



# SAME

Service Aménagement Mobilité  
Environnement

## Bilan du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets verts – Année scolaire 2019-2020



## Table des matières

<b>PREAMBULE.....</b>	<b>1</b>
<b>1. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....</b>	<b>2</b>
1.1 Actualité réglementaire.....	2
1.2 Les objectifs du Département.....	3
<b>2. LA GESTION DES DECHETS ORGANIQUES POUR LES ESPACES VERTS.....</b>	<b>5</b>
2.1 Actualité réglementaire.....	5
2.2 La valorisation des biodéchets.....	6
2.3 Les plans de gestion différenciée des espaces verts.....	6
<b>3. BILAN DES ACTIONS POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2019-2020.....</b>	<b>8</b>
<b>4. PERSPECTIVES 2020-2021.....</b>	<b>18</b>
<b>ANNEXE.....</b>	<b>19</b>

## Préambule

Le Département porte une attention soutenue depuis de nombreuses années à la question de la production et de la gestion des déchets. Afin de répondre aux obligations réglementaires pesant sur les collectivités gérant des services de restauration collective et des espaces verts, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets verts a été adopté en Assemblée départementale du 11 février 2019.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un processus impliquant de nombreuses actions qui doivent permettre de favoriser la valorisation des produits et notamment des déchets alimentaires. Cette thématique est devenue une préoccupation mondiale.

Le secteur de la restauration, et notamment collective, est directement concerné par ce phénomène. D'après une étude du Ministère de l'agriculture, les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne 167g/pers/repas. Pour les collèges de France pratiquant des pesées, cette moyenne baisse à 110 g/repas.

# 1 - La Lutte contre le gaspillage alimentaire

## 1.1 Actualité réglementaire

### **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 (dit Loi EGAlim) :**

- Des produits de qualité dans les assiettes dès 2022 : au moins 50% en valeur d'achat de produits présentant un critère de qualité parmi les suivants : les produits issus de l'agriculture biologique (20% du total minimum), le label rouge, les appellations d'origine (AOP), les indications géographiques (IGP), les produits issus d'exploitations haute valeur environnementale (HVE 2 et 3) principalement.
- Une information des convives sur ces approvisionnements.
- Instaurer un menu végétarien hebdomadaire pendant au moins deux ans.
- L'interdiction des bouteilles d'eau en plastique dès 2020, et des contenants en plastique dès 2025, en restauration scolaire.
- Obligation de réaliser des diagnostics liés au gaspillage alimentaire.

### **LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire :**

La loi a été adoptée définitivement par le Sénat le 30 janvier 2020. Les points clés à retenir :

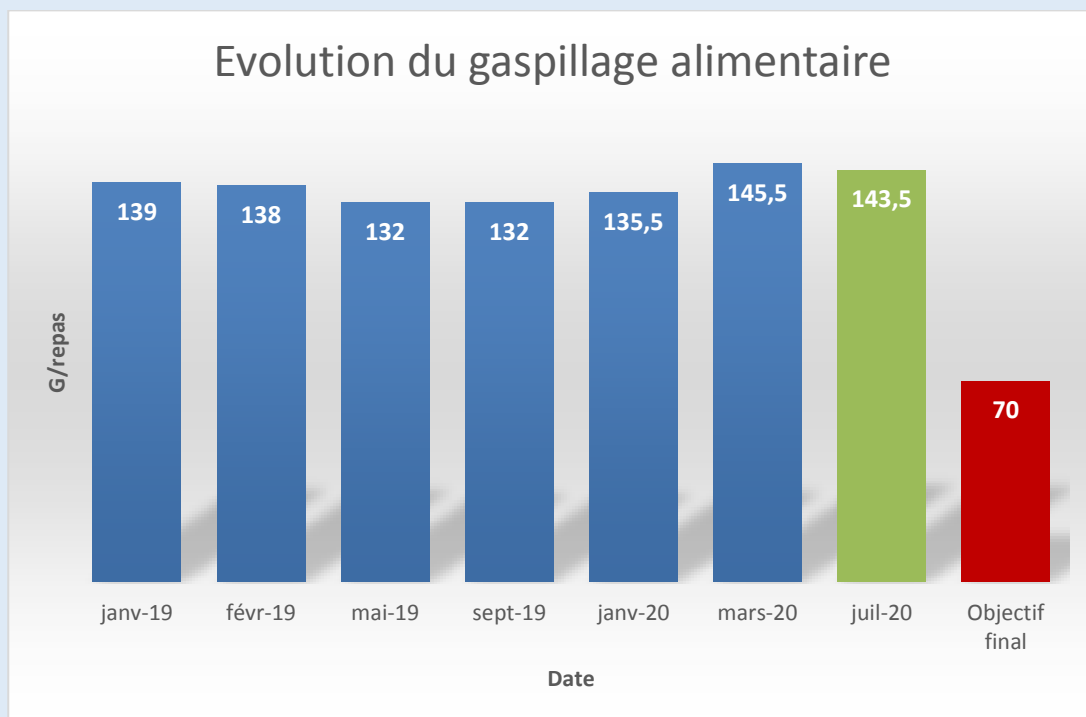
- Objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire :
  - 2025 pour les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.
  - 2030 pour les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.
- Un label national «anti-gaspi alimentaire » pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. Un décret d'application en définira les modalités.
- Le gaspillage alimentaire a désormais une définition inscrite dans la loi : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Le Conseil Départemental de l'Aisne (CD02) est gestionnaire des collèges disposant d'une restauration collective. Par conséquent, il est concerné par toutes ces obligations. Parmi, les 57 collèges publics que compte le Département, 49 disposent d'un service de restauration et sont donc directement concernés.

