

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Depuis 2017, la Ville de Rennes a mis en œuvre différentes actions complémentaires dans la restauration scolaire, en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le plaisir des enfants sur le temps du repas : optimisation de l'autonomie de l'enfant dans le service ; révision des recettes ; mise en place de *nudges* (outils ludiques visant à un changement de comportement positif) avec un prestataire spécialisé. Cela a conduit à une baisse de 55% du gaspillage alimentaire par les enfants.

S'y ajoutent trois autres actions :

- Mise en place du don alimentaire quotidien vers des associations d'aide alimentaire (avec définition d'une convention, formation des agents, retour d'information régulier en interne...) ;
- Affranchissement des grammages préconisés par le GEMRCN de certains plats et entrées ;
- Création d'une formation à destination des agents intervenants sur le temps du repas.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Acteurs de la restauration scolaire : enfants demi-pensionnaires et agents intervenant sur le temps du repas
- Acteurs de l'aide alimentaire et bénéficiaires

FACTEURS DE REUSSITE

- Forte implication des agents et sens donné à leurs métiers
- Valeur éthique partagée par tous (élus, agents, familles, acteurs locaux, etc.)
- Mobilisation de l'intelligence collective pour développer les idées
- Multiplication des outils et formation très régulière pour que les restaurants scolaires aient les mêmes outils et le même niveau d'information

FACTEURS INNOVANTS

- Animation : la mise en place de *nudges* permet de communiquer sous différentes formes (création de personnages, rédaction de supports de « retour d'information » (affiches, kakemono), jeux) sur l'importance de la mise en place de PAT en le rendant concret auprès d'un public « novice ».
- Articulation des champs et acteurs : réduction du gaspillage, accessibilité à une alimentation de qualité pour tous par l'optimisation du don alimentaire.

POINTS DE VIGILANCE

- Rédaction complexe de la convention de don alimentaire
- Logistique du don à adapter aux contraintes de la restauration scolaire et en flux tendu en période de grève



LES CHIFFRES CLES

-40 % de gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire

1000 repas chauds en moyenne donnés chaque semaine aux associations d'aide alimentaire

Contact : Typhaine HERRÉ, Cheffe de projet Plan Alimentaire Durable : t.herre@ville-rennes.fr