

Direction de l'éducation et de la jeunesse

Service de la restauration et de l'éducation au goût

5e commission

RAPPORT AU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Séance du 10 novembre 2016

OBJET : CANDIDATURE DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS AU PROGRAMME « LIFE » POUR UN PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLÈGES

Mesdames, messieurs,

Contexte

Depuis la rentrée scolaire 2014-2015, le Département a ouvert six cuisines centrales qui livrent 57 collèges sur les 125 que compte le Département. La volonté du Département de la Seine-Saint-Denis est d'avoir une gestion globale des déchets dans les collèges et coordonnée au sein du service de restauration pour faire face à leur constante augmentation. Cette gestion n'existe pas pour le moment de façon uniforme, même si des démarches ont débuté dans certains établissements, comme au collège Gérard Philipe à Aulnay-sous-Bois où le projet «Développer les cinq sens pour moins gaspiller à la cantine» a obtenu des résultats significatifs. Néanmoins, ces interventions ont un caractère local et non global. Afin de faire face aux importantes quantités de déchets, ces actions locales demeurent insuffisantes.

En 2014, 4 598 921 repas ont été distribués par les services de restauration des collèges, ce qui a provoqué l'émission d'environ 920 tonnes de bio déchets, dont seulement une très faible part est recyclée. Ce diagnostic a aussi laissé apparaître qu'une vingtaine d'établissements produisent plus de 10 tonnes de déchets organiques par an, et sont donc considérés comme de gros producteurs, et peuvent être assujettis à une redevance spéciale.

Ainsi, la situation actuelle du service de restauration des collèges du Département montre que le territoire a besoin d'une meilleure gestion globale des déchets afin de réduire leur quantité, et de promouvoir des collèges peu pollués et éco-responsables. À cela, s'ajoute également le problème du gaspillage alimentaire. Comme dans de nombreux services de



restauration, le gaspillage existe et augmente la quantité de déchets organiques émanant de la restauration scolaire. Cette habitude est d'autant plus importante chez les plus jeunes générations qui peuvent gaspiller une partie de leur repas, faute de curiosité alimentaire ou de prise de conscience des conséquences que cela engendre dans une période de préservation des ressources naturelles.

C'est pour ces raisons que la Direction des affaires européennes, internationales et de la culture de la paix (DEIP) et la Direction de l'éducation et de la jeunesse (DEJ) ont décidé de mettre en œuvre un projet avec pour objectifs la gestion des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire de l'ensemble des collèges de Seine-Saint-Denis. Pour cela, le Département a répondu à l'appel à projets du programme européen « Life », qui permet de financer, par des subventions, des projets contribuant au développement et à la mise en œuvre de la politique en faveur de l'environnement. Il facilite notamment l'intégration des questions environnementales dans les autres politiques et, de façon plus générale, participe au développement durable.

Afin d'obtenir ces subventions européennes, le Département a déposé sa candidature au titre du sous-programme « Environnement et utilisation rationnelle des ressources naturelles » qui requiert la mise en place de projets utilisant des méthodologies, technologies et actions innovantes ciblant principalement la source des déchets en vue de la prévention, de la réutilisation, du recyclage et de la collecte séparée des flux de déchets suivants (les bio déchets, dont les déchets alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire).

Enjeux : Mise en place d'une politique environnementale dans les collèges du département :

Le projet du Département a pour objectif de mettre en place d'une véritable politique intégrée de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets de restauration scolaire. Sa durée sera donc de cinq ans, ce qui permettra d'étendre les actions à l'ensemble des collèges de Seine-Saint-Denis.

L'innovation majeure sera de mettre en œuvre une méthodologie commune pour l'ensemble des établissements scolaires. C'est pourquoi, lors de chacune des cinq années du projet, un échantillon de 25 collèges (30 pour la première année) sera choisi. Les 30 premiers collèges ont été sélectionnés en fonction de plusieurs critères : production d'un nombre important de déchets, labellisation (E3D) (label délivré par l'Éducation Nationale à des établissements déjà entrés dans une démarche de développement durable).

Plus précisément, les objectifs sont les suivants :

- réduire de 50 % le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires à l'horizon décembre 2022, pour atteindre 50 grammes par jour et par collégien,
- atteindre un taux de 50% de déchets valorisables de la restauration scolaire à la sortie du collège (contre un taux proche de zéro aujourd'hui) avec 50g maximum de déchets alimentaires par convives,
- avoir 15% maximum de déchets alimentaires par collège par rapport à l'ensemble des déchets,

Cela aura notamment pour conséquence la diminution du coût environnemental de la restauration scolaire et de la gestion des déchets en Seine-Saint-Denis.

Par ailleurs, le projet du Département vise aussi la sensibilisation et un changement des habitudes de tous les collégiens de Seine-Saint-Denis vis-à-vis du gaspillage alimentaire et des déchets, de meilleures conditions de travail pour les agents de restauration, ainsi que la création d'un réseau de partenaires locaux spécialisés dans la gestion et la réduction des déchets. Par ailleurs, des barquettes non ouvertes pourront être redistribuées à des associations caritatives ayant signé des conventions relatives aux dons alimentaires. Concernant les innovations, l'objectif est également de mettre en place des prototypes d'équipements de traitement des déchets, ainsi que des outils numériques à destination des collégiens, afin de leur donner l'envie d'agir au sein de leurs établissements scolaires.

Enfin, le projet « Life » offrira l'occasion de financer une politique primordiale pour l'environnement, de réunir des acteurs d'horizons et de cultures professionnelles différentes, fédérés autour d'une politique innovante, et de bénéficier ainsi d'un réseau élargi. Cela permettra par ailleurs la promotion du territoire et de la collectivité à l'échelle nationale et à l'échelle européenne, du fait de l'impact environnemental important et des retombées socio-économiques pour le territoire, grâce à une utilisation rationnelle des ressources.

Budget :

Le budget du projet représentera 5 960 540 euros au total sur les cinq années. Il convient de préciser qu'une partie de cette somme est constituée par :

- des dépenses déjà prévues au budget du Département : par exemple, des dépenses de personnel déjà en poste au Département et qui seront en partie affectés au projet
- des dépenses nouvelles à caractère obligatoire, notamment du fait de l'évolution de la législation en matière de tri et de recyclage.
- des dépenses strictement nouvelles et non obligatoires.
- de frais généraux, qui représentent 7 % des dépenses éligibles et qui ne devront pas être justifiées par le Département auprès de l'Union européenne.

Le montant maximal de la contribution européenne sera quant à lui de **3 129 283 euros**, **soit un reste à charge**, toutes dépenses confondues, **pour le Département, de 2 831 257 euros.**

Tableau de synthèse

Dépenses		Recettes	
		Contribution européenne maximale	Reste à charge pour le Département
Dépenses de fonctionnement*	4 186 890 €	2 198 118 €	1 988 773 €
Dépenses d'investissement	1 430 500 €	751 013 €	679 488 €
Total hors frais généraux	5 617 391 €	2 949 130 €	2 668 261 €
Frais généraux (7 % de la dépense éligible)	343 150 €	180 154 €	162 996 €
TOTAL	5 960 540 €	3 129 283 €	2 831 257 €

*dont dépenses de personnel

Pilotage et partenariats liés au projet :

Afin de pouvoir mettre en œuvre ce projet, de nombreux partenaires ont été réunis et mobilisés. Au sein du Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis, plusieurs directions ont collaboré à la mise en œuvre du projet en fonction de leurs compétences :

- la Direction des Affaires Européennes Internationales et de la Culture de la Paix (DEIP) avec son expertise en matière de projets européens,
- la Direction de l'Éducation et de la Jeunesse (DEJ) pour interagir avec les collègues,
- la Direction de la Stratégie, de l'Organisation et de l'Évaluation (DSOE) pour l'évaluation des résultats,
- la Direction des Bâtiments et de la Logistique (DBL) pour l'aménagement ergonomique et la création de prototypes,
- la Direction des Systèmes d'Information (DSI) pour les innovations numériques.
- la Direction de la Nature, des Paysages et de la Biodiversité (DNPB) pour les aménagements des sites de compostage pédagogique,
- la Direction de l'Eau et de l'Assainissement (DEA) pour certains aspects environnementaux,
- le Pôle personnel et Relations Sociales (PPRS) pour les questions de personnels et de formations,
- la Direction de l'Audit, Contrôle Interne, Gestion des Risques (DACIGR) pour les questions d'audit et de cartographie des risques,
- la Direction de la Communication,

Au niveau des partenaires institutionnels, la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de Seine-Saint-Denis (DSDEN) et les principaux des 125 collèges du Département sont parties prenantes au projet afin de pouvoir appliquer les actions prévues dans l'ensemble des établissements. Le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) proposera des formations relatives au gaspillage alimentaire aux agents de restauration. Enfin, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers (SYCTOM), l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et la Région d'Île-de-France, ont été sollicitées pour être des co-financeurs du projet.

Des partenaires privés participeront également au projet dans sa phase de mise en œuvre, ils compléteront celui-ci afin de proposer une démarche méthodologique permettant la mise en place du tri sélectif et l'amélioration des conditions de travail des agents de restauration scolaire (axe ergonomie), d'autres partenaires auront la tâche de travailler sur les innovations numériques. Enfin, des associations assureront la sensibilisation des collégiens à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets.

Phasage du projet et calendrier :

Au début de l'année 2016, un diagnostic a été effectué dans chaque collège pour déterminer ce qui doit être mis en place.

Le projet a été évalué en juillet 2016 par le bureau d'assistance technique Enviropea, puis a été déposé auprès du Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie, en septembre 2016, dans le but d'être validé et transmis à la Commission européenne.

En cas d'acceptation définitive du projet par la Commission, la réponse interviendra en juin 2017 pour une contractualisation en septembre. Le projet serait ainsi lancé en octobre 2017, et sa mise en œuvre durerait jusqu'en janvier 2023.

Au lancement du projet trois volets d'actions seront mis en œuvre :

Volet mieux manger et réduire le gaspillage alimentaire :

- Sensibilisation de la communauté éducative, des ATTEE et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif,
- Formation des ATTEE à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Installation de cellules de refroidissement dans certains établissements,
- Mise en place de dons alimentaires,

Volet amélioration de la gestion des déchets :

- Mise en œuvre d'une collecte sélective avec collecte séparée des bio-déchets et des emballages ménagers,
- Conception et installation d'innovations numériques permettant de suivre et de quantifier les efforts effectués en matière de gestion des déchets,
- Mise en place d'une plate-forme de compostage pédagogique,

Volet prise en compte des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives, dans un objectif de santé/sécurité au travail.

- Une démarche méthodologique permettant la mise en place du tri sélectif et l'amélioration des conditions de travail des agents techniques sera mise en œuvre. Elle permettra d'atteindre les objectifs fixés en matière de tri sélectif,
- Élaboration des menus sur tablette tactile,
- Conception d'une table de tri qui pourra être connectée,

Enfin, un suivi de l'ensemble des établissements sera effectué par la DSOE à la fin de chaque année scolaire et, à l'issue du projet, fin 2022. Cela permettra le cas échéant de mettre en place des actions correctives et de pérenniser l'action du Département par la capitalisation de l'expérience afin d'améliorer les résultats sur le long terme dans l'ensemble du territoire de la Seine-Saint-Denis.

En outre, à la suite du projet, un Vademecum sera élaboré et présentera la méthodologie à suivre pour permettre de reproduire les actions dans d'autres collèges les collectivités de la Région, du pays et de l'Europe. Avec quelques adaptations, il pourra être reproduit dans des écoles et des lycées, voire dans des établissements scolaires d'autres pays européens, mais aussi dans d'autres systèmes de restauration, afin de pouvoir réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion des déchets à grande échelle.

Ainsi, ce projet permettra au Département de :

- mettre en place une politique environnementale financée par l'Union européenne et de promouvoir le territoire,
- réaliser des économies dans les collèges, notamment au niveau de la redevance spéciale,
- sensibiliser la jeune génération aux problématiques des déchets et du gaspillage alimentaire,
- former les agents des services de restauration et améliorer leurs conditions de travail,
- concevoir des équipements et des outils numériques innovants susceptibles d'être reproduits en dehors du territoire.

En conséquence, je vous propose :

- D'APPROUVER la candidature du Département au programme européen LIFE pour un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les 125 collèges de Seine-Saint-Denis, pour un budget total de 5 960 540 euros, avec une contribution européenne maximale estimée à 3 129 284 euros.

Le Président du Conseil départemental,

Stéphane Troussel

Calendrier :

- > 8 juillet 2016: Comité de pilotage (Copil)
- > **7 juin 2016: Atelier d'écriture Enviropea pour les projets du volet Ressources du Sous-programme Environnement**
- > **1er juillet 2016 : Date limite d'envoi à la DEIP pour intégration sur logiciel, relecture par les différentes directions et validation en Copil du 8 juillet.**
- > **18 juillet 2016 : Date limite d'envoi au Bureau d'assistance technique Enviropea donc délai limite de rédaction au 11 juillet 2016**
- > Fin juillet 2016 : Retour des remarques sur le dossier
- > **12 août 2016 : Finalisation de la rédaction et de la préparation administrative du dossier**
- > **12 septembre 2016 : Dépôt définitif du projet auprès du Ministère**
- > Fin septembre 2016 : Après validation (administrative) par le Ministère, envoi à la Commission européenne
- > Fin septembre 2016 : Après validation (administrative) par le Ministère, envoi à la Commission européenne
- > Février-mars 2017: Phase de révision/consolidation des propositions avec la Commission européenne
- > Mai – Juin 2017 : Validation définitive des projets
- > Septembre 2017 : Début de la contractualisation des porteurs de projet avec la Commission européenne
- > **Fin 2017 : Lancement du projet**
- > **Janvier 2018 - Janvier 2023 : Mise en œuvre du projet.**

Délibération n° du 10 novembre 2016

CANDIDATURE DU DEPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS AU PROGRAMME « LIFE » POUR UN PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLEGES

Le Conseil départemental,

Vu le code général des collectivités territoriales,

Vu le rapport de son président,

La 5^{ème} commission consultée,

après en avoir délibéré

- APPROUVE la candidature du Département au programme européen LIFE pour un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les 125 collèges de Seine-Saint-Denis, pour un budget total de 5 960 540 euros, avec une contribution européenne maximale estimée à 3 129 284 euros.

Pour le Président du Conseil départemental
et par délégation,
le Directeur général des services,

Valéry Molet

Adopté à l'unanimité :

Adopté à la majorité :

Voix contre :

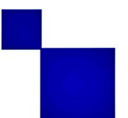
Abstentions :

Date d'affichage du présent acte, le

Date de notification du présent
acte, le

Certifie que le présent acte est
devenu exécutoire le

*Le présent acte peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Montreuil dans un
délai de deux mois à compter de sa notification ou publication.*





LIFE Environment and Resource Efficiency

TECHNICAL APPLICATION FORMS

Part A – administrative information

**LIFE 2016**

FOR ADMINISTRATION USE ONLY

LIFE16 ENV/FR/000460**LIFE Environment and Resource Efficiency project application****Language of the proposal:**

Français (fr)

Project title:

Recycling and awareness against food waste in Seine-Saint-Denis School Refectories

Project acronym:

LIFE Recycling@School

The project will be implemented in the following Member State(s) and Region(s) or other countries:

France Île,de,France

Expected start date: 01/10/2017**Expected end date:** 31/12/2022**LIST OF BENEFICIARIES**Name of the **coordinating** beneficiary: Département de la Seine-Saint-Denis**LIST OF CO-FINANCERS****PROJECT BUDGET AND REQUESTED EU FUNDING**

Total project budget:	5,960,540 Euro	
Total eligible project budget:	5,245,290 Euro	
EU financial contribution requested:	3,129,283 Euro	(= 59.66% of total eligible budget)

SECTOR

Waste

Coordinating Beneficiary Profile Information

Legal Name	Département de la Seine-Saint-Denis		
Short Name	CD 93	Legal Status	
VAT No	FR 23 229300082	Public body	X
Legal Registration	229 300 082	Private commercial	
Registration Date		Private non- commercial	
Pic Number	948383066		
Legal entity is SME	☐		
Employee number			

Legal address of the Coordinating Beneficiary

Street Name and No	Hôtel du Département		
Post Code	93006	PO Box	
Town / City	Bobigny		
Member State	France		

Coordinating Beneficiary contact person information

Title	Mr.	Function	Chef de service
Surname	Roumégous		
First Name	Mathieu		
E-mail address	mroumegous@cg93.fr		
Department /	Service des Affaires Européennes		
Street Name and No	Hôtel du Département		
Post Code	93 006	PO Box	
Town / City	Bobigny		
Member State	France		
Telephone No	33143934220	Fax No	

Website of the Coordinating Beneficiary

Website	http://www.seine-saint-denis.fr
----------------	---

Brief description of the Coordinating Beneficiary's activities and experience in the area of the

Le Département de la Seine Saint Denis est une collectivité territoriale située en Ile de France, à proximité immédiate de Paris, qui agit sur un territoire de 1,5 million d'habitants. Cette collectivité territoriale est principalement compétente dans les domaines suivants : aide sociale, autonomie des personnes, entretien des routes départementales. Dans le domaine de l'éducation, le Département est compétent dans la construction, l'équipement et l'entretien des collèges, la gestion des personnels techniques et la restauration scolaire au sein des collèges.

