à la cantine.

Nombre de formations destinées au personnel administratif et/ou technique des collèges



Des ateliers de sensibilisation ont également été mis en place à destination des élèves de 6^e. Au total ce sont 2 843 élèves sensibilisés au cours de ces 4 années scolaires, soit 12% du nombre total d'élèves de 6^e dans le département de l'Aisne.

Nombre de collèges ayant bénéficié des ateliers de sensibilisation





4. Retour sur le bilan du plan de lutte 2017-2022

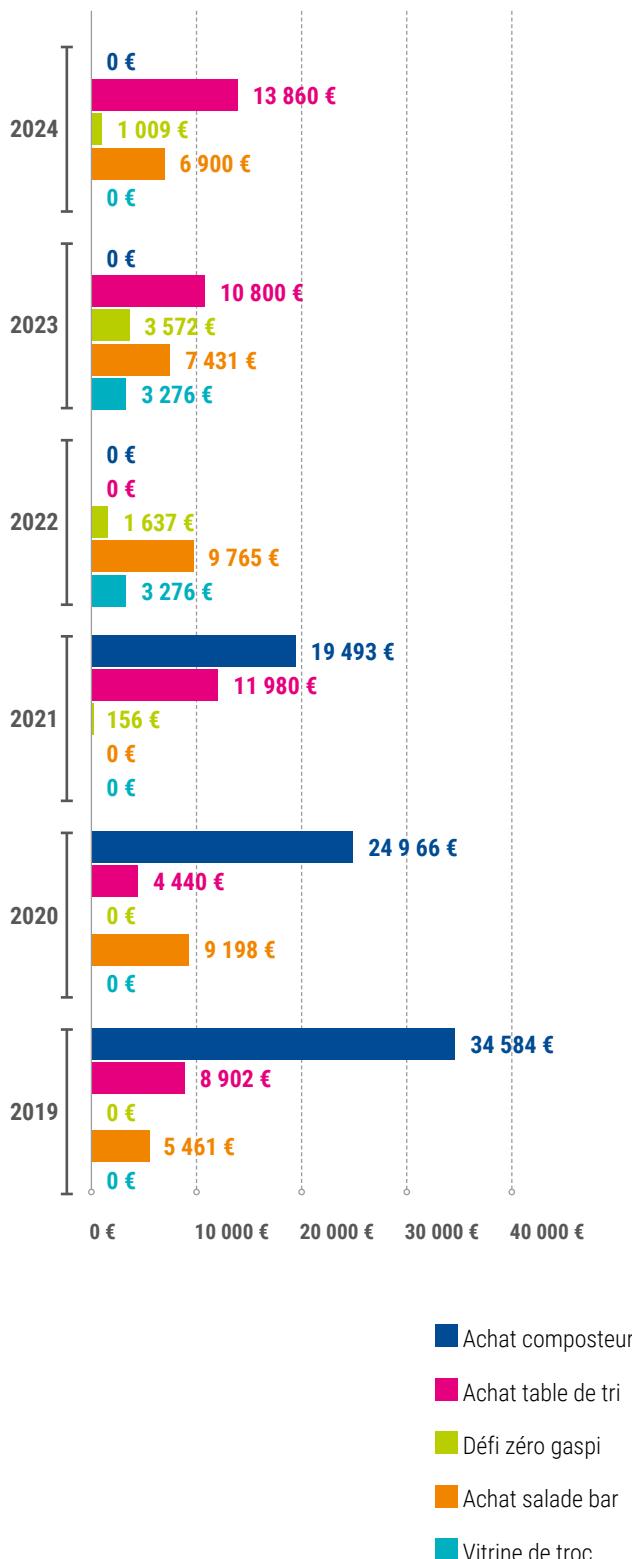
5 - Bilan financier

La Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement Durable affecte des crédits annuellement pour l'achat de composteurs rotatifs et de tables de tri. La Direction des Bâtiments quant à elle affecte également des crédits annuellement pour l'achat de buffets salade bar et de vitrines de troc.

ANNÉES	ENVELOPPE BUDGÉTAIRE
2018 / 2019	30 000 € (composteurs)
2019 / 2022	60 000 € (composteurs / tables de tri)
2025 / 2027	55 000 € (composteurs / tables de tri)



Achats équipements lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges au cours du plan de lutte



CONCLUSION

De manière générale, une dynamique a été initiée au sein des établissements depuis la mise en œuvre du plan de lutte.

La crise sanitaire a été le principal frein pour l'atteinte des objectifs.

À la suite de ces évènements et malgré le retour à la normale, une prudence et un ralentissement de l'engagement de la part des collèges sur les thématiques de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets s'observent.

L'animation est déterminante pour entretenir cette dynamique, elle doit être couplée avec des moyens techniques facilitant la remontée de données des collèges (pesées, indicateurs EGALim...), sachant que depuis 2023, les collèges ont l'obligation de transmettre leurs données au ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Un logiciel de restauration commun à l'ensemble des collèges pourrait faciliter la gestion administrative et technique.