## 1.2 Les objectifs du Département

- Diminuer le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 par rapport aux premières données relevées, à savoir 70g/repas.

A ce jour, 35 collèges ont transmis les données relatives au processus de pesées des restes de repas. En moyenne, le gaspillage alimentaire s'élève à **143,5 g/repas**.



De janvier 2019 à septembre 2019, on note une diminution d'environ 5,8% du gaspillage.

Néanmoins, de septembre 2019 à mars 2020, il y a eu une forte augmentation avec un gaspillage alimentaire atteignant 145.5 g/repas en mars 2020. Toutefois, selon les premiers résultats collectés qui ne figurent pas sur le diagramme, depuis la rentrée scolaire 2020-2021, nous observons une diminution progressive du gaspillage.

Les raisons qui peuvent expliquer cette augmentation lors de la période septembre 2019 à mars 2020 :

- Augmentation du nombre de pesées ;
- Meilleur contrôle des pesées ;
- Expérimentation des menus végétariens en cantine notamment suite à la loi EGAlim dès le mois de janvier 2020 et concernant tous les établissements scolaires.
- Crise de la COVID-19

La problématique des repas végétariens a émergé. Plusieurs pistes seront à explorer pour réduire leur impact. Pour faire davantage apprécier les repas végétariens, cela pourra passer par :

- Sensibiliser aux repas végétariens ;
- Former des cuisiniers à la conception de repas.

Parmi ces 35 collèges, 8 % soit 4 collèges ont un gaspillage alimentaire égal ou inférieur à l'objectif du Département, 14 % soit 5 collèges se situent aux alentours de cet objectif et 78 % soit 26 collèges y sont largement supérieurs.