En matière de restauration scolaire, le Département accueille près de 35 000 collégiens durant la pause méridienne au sein de 125 collèges. La collectivité a fait le choix d'un service entièrement public de la restauration et maîtrise l'ensemble des procédures d'achats, de fabrications jusqu'au service au self. Deux formes de restauration coexistent:

- Pour 60 collèges, les repas sont fabriqués en liaison au sein de cuisines centrales départementales, puis livrés sur les établissements. Le personnel qui assure le service est un personnel départemental

- Pour 60 collèges, la production de repas est assurée sur place. Le personnel est également départemental

- Pour 5 collèges, le service de restauration dépend d'un lycée, qui est géré par la Région

Par sa maîtrise de toute la chaîne de production, il incombe au Département de proposer aux différents collèges des solutions pour trier, recycler et valoriser les déchets sur toute la chaîne.

En 2015, un calcul des gisements de déchets dans les collèges, en fonction des typologies de cuisine, a été

réalisé dans le cadre du suivi du plan de prévention des déchets. Cette étude a montré que 16 collèges dépassent la production de 10 tonnes/an et sont donc considérés comme gros producteurs de déchets. L'enlèvement des ordures ménagères relève de la responsabilité du Département qui finance cette activité au titre de sa compétence « entretien des collèges ».



COORDINATING BENEFICIARY DECLARATION

The undersigned hereby certifies that:

1. The specific actions listed in this proposal do not and will not receive aid from the European Structural and Investment Funds or other European Union funding programmes. In the event that any such funding will be made available after the submission of the proposal or during the implementation of the project, my organisation will immediately inform the Contracting Authority.
2. My organisation Département de la Seine-Saint-Denis has not been served with bankruptcy orders, nor has it received a formal summons from creditors. My organisation is not in any of the situations listed in Articles 106(1) and 107 of Council Regulation No 966/2012 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2012 on the financial rules applicable to the general budget of the Union (OJ L298 of 26.10.2012).
3. My organisation (which is legally registered in the European Union) will contribute 2,831,257.00€ to the project. My organisation will participate in the implementation of the following actions: A1, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, C1, C2, D1, D2, E1, E2, E3. The estimated total cost of my organisation's part in the implementation of the project is 5,960,540.00 €.
4. My organisation will conclude with the associated beneficiaries and co-financers any agreements necessary for the completion of the work, provided these do not infringe on their obligations, as stated in the grant agreement with the Contracting Authority. Such agreements will be based on the model proposed by the Contracting Authority. They will describe clearly the tasks to be performed by each associated beneficiary and define the financial arrangements.
5. I commit to comply with all relevant eligibility criteria, as defined in the LIFE Multiannual Work Programme 2014-2017 and the LIFE Call for Proposals including the LIFE Guidelines for Applicants.

I am legally authorised to sign this statement on behalf of my organisation.

I have read in full the Model LIFE Grant Agreement with Special and General Conditions and the Financial Guidelines (provided with the LIFE application files).

I certify to the best of my knowledge that the statements made in this proposal are true and the information provided is correct.

At *Bobigny* on *September 12th 2016*

Signature of the Coordinating-Beneficiary:

Name(s) and status of signatory:

Pour le Président du Conseil Départemental,
et par délégation,
le Directeur général des
services du Département
Guéry MOÛLET

* When this form is completed, please print, sign, scan and upload it in eProposal

OTHER PROPOSALS SUBMITTED FOR EUROPEAN UNION FUNDING

Please answer each of the following questions:

- Have you or any of your associated beneficiaries already benefited from previous LIFE cofinancing? (please cite LIFE project reference number, title, year, amount of the co-financing, duration, name(s) of coordinating beneficiary and/or partners involved):

Le Département de la Seine-Saint-Denis n'a jamais bénéficié de financements européens dans le cadre du programme LIFE.

- Have you or any of the associated beneficiaries submitted any actions related directly or indirectly to this project to other European Union funding programmes? To whom? When and with what results?

Le Département n'a jamais reçu de fonds de programmes européens pour des actions reliées directement ou indirectement à ce projet ou à ses objectifs.

- For those actions which fall within the eligibility criteria for financing through other European Union funding programmes, **please explain in full detail** why you consider that those actions are better suited to financing through LIFE and are therefore included in the current project:

Les actions du projet relèvent du programme LIFE tout d'abord car elles répondent à ses objectifs généraux, tels qu'énoncés à l'article 3 du règlement n°1293/2013 du programme LIFE. En effet, la mise en place à grande échelle d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires contribue de manière simultanée à une « transition vers une économie efficace dans l'utilisation des ressources » (cf Partie B1 « Résultats attendus »), à « l'amélioration, la mise en œuvre et le contrôle de la politique et de la législation de l'Union en matière d'environnement et de climat » (cf. Partie B.3 « Plus-value européenne ») et à « une meilleure gouvernance en matière d'environnement et de climat à tous les niveaux ».

De plus, notre projet participe à la mise en œuvre de la politique européenne en matière de gestion/valorisation des déchets. En effet, cette question est définie comme une priorité thématique du domaine prioritaire ENVIRONNEMENT ET RESSOURCES NATURELLES et s'insère dans la priorité déchet du workprogramme 2014-2017. D'autre part, il contribue à la satisfaction des objectifs énoncés dans la *Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources* et dans le *7^e programme d'action pour l'environnement*, notamment « réduire le volume de déchets produits » et « maximiser le recyclage et la réutilisation ». En effet, la sensibilisation permettra une réduction du gaspillage à la source tandis que les actions de tri et de collecte optimiseront la valorisation des déchets. Cette démarche répond à l'une des ambitions que le programme souhaite en "accordant [ainsi] une attention particulière aux premiers échelons de la hiérarchie des déchets (prévention, réutilisation et recyclage) » (*Règlement n° 1293/2013, Annexe 3, section A, point b) ii*)).

Il s'agit d'un projet de démonstration, cohérent et intégré qui apportera des solutions innovantes sur le front du gaspillage alimentaire. Ainsi, le projet impliquera l'intervention de différents acteurs de tous horizons (institutions, prestataires privés, agents de restauration, et élèves) de manière coordonnée et dans toutes les étapes du cycle de vie des déchets. Cet important dispositif humain combiné à l'usage des nouvelles technologies permettra l'élaboration d'une méthodologie d'action innovante, moderne et exhaustive. Ce projet rentre donc bien dans le cadre des objectifs des « programmes traditionnels » de démonstration LIFE.

Enfin, ce projet s'inscrit dans un cadre européen. Les actions du projet pourront être mises en œuvre sur des territoires ailleurs en France et en Europe dans des circonstances similaires. Sa répliquabilité, critère d'attribution essentiel, a donc été particulièrement étudiée (cf. *partie B.3 Répliquabilité et transférabilité*). A cet effet, une stratégie de communication précise a été définie pour traduire dans les faits cette répliquabilité tout au long de la durée du projet mais aussi de ses prolongations.

L'ensemble de ces éléments nous démontrent que le projet répond tant dans sa structure que par ses objectifs aux critères d'éligibilité des programmes LIFE (*Règlement n° 1293/2013, Article 19*). Enfin, l'examen des objectifs poursuivis et des conditions d'éligibilité d'autres programmes de financement européen confirme que ceux-ci ne correspondent pas à la structure et à la thématique de notre projet :

FEDER : Le Fonds Européen de Développement Régional a pour objectif de promouvoir la cohésion économique et sociale par la réduction des déséquilibres régionaux et par la participation à la reconversion des régions en difficulté. La lutte contre le gaspillage alimentaire et la meilleure gestion des déchets aura un impact socio-économique mais cela ne constitue pas l'objectif premier du projet. Il ne répond donc pas aux objectifs du FEDER et ne fait pas partie des priorités identifiées dans le programme opérationnel régional.

FSE : Le Fonds Social Européen soutient l'emploi, la formation et le développement des compétences dans l'objectif d'améliorer les perspectives professionnelles des Européens. Le projet LIFE Recycling@School n'a pas pour objectif de développer l'emploi. En effet, il comprend un volet important sur la formation des agents de la restauration scolaire et la prise en compte de leurs conditions de travail mais le projet n'a pas pour objectif direct de créer de l'emploi.

HORIZON 2020 : Horizon 2020 soutient la recherche et le développement pour la période 2014-2020. Notre projet ne relève pas des priorités de ce programme, et ne prévoit pas de coopération avec un laboratoire de recherche.

INTERREG : Ce programme finance des projets de coopération interrégionale, transfrontalière et transnationale. Le projet LIFE Recycling@School est exclusivement mené en France. Il n'implique pas de partenaires européens dans la mise en oeuvre des actions. Les rencontres organisées avec des acteurs européens font uniquement partie des actions de diffusion des résultats requises et co-financées par le programme LIFE.

• Has this proposal been submitted before? Yes ☐ No ☒



LIFE16 ENV/FR/000460

TECHNICAL APPLICATION FORMS

**Part B - technical summary and overall
context of the project**

SUMMARY DESCRIPTION OF THE PROJECT (Max. 3 pages; to be completed in English)**Project title:**

Recycling and awareness against food waste in Seine-Saint-Denis School Refectories
--

Project objectives:

The LIFE Recycling@School project's main objective is to build a comprehensive waste management in secondary schools to deal with their continuous rise. This management does not exist yet uniformly in the territory, even if approaches are initiated in some schools. Therefore the project of the Department aims the implementation of a truly integrated policy to fight against food waste. The five-year term will allow to gradually extend the action to all colleges of Seine-Saint-Denis.

To achieve this goal, several specific/intermediary objectives will be intended :

(1) to have an overall management of waste in all of the colleges in the territory

The project of the Department has meant establishing a genuine integrated policy to fight against food waste and waste of school catering management. The duration of five years will gradually extend actions across the colleges of Seine-Saint-Denis, i.e. 125 institutions. This comprehensive management throughout the territory will therefore reduce the waste of more significantly than if the approach was limited to a few colleges.

(2) improving the management of waste

From this point of view, the objectives of the project will be to achieve a rate of:

- 95% of the overall deposit of waste collection.
- 70% of biowaste and valued packaging field.

(3) raise awareness and change habits with food waste

The project must also enable awareness and a change in the habits of all students of Seine-Saint-Denis to food waste and waste. This approach will have a considerable extent insofar as the Seine-Saint-Denis account 35 000 middle school students who will be educated and who by ripple effect, be able to raise their families. The ambition of the project therefore lies in the number of people reached.

(4) to improve the working conditions of officers of restoration

The project is intended to guarantee better conditions of work for agents of the restoration in the colleges, which are currently facing strong issues (more absenteeism, accidents at work more...). The improvement of working conditions will contribute to the achievement of the main objective in the sense that it will ensure greater motivation and improved efficiency of catering officers.

Actions and means involved:

To achieve the objectives, the Department will fully utilize its skills on school catering, education and digital. To reach the objective of implementing a common and integrated approach concerning all the secondary schools of the Department, a sample of 25 secondary schools (30 for the first year) will be selected each year. That will enable to act at the same time among schools including very different characteristics.

To achieve the objectives, three components of actions will be settled

1. Food waste reduction and better eating

- Raising awareness of the educational community, staff and students concerning food waste and recycling
- Training of catering staff in food waste

- Redistribution the day after of meals at prepared but not distributed
- Set up of educational composting platforms
- Set up of sweet incentives to change behaviors of the students

2. Improve waste management:

- Establishment of a selective sorting and a separate collection for bio-waste and household packaging waste
- Design and installation of digital innovations to monitor and quantify the efforts made in the field of waste management

3. Improve the working condition of the staff and the quality reception of the guests in an health/safety goal at work

- Integration of an ergonomic approach in the implemented actions for an overall performance : effectiveness of the actions, taking into account the working conditions and the quality of reception.
- Design of a sorting table suitable working conditions and connected - duplication of the model in the 125 secondary schools

Expected results (outputs and quantified achievements):

The expected results are:

- Reduction of food waste to 50g of food waste maximum per day per student.
- 95% of the overall deposit of waste collection.
- 70% of biowaste and valued packaging field.

The expected consequence is also the reduction of the environmental cost of school catering and waste management in Seine-Saint-Denis.

Results are also expected on the socio-economic field :

- Sensibilisation of the 35 000 students in order to improve the behavior of citizen.
- Diminution of the accidents at work and the absenteeism of the agents in charge of the restoration.

At the budget level, external assistance represents nearly 54% of the project budget because the Coordinator beneficiary outsources much of its activity, including training activities, the manufacturing equipment, the waste collection as well as all of the awareness actions generally (rule of the 102% is respected, see annex).

At the end of the project, a Vademecum will be developed and will present the methodology to be used to reproduce the actions in other colleges of the french departments. It can be replicated in schools and high schools, or schools in other European countries, but also in other systems of restoration, in order to reduce food waste and improve the management of waste to larger scale.

To assess the achievement of these results, all of the institutions will be monitored internally by the Department at the end of each school year, and at the end of the project, in December 2022, so, if necessary, and implement corrective action and sustain the action of the Department.

Is your project significantly climate-related?

Yes ☐ No ☒

Is your project significantly biodiversity-related?

Yes ☐ No ☒

The proposal addresses the following project topic(s):

- Projects using innovative methods, technologies, and actions primarily at the waste source for waste prevention, reuse, and separate collection of municipal waste.
- Projects using innovative methods, technologies, and actions primarily at the waste source for the prevention, preparation for reuse /reuse, recycling and separate collection of the following waste streams:
 - waste electric and electronic equipment (WEEE), batteries and accumulators, end of life vehicles (ELV's), packaging, construction, demolition, and medical waste;
 - bio-waste, including food waste throughout the food chain.

Reasons why the proposal falls under the selected project topic(s):

The project corresponds to the sector selects "waste" because of its main objective, which is to reduce food waste in colleges. It meets the guidelines of the guidelines of the program LIFE 2016 (paragraph 2.2.2) because:

- the proposed preventive actions as well as innovative technologies and methods to reduce food waste, as well as sorting and separate collection in order to develop the bio-waste and packaging.

- It is about food waste and biowaste

SUMMARY DESCRIPTION OF THE PROJECT (Max. 3 pages; to be completed in national language)**Project title:**

Recycling and awareness against food waste in Seine-Saint-Denis School Refectories
--

Project objectives:

L'**objectif principal** du projet LIFE Recycling@School est la **réduction du gaspillage alimentaire**. La volonté du Département est de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires à l'horizon décembre 2022, avec 50 grammes de déchets alimentaires par jour et par collégien. Pour atteindre cet objectif principal, plusieurs objectifs spécifiques/intermédiaires ont été déterminés :

1) Avoir une gestion globale des déchets dans l'ensemble des collèges du territoire

Le projet du Département a donc pour vocation la mise en place d'une véritable politique intégrée de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets de restauration scolaire. La durée de cinq ans permettra d'étendre progressivement les actions à l'ensemble des collèges de Seine-Saint-Denis, c'est-à-dire 125 établissements. Cette gestion globale sur l'ensemble du territoire permettra donc de réduire le gaspillage de manière plus significative que si la démarche était limitée à quelques collèges.

2) Améliorer la gestion des déchets

De ce point de vue, les objectifs du projet seront d'atteindre un taux de :

- 95 % de collecte du gisement global des déchets.
- 70 % du gisement des biodéchets et des emballages valorisés.

3) Sensibiliser et changer les habitudes vis-à-vis du gaspillage alimentaire

Le projet doit aussi permettre la sensibilisation et un changement des habitudes de tous les collégiens de Seine-Saint-Denis vis-à-vis du gaspillage alimentaire et des déchets. Cette démarche aura une ampleur considérable dans la mesure où la Seine-Saint-Denis compte 35 000 collégiens qui seront sensibilisés et qui, par effet d'entraînement, pourront sensibiliser leurs familles. L'ambition du projet réside donc dans le nombre de personnes sensibilisées.