2

LE PLAN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE GESTION DES BIODÉCHETS ALIMENTAIRES ET D'ESPACES VERTS



1. Le programme

Le programme d'actions du plan de lutte se décline en 4 pôles :

- **Pôle 1 : Lutte contre le gaspillage alimentaire prenant en compte :**

- L'ensemble de la chaîne de restauration

- **Pôle 2 : Gestion des déchets et des biodéchets prenant en compte :**

- Le tri des déchets
- La réduction des déchets
- La valorisation des déchets et biodéchets

- **Pôle 3 : Gestion différenciée des espaces verts**

- La mise en œuvre de la gestion différenciée des espaces verts
- La gestion des biodéchets issus de l'entretien de ces espaces

- **Pôle 4 : Sensibilisation et communication**

- Sensibilisation des agents des collèges
- Sensibilisation des élèves et éco-délégués
- Communication autour du plan de lutte, des objectifs et des évolutions réglementaires

Les pôles 1, 2 et 3, complémentaires, se veulent opérationnels et sont déclinés en actions précises permettant une meilleure implication des agents concernés.

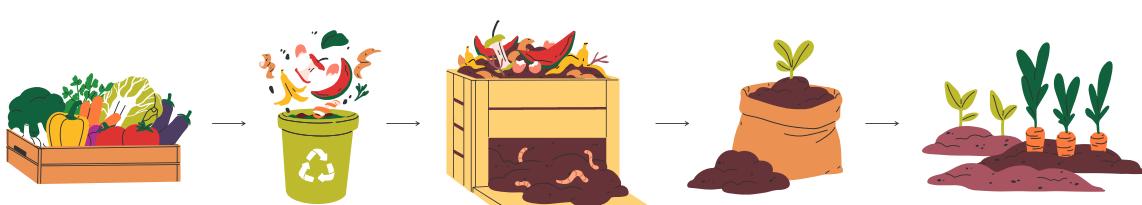
Ils doivent permettre de répondre à deux principaux objectifs :

- Adapter les pratiques mises en œuvre (exemple : en adaptant les quantités servies aux convives)
- Développer des méthodologies de travail (exemple : pesée des déchets alimentaires)

Le pôle 4, quant à lui, est indispensable pour fédérer les équipes, faire évoluer les pratiques et les pérenniser dans le temps. Il se veut transversal aux trois autres puisque la sensibilisation se fait à toutes les étapes de la restauration.

L'ensemble des actions de ce plan seront suivies et évaluées à l'aide d'indicateurs tels que :

- Le suivi des pesées et l'évolution du gaspillage alimentaire ;
- Le volume annuel de biodéchets produits ;
- Le nombre de collèges effectuant le tri des déchets ;
- Le nombre de collèges disposant de composteurs et valorisant tout ou partie de la matière par ce biais ;
- Le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre de la gestion différenciée des espaces verts, valorisation des données.