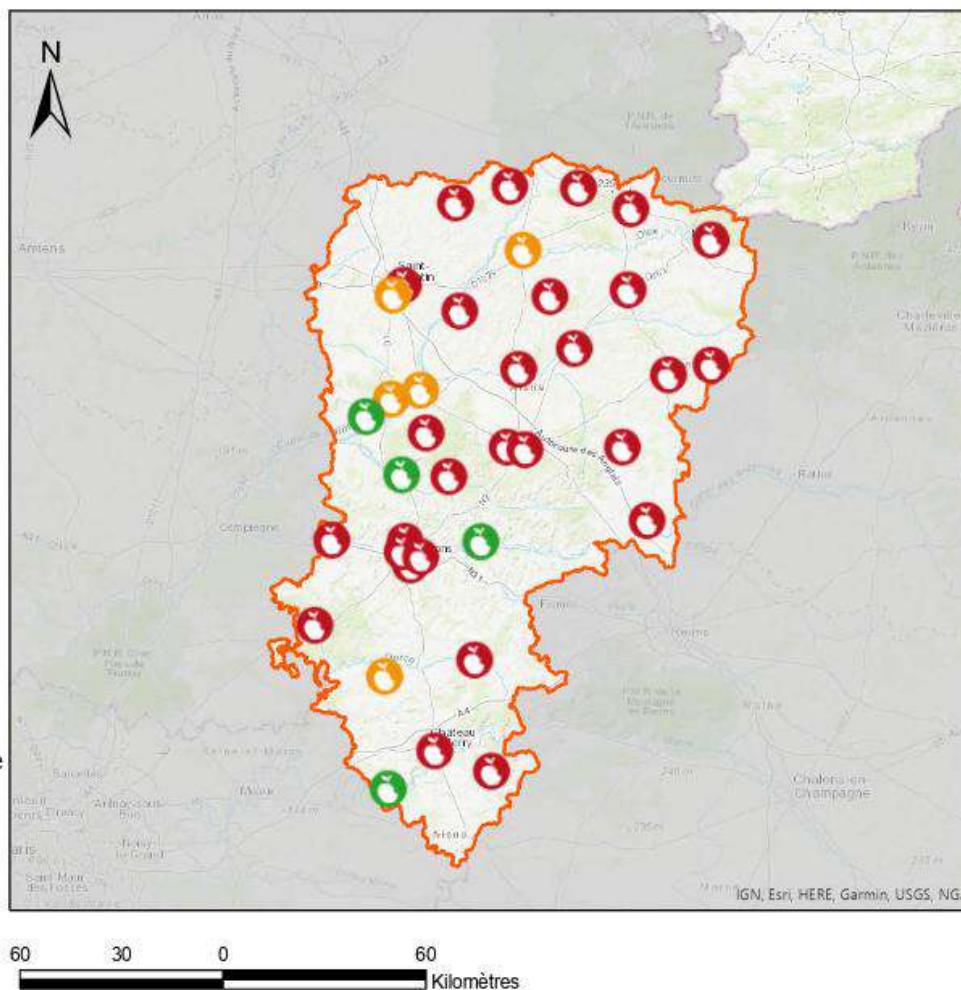
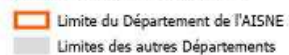
- **Fort** : collèges dont le grammage de restes alimentaires par repas servi est inférieur ou égale à 70 g/pers/repas.
- **Moyen** : collèges dont le grammage de restes alimentaires par repas servi se situe entre 70 et 85 g/pers/repas.
- **Faible** : collèges dont le grammage de restes alimentaires par repas servi se situe au-dessus des 85 g/pers/repas.

#### Légende

Niveau de lutte contre le gaspillage alimentaire



Limites administratives



## 2. La gestion des déchets organiques pour les espaces verts

### 2.1 Actualité réglementaire

Depuis janvier 2017, la loi Labbé a interdit aux personnes publiques d'utiliser/faire utiliser des produits phytosanitaires pour l'entretien des espaces verts, forêts, promenades et voiries (sauf pour des raisons de sécurité...) accessibles ou ouverts au public. Cette interdiction a été étendue aux utilisateurs non professionnels le 1<sup>er</sup> janvier 2019 (cf. la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte).

**Arrêté sous-produits animaux du 9 avril 2018** fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en compostage de proximité, et à l'utilisation du lisier.



En pratique, pour les collèges du Département de l'Aisne souhaitant mettre en œuvre du compostage de proximité, quelques règles sont indispensables à respecter :

- Utilisation des matières compostées :
  - Par les producteurs de déchets de cuisine et de table ou les exploitants ;
  - Par des tiers après cession seulement si normalisation.
- Usage local ;
- Utilisation directe pour du jardinage.



## 2.2 La valorisation des biodéchets

L'objectif du Conseil Départemental de l'Aisne est d'apporter des solutions de tri et de valorisation des biodéchets issus des réfectoires scolaires et espaces verts, adaptés aux collèges.

La valorisation des biodéchets est une des actions proposées dans la gestion différenciée des espaces verts.

Aujourd'hui, 15 collèges valorisent tout ou une partie de leurs biodéchets via des composteurs rotatifs manuels et / ou des bacs à compost et / ou des lombricomposteurs :

- ANIZY-LE-GRAND ;
- BELLEU ;
- CHATEAU-THIERRY Jean Racine ;
- CONDE-EN-BRIE ;
- CRECY-SUR-SERRE ;
- GUISE ;
- LA CAPELLE ;
- LA FERRE ;
- LAON Jean Mermoz ;
- MARLE ;
- MONTCORNET ;
- SISSONNE ;
- TERGNIER ;
- VIC-SUR-AISNE ;
- WASSIGNY.



Ces collèges utilisent principalement des composteurs rotatifs manuels, financés par le Conseil départemental de l'Aisne. Ce procédé est utilisé par 9 de ces 15 collèges. 8 autres collèges qui ne sont pas inscrits dans la liste ci-dessus, testent actuellement le compostage rotatif. Si ceux-ci s'avèrent concluants, d'autres composteurs seront mis à disposition.