4) Améliorer les conditions de travail des agents de restauration

Le projet a pour objectif de garantir de meilleures conditions de travail pour les agents de la restauration dans les collèges, qui sont actuellement confrontés à des problématiques fortes (davantage d'absentéisme, accidents du travail plus nombreux...). L'amélioration des conditions de travail contribuera à l'atteinte de l'objectif principal en ce sens qu'elle garantira une plus grande motivation et une meilleure efficacité des agents de restauration.

Actions and means involved:

Pour parvenir aux objectifs fixés, le Département utilisera pleinement ses compétences relatives à la restauration scolaire, à l'éducation et au numérique. Pour atteindre l'objectif de mise en œuvre d'une démarche commune et intégrée à l'ensemble des collèges du département (125), un échantillon de 25 collèges (30 pour la première année) sera choisi chaque année. Cela permettra de pouvoir agir, dans un même temps, sur un panel de collèges aux caractéristiques très différentes. Trois volets d'actions seront mis en œuvre :

1. Prévention et réduction du gaspillage alimentaire :

- Sensibilisation de la communauté éducative, des agents des collèges et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif.
- Formation des agents techniques des collèges au gaspillage alimentaire.
- Redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self.
- Mise en place de plateformes de compostage pédagogique.
- Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens.

2. Amélioration de la gestion des déchets :

- Mise en place du tri sélectif et d'une collecte séparative.
- Conception et installation d'innovations numériques permettant de suivre et de quantifier les efforts effectués en matière de gestion des déchets

3. Prise en compte des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives, dans un objectif de santé/sécurité au travail.

- Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en œuvre des actions pour une performance globale : efficacité des actions, prise en compte des conditions de travail et qualité d'accueil
- Conception d'une table de tri ergonomique et connectée et déploiement dans les collèges.

Expected results (outputs and quantified achievements):

Les résultats attendus sont les suivants :

- Réduction du gaspillage alimentaire à 50g de déchet alimentaire maximum par jour par collégien.
- 95 % de collecte du gisement global des déchets.
- 70 % du gisement des biodéchets et des emballages valorisés.

La conséquence attendue est également la diminution du coût environnemental de la restauration scolaire et de la gestion des déchets en Seine-Saint-Denis.

Des résultats sont également attendus en matière socio-économique:

- Sensibilisation de 35000 collégiens, de manière à renforcer leur comportement citoyen
- Diminution des accidents du travail et de l'absentéisme des agents en charge de la restauration

Au niveau budgétaire, l'assistance externe représente près de 54% du budget du projet car le bénéficiaire coordinateur externalise de façon générale une grande partie de son activité, notamment les actions de formation, la fabrication des équipements, la collecte des déchets ainsi que la totalité des actions de sensibilisation (règle 102% respectée, cf. annexe).

A l'issue du projet, un Vade-mecum sera élaboré et présentera la méthodologie à suivre pour reproduire les actions dans d'autres collèges des différents départements français. Il pourra être reproduit dans des écoles et des lycées, voire dans des établissements scolaires d'autres pays européens, mais aussi dans d'autres systèmes de restauration, afin de pouvoir réduire le gaspillage alimentaire et d'améliorer la gestion des déchets à plus grande échelle.

Pour évaluer l'atteinte de ces résultats, un suivi de l'ensemble des établissements sera effectué en interne par le Département à la fin de chaque année scolaire et à l'issue du projet en décembre 2022, afin, le cas échéant, de mettre en place des actions correctives et de pérenniser l'action du Département.

Is your project significantly climate-related? Yes ☐ No ☒

Le projet n'est pas significativement relié à cette thématique

Is your project significantly biodiversity- Yes ☐ No ☒

Le projet n'est pas significativement relié à cette thématique

The proposal addresses the following project topic(s):

- Projects using innovative methods, technologies, and actions primarily at the waste source for waste prevention, reuse, and separate collection of municipal waste.
- Projects using innovative methods, technologies, and actions primarily at the waste source for the prevention, preparation for reuse /reuse, recycling and separate collection of the following waste streams:
 - waste electric and electronic equipment (WEEE), batteries and accumulators, end of life vehicles (ELV's), packaging, construction, demolition, and medical waste;
 - bio-waste, including food waste throughout the food chain.

Reasons why the proposal falls under the selected project topic(s):

Le projet correspond au secteur sélectionné "waste" du fait de son objectif principal qui est de réduire le gaspillage alimentaire dans les collèges. Il répond aux orientations des lignes directrices du programme LIFE 2016 (paragraphe 2.2.2) car:

- le projet prévoit des méthodes et technologies innovantes ainsi que des actions de prévention afin de réduire le gaspillage alimentaire, ainsi que le tri et la collecte séparée afin de valoriser les bio-déchets et les emballages.

- il concerne le gaspillage alimentaire et les biodéchets

ENVIRONMENTAL PROBLEM TARGETED

Le projet LIFE Recycling@School s'inscrivant dans une logique d'optimisation de l'usage des ressources, vise à prévenir, et à défaut, à mieux valoriser, la production de déchets alimentaires issus de la restauration collective de l'ensemble des établissements d'enseignement secondaire relevant de la compétence du Département de la Seine-Saint-Denis.

De fait, il concourt à apporter des solutions pour prendre en compte, dans le cadre de la stratégie européenne d'optimisation de l'usage et de la valorisation des ressources alimentaires, **la nécessité de concilier les enjeux de protection de l'environnement et de garantie de la sécurité alimentaire mondiale.**

Cibler les déchets produits dans le cadre de la restauration scolaire correspond à deux des trois principaux critères de priorisation retenus dans le cadre du second plan national français de prévention des déchets (2014-2020), qui décline les orientations européennes (cf. plus value européenne du projet) : il s'agit en effet de « flux quantitativement significatifs » (critère 1) et dont le « potentiel de réduction estimé » est important (critère 3).

La restauration collective scolaire en France correspond en effet à un gisement de progrès important sur un volume de déchets considérable. Ainsi, 900 millions de repas sont servis chaque année en milieu scolaire. Plus largement, si les repas hors domicile ne représentent que 15% des repas au niveau national, ils contribuent à 42% des pertes alimentaires.

Le projet LIFE Recycling@School, centré sur la restauration scolaire, vise par conséquent une problématique d'intérêt environnemental triplement prioritaire pour la France et l'UE du point de vue des bénéfices attendus : actions de préventions portant sur de gros volumes, au potentiel de progrès très important, sur l'étape de la chaîne alimentaire la plus productrice de biodéchets.

Ce constat est encore plus prégnant en Seine-Saint-Denis, pour au moins deux raisons :

Le nombre de repas distribués dans les collèges est significatif, puisque la Seine-Saint-Denis compte plus d'1,5 million d'habitants, héberge la population la plus jeune de France et comprend donc une fraction importante d'enfants scolarisés dans l'enseignement secondaire. En 2015, les collèges du département comptent plus de 35 000 inscrits à la demi-pension, soit 5,4 % de la population. Plus de 5 millions de repas y sont distribués par an[1].

La Seine-Saint-Denis rencontre par ailleurs des difficultés importantes pour atteindre les objectifs fixés par la législation française en matière de prévention des déchets, en raison notamment d'un contexte socio-économique reconnu comme difficile. Le tonnage des ordures ménagères résiduelles a diminué plus faiblement que dans le reste de l'Ile-de-France (-5% en moyenne annuelle entre 2008 et 2013, contre -8% en Ile-de-France alors que l'objectif national était de - 7%). Par ailleurs, la quantité d'ordures ménagères résiduelles produite par an et par habitant reste supérieure de 17% à la moyenne nationale.

Parvenir à réduire significativement le volume de biodéchets alimentaires engendrés par la restauration scolaire pourrait ainsi concourir au rattrapage du département vis-à-vis du reste du territoire national et européen.

En effet, le volume d'ordures ménagères résiduelles aurait dû être réduit plus fortement, de 6 kg supplémentaires par habitant au total entre 2008 et 2013, pour atteindre les objectifs fixés au niveau national.

Pour y parvenir, le Département dispose aujourd'hui d'une connaissance fine de la problématique du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires. Le niveau d'expertise fourni par les nombreuses expérimentations mises en place en Europe permettent aujourd'hui de cerner les limites d'approches trop parcellaires, misant sur un seul angle d'attaque (une technologie, une étape de la chaîne, une cible privilégiée) pour juguler une problématique du gaspillage alimentaire pourtant multifactorielle.

Dans la plupart des projets dédiés à la prévention, **le principal facteur limitant la création d'impacts positifs réside dans le décalage important, en sortie de projet, entre les convictions** des publics cibles (caractérisé par un haut degré de sensibilisation) **et leurs actions concrètes** (marqué par une traduction en actes relativement faible et limité dans le temps). Les résultats d'un important programme de recherche soutenu par l'ADEME (« Déchets et Société ») convergent pour **expliquer ce décalage par une focalisation trop importante aujourd'hui des pouvoirs publics sur le ciblage des « comportements »** (ce qui relève du choix individuel, **décontextualisé**, et défini par des motivations **rationnelles**) **plutôt que sur les « pratiques », qui relèvent plutôt du collectif**, et sont influencées par l'environnement immédiat, par des valeurs, des normes, des contextes organisationnels (voir notamment les travaux de Dubuisson-Quellier "Why are food practices not (more) environmentally friendly in France? The role of collective standards and symbolic boundaries in food practices", *Environmental Policy and Governance*).

La stratégie retenue par notre projet s'efforce de dépasser ces limitations en construisant un projet intégré, réunissant différentes démarches : l'action sur l'ensemble du **contexte de consommation, de production et de valorisation** des déchets, dans un lieu collectif intégrateur, pour **faciliter la levée des verrous au changement de comportement**. Ce contexte est aussi bien **spatial** (design des espaces, circulation des flux, attractivité des locaux, implantation des équipements) **qu'ergonomique** (réflexion sur l'intégration de nouveaux gestes dans les routines, la pénibilité des tâches) et **normatif** (travail sur les représentations et les valeurs exprimées).

L'environnement immédiat influence en effet très fortement les comportements. Des études récentes ont par exemple montré que **le jugement subjectif sur le goût des aliments et l'environnement du repas** (cadre, durée, esthétique, convivialité) **sont des facteurs majeurs influençant le taux de gaspillage.**

De fait, les retours d'expérience ont montré la grande variabilité des volumes et des types d'aliments gaspillés en fonction des établissements. Ces derniers plaident par conséquent en faveur d'une approche au cas par cas des pratiques de gaspillage en milieu scolaire, centrée sur **l'observation des usages et l'ergonomie des espaces et des méthodes** de préparation/restauration.

LIFE Recycling@School vise donc non seulement à modifier les choix individuels mais aussi les pratiques collectives, en complément des approches comportementales et macroéconomiques classiques en matière d'économie circulaire, comparées dans le tableau ci-joint

[1] Bilan Carbone du Département, 2013

L'ambition du projet LIFE Recycling@School est de construire une politique intégrée de lutte contre le gaspillage alimentaire, de diminution de la quantité de déchets produite et de valorisation des déchets sur l'ensemble du territoire. L'apport de l'ergonomie comme facteur facilitateur est également à souligner par sa recherche d'efficacité et de pérennité des actions. La pierre angulaire du projet est donc la mobilisation de l'ensemble des parties prenantes (voir formulaire B4) comme de véritables acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce projet impactera progressivement l'ensemble des restaurants scolaires des 125 collèges que compte le département et se déroulera sur 5 ans. Il débutera en octobre 2017 pour 30 premiers collèges qui ont été sélectionnés et se sont engagés (cf. Tableau d'échantillonnage en annexe). Par la suite, 25 nouveaux collèges par année seront intégrés à la démarche et 20 la dernière année. Dans la préparation du projet, nous avons pris en compte les disparités pouvant exister dans la typologie des déchets produits par chaque collège. En effet, en décembre 2017, 6 cuisines centrales produisent des repas pour 63 offices de réchauffage, tandis que 62 établissements fonctionnent par le biais de cuisines de production (répartition présentée sur le panorama de la restauration scolaire fourni en annexe). Cette dichotomie sera prise en compte dans la mise en place de nos actions, chaque collège représentant un site pilote:

- Les déchets d'emballages ménagers seront plus ciblés dans les cuisines de production.
- Les barquettes alimentaires en polypropylène seront plus ciblés offices de réchauffage (gisement évalué à 13 tonnes pour l'année 2015).

Pour en prendre en compte ces considérations et répondre de manière exhaustive au problème environnemental ciblé, le plan d'action du projet est structuré en 3 volets complémentaires :

- **«Prévention et réduction du gaspillage alimentaire»** : ce volet est axé sur la diminution du gaspillage alimentaire. De la sensibilisation des agents et des élèves à la redistribution des denrées non consommées, les actions mises en œuvre dans ce volet permettront la réduction à la source du gaspillage et tout au long de la chaîne de distribution.
- **« Amélioration de la gestion des déchets»** : ce volet porte sur la valorisation des bio-déchets par la méthanisation et des emballages ménagers par le recyclage. Dans cette optique, des procédures de tri et de collecte sélective adaptée à chaque collège seront mises en place.
- **«Prise en compte des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives, dans un objectif de santé/sécurité au travail»** : ce volet est constitué d'actions qui ont pour rôle de faciliter la mise en œuvre des 2 premiers volets (cf fiche actions partie C du formulaire C pour plus de détails).

Pour chaque restaurant scolaire les objectifs seront les suivants :

- Réduction du gaspillage alimentaire à 50g de biodéchets produits par collégiens et par jour
- Un taux de tri de collecte de 95% pour les déchets d'emballages ménagers et des bio-déchets produits.
- Un taux de valorisation de 70% pour les bio-déchets et les emballages ménagers.

Chaque action qui sera mise en œuvre fera l'objet d'un rapport d'évaluation qui sera présenté au public et validé par le chef de projet (cf. partie E sur le management du projet). Ces documents permettront de démontrer l'efficacité du projet, tant sur le plan environnemental que socio-économique.

Par ailleurs, le Département va lancer des appels d'offre publics en définissant des cahiers des charges qui imposeront des innovations. Les prestataires choisis devront donc démontrer leurs compétences, leurs savoir-faire et leurs méthodologies les plus innovantes. Les cahiers des charges insisteront également sur la publication de brevets.

Etat de l'art :

La construction d'un projet LIFE nécessite la réalisation d'un état de l'art au niveau européen. En effet, la thématique du gaspillage alimentaire représente un sujet majeur dans de nombreux Etat-membres de l'Union Européenne. Dans le cadre du projet LIFE Recycling@School, des projets d'envergure nationale ou européenne ayant un lien fort avec la problématique abordée ont été référencés de manière à inspirer notre réflexion. Une étude détaillée nous a permis de dégager des modèles mais nous a également amenés à identifier les limites de ces démarches.

Tout d'abord, de nombreux projets s'attachent à la prévention du gaspillage et à la réduction du gaspillage alimentaire, rejoignant ainsi notre premier volet d'action. C'est le cas de Life COR (LIFE 2008, Espagne), un projet LIFE de la région de Barcelone dans le domaine de la communication. Ses objectifs étaient de diminuer la production de déchets par la prévention et leur réutilisation. Pour cela,

un programme de communication a été mis en place afin d'améliorer l'information sur le tri des **ressources** et pour motiver les citoyens à intégrer la gestion correcte des déchets ménagers dans leur routine quotidienne. Toujours en Espagne, **Life EWAS** (LIFE 2013, Espagne) a pour but de favoriser l'innovation auprès des organismes de gestion publique ou privée des déchets en démontrant le potentiel des nouvelles technologies de l'information. Celles-ci peuvent en effet, optimiser les méthodes de gestion habituelles et établir un standard européen.

En matière de gestion et de valorisation des déchets, notre second volet d'action, de nombreuses initiatives ont également été prises. Recycling@Home (LIFE 2011, Grèce) proposait un prototype de système de bac pour les déchets. Il a été inventé afin de pouvoir minimiser la quantité de déchets ménagers par le biais d'un compresseur hydraulique fonctionnant automatiquement. Ce prototype a été testé dans 100 ménages de deux villes de la région de l'Attique.

Plus généralement, de nombreuses politiques intégrées de gestion des déchets relativement similaires à celle de LIFE Recycling@School ont été expérimentées. Waste on a diet (LIFE 2012, France) souhaitait ainsi réduire la production de déchets, augmenter le réemploi et le recyclage et maîtriser les coûts pour diminuer l'incinération des déchets résiduels et le stockage des déchets ultimes sur 198 communes de la région de Besançon (environ 230 000 habitants). NOW - No more organic waste (LIFE 2010, Italie), dont les objectifs sont de promouvoir la prévention, la récupération et le recyclage des déchets produits par les grands organismes de distribution, a, quant à lui, promu l'implantation de nouveaux systèmes intégrés de gestion des déchets dans le secteur de la distribution.