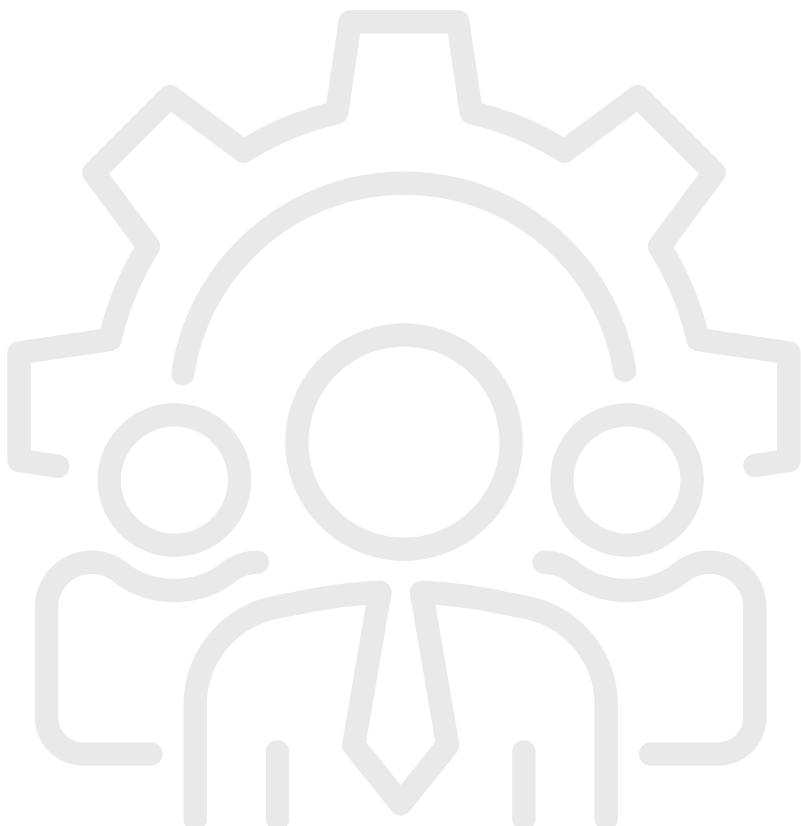




2. La gouvernance

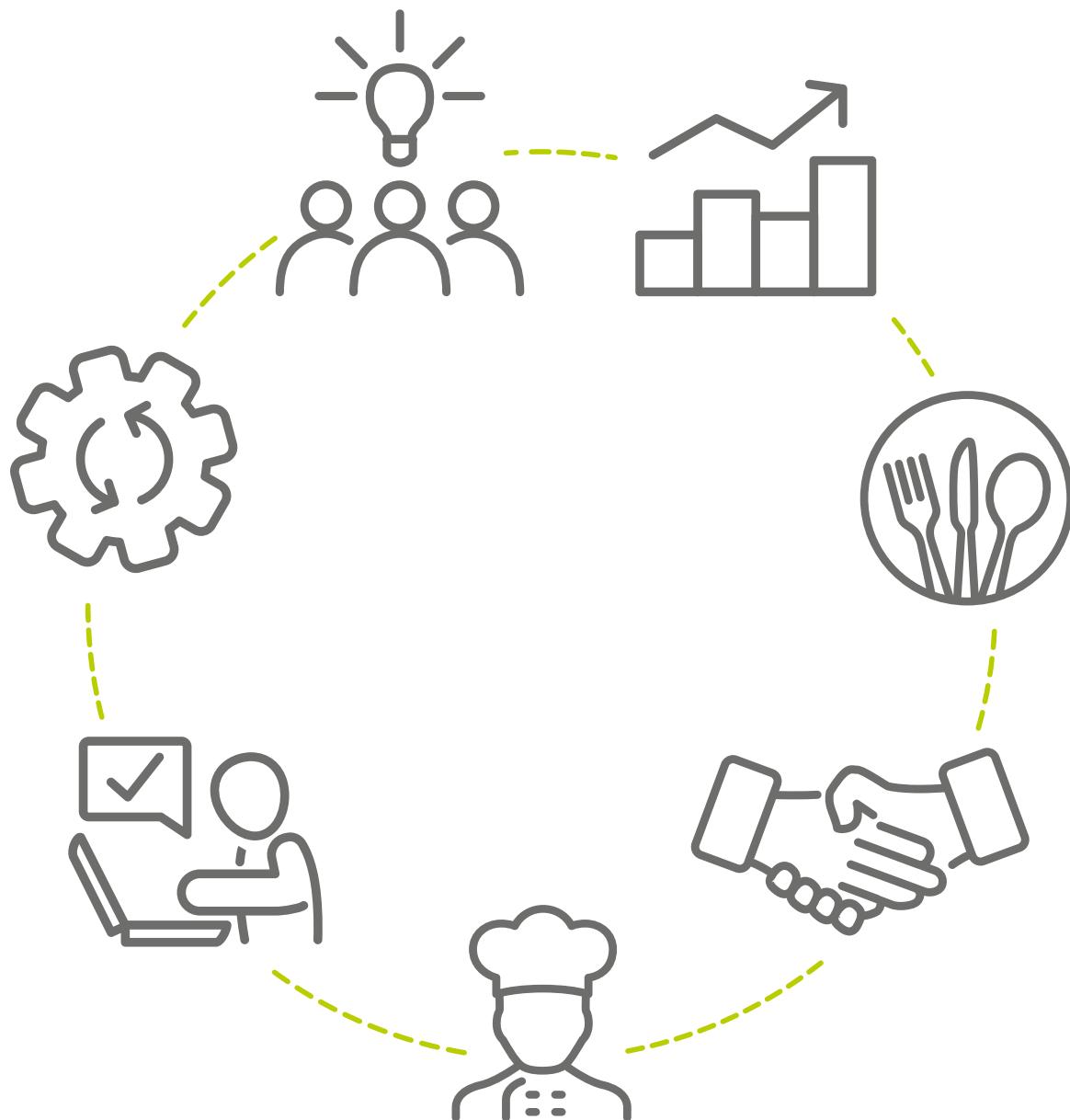
La mise en place d'une gouvernance est souhaitée afin de transmettre et d'échanger sur la mise en œuvre des actions de ce plan de lutte. Différents temps sont prévus :

- Un Comité de pilotage regroupant les Élu(e)s, la Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement Durable, la Direction des Bâtiments, la Direction de l'Éducation, du Sport et de la Jeunesse, la Direction des Ressources Humaines, la Déléguée au Développement Durable. Il se réunit une fois par an.
- Un Comité Technique regroupant les techniciens et chargés de missions exerçant des missions en lien avec les collèges et en particulier la restauration scolaire. Il se réunit une à deux fois par an selon les besoins et les thématiques à aborder.
- Un travail collaboratif avec les Établissements Publics de Coopération Intercommunale sur les thématiques communes :
 - La collecte et le tri des déchets ;
 - L'organisation de temps forts ;
 - Les Projets Alimentaires territoriaux.