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

## 2.3 Les plans de gestion différenciée des espaces verts

Actuellement, 11 collèges sont dotés d'un plan de gestion différenciée :

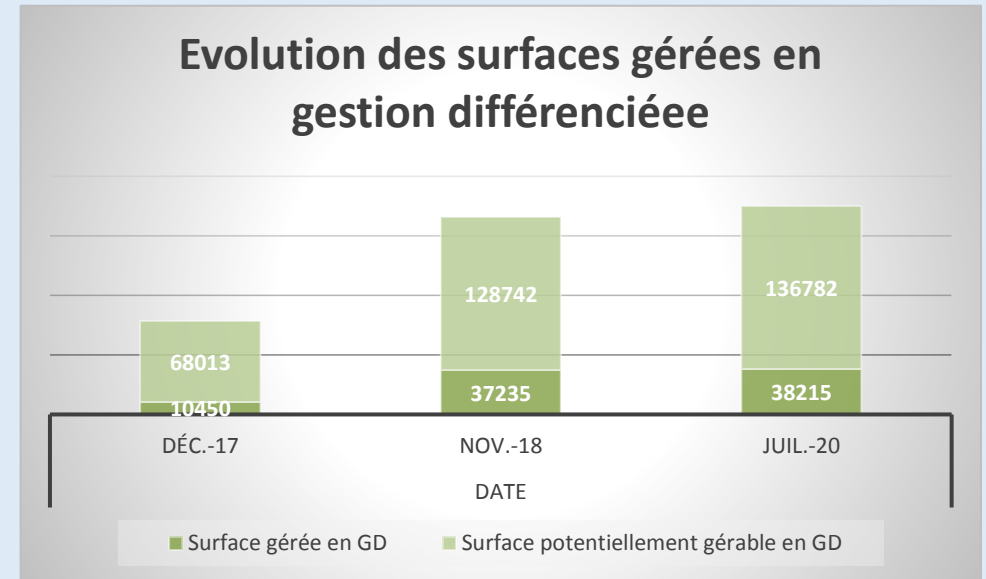
- ✓ ANIZY LE GRAND ;
- ✓ BELLEU ;
- ✓ CHAUNY Jacques Cartier ;
- ✓ GUISE ;
- ✓ LA CAPELLE ;
- ✓ LAON Jean Mermoz ;
- ✓ MOY DE L' AISNE ;
- ✓ SAINT GOBAIN ;
- ✓ SISSONNE ;
- ✓ TERGNIER ;
- ✓ WASSIGNY.



Les surfaces faisant l'objet de pratiques dites « gestion différenciée » ne cessent de progresser, passant de 10 450 m<sup>2</sup> en 2017 à 38 215 m<sup>2</sup> en 2020.

Le désherbage curatif est mis en pratique dans tous les collèges dotés d'un plan de gestion différenciée. Le plus souvent, les agents utilisent une brosse rotative installée sur une débroussailleuse. Cette brosse en nylon permet de décaper la couche superficielle d'un sol imperméable.

Le fauchage raisonné est également régulièrement employé puisque c'est une des techniques les plus faciles à mettre en œuvre et qui favorise l'accroissement d'une flore et d'une faune sauvage, ainsi que plus de diversité.





Des affiches dites de « sensibilisation » ont été élaborées et peuvent être disposées dans les collèges disposant d'un plan de gestion différenciée des espaces verts. Cet outil de communication est idéal pour communiquer auprès du grand public.

Ses principaux objectifs sont les suivants :


- Sensibiliser le grand public au développement durable ;
- Faire connaître la gestion différenciée ;
- Mieux appréhender cette nouvelle gestion des espaces.