La thématique du gaspillage alimentaire constitue enfin une priorité au niveau départemental. En effet, le développement durable n'a pas vocation à constituer une politique publique isolée, mais bien le cadre stratégique de l'ensemble de l'activité du Département. **C'est dans cette perspective que le Département s'est doté dès 2008 d'un Agenda 21 qui définit un calendrier d'actions concrètes.** A cet effet, le Département contribue à la sensibilisation des collégiens à la gestion des déchets; une plate-forme pédagogique de compostage est par exemple développée dans un parc départemental. Des expérimentations sont également engagées pour faire des espaces extérieurs des établissements des réservoirs de ressources pour la biodiversité. Plus particulièrement la gestion des déchets est très souvent pointée comme un axe d'amélioration dans le milieu éducatif. Le Département est donc sollicité pour aider les établissements en les mettant en relation avec leur structure en charge de la collecte et du traitement des déchets afin de définir les besoins des collèves. D'autre part, des interventions ergonomiques rejoignant les compétences requises pour les actions de LIFE Recycling@School, ont été réalisées avec succès en 2013 sur 2 sites pilotes sur la thématique de la sécurité au travail, attestant ainsi de l'expérience du CD93 sur ces questions.

Par ailleurs, le Département a accueilli et soutenu la COY 11 (Conference of Youth) en novembre 2015, en amont de la COP 21 en Seine-Saint-Denis qui a rassemblé 5 000 jeunes du monde entier qui ont travaillé ensemble sur la lutte contre le réchauffement climatique.

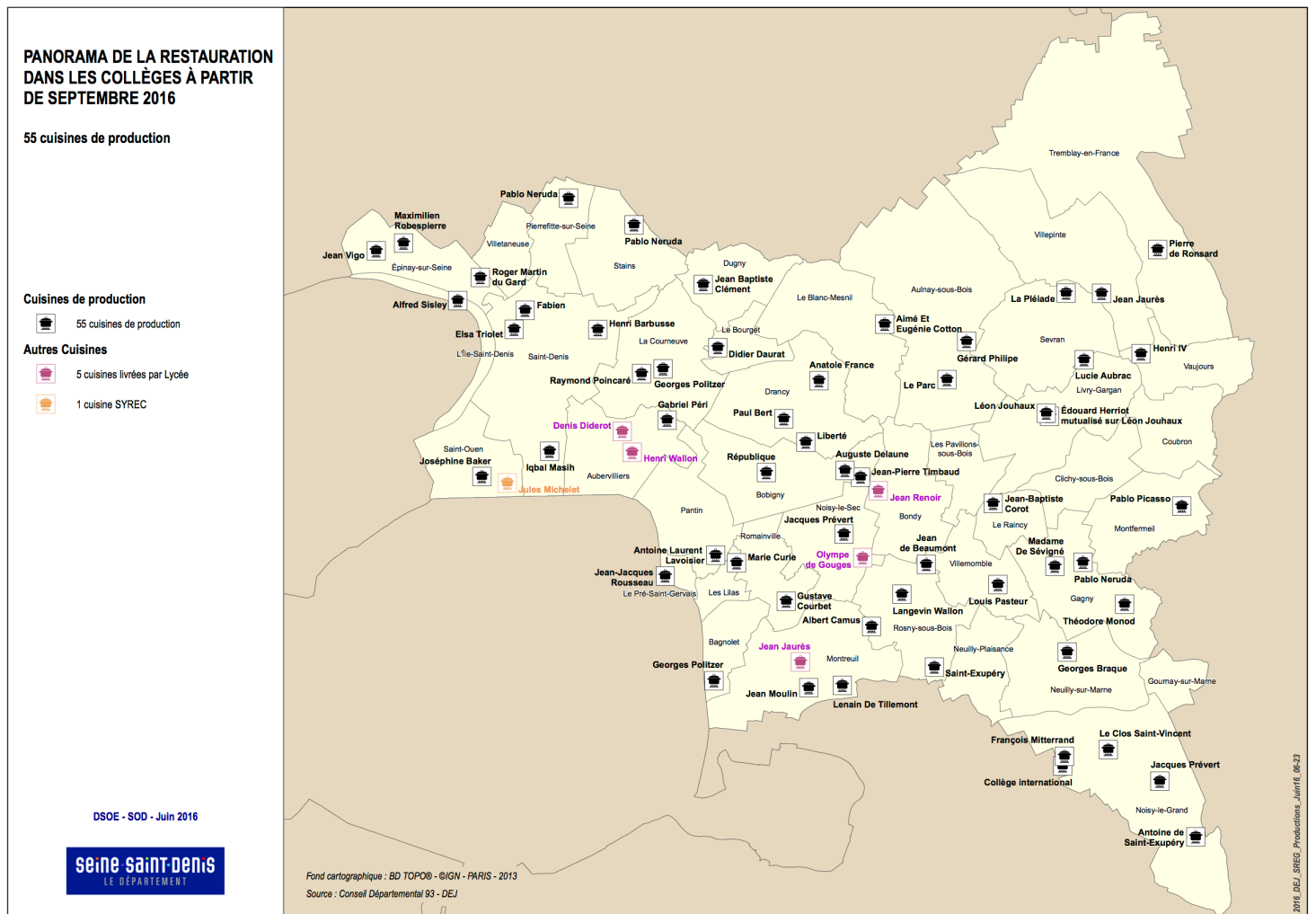
Apport de LIFE Recycling@School :

Le projet s'inscrit dans la continuité de l'ensemble de ces projets dans la mesure où nous souhaitons établir un réel modèle de référence pour la prévention de la production de déchets et l'amélioration de leur gestion. Ce modèle s'inspirerait de nombreuses actions qui ont déjà été mise en place afin de construire une démarche cohérente, uniformisée et accessible à tous grâce à la bonne utilisation des compétences et de l'expérience du Département. En effet, le projet se démarque par sa volonté de dialoguer avec l'ensemble des acteurs concernés afin d'attaquer de manière efficace et coordonnée l'ensemble des facteurs menant au gaspillage alimentaire.

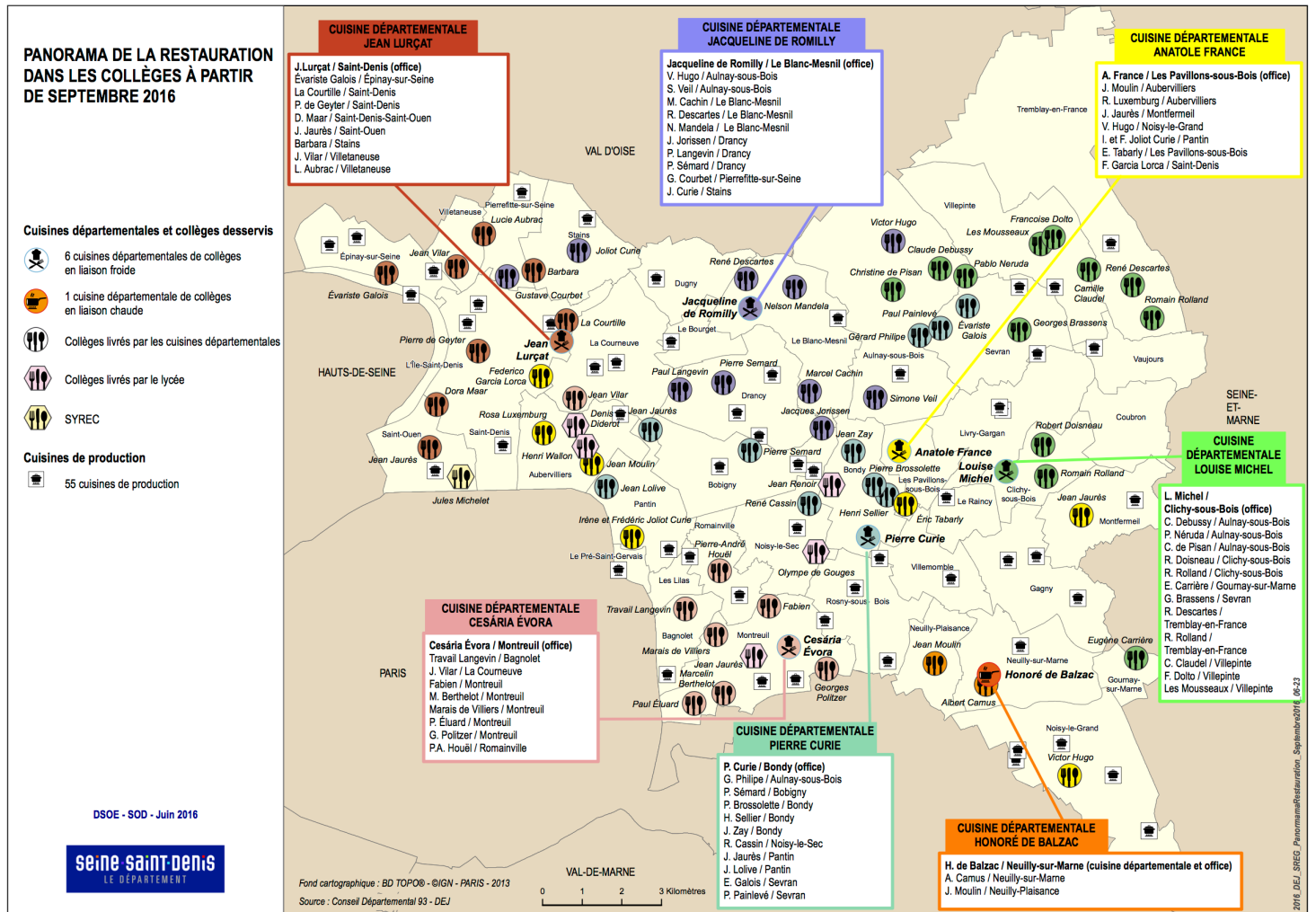
Une communication spécifique à l'attention de 35 000 de collégiens et de l'ensemble des acteurs permettra de changer leurs habitudes quotidiennes à l'attention des déchets. Le fait de pouvoir toucher une aussi large population traduit une réelle ambition dans la mesure où cela n'a encore jamais été réalisé à l'échelle départementale. En termes d'innovation, le projet se démarque également par la création d'un prototype de table de tri connectée et adaptée pour le travail et la santé des agents de restauration des collèges et qui augmenterait leur productivité par la même occasion.

De plus, l'ensemble de la démarche digitale (sensibilisation ludique des collégiens, pilotage des déchets et valorisation caritative des surplus alimentaires) ainsi que la mise en place d'incitations douces pour faire changer le comportement des collégiens appliquée à la réduction du gaspillage alimentaire sont très novatrices dans leur application.

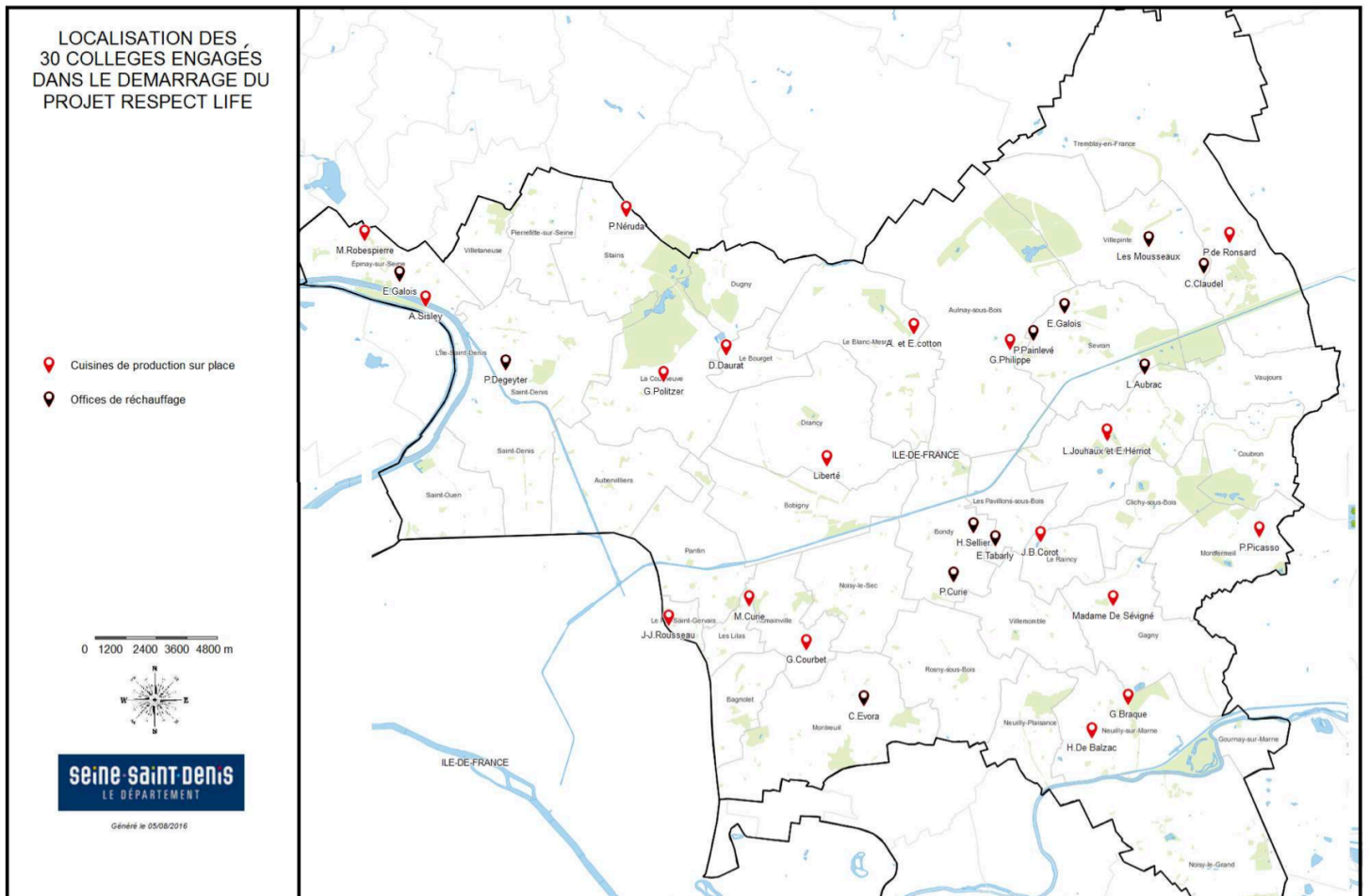
Name of the picture: Carte 3



Name of the picture: Carte 1



Name of the picture: Carte 2



Name of the picture: Tableau 1

	La double approche classique des projets liés à l'économie circulaire...		...doit être complétée par l'approche innovante du projet RESPECT Life
	Logique comportementale	Logique macro	Logique intégrée et collective
Échelle	Individuelle	Territoriale	Intermédiaire, groupe d'individus liés par un lieu et des pratiques collectives
Étapes de la chaîne souvent ciblées	Centrée sur la prévention des déchets organiques après consommation OU sur la valorisation	Centrée sur la prévention des déchets en phase de production OU aval (collecte et traitement)	Couvrant l'ensemble de la chaîne se déroulant dans un lieu collectif : prévention du gaspillage à tous les niveaux (commande, présentation, consommation) ET valorisation des déchets organiques restants (tri, collecte)
Sous-problématique environnementale visée	Insuffisance des connaissances du public pour estimer les nuisances environnementales	Insuffisance des solutions existantes en matière de prévention et de valorisation des déchets pour permettre de diminuer l'impact environnemental	Résistance au changement de pratiques après sensibilisation, causée par l'absence d'actions sur le contexte collectif dans lequel les individus prennent leurs décisions (environnement spatial, matériel, organisationnel et normatif)
	engendrée et leurs conséquences		
Objectif environnemental prioritaire	Faire évoluer les décisions individuelles pour diminuer l'impact environnemental des comportements	Transformer les filières et les territoires à large échelle pour engendrer des externalités environnementales positives par une action sur l'offre	Agir sur toutes les dimensions du contexte immédiat dans lequel se prennent les décisions individuelles pour lever les verrous aux changements de comportement bénéfiques pour l'environnement
Atouts	Facilement reproductible	Effets potentiels massifs en cas de succès	Meilleur taux de conversion de la sensibilisation en changement concret de pratiques
Limites	Décalage entre le degré de connaissance de la problématique et la traduction en actions bénéfiques en sortie de projet	Non-recours ou mauvais usage des équipements et des infrastructures ; faible demande économique de la part du grand public	
Mots clés	Choix individuels ; formation/information ; incitations rationnelles	Filières ; aménagement du territoire ; management et stratégie organisationnelle	Approche intégrée ; <i>nudges</i> ; conduite du changement ; impact environnemental
Exemple d'actions proposées dans le projet	Actions de sensibilisation auprès des élèves	Mise en place de la collecte et du tri sélectif à l'échelle départementale	Diagnostiques fonctionnels croisant les points de vue (ergonomes, collecteur de déchets, agents, associations etc.)
	Formation des agents		Préconisations ergonomiques et prototypage d'une table de tri
			Réorganisation fonctionnelle des espaces de restauration
			Travail sur les <i>nudges</i>
			Mise en place de relais parmi les élèves (éco-délégués)

EU ADDED VALUE OF THE PROJECT AND ITS ACTIONS

Le projet LIFE Recycling@School sera totalement cohérent avec la politique et la législation de l'Union en matière d'environnement et de climat, qui se fonde sur les articles 191 à 193 TFUE. Il permettra également de soutenir la mise en application du 7^{ème} programme d'action pour l'environnement, dont le second domaine d'action est de faire de l'Union une économie efficace dans l'utilisation des ressources, verte, compétitive et à faibles émissions de carbone.