3. Le logiciel de restauration



Un logiciel de restauration, déployé dans les collèges du territoire de l'Aisne par la Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse permettra par la suite de pouvoir améliorer la collecte des données et renseigner les indicateurs de suivi du plan de lutte.



4. Protocole de diagnostic des services de restauration

Afin de réaliser un diagnostic des services de restauration de chaque établissement, une fiche protocole est élaborée dans le but d'uniformiser cette démarche (Annexe 1).

OBJECTIFS

- Diagnostiquer le fonctionnement du service de restauration de chaque collège
- Analyser les sources de gaspillage alimentaire
- Faire évoluer les pratiques sur l'ensemble de la chaîne de restauration
- Évaluer le gaspillage alimentaire

Ces diagnostics sont réalisés par le (la) chargé (é) de mission de la DATEDD (Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement Durable) conjointement avec le secrétaire général et le chef de cuisine des collèges.





3

LES FICHES ACTIONS



Les différents pôles

PÔLE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

6 actions :

- Action 1 : Favoriser l'inscription des convives
- Action 2 : Libre-service des aliments
- Action 3 : Distribution du pain
- Action 4 : Menu végétarien
- Action 5 : Table de tri des déchets
- Action 6 : Pesées des restes alimentaires

PÔLE 2

Gestion des déchets et biodéchets

4 actions :

- Action 7 : Plastique à usage unique
- Action 8 : Serviettes en papier
- Action 9 : Gestion des biodéchets via le compostage
- Action 10 : Gestion des déchets en cuisine

PÔLE 3

Gestion différenciée des espaces verts

2 actions :

- Action 11 : Plan de gestion différenciée des espaces verts
- Action 12 : La gestion des biodéchets d'espaces verts

PÔLE 4

Communication et sensibilisation

6 actions :

- Action 13 : Ateliers de sensibilisation pour les élèves de 6^e
- Action 14 : Sensibilisation des éco-délégués
- Action 15 : Temps forts et évènements
- Action 16 : Formation des agents de collèges
- Action 17 : Communication auprès des collèges
- Action 18 : Bilan annuel



Les fiches actions

ACTION 1

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

FAVORISER L'INSCRIPTION DES CONVIVES



Objectifs généraux :

- Adapter les quantités de produits préparés
- Lutter contre le gaspillage alimentaire



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Accompagnement des collèges dans l'expérimentation
- Communication avec les parents d'élèves



49

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL COLLÈGES EXPÉRIMENTANT UN SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	10	10
2026	10	20
2027	10	30
2028	10	40
2029	9	49



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges ayant adopté un mode de réservation des repas ou de communication qui permet d'ajuster le nombre de repas à cuisiner

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable
Direction des Bâtiments - Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse





Les fiches actions

ACTION 2

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LIBRE-SERVICE



Objectifs généraux :

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Donner de l'autonomie aux élèves
- Adapter les quantités dans les assiettes



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Déployer le libre-service (en vitrine réfrigérée ou buffet-salade-bar) pour les entrées
- Déployer le libre-service pour les accompagnements chauds
- Déployer le libre-service pour les laitages
- Déployer le libre-service pour les desserts
- Évolution des pratiques et des habitudes de service des agents
- Accompagnement des équipes aux changements de pratiques



49

COLLEGES
CONCERNES

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL LIBRE-SERVICE DES ENTRÉES	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	15	15
2026	8	23
2027	8	31
2028	8	39
2029	10	49

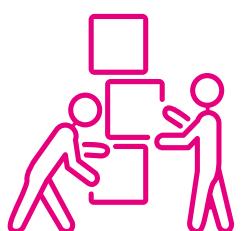
ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL LIBRE-SERVICE DES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	5	5
2026	5	10
2027	5	15
2028	5	20
2029	5	25

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL LIBRE-SERVICE DES LAITAGES	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	5	5
2026	5	10
2027	5	15
2028	5	20
2029	5	25

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL LIBRE-SERVICE DES DESSERTS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	5	5
2026	5	10
2027	5	15
2028	5	20
2029	5	25

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable
 Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse - Direction des Bâtiments
 Partenaires : Projets Alimentaires Territoriaux





Les fiches actions

ACTION 3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DISTRIBUTION DU PAIN



Objectifs généraux :

- Réduire le gaspillage du pain
- Adapter les quantités de pain consommées



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Diagnostic du service du pain
- Sensibilisation des élèves
- Propositions d'améliorations à apporter (quantités servies, format)



49

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL ACTIONS MISES EN PLACE SUR LE PAIN	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	10	10
2026	10	20
2027	10	30
2028	10	40
2029	9	49