### 3. Bilan des actions pour l'année scolaire 2019-2020

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p data-bbox="141 312 786 371"><b>Action 1 : Evolution des pratiques en aval de la chaîne de restauration</b></p> 	<ul data-bbox="891 799 1420 866" style="list-style-type: none"><li>- <b>39 collèges doivent avoir trié leurs déchets alimentaires</b></li></ul>	<ul data-bbox="1518 304 2107 675" style="list-style-type: none"><li>- Nombre de collèges ayant renouvelé leur zone de desserte : 12 ;</li><li>- <b>Nombre de collèges ayant recours au tri des déchets quotidiennement : 34 soit un peu plus de 75% de nos collèges ;</b></li><li>- Nombre de collèges ayant une table de tri (fournie par le Département ou non) : 22.</li></ul> <p data-bbox="1473 719 2107 847">La table de tri n'est pas tout le temps nécessaire. La non-présence ne doit pas être un frein au tri : certains collèges font le tri sans table de tri car ils n'ont pas l'espace nécessaire.</p> <p data-bbox="1473 887 2107 983">Néanmoins, de plus en plus de collèges sont demandeurs de tables de tri : 7 collèges actuellement.</p> <p data-bbox="1473 1023 2107 1222"><b>L'objectif non atteint s'explique surtout par l'arrêt de travail du chargé de mission, 3 mois, puis au confinement qui a contraint à la fermeture des collèges et par la non-volonté d'agir de certaines équipes au sein de plusieurs collèges.</b></p>

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p data-bbox="141 217 790 280"><b>Action 2 : Evolution des pratiques sur la chaîne de restauration</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="864 756 1447 820">- <b>26 collèges doivent avoir mis en place des actions favorisant le libre-service</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1518 217 2107 328">- <b>Nombre de collèges ayant modifié leur chaîne de restauration / recours au libre-service: 31 ;</b></li> <li data-bbox="1518 368 2107 432">- Nombre de collèges ayant un « buffet salade bar » : 13.</li> </ul> <p data-bbox="1469 480 2107 647">Le libre-service a bien souvent des effets positifs sur la diminution du gaspillage. Avant d'avoir recours à un équipement tel que le buffet salade bar, il est possible de pratiquer du libre-service directement en vitrine.</p> <p data-bbox="1469 679 2107 743"><b>Depuis la crise de la COVID-19, le libre-service n'est plus possible.</b></p>

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p><b>Action 3 : Evolution des pratiques en amont de la chaîne de restauration</b></p>	<p><b>Des produits de qualité dans les assiettes dès 2022 : au moins 50% en valeur d'achat de produits présentant un critère de qualité parmi les suivants : les produits issus de l'agriculture biologique (20% du total minimum), le label rouge, les appellations d'origine (AOP), les indications géographiques (IGP), les produits issus d'exploitations haute valeur environnementale (HVE 2 et 3) principalement.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Depuis 2013, 30 collèges se sont inscrits pour commander des denrées alimentaires via la plateforme APPROLOCAL : <ul style="list-style-type: none"> <li>o ANIZY-LE-GRAND</li> <li>o BOHAIN-EN-VERMANDOIS ;</li> <li>o BRAINE ;</li> <li>o CHARLY-SUR-MARNE ;</li> <li>o Jean Racine CHATEAU-THIERRY ;</li> <li>o Jean Rostand CHATEAU-THIERRY ;</li> <li>o Jacques Cartier CHAUNY ;</li> <li>o CONDE-EN-BRIE ;</li> <li>o COUCY-LE-CHATEAU ;</li> <li>o CRECY-SUR-SERRE ;</li> <li>o FLAVY-LE-MARTEL ;</li> <li>o GUISE ;</li> <li>o HARLY ;</li> <li>o LA CAPELLE ;</li> <li>o LA FERRE ;</li> <li>o Charlemagne LAON ;</li> <li>o Jean Mermoz LAON ;</li> <li>o LE NOUVION-EN-THIERACHE ;</li> <li>o MARLE ;</li> <li>o MONTCORNET ;</li> <li>o NEULLY-SAINT-FRONT ;</li> <li>o RIBEMONT ;</li> <li>o SAINS-RICHAUMONT ;</li> <li>o SAINT-GOBAIN ;</li> <li>o SAINT-MICHEL ;</li> <li>o SISSONNE ;</li> <li>o TERGNIER ;</li> <li>o VIC-SUR-AISNE ;</li> <li>o Max Dussuchal VILLERS-COTTERETS ;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ WASSIGNY.</li> </ul> <p>En 2019-2020, 14 collèges ont passé des commandes sur APPROLOCAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En 2019-2020, 7 collèges ont participé et obtenu le bonus restauration attribué par le CD02 : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ BOHAIN-EN-VERMANDOIS ;</li> <li>○ CORBENY ;</li> <li>○ CRECY-SUR-SERRE ;</li> <li>○ GUIGNICOURT ;</li> <li>○ LA FERRE ;</li> <li>○ Jean Mermoz LAON ;</li> <li>○ LE NOUVION-EN-THIERACHE.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Action 4 : Développement de la gestion différenciée des espaces verts</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>27 collèges doivent avoir mis en œuvre une ou plusieurs actions pour favoriser le développement d'une gestion différenciée des espaces verts</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre de collèges valorisant tout ou une partie de ses biodéchets : 22, soit presque 80% de l'objectif atteint.</b> En effet, la priorité a été donnée aux actions sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets soumis à une obligation réglementaire au contraire de la gestion différenciée des espaces verts.</li> <li><b>Actuellement, 9 collèges testent des composteurs rotatifs avant de valider leur utilisation sur du long terme. Ces derniers ne sont pas comptabilisés dans les 22 collèges.</b></li> </ul>


Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p><b>Action 5 : Poursuite des diagnostics collèges</b></p>	<p>- 49 collèges doivent être diagnostiqués chaque année</p>	<p>- 19 collèges ont été diagnostiqués en 2019-2020.</p> <p>L'objectif n'a donc pas été atteint. En effet, le chargé de mission a connu un arrêt de travail de 3 mois. De plus, les collèges ont été fermés pendant le premier confinement.</p>
<p><b>Action 6 : Diffusion du vade-mecum de gestion différenciée des espaces verts</b></p>	<p>Début 2021</p>	


Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p data-bbox="141 228 786 292"><b>Action 7 : Réalisation et mise en œuvre des plans de gestion</b></p> 	<p data-bbox="909 743 1442 847"><b>- 13 collèges doivent avoir mis en œuvre un plan de gestion différenciée des espaces verts</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1520 220 2105 368">- <b>Nombre de collèges pratiquant la gestion différenciée des espaces verts et dotés d'un plan de gestion : 11 soit un objectif atteint à 85%.</b></li> <li data-bbox="1520 416 2105 1254">- Nombre et nature des actions mises en œuvre pour assurer une gestion différenciée des espaces verts : 16 actions <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1615 600 1944 624">○ les hôtels à insectes ;</li> <li data-bbox="1615 639 1951 663">○ le fauchage raisonné ;</li> <li data-bbox="1615 679 1951 703">○ la mare pédagogique ;</li> <li data-bbox="1615 719 1872 743">○ le compostage ;</li> <li data-bbox="1615 759 1951 783">○ le désherbage curatif ;</li> <li data-bbox="1615 799 1827 823">○ le poulailler ;</li> <li data-bbox="1615 839 1805 863">○ le potager ;</li> <li data-bbox="1615 879 1917 903">○ la haie champêtre ;</li> <li data-bbox="1615 919 1989 943">○ les nichoirs aux oiseaux ;</li> <li data-bbox="1615 959 1805 983">○ les ruches ;</li> <li data-bbox="1615 999 2085 1023">○ la plantation de plantes vivaces ;</li> <li data-bbox="1615 1038 2051 1062">○ la gestion raisonnée de l'eau ;</li> <li data-bbox="1615 1078 1917 1102">○ les prairies fleuries ;</li> <li data-bbox="1615 1118 2105 1174">○ l'utilisation de matériels électriques ;</li> <li data-bbox="1615 1190 1794 1214">○ le verger ;</li> <li data-bbox="1615 1230 1805 1254">○ le paillage.</li> </ul> </li> </ul> <p data-bbox="1473 1286 2105 1358"><b>L'objectif n'a pu être atteint pour les mêmes raisons que l'action n°5.</b></p>

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p><b>Action 8 : Réalisation de fiches retours d'expériences</b></p>	<p>- <b>9 fiches doivent être créées</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre de fiches créées : 9 ;</b></li> <li>- Enquête pour les collèges concernés : 0.</li> </ul> <p>Les fiches retours d'expérience seront diffusées en début d'année 2021 sur le site du Conseil départemental de l'Aisne</p>