Dans ce cadre :

- il permet de mettre en œuvre la politique européenne des déchets, et en particulier des déchets alimentaires et biodéchets (1)
- il permet également de mettre en œuvre d'autres politiques européennes comme l'économie circulaire, santé, santé au travail ou encore la jeunesse (2)
- il est par ailleurs répliquable et transférable aux niveaux français et européen (3).

1) En quoi le projet met en œuvre la politique européenne des déchets, des déchets alimentaires et des biodéchets ?

Le projet LIFE Recycling@School est directement lié aux objectifs généraux du programme LIFE qui sont de contribuer à opérer une transition vers une économie efficace dans l'utilisation des ressources, à faible intensité de carbone et résiliente aux effets du changement climatique, mais aussi de protéger et d'améliorer la qualité de l'environnement. En effet, c'est dans l'accomplissement de ces objectifs que la production de déchets sera réduite, tout en améliorant leur gestion, ce qui permettra d'obtenir un effet positif sur l'environnement à long terme. Avec l'envergure géographique du projet (à l'échelle d'un département français d'1,5 million d'habitants), l'objectif d'obtenir le résultat de 100% de déchets valorisables valorisés dans l'ensemble de la restauration des collèges du département est possible. La bonne réalisation de cet objectif aura alors un effet important pour s'orienter vers une économie efficace dans l'utilisation des ressources, d'autant plus avec la réduction du gaspillage alimentaire.

Le projet répond donc pleinement aux priorités européennes en matière de réduction des déchets, et plus particulièrement des déchets alimentaires et des biodéchets. Le projet mettra en effet en application les priorités thématiques dans le domaine des déchets tels que les actions pour la mise en œuvre des objectifs spécifiques aux déchets énoncés dans la feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources, la mise en œuvre d'approches intégrées pour les plans et programmes de gestion des déchets. En effet, le projet accordera, en cohérence avec les politiques européennes, une attention particulière aux premiers échelons de la hiérarchie des déchets (prévention, réutilisation et recyclage).

Le projet vise en particulier les déchets alimentaires et les biodéchets. Il s'inscrit dans le cadre de plusieurs législations et de communications européennes comme le Livre vert sur la gestion des biodéchets dans l'Union européenne, du 3 décembre 2008 qui vise à explorer les possibilités pour améliorer la gestion des biodéchets, les instruments juridiques les régissant ainsi que les aspects environnementaux, économiques et sociaux qui y sont liés.

En outre, le projet est cohérent avec la priorité européenne de réduction des déchets d'emballages (Directive 2013/2/UE de la Commission du 7 février 2013). En effet, le projet prévoit également la collecte des déchets d'emballages.

2) Quelles autres politiques européennes sont concernées ?

Le projet LIFE Recycling@School permettra également de mettre en œuvre plusieurs priorités de l'UE : l'économie circulaire, la santé au travail, la jeunesse.

Le projet permettra d'engager une transition vers une économie plus circulaire, dans laquelle la valeur des produits, des matières et des ressources est maintenue dans l'économie aussi longtemps que possible et la production de déchets est réduite au minimum pour développer une économie durable, à faible intensité de carbone, efficace dans l'utilisation des ressources et compétitive comme le prône la

Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social et au Comité des régions, « Boucler la boucle - Un plan d'action de l'Union européenne en faveur de l'économie circulaire » du 2 décembre 2015.

Le projet sera ainsi orienté en faveur de l'économie circulaire qui, autre que la réduction de la production de déchets au maximum, stimulera la compétitivité de l'Union en protégeant les entreprises contre la rareté des ressources et la volatilité des prix, contribuant ainsi à créer de nouveaux débouchés commerciaux et des modes de production et de consommation innovants et plus efficaces. Elle créera aussi des emplois locaux à tous les niveaux de qualifications et des opportunités pour l'intégration et la cohésion sociales.

De plus, le projet agira pour la stratégie de l'UE en faveur de la jeunesse dont certains de ses objectifs sont d'encourager les jeunes à participer activement à la société et à encourager l'apprentissage non formel, la participation, les activités bénévoles, l'animation socio-éducative, la mobilité et l'information. L'ensemble de la sensibilisation et de la prévention qui sera lié au projet permettra la formation d'une jeunesse responsable et protectrice de l'environnement et de ses ressources.

Le projet sera aussi l'occasion de renforcer la politique européenne sur la santé et la sécurité au travail, notamment représentée par la directive 89/391/CEE sur la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs. Celle-ci encourage l'amélioration de la santé et de la sécurité au travail dans tous les secteurs d'activité, privés ou publics. C'est ce que prévoit le projet dans le cadre de la formation et de la sensibilisation des agents de restauration des collèges. Cela se fera aussi au niveau ergonomique avec l'aménagement de postes, la conception des équipements et des lieux et espaces de travail, ainsi que la prévention des risques professionnels. De plus, la conception d'un prototype de table de tri mieux adapté à leurs conditions de travail sera aussi un autre avantage dans ce domaine.

Enfin, les achats verts seront encouragés (cf Formulaire B2 sur les aspects socio-économiques).

3) Potentiel de répliquabilité et transférabilité

Le projet pourra être transférable aux niveaux français, européen et international.

Au niveau français, le projet LIFE Recycling@School permettra aussi la mise en application du Plan de réduction et de valorisation des déchets 2014-2020 dont les axes d'actions sont d'accentuer la prévention des déchets, de mobiliser les producteurs pour l'éco-conception de leur produits ainsi que valoriser les biodéchets notamment avec l'apparition d'un pacte « zéro déchet alimentaire ». Par son action, le Département se situe donc dans l'application de ce plan et va même au-delà, car l'objectif est d'atteindre 85% de déchets triés (contre 60% dans le plan national). Cette cohérence avec les priorités nationales permettra une répliquabilité plus aisée.

De plus, la loi n°2015-992 du 17 août 2015 dispose que « la collectivité territoriale définit des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée des biodéchets et un rythme de déploiement adaptés à son territoire ». Enfin, prévu par la loi Grenelle 2 du 12 juillet 2010, le tri sélectif et la valorisation des biodéchets sont désormais obligatoires pour les restaurateurs produisant au moins 10 tonnes de biodéchets par an. Dans ce cadre, le transfert du modèle du projet pourra se faire dans de nombreux collèges.

Ainsi, le potentiel de répliquabilité du projet est consolidé par la présence d'un cadre institutionnel favorable au développement de ce type d'initiative. Les exemples de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre ou, au niveau national, la campagne "le Gaspi ça suffit" menée par l'ADEME, démontrent bien le caractère favorable de cet environnement. La présence de ce type de projet augmente également le nombre de partenaires sur lesquels il est possible de s'appuyer pour développer notre projet. C'est notamment le cas de l'ADEME qui a une forte expérience sur le sujet et qui a envisagé de co-financer le projet.

Le projet étant mis en place dans un type de structures qui sont les collèges, nous pourrions aisément transférer les méthodes mises en place dans ces mêmes structures mais dans d'autres départements français et cela par le biais d'un Vade Mecum présentant la méthodologie à suivre. Le projet sera mis en œuvre sur un territoire large, le département de Seine-Saint-Denis, il n'y aura pas de difficulté majeure pour répliquer notre modèle dans les autres territoires de même taille en France, vu que les caractéristiques ne diffèrent que très peu entre les établissements.

Le modèle pourrait aussi être reproduit dans les écoles et les lycées, où seule le nombre et l'âge des

élèves peut varier donc seule la durée de la prévention et de la sensibilisation devra être adaptée. Vu que le modèle de cantine est très développé dans de nombreux organismes d'ordre tout aussi bien public que privé, le projet pourrait aussi s'exporter vers de nombreux secteurs économiques, afin de voir diminuer la quantité de biodéchets et de gaspillage alimentaire dans l'ensemble du système économique. Cela permettrait alors de commencer à percevoir les prémises d'une économie réellement circulaire et verte.

Il existe également de fortes similitudes entre les établissements scolaires français et les établissements d'autres pays européens. Le modèle pourra alors être répliquable à l'échelle européenne. Pour cela, le Vade Mecum devra prévoir des adaptations, pour être cohérent avec les exigences et habitudes des autres pays européens.

Le projet pourra enfin être transféré à l'international avec l'appui des services du Département dans l'ensemble des régions du monde qui ont une convention de coopération décentralisée avec le Département de la Seine-Saint-Denis (Vietnam, Palestine, Maroc, Mali, Comores...).

SOCIO-ECONOMIC EFFECTS OF THE PROJECT

Les répercussions socio-économiques du projet, en ce qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire sont de plusieurs natures (voir Tableau 3) :

Des enjeux de santé au travail :

Des enjeux de santé au travail :

Parmi les objectifs du projet, figure celui d'une amélioration des conditions de travail des collègues. Le projet aura donc un impact fort dans la mesure où :

la capitalisation des données de contexte sur les agents des collègues (1345 ATTEE), met en évidence une population « à risque » du fait des données démographiques et des conditions de travail, auxquelles peuvent se superposer des conditions sociales difficiles.

les accidents du travail sont élevés (y compris les accidents de service et de trajet) chez les agents des collègues (ces accidents correspondent à 31,70% du total des accidents du travail du Département); il existe donc une forte marge de progression sur cet item, que le projet pourra contribuer à atteindre.

de nombreuses inaptitudes sont constatées chez les agents des collègues (120 demandes de postes aménagés sur près de 1400 agents), avec un risque d'aggravation du fait de leur âge.

le taux d'absentéisme est ainsi plus élevé chez les agents des collègues (il était en 2011 de 10,79% contre 9,19% pour l'ensemble des autres personnels départementaux).

Le projet aura donc pour impact indirect de diminuer l'absentéisme, les accidents du travail ou les inaptitudes des agents des collègues grâce à une amélioration de leurs conditions de travail et de leur santé au travail. Il contribuera ainsi à revaloriser l'action des équipes de cuisine et pourra avoir une incidence sur l'attrait que représentent ces métiers pour la jeune génération.

Des enjeux nutritifs :

Le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire est un projet du « mieux-manger » dans toutes ses acceptions nutritionnelles, sensorielles, hédoniques et de commensalité ; un des résultats essentiels de ce projet sera donc de mieux nourrir les convives collégiens et adultes (avec des retombées dans la sphère domestique) avec un effet direct sur leurs conditions d'apprentissage et de réussite scolaire.

Des enjeux économiques :

Notre projet permettra également de développer l'économie circulaire qui utilise et optimise les stocks et les flux de matières, d'énergie et de déchets et vise ainsi à l'efficacité de l'utilisation des ressources par leur réemploi, leur réutilisation ou leur recyclage. De plus, l'économie circulaire est porteuse d'emploi. Par exemple, en France, le secteur de la gestion des déchets représente plus de 135 000 emplois.

La mise en place d'une politique d'achats alimentaires en faveur de produits issus de circuits-courts, de saison, bio et de qualité. Une manière de maintenir dans la durée les résultats obtenus en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire est de réinvestir les économies réalisées dans l'augmentation qualitative des produits consommés.

Des enjeux éducatifs :

Le projet doit permettre la sensibilisation et un changement de comportement de tous les collégiens. Il vise ainsi à leur faire adopter un comportement éco-citoyen vis-à-vis du gaspillage alimentaire et des déchets.

Ces actions d'éducation et de sensibilisation des élèves auront également vocation à rejaillir dans la sphère domestique, afin que les familles puissent mener leurs propres actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et s'engager, ce faisant, dans un grand projet collectif.

Des enjeux de solidarité :

La systématisation de conventions entre les cuisines centrales et des associations de solidarité alimentaire afin de redistribuer les repas surproduits. La réglementation est stricte en la matière mais elle permet de redistribuer sous certaines conditions des repas en faveur des plus démunis. L'utilisation de cuisines centrales qui livrent plusieurs collèges (de 5 à 10) présente des spécificités favorables à la mise en place d'une telle démarche. En effet, une cuisine centrale est déjà organisée pour livrer des repas à l'extérieur (elle met en œuvre les actions qui sont nécessaires pour ce faire : refroidissement des repas, emballages hermétiques, traçabilité des lots. Par ailleurs, s'agissant d'une cuisine de masse, les « incidents de surproduction » sont plus fréquents (défauts de réservation, baisse subite de la fréquentation due à un épisode de neige, une épidémie, une grève des transports...). Une telle action peut se traduire par des économies substantielles (plusieurs dizaines de milliers d'euros chaque année) ;

Le projet permettra également à de nombreux foyers modestes, voire en situation de précarité, de bénéficier des actions de sensibilisation.

Des enjeux de territoire :

Le déploiement des actions via un réseau d'associations locales du Département permettra de prolonger l'action auprès d'autres donneurs d'ordres (écoles, universités, entreprises, ...) et d'ancrer durablement les pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des territoires.

EFFORTS FOR REDUCING THE PROJECT'S "CARBON FOOTPRINT"

Les principales parties prenantes au projet sont d'ores et déjà engagées dans des démarches anciennes et volontaristes de réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à leurs activités quotidiennes. Compte tenu de l'ampleur de la démarche et des impacts potentiels, un plan d'actions supplémentaires et spécifiques au projet, détaillé plus bas, sera mis en place.

La réussite de ce plan d'actions sera en effet favorisée par les habitudes de travail et d'organisation éco-responsables des parties prenantes associées à la mise en œuvre du projet

Le Département agit depuis plusieurs années pour réduire l'empreinte carbone de ses interventions et de son fonctionnement. Il s'est doté d'instruments stratégiques volontaires (Agenda 21, Plan Climat Energie Territorial, Plan de Déplacement des Agents, plan de prévention des déchets), adossés à une connaissance précise de l'impact carbone de son patrimoine et de ses services (Bilan GES en 2009, réactualisé en 2015). En conséquence, des clauses sont progressivement intégrées dans l'ensemble des achats publics, des incitations mises en place pour le développement de transports propres et des travaux de rénovation du patrimoine mis en œuvre.

Un nombre important de collèges, avec l'appui du Département et des services de l'Education Nationale, se sont également lancés dans une démarche d'éco-responsabilité à l'échelle de leur établissement. Plusieurs dizaines bénéficient aujourd'hui d'un label national (éco-école ou E3D) reconnaissant leurs efforts en matière de développement durable. De nombreuses actions d'éducation à l'environnement y sont par ailleurs menées dans le cadre du projet éducatif départemental, notamment des parcours éducatifs dédiés spécifiquement au développement durable (eau, biodiversité, climat).

Les autres parties prenantes associées au projet, en tant qu'acteurs du secteur des éco-activités, sont largement sensibilisées à la problématique de la lutte contre le changement climatique et activement engagés dans la maîtrise de leur bilan carbone.

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire vont bénéficier d'une forte visibilité et sont par conséquent l'occasion de manifester l'exemplarité du Département en matière de réduction de ses propres émissions.

Par conséquent, un plan de réduction des émissions liées au projet LIFE Recycling@School sera immédiatement élaboré en interne et reposera sur :

La définition d'indicateurs permettant d'estimer le volume des principaux postes d'émission de GES engendrés par le projet et d'objectifs seuils à ne pas dépasser

L'élaboration d'une programmation et d'un échéancier pour la mise en œuvre du plan d'actions de limitation des émissions ;

Le suivi sur la base d'un outil de type bilan carbone et le reporting aux instances de pilotage de l'évolution des indicateurs au cours de la vie du projet ;

La définition et la mise en œuvre d'actions correctives supplémentaires en cas de dépassement des objectifs cibles.