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Format du pain (boule ou tranche) - Grammage du pain

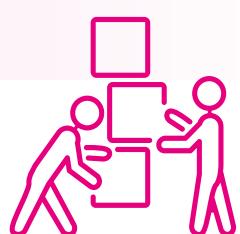
Quantité de pain distribuée par élève

Nombre de collèges ayant disposé le pain en fin de chaîne

Quantité de pain gaspillée

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable
Direction des Bâtiments - Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse



ACTION 4**LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE****MENU VÉGÉTARIEN****Objectifs généraux :**

- Respecter les mesures de la loi EGALim
- Faire découvrir les protéines végétales aux élèves
- Diversifier les sources de protéines
- Contribuer à diminuer les émissions de gaz à effet de serre

**Pilotage :**

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable

**Public visé :**

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine

**Descriptif :**

- Sensibilisation des équipes de cuisine
- Sensibilisation des élèves et des parents
- Accompagnement des établissements dans la mise en œuvre

**49****COLLÈGES
CONCERNÉS****CALENDRIER PRÉVISIONNEL**

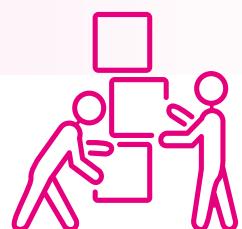
ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	49
2026	49
2027	49
2028	49
2029	49

**Indicateurs de suivi et d'évaluation****Nombre de collèges ayant instauré un menu végétarien hebdomadaire****Transversalité**

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse

Partenaires : CNFPT - DRAAF





Les fiches actions

ACTION 5

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA TABLE DE TRI



Objectifs généraux :

- Trier les déchets • Valoriser les déchets
- Faire évoluer les pratiques en aval de la chaîne de restauration
- Sensibiliser les élèves au tri des déchets • Sensibiliser les agents



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Diagnostic de la desserte de tri et de la laverie
- Échanges et travail collectif autour des améliorations à apporter
- Encadrement d'un groupe volontaire d'agents et/ou d'élèves
- Si nécessaire, achat d'une table de tri



49

COLLEGES
CONCERNES

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIF ANNUEL TRI DES DÉCHETS	OBJECTIFS ANNUELS TRI COMPOSTABLES / NON COMPOSTABLES
2025	49	10
2026	49	10
2027	49	10
2028	49	10
2029	49	6



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges dotés d'une table de tri ou d'une desserte de tri

Nombre de collèges triant les déchets (séparation déchets recyclables/ des OMR)

Nombre de collèges triant les déchets alimentaires compostables / non compostables in situ

Nombre de collèges triant le pain

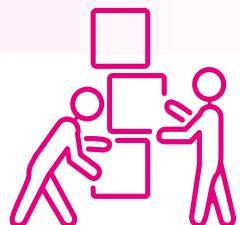
Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction des Bâtiments

Direction des Ressources Humaines (accompagnement par des ergonomes)

Partenaires : Communautés de Communes et/ou d'Agglomération



ACTION 6

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA PESÉE DES BIODÉCHETS



Objectifs généraux :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les agents
- Réaliser au moins une semaine de pesées par mois sur les 10 mois de l'année scolaire
- Évaluer le niveau de lutte contre le gaspillage alimentaire



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Diagnostic du service de restauration
- Exploitation des données
- Échanges et travail collaboratif autour des améliorations à apporter

CALENDRIER PRÉVISIONNEL



49

**COLLÈGES
CONCERNÉS**

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	49
2026	49
2027	49
2028	49
2029	49



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Pesée des restes alimentaires comprenant les épluchures de préparation, les surplus de préparation présentés non servis et les restes de nourriture au retour plateau

Pesée des restes de pain

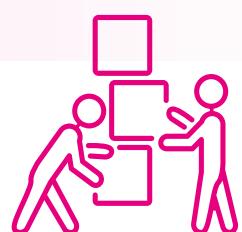
Nombre de collèges communiquant les résultats des pesées aux élèves

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse - Direction des Bâtiments

Communauté de Communes et/ou d'Agglomération





Les fiches actions

ACTION 7

GESTION DES DÉCHETS ET DES BIODÉCHETS

PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



Objectifs généraux :

- Réduire le plastique à usage unique
- Réduire les emballages
- Faire évoluer les pratiques



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Sensibilisation des équipes
- Travail transversal entre les Directions
- Travail collaboratif avec les équipes des collèges
- Accompagnement des collèges dans le changement des pratiques



49

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	10	10
2026	10	20
2027	10	30
2028	10	40
2029	9	49



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges n'utilisant plus de bouteilles en plastique (élève/commensaux)

Nombre de collèges favorisant les produits non pré-emballés
(biscuits, portions individuelles par exemple)

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse - Direction des Bâtiments

Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération



ACTION 8

GESTION DES DÉCHETS ET DES BIODÉCHETS

SERVIETTES EN PAPIER**Objectifs généraux :**

- Valoriser les serviettes en papier
- Réduire la quantité de serviettes utilisées lors du passage des élèves à la cantine
- Utiliser des serviettes éco-responsables

**Pilotage :**

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable

**Public visé :**

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine

**Descriptif :**

- Sensibilisation des équipes et du personnel
- Changement des habitudes d'achat de fournitures

**49****COLLÈGES
CONCERNÉS****CALENDRIER PRÉVISIONNEL**

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS SERVIETTES EN PAPIER RECYCLABLE	OBJECTIFS ANNUELS SERVIETTES VALORISÉES	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	10	9	10 / 9
2026	10	10	20 / 19
2027	10	10	30 / 29
2028	10	10	40 / 39
2029	9	8	49 / 47 (CF. DOCTRINE SUR LES BIODÉCHETS)

**Indicateurs de suivi et d'évaluation****Nombre de collèges dotés d'un distributeur de serviettes****Nombre de collèges ayant mis un affichage pour limiter la quantité de serviettes par convive****Nombre de collèges utilisant des serviettes éco-responsables****Nombre de collèges valorisant les serviettes en papier (compostage et/ou méthanisation)****Transversalité**

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse - Direction des Bâtiments

Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération





Les fiches actions

ACTION 9

GESTION DES DÉCHETS ET DES BIODÉCHETS

LA GESTION DES BIODÉCHETS ALIMENTAIRES



Objectifs généraux :

- Identifier les biodéchets alimentaires générés par les collèges
- Valoriser les biodéchets par le compostage



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine



Descriptif :

- Mise en œuvre d'un site de compostage
- Sensibilisation d'une équipe volontaire composée d'agents, d'élèves, de professeurs
- Mise en place d'une solution complémentaire de gestion des biodéchets si besoin
- Animation du groupe de volontaires pour pérenniser l'action
- Si nécessaire achat de composteurs



49

COLLÈGES
CONCERNÉS

SITUATION 2024

26 COLLÈGES
DISPOSENT DÉJÀ
D'AU MOINS UN COMPOSTEUR

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	30	30
2026	5	35
2027	5	40
2028	5	45
2029	4	49

Indicateurs de suivi et d'évaluation

47 collèges dotés de composteurs rotatifs manuels (cf. doctrine sur les biodéchets)

43 collèges valorisant les biodéchets de cuisine (épluchures de préparation des repas)

49 collèges valorisant les biodéchets compostables (épluchures de fruits, légumes, féculents) depuis la table de tri

49 collèges valorisant tous les biodéchets alimentaires

(épluchures, déchets compostables, viande, plats en sauce, poisson...)



Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction des Ressources Humaines - Direction des Bâtiments

Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération - CNFPT



ACTION 10

GESTION DES DÉCHETS ET DES BIODÉCHETS

LA GESTION DES DÉCHETS EN CUISINE**Objectifs généraux :**

- Trier les déchets en cuisine
- Valoriser les déchets en cuisine
- Sensibiliser aux consignes de tri

**Pilotage :**

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable

**Public visé :**

- Secrétaires généraux • Chefs de cuisine • Second de cuisine

**Descriptif :**

- Diagnostic du tri des déchets en cuisine
- Travail collaboratif pour faire évoluer les pratiques
- Accompagnement des équipes dans la mise en œuvre

**49****COLLÈGES
CONCERNÉS****CALENDRIER PRÉVISIONNEL**

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	9	9
2026	9	18
2027	9	27
2028	9	36
2029	13	49

**Indicateurs de suivi et d'évaluation**

Nombre de collèges effectuant le tri des déchets en cuisine en séparant les OMR, les déchets recyclables et les biodéchets

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction des Ressources Humaines - Direction des Bâtiments

Partenaires : CPIE des Pays de l'Aisne - CNFPT





Les fiches actions

ACTION 11

GESTION DIFFÉRENCIÉE DES ESPACES VERTS

MISE EN ŒUVRE DE LA GESTION DIFFÉRENCIÉE SUR LES ESPACES VERTS



Objectifs généraux :

- Favoriser la biodiversité au sein des collèges
- Renaturer les espaces verts des collèges
- Optimiser le temps de travail sur l'entretien des espaces verts
- Sensibiliser les agents à des méthodes de gestion plus écologiques
- Sensibiliser les élèves



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Principaux • Secrétaires généraux • Agents techniques



Descriptif :

- Accompagnement des établissements dans la modification des pratiques
- Rédaction du plan de gestion différenciée
- Cartographie du site et des actions à réaliser
- Mise à disposition des supports techniques et de communication
- Suivi de la mise en œuvre de la démarche



57
COLLÈGES
CONCERNÉS

SITUATION 2024

16 COLLÈGES
SONT DÉJÀ ENGAGÉS
DANS LA DÉMARCHE

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS NOUVEAUX COLLÈGES ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE	OBJECTIFS ANNUELS COLLÈGES ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	0	13	0
2026	2	16	2
2027	2	18	4
2028	2	20	6
2029	2	22	8