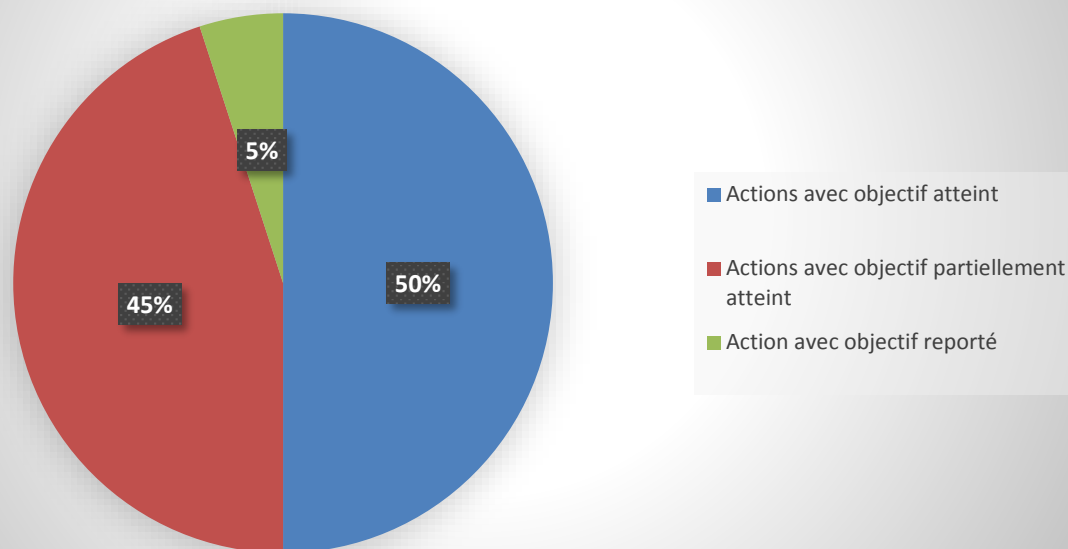


Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p><b>Action 9 : Proposition de formations destinées aux personnels administratifs et/ou techniques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>2 formations doivent avoir été proposées</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de formations proposées : 1 ;</li> <li>- <b>Nombre de formations réalisées : 1 ;</b></li> <li>- Nombre de participants : 63 Formation réalisée en juillet 2019.</li> </ul> <p><b>Avec la crise de la COVID-19, aucune formation n'a été possible en juin 2020.</b></p>
<p><b>Action 10 : Accompagnement des collègues</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>49 collègues doivent être accompagnés chaque année</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre de contacts réalisés : 19 ;</b></li> <li>- Nombre de pesées réalisées : 35 ;</li> </ul> <p>Tous les collègues qui pratiquent le tri des déchets, ne font pas systématiquement des pesées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de documents réalisés et diffusés : 1.</li> </ul> <p>Ce document correspond au tableau des pesées distribué dans chaque collègue.</p> <p>Les pesées tendent de plus en plus à se généraliser.</p> <p>Avec l'arrêt de travail du chargé de mission (3 mois) ainsi que la fermeture des collèges pendant le premier confinement, tous les collègues n'ont pu être visités.</p>

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p data-bbox="141 256 600 288"><b>Action 11 : Proposition d'ateliers</b></p> 	<p data-bbox="835 810 1424 874"><b>12 ateliers de sensibilisation doivent avoir été réalisés</b></p>	<ul data-bbox="1518 264 2078 368" style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre d'ateliers créés : 19 ;</b></li> <li>- <b>Nombre de participants : 2 024 élèves ;</b></li> </ul> <p data-bbox="1473 411 1973 475">Les ateliers de sensibilisation sont principalement à destination des 6<sup>èmes</sup>.</p> <p data-bbox="1473 515 2022 611">Les collèges sont très demandeurs et cela apporte des résultats concluants sur le gaspillage alimentaire.</p>

Actions	Objectifs pour l'année scolaire 2019-2020	Bilans
<p><b>Action 12 : Création de temps forts / d'évènementiels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 temps fort / évènementiel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre d'événements préparés : 2 ;</li> <li>- <b>Nombre d'évènements créés : 1.</b></li> </ul> <p>Suite à la crise du COVID-19, le deuxième évènement n'a pu voir le jour.</p>
<p><b>Action 13 : Evaluation de la mise en œuvre du plan</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 bilan à réaliser tous les ans (document présent)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre et type de documents réalisés : 1</b> enquête à l'aide de l'application Survey ;</li> <li>- Enquête auprès des collèges : 1.</li> </ul> <p>Cette enquête était portée sur l'application de la gestion différenciée des espaces verts et était destinée aux 11 collèges en gestion différenciée.</p>
<p><b>Action 14 : Diffusion des objectifs départementaux et des évolutions de la réglementation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actualisation régulière</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nombre et types de documents réalisés : 1</b> via une production écrite ;</li> <li>- Enquête auprès des collèges : 0.</li> </ul>

## Bilan des 14 actions pour l'année scolaire 2019-2020



Numéro de l'action	Objectif atteint	Objectif non atteint	Objectif reporté
1		X	
2	X		
3	X		
4		X	
5		X	
6			X
7		X	
8	X		
9		X	
10		X	
11	X		
12	X		
13	X		
14	X		