Les émissions liées aux déplacements et à la fabrication des biens seront les cibles prioritaires. Pour chacun de ces axes sont exposées ci-dessous les logiques d'action principales du plan de réduction, suivies des actions et indicateurs envisagés sous forme de tableau.

Concernant les déplacements, deux logiques d'actions seront poursuivies afin de réduire les émissions de GES du projet.

Les parties prenantes associées à la mise en œuvre des actions s'efforceront en priorité de réduire le nombre de déplacements physiques nécessaires des personnes et des biens en ayant recours autant que possible à des solutions de visioconférence et des regroupements.

Pour les déplacements indispensables, les parties prenantes chercheront à en limiter les impacts en termes d'émissions de GES à travers l'utilisation privilégiée de modes de déplacements propres ou peu émissifs (modes actifs, transports en commun, covoiturage, mobilité électrique) et par un souci de rationalisation des déplacements pour les opérations de diagnostics et pour les parcours de collecte des biodéchets et des barquettes alimentaires.

(voir tableau 1.)

Concernant la fabrication des biens, les prestations de travaux et de services nécessaires au bon déroulement de projets, la stratégie de réduction de l'empreinte carbone sera construite à travers trois leviers :

Des actions en matière de **commande publique et d'achats responsables**

Des actions en matière d'**éco-conception**

Une action en matière de **sensibilisation**

(voir tableau 2.)

Name of the picture: Tableau 2



Postes d'émissions		Commande publique	Eco-conception	Sensibilisation	Indicateurs
	Table de tri	Sourcing éco-responsable des matériaux pour la table de tri	Démarche d'éco-conception de la table de tri		Estimation émissions de GES
	Plateforme de compostage	Sourcing des matériaux pour la plateforme de compostage			Estimation émissions de GES
	Sacs et bacs de collecte des biodéchets	Prise en compte de critères d'éco-responsabilité dans les achats			Estimation émissions de GES
	Matériaux et outils des espaces de restauration et de locaux déchets lors de la rénovation d'établissements	Clauses environnementales dans les marchés publics			Estimation émissions de GES
	Cellules de refroidissement	Prise en compte de critères d'éco-responsabilité dans les achats			Estimation émissions de GES
	Prestation d'études	Clauses environnementales dans les marchés publics			Estimation émissions de GES
	Supports de sensibilisation/co-communication + kits pédagogiques	Prise en compte de critères d'éco-responsabilité dans les achats	Dématérialisation		Volume d'impression
	Energie consommée par les cellules de refroidissement			Suivi des consommations et rappel des bonnes pratiques aux agents	Energie consommée
	Energie consommée lors des travaux d'équipement et de rénovation	Clauses environnementales dans les marchés publics			Energie consommée
	Plateforme numérique		Démarche d'éco-conception de la plateforme numérique		Estimation émissions de GES
	Cellules de refroidissements		Suivi et entretien régulier pour prolonger la durée de vie des installations		Estimation émissions de GES



Name of the picture: Tableau 3

<i>Enjeu</i>	<i>Impact</i>	<i>Indicateurs ou critères d'évaluation</i>
Santé	Santé des agents	• Nombre d'accidents du travail • Nombre d'incapacités professionnelles • Amélioration des conditions de travail (qualitatif) • Revalorisation des métiers techniques (qualitatif)
	Santé des élèves	• Nombre d'élèves fréquentant la cantine scolaire • Qualité nutritive des repas (apports énergétiques, consommation de sel, etc.) • Part et fréquence des aliments issus de l'agriculture biologique dans les repas • Bien-être ressenti des élèves (qualitatif)
Economie	Finances du Département	• Taux d'absence des adjoints techniques des établissements d'enseignement • Gains de productivité des agents
	Développement de l'économie et de l'emploi local	• Evolution de l'emploi (direct et indirect) en lien avec le projet • Qualité des emplois créés ou maintenus (type et durée des contrats) • Activité des entreprises et associations locales directement et indirectement impactées par le projet (dont emplois dans les secteurs de l'économie sociale et solidaire et de l'économie circulaire)
Education	Impact éducatif sur les élèves	• Impact sur les conditions d'apprentissage, facteur de réussite scolaire (qualitatif) • Taux de réussite au brevet des collèges • Appropriation des enjeux environnementaux du gaspillage alimentaire (qualitatif) • Changements des comportements (dans et en dehors du collège)
	Impact éducatif sur les familles	• Actions de lutte contre le gaspillage dans la sphère domestique • Sensibilisation des familles
Solidarité	Publics prioritaires	• Nombre d'établissements et part des collégiens en géographie prioritaire touchés • Nombre de familles modestes concernées par le projet • Tarification de la cantine pour les familles modestes
	Redistribution	• Nombre de partenariats développés avec des associations de solidarité alimentaire • Nombre de repas redistribués / valeur économique des dons • Qualité des partenariats (qualitatif) • Effets sur les associations partenaires (emploi, activité)
Territoire	Impact sur les partenaires	• Nombre et variété des institutions sensibilisés • Mobilisation d'un réseau de partenaires et de professionnels • Actions menées par les partenaires dans le prolongement du projet
	Impact sur l'activité locale	• Part des produits locaux dans les achats des cantines • Développement des surfaces agricoles biologiques sur le Département

Name of the picture: Tableau 1

Postes d'émissions		Réduire les besoins de déplacements	Limitier les émissions liés aux déplacements	Indicateurs
Transport de personnes	Animation et suivi interne	Téléconférence	Usage TC et de véhicules propres, Covoiturage	Km parcourus par part modale Longueur moyenne du parcours des produits valorisables
	Diagnostics gaspillage		Rationalisation des déplacements, Usage TC et de véhicules propres, covoiturage	
	Diagnostics valorisation		Rationalisation des déplacements, Usage TC et de véhicules propres, covoiturage	
	Formation des ATTEE	Organisation des formation in situ ou en regroupement sur sites proches	Rationalisation des déplacements, Usage TC et de véhicules propres, organisation de solutions de covoiturage	
	Entreprises de rénovation		Clauses environnementales dans les marchés publics	
	Accompagnement ergonomie		Rationalisation des déplacements, Usage TC et de véhicules propres	
Transport des produits valorisables	Collecte des biodéchets	Compostage sur site d'une partie de la production	Optimiser le parcours de collecte, Emploi de véhicules roulant au gaz naturel	
	Collecte des barquettes alimentaires	Mise en place d'une étude de faisabilité visant le remplacement des barquettes plastiques par des barquettes biodégradables	Optimiser le parcours de collecte	
	Collecte des dons alimentaires	Privilégier les associations locales	Optimiser le parcours de collecte	

STAKEHOLDERS INVOLVED AND MAIN TARGET AUDIENCE OF THE PROJECT (OTHER THAN PROJECT PARTICIPANTS)

Compte tenu de l'ambition du projet, un nombre important de parties prenantes ont été identifiées :

- Le Département de la Seine-Saint-Denis, en tant que bénéficiaire coordinateur, avec plusieurs de ses directions
- Les établissements scolaires, partenaires du projet dans toutes leurs composantes
- Les sous-traitants qui permettront la mise en œuvre de certaines actions
- Les organismes publics

1) Les différentes directions du Département de la Seine-Saint-Denis

Le Département de la Seine-Saint-Denis est le bénéficiaire coordinateur du projet. Plusieurs directions du Département seront fortement impliquées dans le projet :

- La Direction de l'Education et de la Jeunesse (DEJ), avec en particulier le service de la restauration et de l'éducation au goût (SREG) qui est compétent en matière de gestion et d'exploitation des restaurants scolaires de Seine-Saint-Denis. Il est responsable de l'élimination de ces déchets produits et est le service coordinateur du projet. Le chef de projet sera donc au sein de ce service et à temps plein. Le pôle communication au sein de la DEJ sera responsable de la mise en œuvre des actions de communication.
- La Direction des Affaires Européennes, Internationales et de la Culture de la paix (DEIP) apportera son expertise sur le suivi des appels à projets européens via le chargé de Coopération Européenne. Il participera aux différents comités de pilotage de projet et vérifiera tout au long du projet que les actions mises en œuvre correspondent aux exigences européennes. Il apportera également son appui pour les différents éléments de suivi et de reporting du projet.
- La Direction de la Nature, des Paysages et de la Biodiversité (DNPB) est spécialisée dans la gestion des espaces extérieurs des collèges. Elle sera responsable de la mise en place de la plateforme de compostage pédagogique dans les collèges (cf fiche action B4).
- La Direction des Systèmes d'Informations (DSI) est compétente notamment sur les aspects informatiques et sera chargée de la conception et de l'installation d'innovations numériques permettant de suivre et de quantifier les efforts effectués en matière de gestion des déchets (cf fiche action).
- Le Pôle ergonomie est spécialisé dans l'optimisation des conditions de travail des agents du Département ; ce pôle sera chargé de la conception d'une table de tri et sera l'unique interlocuteur avec le bureau d'études qui sera retenu pour mettre en œuvre la démarche méthodologique d'amélioration des conditions de travail.
- La Direction de la Stratégie, de l'Organisation et de l'Evaluation (DSOE) est spécialisée pour le suivi de l'impact des actions mises en œuvre. Elle sera la direction référente pour la partie relative au suivi de l'impact.
- La Direction de l'Audit interne, du Contrôle interne et de la Gestion des risques (DACIGR).

L'ensemble de ces directions internes seront représentés au sein de l'équipe projet pour la mise en œuvre des actions et leurs travaux seront coordonnés avec le chef de projet (cf action E sur le management du projet)

2) Les parties prenantes au sein des établissements scolaires

- Les collégiens constituent le principal public présent dans les 125 restaurants scolaires des collèges de Seine-Saint-Denis. L'atteinte des objectifs chiffrés présentés dans le résumé (cf partie B1) dépendra

de leur capacité à s'impliquer dans le projet. Ils seront concernés par la plupart des actions. Ils devront réaliser la mise en œuvre du tri sélectif en utilisant les tables de tri qui seront installées (cf fiche action sur le tri sélectif). Ce sera le principal public visé par les actions de sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire (fiche action B1), de la mise en œuvre d'applications numériques sur le gaspillage alimentaire et le tri sélectif et d'incitation douces pour faire changer les comportements (cf fiches actions B5 et B7).

- La communauté éducative des collèges qui comprend les professeurs, le personnel encadrant du collège est également une partie prenante importante pour LIFE Recycling@School car elle est responsable de la quantité de déchet qui est gaspillée et de la mise en œuvre du tri sélectif. Plus particulièrement, les professeurs seront sollicités pour participer à l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri sélectif en relation avec le sous traitant concerné.

- Les Agents Techniques Territoriaux des Etablissements d'Enseignement (ATTEE) sont fortement impliqués dans la réussite de la mise en œuvre du projet. Ils sont responsables (dans les cuisines de production) de la préparation des repas mais également de la gestion des stocks ainsi que de la mise en œuvre du tri sélectif en mettant les déchets dans les bacs correspondants. C'est pour cela qu'ils seront ciblés par l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri sélectif qui sera effectuée par le sous traitant (cf fiche action B1) et feront l'objet d'une action spécifique de sensibilisation (cf fiche action B2) qui sera montée en partenariat avec le Centre National de la Formation Publique Territoriale (cf infra). Ils seront également responsables de la redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés (cf fiche action B3).

3) Les sous-traitants et prestataires privés

- Les prestataires spécialisés dans le développement durable, la réduction du gaspillage alimentaire et le tri sélectif qui seront sélectionnées participeront à la mise en œuvre des actions de sensibilisation de la communauté éducative et des collégiens au gaspillage alimentaire et au tri sélectif (pour plus de détails sur l'action cf fiche action B1)

- Un prestataire sera responsable de la collecte et de la valorisation par méthanisation des biodéchets produits ; un autre collectera et recyclera les barquettes alimentaires utilisées par les offices de réchauffage

- Un bureau d'études spécialisé dans l'ergonomie sera responsable de la mise en œuvre d'une démarche méthodologique permettant la mise en place du tri sélectif et l'amélioration des conditions de travail des agents techniques

- Les associations caritatives avec lesquelles un partenariat sera mis en place pour la mise en œuvre des dons alimentaires dans les offices de réchauffage

- Le Centre national de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) est l'institution publique compétente en France en matière de formation des agents publics territoriaux. D'autre part, le Bureau de la formation du Département mettra en place les formations pour les formateurs internes du Département au gaspillage alimentaire et au tri sélectif.

L'ensemble de ses sous-traitants seront sélectionnés par le biais d'un appel d'offre de marché public hormis le CNFPT qui est le seul organisme de référence.

4) Les organismes et institutions publics

- Trois structures publiques ont été sollicitées pour être co-financeurs du projet et seront également parties prenantes. L'ADEME sera impliquée dans les actions relatives au changement de comportement, mais pourra également prendre part aux actions relatives aux études et aux investissements. La Région Ile-de-France pourra soutenir les actions pour la prévention des déchets. Egalement, le Syctom a un rôle en matière d'accompagnement des opérations de prévention et de tri

- Les syndicats qui collectent déjà les emballages et les ordures ménagères résiduelles sont aussi

concernés par le projet et participeront à la mise en œuvre de certaines actions

Publics cibles

En ce qui concerne les stratégies d'action et de communication, plusieurs publics cibles ont pu être identifiés à différentes échelles. Au niveau du Département tout d'abord, un certain nombre de parties prenantes seront directement ciblées par les actions mises en œuvre. D'autre part, nos actions de communication ont vocation à renforcer le potentiel de répliquabilité du projet LIFE Recycling@School. A cet effet, nous orienterons notre communication vers d'autres collectivités en France ou en Europe en portant un regard attentif aux facilités de reproduction des actions de LIFE Recycling@School dans des environnements aux caractéristiques similaires.

1) Public de la Seine-Saint-Denis

- Les collégiens, la communauté éducative et les ATTEE : Des actions de communication via des panneaux, des supports pédagogiques et l'établissement d'un maillage numérique accessible à toute la communauté seront mises en place à destination de la communauté éducative de manière à renforcer les actions de sensibilisation.

- Les autres offices de restauration collective du Département : L'ambition de LIFE Recycling@School est de s'étendre progressivement à l'ensemble des offices de restauration collective du Département. Pour mener à bien cette ambition, la rédaction d'un vadémécum public sur le gaspillage alimentaire et la concrétisation de nos liens avec la Région Ile de France par l'établissement d'un partenariat (essentiel pour toucher les lycées) seront des jalons essentiels.

2) Autres collectivités en France et collectivités similaires en Europe

-Collectivités en France : L'organisation de la restauration est similaire dans l'ensemble des établissements départementaux. Dès lors, la diffusion à grande échelle du vadémécum, la couverture médiatique et l'organisation d'un évènement annuel de restitution permettront de toucher un plus grand nombre de collectivités et de renforcer l'attractivité du modèle LIFE Recycling@School.

-En Europe : A plus grande échelle, notre stratégie de communication entend également obtenir une résonance auprès d'autres collectivités européennes. La traduction du vadémécum en anglais et sa diffusion via notre réseau de partenaires, notamment le bureau de représentation de la région Ile-de-France à Bruxelles, Ile de France Europe (IDFE), sera couplée avec l'organisation d'un séminaire européen sur le sujet de la réduction du gaspillage alimentaire. (cf. partie E Plan After LIFE).

EXPECTED CONSTRAINTS AND RISKS RELATED TO THE PROJECT IMPLEMENTATION AND MITIGATION STRATEGY

Plusieurs contraintes et risques ont été identifiés. A chaque fois, des dispositifs et des actions ont été identifiés afin d'éviter l'occurrence de ces risques, ou pour pallier les effets négatifs des contraintes:

1- Le nombre important de prestataires et parties prenantes: le projet se déroule en effet sur un territoire important (1,5 million d'habitants) et impliquant un nombre important de structures (125 restaurants scolaires). Il y aura par ailleurs un nombre de sous-traitants important pour les actions mises en oeuvre. Egalement, plusieurs directions internes au Département seront impliquées (8 directions internes - cf. management du projet). Cette contrainte demande donc d'importants efforts de coordination. Pour répondre à cette contrainte, des réunions régulières seront mises en place entre l'équipe projet et les acteurs externes. L'action du chef de projet sera primordiale pour répondre à cette contrainte. Il sera ancré au sein de la direction de l'Education et de la Jeunesse du Département, à plein temps sur le projet, et aura pour rôle principal l'animation des réunions et la coordination des travaux entre ces deux catégories de partenaires. Il devra veiller à la cohérence du projet durant les cinq années. Egalement, des instances se réuniront avec des fréquences régulières afin de garantir la coordination globale et le suivi du projet : le comité de pilotage et le comité technique. (cf. partie E du formulaire C pour plus de détails sur le management du projet).