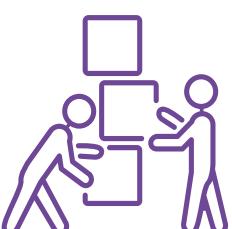
Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges engagés dans la démarche

Nombre de collèges dotés d'un plan de gestion différenciée

Nombre de suivi des collèges dotés d'un plan de gestion

EN 2025, L'OBJECTIF RESTE LE MÊME
QUE POUR LA SITUATION 2024 CAR L'ACCENT A ÉTÉ MIS SUR
LE SUIVI DES COLLÈGES DÉJÀ ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE



Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction des Bâtiments

Partenaires : CPIE des Pays de l'Aisne - CNFPT



Les fiches actions

ACTION 12

GESTION DIFFÉRENCIÉE DES ESPACES VERTS

LA GESTION DES BIODÉCHETS D'ESPACES VERTS



Objectifs généraux :

- Réduire les biodéchets d'espaces verts
- Limiter l'exportation des déchets verts en dehors des collèges



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Principaux • Secrétaires généraux • Agents techniques



Descriptif :

- Accompagnement des établissements dans la modification des pratiques
- Réduction du volume de biodéchets produits lors de l'entretien des espaces verts
- Mise à disposition des moyens de valorisation



57
COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	15	15
2026	10	25
2027	11	36
2028	10	46
2029	11	57



Indicateurs de suivi et d'évaluation

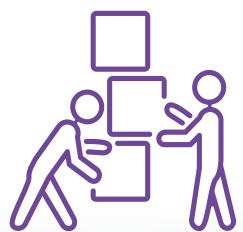
Nombre de collèges valorisant les biodéchets verts sur place via le compostage

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction des Bâtiments

Partenaires : CPIE des Pays de l'Aisne - CNFPT





Les fiches actions

ACTION 13

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

ATELIERS DE SENSIBILISATION POUR LES ÉLÈVES DE 6^e



Objectifs généraux :

- Sensibiliser les élèves de 6^e au gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Principaux • Secrétaires généraux • Équipes de cuisine • Collégiens



Descriptif :

- Identification des collèges auxquels proposer ces ateliers
- Définition du contenu et de la thématique à aborder avec les groupes

CALENDRIER PRÉVISIONNEL



57

COLLÈGES
CONCERNÉS

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS
2025	6 collèges différents
2026	6 collèges différents
2027	6 collèges différents
2028	6 collèges différents
2029	6 collèges différents



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges ayant bénéficié d'un atelier de sensibilisation

Nombre d'élèves ayant bénéficié d'un atelier de sensibilisation

Transversalité
Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable
Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse
Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération
CPIE des Pays de l'Aisne



ACTION 14

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

LES ÉCO-DÉLÉGUÉS



Objectifs généraux :

- Réduire le plastique à usage unique
- Réduire les emballages
- Faire évoluer les pratiques



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Principaux • Secrétaires généraux • Collégiens



Descriptif :

- Sensibiliser les éco-délégués aux thématiques liées à l'environnement
- Mobiliser des groupes d'élèves moteurs

CALENDRIER PRÉVISIONNEL



COLLEGES CONCERNÉS

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS
2025	6 collèges différents
2026	6 collèges différents
2027	6 collèges différents
2028	6 collèges différents
2029	6 collèges différents



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre d'animations réalisées

Nombre d'élèves ayant bénéficié d'une animation

Animations réalisées avec les deux agents
du centre de ressources environnementales du Département, GEODOMIA

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse

Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération

CPIE des Pays de l'Aisne

PLAN DE LUTTE 2025-2029 | Contre le gaspillage alimentaire ...





Les fiches actions

ACTION 15

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

LES TEMPS FORTS ET ÉVÈNEMENTS



Objectifs généraux :

- Sensibiliser l'ensemble des convives des collèges au gaspillage alimentaire
- Créer une émulation collective
- Identifier des problématiques de gaspillage alimentaire



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Ensemble des convives • Équipes administratives • Équipes de cuisine



Descriptif :

- Identification du territoire sur lequel organiser le temps fort
- Identification du public et/ou des collèges présents sur ce territoire
- Proposition de date et d'un déroulé du temps forts
(Cahier des charges Défi Zéro Gaspi par exemple)
- Définition des moyens à mettre en œuvre pour la réalisation
- Recherche de partenaires et de référents pour animer les évènements
- Travail collaboratif avec les équipes des collèges et les collectivités locales



57

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	1 temps fort	1
2026	1 temps fort	2
2027	1 temps fort	3
2028	1 temps fort	4
2029	1 temps fort	5



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de temps forts réalisés par an