## 4 Perspectives 2020-2021

Les perspectives 2020-2021 sont les suivantes :

- **Test des pesées connectées dans un collège volontaire d'ici la fin de l'année scolaire 2020-2021 ;**
- **Accentuation de la mise en place du tri dans les collèges ;**
- **Accentuation de la communication et de l'animation envers les collèges (challenge zéro-déchets,...) ;**
- **Diagnostic dans les collèges pour la mise en place de la gestion différenciée ;**
- **Action de sensibilisation des chefs cuisiniers au gaspillage alimentaire, aux fruits et légumes, aux repas végétariens.**

# ANNEXE

N°	College	Cuisine autonome	Cuisine gérée par un SIG	Cuisine satellite d'une cuisine centrale régionale ou d'un prestataire privé	Hébergement dans un autre établissement
1	ANIZY-LE-CHÂTEAU - Louis Sandras	1			
2	BEAUREVOIR - Josquin des Prés	1			
3	BELLEU - Jean Mermoz			1	
4	BOHAIN - Henri Matisse	1			
5	BRAINE - Pierre et Marie Curie	1			
6	CHARLY-SUR-MARNE - François Truffaut	1			
7	CHATEAU-THIERRY - Jean Racine	1			
8	CHATEAU-THIERRY - Jean Rostand	1			
9	CHAUNY - Jacques Cartier	1			
10	CHAUNY - Victor Hugo			1	
11	CONDE-EN-BRIE - De La Faye	1			
12	CORBENY - Léopold Sédar Senghor	1			
13	COUCY-LE-CHATEAU - Léon Droussent	1			
14	CRECY-SUR-SERRE - Charles Brazier	1			
15	CUFFIES - Maurice Wajsfelner			1	
16	FERE-EN-TARDENOIS - Anne de Montmorency	1			
17	FLAVY-LE-MARTEL - Jacques Prévert	1			

18	FRESNOY-LE-GRAND - Villard de Honnecourt	1			
19	GAUCHY - Paul Eluard	1			
20	GUIGNICOURT - Alexandre Dumas	1			
21	GUISE - Camille Desmoulins	1			
22	HARLY - Anne Frank	1			
23	HIRSON - Georges Cobast	1			
24	LA CAPELLE- Pierre Sellier	1			
25	LA FERRE - Marie de Luxembourg	1			
26	LAON - Charlemagne	1			
27	LAON - Jean Mermoz	1			
28	LAON - Les Frères Le Nain				1
29	LE NOUVION-EN-THIERACHE - Colbert Quentin	1			
30	MARLE - Jacques Prévert	1			
31	MONTCORNET - Charles de Gaulle	1			
32	MOY-DE-L' AISNE - Suzanne Deutsch de la Meurthe		1		
33	NEUILLY-SAINT-FRONT- Joseph Boury	1			
34	RIBEMONT - Antoine Nicolas De Condorcet	1			
35	ROZOY-SUR-SERRE - Jules Ferry	1			
36	SAINS-RICHAUMONT - Quentin de La Tour	1			
37	SAINT-GOBAIN - De la Chesnoye	1			
38	SAINT-MICHEL - César Savart	1			

39	SAINT-QUENTIN - Gabriel Hanotaux				1
40	SAINT-QUENTIN - Henri Martin				1
41	SAINT-QUENTIN - Jean Moulin				1
42	SAINT-QUENTIN - Marthe Lefèvre	1			
43	SAINT-QUENTIN - Montaigne				1
44	SAINT-QUENTIN - Pierre de La Ramée				1
45	SISSONNE - Froëhlicher	1			
46	SOISSONS - Gérard Philipe				1
47	SOISSONS - Lamartine			1	
48	SOISSONS - Saint-Just			1	
49	TERGNIER - Joliot Curie	1			
50	VAILLY-SUR-AISNE - Alan Seeger	1			
51	VERMAND - Marcel Pagnol	1			
52	VERVINS - Condorcet	1			
53	VIC-SUR-AISNE - La Feuillade	1			
54	VILLENEUVE-SAINT-GERMAIN - Louise Michel			1	
55	VILLERS-COTTERETS - François 1er	1			
56	VILLERS-COTTERETS - Max Dussuchal	1			
57	WASSIGNY	1			
	<b>TOTAL</b>	<b>43</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>7</b>