2- La réussite du projet nécessite l'adhésion des établissements à l'ensemble de projet. Pour réduire le risque d'un refus de la mise en place des actions par les ATTEE (cf fiche action B.6 sur le tri et la collecte sélective), des contacts ont été pris avec les gestionnaires des 30 établissements sélectionnés lors de la phase qui a précédé la rédaction des fiches actions. Au cours de ces entretiens, les deux personnes qui représentent le service en charge de la restauration (SREG) ont présenté le programme d'actions de manière détaillée et précise aux gestionnaires des établissements qui représentent l'ensemble de la communauté éducative et les ATTEE des restaurants scolaires. Ils ont ensuite pu manifester leurs intérêts au projet en signant une lettre d'engagement qui se trouvent en annexe. Pour les 30 premiers collèges, nous avons donc l'assurance que le projet sera accepté par l'équipe de projet dans la mesure où 30 lettres d'engagement ont été signées. Pour plus de détails sur leurs contenus ainsi que la présentation globale du projet lors de ces entretiens, les documents signés ainsi que la présentation du projet se trouvent en annexe.

3- L'adhésion des collégiens au projet: pour que le projet réussisse, il est important que les collégiens y adhèrent et soient convaincus de son utilité. Pour cela, les actions de sensibilisation qui seront mises en place (cf action B.1) le seront également en direction des élèves. Cette sensibilisation renforcera leur adhésion au projet. Par ailleurs, le fait que le projet débute avec 30 collèges pour être généralisé en cinq ans à 125 collèges, permettra de faire adhérer les collégiens en montrant les bienfaits du projet sur les premiers collèges sélectionnés.

4- La mise en œuvre concrète des différentes actions ainsi que le risque de similitude entre elles représente également un potentiel point de blocage du projet. En effet, environ 15 actions précises ont été recensées ; bien que pouvant porter à confusion cette fragmentation apparaît comme tout à fait nécessaire à la satisfaction des objectifs fixés. Pour réduire ce risque tous les partenaires ont été contactés avant la rédaction des fiches actions. Ces rencontres ont permis d'établir leur rôle précis dans le projet, permettant la rédaction de fiches partenaires récapitulatives (disponibles en annexe). La rédaction des fiches actions a été coordonnée par la Direction de l'Education et de la Jeunesse, s'assurant ainsi de la cohérence technique et de la viabilité du projet. En outre, le calendrier détaillé en partie E du formulaire C présente la mise en place des actions avec la prise en compte des procédures comme le temps de rencontre avec les différents partenaires ainsi que le lancement des appels d'offres.

5- Risques relatifs aux ressources humaines. Trois écueils doivent être évités durant le projet : des moyens en personnels insuffisants, le turnover des équipes et l'absence de formation des agents. Afin d'éviter le risque de moyens en personnels insuffisants, il est prévu de mobiliser des agents du

Département au sein de plusieurs directions, en particulier la direction de l'éducation et de la jeunesse (avec entre autre la désignation d'un chef de projet à temps plein, cf supra) et la direction des affaires européennes, internationales et de la culture de paix. Par ailleurs, pour pallier le turnover des agents, des procédures claires sont mises en place par le Département de la Seine-Saint-Denis pour le remplacement des postes vacants.

6- Formation: pour réussir, les acteurs du projet, en particulier les agents en charge de la restauration, doivent être formés. Le Département de la Seine-Saint-Denis a une politique de formation de ses agents ambitieuse ; par ailleurs, dans le cadre du projet, une action spécifique de formation des agents de restauration par le Centre nationale de la fonction publique territoriale (CNFPT, qui a, entre autres, pour compétence, la formation des agents de la fonction publique territoriale) est prévue.

7- Risques relatifs aux indicateurs. La principale contrainte identifiée de ce point de vue vient du fait que les collèges seront intégrés au fur et à mesure du projet. Il ne pourra pas y avoir de données globales dès le début du projet car ce dernier commencera avec un échantillon de 30 collèges. Ce choix s'explique par le fait qu'il est nécessaire de débiter avec un nombre plus réduit de collèges, afin de pouvoir expérimenter les actions et le cas échéant de les réorienter, avant de les généraliser aux 125 collèges de Seine-Saint-Denis, sur la durée totale du projet. Par ailleurs, un risque relatif au non renseignement des indicateurs est identifié. Pour pallier ce risque et pour garantir un renseignement régulier des indicateurs, la question de l'évaluation et du suivi des indicateurs sera à l'ordre du jour des différents comités de pilotage du projet.

En conclusion, sur ces différents risques et contraintes, la Direction de l'audit, du contrôle interne et de la cartographie des risques (DACIGR), au sein de l'administration du Département de la Seine-Saint-Denis, accompagnera le projet sur l'élaboration d'une cartographie des risques, qui permettra de quantifier les différents risques identifiés, d'en mesurer la probabilité et l'impact, et de proposer des mesures pour maîtriser ces risques. Cette cartographie sera évolutive et pourra être modifiée tout au long du projet

CONTINUATION / VALORISATION AND LONG TERM SUSTAINABILITY OF THE PROJECT'S RESULTS AFTER THE END OF THE PROJECT

Which actions will have to be carried out or continued after the end of the project?

A l'issue du projet LIFE Recycling@School, en 2023, l'ensemble des actions, que ce soit le volet concernant une meilleure alimentation et la réduction du gaspillage alimentaire, celui sur l'amélioration de la gestion des déchets ou sur la prise en compte des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives, seront maintenues même après la fin du projet. Bien évidemment, des actions comme l'installation de cellules de refroidissement dans certains établissements pour la mise en place de dons alimentaires, la mise en place de plateformes de compostage pédagogique ainsi que la conception d'innovations numériques et de tables de tri connectées, ne seront pas reproduites car ces équipements, tout comme les bâtiments, seront toujours présents et seront uniquement remplacés en cas de défaillance ou de progrès technique.

L'ensemble des formations auprès des agents et les programmes de sensibilisation des collégiens seront poursuivis dans l'ensemble des collèges du Département, afin que les actions soient notamment par le biais des Projets Educatifs Départementaux (PED) et de la labellisation E3D du Ministère de l'Education Nationale. En effet, de nouvelles générations d'élèves arrivent chaque année dans les collèges et il est donc primordial de pouvoir continuer à les sensibiliser sur la gestion des déchets et le gaspillage alimentaire. Le projet a pour objectif de sensibiliser la jeunesse aux questions environnementales dans un avenir proche. En changeant les habitudes des nouveaux enfants arrivant au collège à chaque rentrée scolaire, nos résultats s'amélioreront donc de plus en plus.

L'objectif est de toucher de nouveaux collèges dans la lutte face au gaspillage alimentaire et à la production de déchets après l'issue du projet. Cependant, la méthode peut également être étendue aux écoles, aux lycées, et à d'autres territoires en France et en Europe.

How will this be achieved? What resources will be necessary to carry out these actions?

Afin de pouvoir pérenniser notre action, un Vade Mecum expliquera comment mettre en œuvre un modèle intégré d'action de lutte face au gaspillage alimentaire et de meilleure gestion des déchets dans les établissements scolaires, sur un territoire large et urbanisé, et qui serait reproductible en Europe. Ce guide reprendra ainsi des points de vigilance pour la mise en œuvre d'actions de réduction gaspillage alimentaire et de gestion des déchets de restauration, intégrant la prise en compte du travail des agents chargés de leur mise en œuvre et de leur pérennisation. Il permettra aussi de communiquer les meilleures méthodes pédagogiques mises en place pour les collégiens ainsi que des méthodes d'identification et d'évaluation des risques professionnels dans les collèges et cuisines centrales, en lien avec la mise en œuvre de projets de développement durable ainsi que des principes de conception d'adaptation des équipements, des aménagements spatiaux et logistiques, pour la conception des cuisines et des réfectoires de collèges.

Le projet sera valorisé à travers le plan « Ambition collèges 2020 ». En effet, le Département a voté ce plan en novembre 2015 qui prévoit notamment la rénovation de 80 collèges, la construction ou la reconstruction de 10 nouveaux collèges, ainsi qu'un plan numérique qui permettra d'améliorer et de diffuser plus largement les outils numériques pédagogiques. Pour chaque établissement qui sera construit ou reconstruit post-projet, la méthodologie et le programme d'actions du projet seront appliqués afin que tous les collèges puissent recevoir les mêmes équipements et la même qualité de formation et de sensibilisation mises en œuvre du projet. Les Plans exceptionnel d'investissement ont pour leur part la capacité de financer la construction de cuisines centrales à gestion publique avec un volume de production de 2 000 à 2 500 repas par jour en liaison froide, capables de servir 8 à 10 collèges de proximité et de créer des économies d'échelles tout en participant à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des risques sanitaires. Le renouvellement des politiques départementales permettra donc de pouvoir continuer les actions dans l'avenir.

Le projet LIFE Recycling@School sera valorisé par le biais de publications dans des revues (ergonomie, collectivités territoriales, développement durable ...) et par des communications lors de congrès et dans le cadre d'échanges avec des réseaux professionnels comme l'ADECAPE (Réseau des ergonomes internes), le FNP (Fonds National de Prévention) ou l'ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail). De plus, un site internet et une application pédagogique permettront de lancer des compétitions entre les établissements scolaires sous forme ludique et pédagogique sur la quantité de déchets produits.

Enfin, la conception de plusieurs prototypes (table de tri connectée par exemple) offrira l'occasion de pouvoir partager une nouvelle technologie pratique dans l'ensemble de l'Union européenne.

To what extent will the results and lessons of the project be actively disseminated after the end of the project to those persons and/or organisations that could best make use of them (please identify these persons/organisations)?

Pour les actions de dissémination réalisée après le projet, il y aura le maintien du site internet pendant 5 ans minimum.

Par ailleurs, les résultats du projet seront diffusés à travers plusieurs moyens et réseaux qui sont habituellement utilisés par le Département. Le but est de pouvoir diffuser les résultats le plus efficacement et le plus largement possible à toutes les échelles territoriales pour que d'autres collectivités ou organismes puissent reproduire les actions.

Au niveau local, les projets et le Vade Mecum seront présentés à la Région Île-de-France, qui a les compétences pour agir dans les lycées, et à d'autres partenaires locaux comme les communes et les intercommunalités afin de pouvoir aussi reproduire des projets dans les écoles et agir sur les comportements des plus jeunes le plus tôt possible. Cela sera aussi présenté aux instances de gouvernance du Grand-Paris pour que les collèges, lycées et écoles de ce futur territoire soient concernés également par la diffusion des résultats

A l'échelle nationale, le projet LIFE Recycling@School sera présenté à l'Assemblée des Départements de France (ADF) à la commission « Culture, éducation, jeunesse, sport » ainsi qu'à plusieurs ministères comme le Ministère de l'Education Nationale et le Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie. Cela permettra ainsi de proposer à l'ensemble du territoire français de profiter de la méthode mise en œuvre et de l'appliquer dans un grand nombre de départements, ce qui ne devrait pas être difficile car les contraintes seront quasiment les mêmes. Par ailleurs, la mise en œuvre de la méthodologie sera plus simple dans d'autres territoires si le nombre d'établissements est plus réduit, ce qui implique moins d'élèves à sensibiliser et d'agents à former. La reproductivité du projet s'en trouvera facilitée. Une volonté d'appliquer les actions au niveau national facilitera notamment la mise en œuvre dans les écoles et les lycées.

Pour ce qui est de la répliquabilité au niveau de l'Union Européenne, l'action européenne des Départements sera un vecteur pour nouer des partenariats avec les régions capitales et autres métropoles européennes afin de leur présenter le projet pour une adoption sur leur territoire. La méthode peut être appliquée dans tous les territoires européens qui le souhaitent.

Enfin, le Département ayant noué des partenariats avec des pays en Méditerranée, en Afrique et en Asie, de nouveaux projets de coopération internationale sur les thèmes des déchets et du gaspillage alimentaire pourront être établis, comme au Vietnam par exemple où la question du gaspillage alimentaire sera inscrite comme un thème central de la coopération.



LIFE16 ENV/FR/000460

TECHNICAL APPLICATION FORMS

**Part C – detailed technical description of the
proposed actions**

LIST OF ALL PROPOSED ACTIONS

A. Preparatory actions (if needed)

- A1 Analyse ergonomique d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets réalisée dans 6 sites de référence

B. Implementation actions (obligatory)

- B1 Sensibilisation de la communauté éducative, des agents techniques territoriaux des établissements scolaires (ATTEE) et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif
- B2 Formation des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) au gaspillage alimentaire
- B3 Redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self
- B4 Mise en place d'une plateforme de compostage pédagogique
- B5 Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens
- B6 Mise en oeuvre d'un tri et d'une collecte séparative
- B7 Intégration du digital au projet LIFE Recycling@School
- B8 Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets
- B9 Conception d'une table de tri connectée

C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)

- C1 Suivi de l'impact environnemental
- C2 Suivi de l'impact socio-économique
- C3 Formulaire des indicateurs de performance environnemental

D. Public awareness and dissemination of results (obligatory)

- D1 Communication et diffusion au grand public
- D2 Communication institutionnelle et mise en réseau

E. Project management (obligatory)

- E1 Management du projet
- E2 After LIFE plan
- E3 Audit final

DETAILS OF PROPOSED ACTIONS

C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)

ACTION A.1: Analyse ergonomique d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets réalisée dans 6 sites de référence

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Réalisation de diagnostics ergonomiques sur 6 sites de référence. Ils seront réalisés sur la base d'entretiens avec l'encadrement du collège et les agents chargés de la mise en œuvre et d'observations pendant le service de restauration. Une grille d'analyse avec les regards croisés de chaque expertise sera élaborée avec les différents acteurs clés du projet. Elle sera composée de données telles que le taux de réduction de déchets, les délais de mise en œuvre, les coûts, les acteurs mobilisés pour la réussite du projet, la description de l'organisation mise en place etc. Les diagnostics ergonomiques porteront sur les dimensions techniques, organisationnelles et spatiales de mise en œuvre des actions : équipements, aménagement du self et de la cuisine, répartition des tâches, formation des agents... Ces analyses seront capitalisées et partagées avec l'ensemble des bénéficiaires chargés de déployer les actions sur les collèges départementaux de la Seine-Saint-Denis. Le retour d'expérience sera nourri par le groupe de travail « Gestion et prévention des bio déchets » de la Région Ile-de-France, l'association nationale Adecape des ergonomes internes et les professionnels du Département de la Seine-Saint-Denis.

Raisons de la nécessité de l'action :

L'analyse ergonomique globale des freins et des facteurs de réussite sur des situations concrètes en restauration est une condition pour un déploiement pérenne et efficace sur les collèges du Département de la Seine-Saint-Denis. Des analyses ergonomiques sur les premiers retours d'expérience ont montré des difficultés (cf. annexe "Synthèse Retours d'expériences des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets sans l'analyse ergonomique") : contraintes délétères pour les conditions de travail, équipements non fonctionnels, difficultés d'entretien pour les agents ; problèmes de flux, engorgement, cheminement accessible pour le besoins des usagers pas systématiquement pris en compte etc...

Il paraît essentiel au Département de la Seine-Saint-Denis de prendre en compte les conditions de travail des agents de restauration, pour assurer l'efficacité de ces actions sur le long terme. Les raisons de ce choix innovant du Département de la Seine-Saint-Denis, d'intégrer l'ergonomie à son projet LIFE Recycling@School, sont détaillées en annexe "Justifications ergonomiques pour LIFE Recycling@School".

Contraintes et risques :

- Le risque serait de réduire le temps d'analyse de ces retours d'expérience et d'appropriation par l'ensemble des acteurs au profit d'un lancement d'actions.
- La limite de la transposition d'actions issues de retours d'expériences dans le contexte des collèges du Département de la Seine-Saint-Denis.

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre :

Ces analyses ergonomiques sur sites de référence seront réalisées par le Pôle Ergonomie du Département de la Seine-Saint-Denis, en collaboration avec les équipes de la Direction de l'éducation et de la jeunesse du Département de la Seine-Saint-Denis et l'ensemble des partenaires.

Résultats attendus

- Capitalisation sous forme d'un livrable qui restitue les diagnostics ergonomiques sur les sites de références et synthétise les freins et les leviers par typologie d'action de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des déchets.
- Partage par l'ensemble des bénéficiaires associés et agents de la DEJ des critères de faisabilités pour la mise en œuvre d'actions.
- Enrichissement du Guide piloté par la Région Ile-de-France, pour la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets en restauration scolaire : éléments techniques et méthodologiques permettant d'intégrer la prise en compte des conditions de travail des agents chargés de la mise en œuvre des actions.