Nombre de collèges concernés par un temps fort (suivant le territoire pas toujours le même nombre de collèges)

Nombre d'élèves sensibilisés par un temps fort

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse

Partenaires : Communauté de Communes et/ou d'Agglomération

CPIE des Pays de l'Aisne





Les fiches actions

ACTION 16

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

FORMATION (STAGE INTRA) DES AGENTS DES COLLÈGES



Objectifs généraux :

- Former les agents sur les thématiques du gaspillage alimentaire, le tri des déchets, la gestion différenciée
- Faire évoluer les pratiques
- Mise en réseau des agents de collèges



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Ensemble des convives • Équipes administratives • Équipes de cuisine



Descriptif :

- Identification des besoins en formation des agents des collèges
- Rédaction de cahier des charges pour une formation en intra via les CNFPT
- Travail transversal avec les Ressources Humaines pour l'organisation de ces temps de formation



49

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	1 formation	1
2026	1 formation	2
2027	1 formation	3
2028	1 formation	4
2029	1 formation	5



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de formations réalisées par an

Nombre d'agents formés par an

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse

Direction des Ressources Humaines

Partenaires : CNFPT





Les fiches actions

ACTION 17

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

COMMUNICATION AUPRÈS DES COLLÈGES



Objectifs généraux :

- Assurer une veille réglementaire des lois et des objectifs des Départements
- Télédéclarations des collèges sur la plateforme « ma cantine » : campagne de relance
- Rédaction des supports de communication liés à la mise en œuvre des actions du plan



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Ensemble des convives • Équipes administratives • Équipes de cuisine



Descriptif :

- Mise à disposition d'outils de communication
- Échanges avec les différents usagers des sites de collège
- Veille réglementaire
- Mise à jour des objectifs départementaux
- Rédaction des documents nécessaires à cette communication
- Diffusion des divers éléments nécessaires via l'intranet du collège



57

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	1 document	1
2026	1 document	2
2027	1 document	3
2028	1 document	4
2029	1 document	5



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de documents réalisés et transmis

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable
Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse
Direction des Ressources Humaines
Direction des Bâtiments - Direction de la Communication





Les fiches actions

ACTION 18

COMMUNICATION ET SENSIBILISATION

BILAN ANNUEL



Objectifs généraux :

- Réaliser un bilan annuel du plan de lutte afin de suivre son évolution
- Réaliser un suivi par collège de l'évolution du gaspillage alimentaire avec compte rendu



Pilotage :

- Direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement du Durable



Public visé :

- Services du Conseil départemental de l'Aisne
- Ensemble des convives
- Équipe administrative
- Équipe de cuisine



Descriptif :

- Réalisation de bilans annuels du plan de lutte
- Réalisation d'un suivi et d'un bilan par collège pour permettre l'évolution de leurs pratiques
- Diffusion de ces éléments aux différentes parties concernées

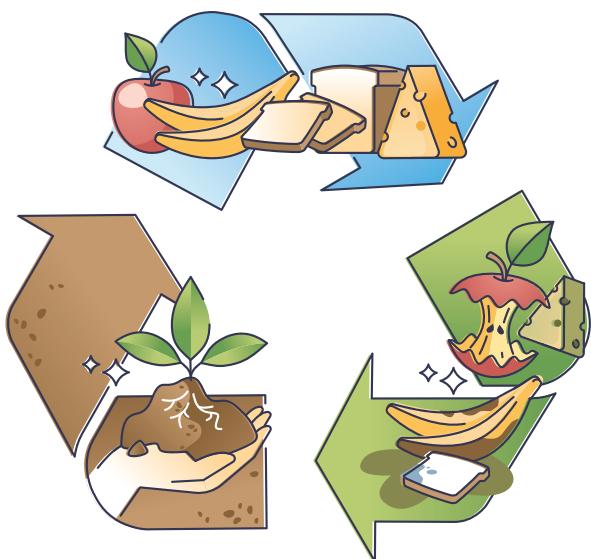


49

COLLÈGES
CONCERNÉS

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

ANNÉE DE MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE LUTTE	OBJECTIFS ANNUELS	OBJECTIFS ANNUELS CUMULÉS
2025	1 bilan	1
2026	1 bilan	2
2027	1 bilan	3
2028	1 bilan	4
2029	1 bilan	5



Indicateurs de suivi et d'évaluation

Nombre de collèges dont la moyenne du gaspillage alimentaire est égale ou inférieure à 70g

Nombre de collèges visités par année

Nombre de campagnes de pesées réalisées par année et par collège et évolution du gaspillage alimentaire

Transversalité

Direction de l'Aménagement du Territoire Et du Développement Durable

Direction de l'Éducation du Sport et de la Jeunesse - Direction des Bâtiments

Laboratoire Départemental d'Analyse et de Recherche

Direction des Ressources Humaines







Conception & Impression : Conseil départemental de l'Aisne - Atelier numérique - Décembre 2025