Indicateurs de progrès :

- Prise en compte de la capitalisation pour un réajustement des actions en vue de leur pérennisation au sein des collèges du Département de la Seine-Saint-Denis,
- Nombre de préconisations issues de la capitalisation qui ont pu être appliquées dans les actions par site en intégrant l'efficacité, l'amélioration de conditions de travail et la qualité d'usage des convives,

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 13 024 € :

- Personnel : 6324 €

Emploi d'un ergonome (personnel permanent) : Elaboration de la grille d'analyse (1j) + Analyse pour chaque site (visite, dépouillement et analyse : 4,5jx6 = 27 jours) + Echanges entre membres (2j) + Elaboration du livrable (4j) = 34j.

Taux journalier fourni par le Pôle Personnel et Relations Sociales du Département (idem pour toutes les actions).

Les jours donnés incluent la participations aux différents groupes de travail (idem pour toutes les actions).

- Assistance externe : 6 700 €

Construction opérationnelle du projet avant phase de diagnostic : 2 500 €HT

Visites de site de référence avec les acteurs du projet : 4 200 €HT

Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

A1's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
capitalisation des diagnostics ergonomiques réalisés sur des sites de référence	12/2017

A1's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
partage de la capitalisation avec l'ensemble des acteurs du projet	08/2018

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.1: Sensibilisation de la communauté éducative, des agents techniques territoriaux des établissements scolaires (ATTEE) et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Nom de l'action :

Sensibilisation de la Direction du collège, de l'équipe pédagogique, des élèves et des Adjoints Techniques Territoriaux des Etablissements d'Enseignement (ATTEE) à la réduction du gaspillage alimentaire, la réduction des bio déchets et leur valorisation.

Description :

Après une mise en concurrence, 3 associations spécialisées dans le domaine de la protection de l'environnement (développement durable, recyclage des déchets) sont désignées par le Département.

Les associations qui interviennent ont pour mission de sensibiliser les publics avec lesquels elles travaillent.

Le Département attribue un périmètre géographique à chaque association.

Cette sensibilisation se déroule sur 5 jours la première année, puis 1 jour par an durant 4 ans.

La première année est rythmée par deux étapes.

La première étape de déploiement du projet s'articule, en deux temps :

Un premier temps est consacré à l'état des lieux :

Chaque association détermine de manière indépendante, le contenu des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire, qui seront mis en place. Ces ateliers s'appuient sur la connaissance des habitudes alimentaires des convives, de l'éducation au goût et la promotion du fonctionnement de la restauration scolaire ainsi que du métier de cuisinier.

Un second temps, concerne la mise en place des ateliers.

Une « fête des éco-délégués » est organisée annuellement par le Département, dans le but de développer les relations entre les éco-collèges, par l'intermédiaire des éco-délégués.

Un cabinet d'étude est mandaté par le Conseil Départemental afin de réaliser un bilan des actions de chaque association sur leur secteur propre et de comparer leurs impacts en terme de sensibilisation. Cette action mise en place progressivement et étendue à l'ensemble des collèges du département.

A chaque rentrée scolaire, les nouveaux collèges qui intègrent le projet seront sensibilisés sur 5 jours et les anciens bénéficieront d'une journée de sensibilisation afin de continuer à réduire le gaspillage alimentaire et les biodéchets et favoriser leur valorisation. La mise en oeuvre de cette action se fera en parallèle avec la formation spécifique des ATTEE (cf fiche action B2). La montée en charge s'effectuera de la manière suivante :

- 30 collèges en janvier 2018,

- 25 collèges en septembre à la rentrée scolaire de 2018,
- 25 collèges à la rentrée scolaire de 2019,
- 25 collèges à la rentrée scolaire 2020,
- 20 collèges à la rentrée scolaire 2021

Raisons de la nécessité de l'action :

La sensibilisation permet une prise de conscience du public visé, quant à l'importance de diminuer le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

Les ateliers mis en place permettent d'impliquer les collégiens, la Direction du collège, le personnel éducatif et les ATTEE dans une démarche environnementale.

Contraintes et risques :

Le coût du projet, l'homogénéité des bénéficiaires (communauté éducative, des ATTEE et des élèves), la réglementation (nouvelles normes) et les moyens techniques (faire appel à une association) sont des contraintes d'ores et déjà envisagées.

Un changement de Direction ou des enseignants pilotes, au sein de l'établissement, peut ralentir ou diminuer l'impact des associations, sur l'ensemble du projet.

La résistance au changement est un facteur à ne pas négliger. Celle-ci peut entraîner une non-adhésion des bénéficiaires, au projet.

Responsable de la mise en œuvre :

Les associations choisies par le Département sont responsables de la mise en œuvre des trois grands axes de l'action de sensibilisation.

Résultats attendus :

100% des collèges couverts par les actions de sensibilisation

Indicateurs de progrès :

Nombre de personnes sensibilisées (élèves, direction du collège, équipes pédagogiques et ATTEE).

Nombre de collèges couverts par les actions de sensibilisation (première étape et deuxième étape).

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total de l'action est estimé à 905 700 € :**

- Personnel : 42 100 €

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action en relation avec les prestataires (100j)

Chef de service adjoint (DEJ) : assistance technique au chef de projet (50j)

Technicien restauration (DEJ) : assistance technique au chef de projet (50j)

Chargé de suivi de la communication (Pôle communication de la DEJ) : coordination des actions de communication (25j)

Maquettiste (Pôle communication de la DEJ) : Réalisation des consommables de communication (support pédagogiques, panneaux affiches : 25j)

- Assistance externe : 853 200 €HT

Il est prévu 5 jours de sensibilisation initiale pour chacun des 125 collèges, soit 625 jours en tout avec un coût unitaire de 630 €HT (le budget prend en compte l'élargissement progressif du périmètre d'action). Total : 393 750 €HT

Chaque année les collèges déjà sensibilisés bénéficieront d'une nouvelle journée de sensibilisation soit 265 jours (30 en n+1, 55 en n+2, 80 en n+3 et 105 en n+4) avec un coût unitaire de 630€HT. Total : 170 100€HT

Chaque année, la formation des éco-délégués concerne 30 collèges qui se cumulent d'année en année (même progression) soit 395 jours avec un coût unitaire de 630€HT. Total : 248 850 €HT

Chaque année, organisation d'un rassemblement des éco-délégués sensibilisés, coût estimé à 8 100 €HT.

Total : 40 500 €HT

- Consommable : 10 400 €HT

Réalisation et impression de panneaux sur le tri alimentaire : 6 400 €HT

Réalisation et impression d'un support pédagogique pour les élèves : 3 200 €HT

Frais d'impression d'affiches : 800 €HT

Estimations réalisées à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

B1's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
30 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	06/2018
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	06/2021
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	06/2019
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	06/2020
20 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	06/2022

B1's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Restitution des dossiers	06/2020
Restitution des dossiers	06/2018
Restitution des dossiers	06/2019
Restitution des dossiers	06/2021
Restitution des dossiers	06/2022

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.2: Formation des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) au gaspillage alimentaire

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Les formateurs internes du Département forment les ATTEE à la réduction du gaspillage alimentaire, au tri sélectif et aux techniques de communication. Ces formateurs internes (entre 10 et 12 personnes) bénéficient au préalable d'une formation dispensée par l'organisme de référence des collectivités, le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT). Par la suite ces formateurs mettront en place une formation destinée aux ATTEE sur 6 jours, de la manière suivante :

- Une première journée aborde les aspects théoriques (année 1). Cette première journée est divisée en 2 volets, le premier volet est réservé au chef de cuisine. Il aborde les différents postes de gaspillage, de la préparation des commandes, au « retour du plateau », en passant par la gestion des stocks. Le deuxième volet est réservé aux agents polyvalents intervenant en restauration. Il porte sur la sensibilisation au tri sélectif et à la communication qui l'accompagne.
- Une deuxième journée de formation In situ (année 1). Les connaissances théoriques sont mises en pratique sur le site. A la suite d'un débriefing, le formateur et les agents décident de l'orientation des prochains jours de formation.
- 1 journée de formation In situ (années 2, 3, 4, 5).

Une communication spécifique est mise en place.

L'action sera mise en oeuvre en parallèle avec les actions de sensibilisation de la communauté éducative (cf fiche action B1), de redistribution (cf fiche action B3). Un lien sera fait avec les actions d'intervention de la démarche ergonomique (cf fiche action B8) et la conception d'une table de tri cf fiche action B9). Elle se déroulera tout au long du projet et concernera les 125 collèges à la fin du projet. Les nouveaux collèges impactés viendront s'ajouter aux précédents où l'action a déjà été mise en place. Plus particulièrement, cela s'effectuera de la manière suivante :

- 30 collèges en janvier 2018,
- 25 collèges en septembre à la rentrée scolaire de 2018,
- 25 collèges à la rentrée scolaire de 2019,
- 25 collèges à la rentrée scolaire 2020,
- 20 collèges à la rentrée scolaire 2021

Raisons de la nécessité de l'action :

La réduction du gaspillage alimentaire commence par une gestion optimale des commandes, des stocks et de la production. Lors du service, les ATTEE sont au contact direct des convives ; ils jouent un rôle éducatif au quotidien.

Contraintes et risques :

Le coût du projet, la disponibilité des agents, la réglementation (HACCP[1], GEMRCN[2]...) et les moyens techniques (salle de formation, supports...) sont des contraintes d'ores et déjà envisagées. La résistance au changement est un facteur à ne pas négliger. Celle-ci peut entraîner une non-adhésion des bénéficiaires, au projet.

Responsable pour la mise en œuvre :

Le Département constitue un réseau de formateurs. Ces derniers sont formés aux principes pédagogiques par le CNFPT afin de déployer la formation.

Résultats attendus :

100 % des ATTEE, qui interviennent en restauration, formés à la réduction du gaspillage alimentaire.

Indicateurs de progrès :

- 1/ Les Agents Techniques Territoriaux des Etablissements Educatifs développent un comportement responsable et une communication adaptée qui impactent directement sur la diminution du gaspillage alimentaire.
- 2/ Diminution de la quantité de déchets organiques.

[1] Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

[2] GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 119 800 € :

- Personnel : 110 700 €

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action en relation avec le CNFPT(100j)

Référent sécurité alimentaire (DEJ) : assistance technique au chef de projet (50j)

Formateurs internes (DEJ) : Formation des ATTEE à raison de 6 jours pour chacun des 125 collègues (750j)

Chef du projet communication : coordination des actions de communication (13j)

Chargé de suivi de la communication (Pôle communication de la DEJ) : assistance au chef de projet

communication (12j)

Maquettiste (Pôle communication de la DEJ) : Réalisation des consommables de communication (support d'information et affiches : 25j)

- Assistance externe 4 800 €HT

Formation des formateurs de 10 jours réalisée par le CNFPT (organisme compétent pour les formations territoriales) à destination du personnel de la DEJ, coût journalier de 480 €HT. Total : 4 800 €HT

Estimation réalisée à partir des précédentes formations commanditées au CNFPT par le Département de la Seine-Saint-Denis.

- Consommables : 4 300 €HT

Equipement d'événementiels (rétroprojecteur et mobilier de location). 1 500 €HT

Impression des affiches de sensibilisation : 400 €HT

Impression d'un support d'information : 2 400 €HT

B2's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Rapport final	10/2022

B2's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Quatrième session de formation (25 collèges)	03/2021
Cinquième session de formation (20 collèges)	03/2022
Troisième session de formation (25 collèges)	03/2020
Première session de formation (30collèges)	06/2018
Deuxième session de formation (25 collèges)	03/2019

A. Preparatory actions (if needed)

ACTION B.3: Redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Les cuisines de production qui possèdent une cellule de refroidissement redistribuent le lendemain, les repas non-présentés aux convives. Les cuisines de production qui ne possèdent pas de cellule de refroidissement, seront équipées. L'achat d'une cellule de refroidissement s'accompagne d'une formation dispensée par le fournisseur, au moment de l'installation. Les offices de réchauffage qui ont signé la convention tripartite intitulée « Convention dons alimentaires », redistribuent à des associations caritatives, les barquettes non-ouvertes. Les offices de réchauffage doivent alors s'assurer que les barquettes non-ouvertes ont été conservées en chambre froide à +3°C et que leur date limite de consommation n'est pas dépassée.

La montée charge se fait de la manière suivante :

- 30 collèges en janvier 2018,
- 25 collèges en septembre à la rentrée scolaire de 2018,
- 25 collèges à la rentrée scolaire de 2019,
- 25 collèges à la rentrée scolaire 2020,
- 20 collèges à la rentrée scolaire 2021

Raisons de la nécessité de l'action :

Les collèges peuvent être victime d'une variation inattendue des effectifs des demi-pensionnaires, entraînant une augmentation importante du gaspillage alimentaire. Dans une démarche de réduction des bio-déchets, la redistribution du gaspillage alimentaire a un impact direct.

Contraintes et risques :

Le coût du projet, la modification des habitudes de travail des agents, la réglementation (HACCP) et les moyens techniques (cellule de refroidissement, chambre froide) sont des contraintes d'ores et déjà envisagées. La résistance au changement est un facteur à ne pas négliger. Celle-ci peut entraîner une non-adhésion des bénéficiaires, au projet.

Responsable de la mise en œuvre :

La Direction du collège auquel appartient l'office de réchauffage qui a signé la convention tripartite « Convention dons alimentaires », ou auquel appartient la cuisine de production.

Résultats attendus :

100% des collègues concernés par la redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self

Indicateurs de progrès :

- Nombre de repas servis à nouveau en cuisine de production.
- Nombre d'offices adhérent à la convention tripartite « Convention dons alimentaires ».
- Nombre de collègues impactés par l'action

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 183 810 € :

- Personnel : 27 810 €

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action (50j)

Référent sécurité alimentaire (DEJ) : assistance technique au chef de projet (50j)

Technicien restauration (DEJ) : assistance technique au chef de projet (50j)

Stagiaire (DEJ) : assistance technique au chef de projet (20j)

Technicien (DEJ) : Installation des cellules de refroidissement (30j)

- Assistance externe :

Don alimentaires à des associations : signature d'une convention. Total : gratuit.

- Equipements : 156 000 €HT

Cellules de refroidissement : le coût de l'équipement et de son installation est estimé à 5 200 €HT, 30 cellules seront installées. Total : 156 000 €HT

Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine Saint-Denis.

B3's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Partenaire choisi et convention tripartite rédigée	11/2017
Rapport final	10/2022

B3's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Signature de la convention pour 20 collèges et mise en place des dons	09/2021
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	09/2018
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	09/2019
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	09/2020
Signature de la convention pour les 30 premiers collèges et mise en place des dons	12/2017

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.4: Mise en place d'une plateforme de compostage pédagogique

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Les élèves de certains collèges bénéficieront d'un projet pédagogique, animé par les enseignants, particulièrement de Sciences de la Vie de la Terre, sur la problématique des déchets. Les plateformes de compostage comporteront trois bacs en bois. Elles seront des supports des séances pédagogiques : installées dans les espaces extérieurs des collèges, elles seront remplies des déchets verts issus des espaces verts du site, et de déchets complémentaires (notamment de déchets issus de la restauration, à titre illustratif). Les élèves pourront analyser les différents stades d'évolution des déchets jusqu'au compost organique, en extrayant des trois bacs successifs les matières en décomposition afin de les analyser avec leur enseignant.

Cette action sera mise en place dans les collèges demandeurs à partir du mois d'octobre mais elle sera limitée à deux établissements par année, soit 10 établissements en tout à la fin du projet.

Raisons de la nécessité de l'action :

La maîtrise des déchets de la restauration scolaire nécessitant l'implication forte des élèves, il est important de mettre en place des actions pédagogiques qui permettent que les collégiens expérimentent concrètement, à une échelle plus facilement appréhendable pour eux, le processus de valorisation des déchets organiques.

Contraintes et risques :

L'équipe technique du collège sera mobilisée pour la maintenance des plateformes de compostage, car la manipulation de la totalité des volumes de matières déposées ne peut être assurée par les élèves.

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre :

Le Département, à travers sa gestion des espaces extérieurs des collèges, installera les plateformes, dont il confiera la gestion quotidienne à l'équipe éducative et technique du site.

Résultats attendus :

La sensibilisation de 100 % des élèves du collège équipé au processus du compostage, comme débouché d'une filière de recyclage des déchets.

Indicateurs de progrès :

- Nombre de collèges équipés d'une plateforme de compostage

- Nombre d'établissements et nombre de classes participant au projet pédagogique chaque année scolaire.
- Nombre d'élèves sensibilisés dans le cadre des projets pédagogiques

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 18 015 € :

- Personnel : 6 015 €

Ingénieur chef de bureau (DNPB) : Coordination et suivi de l'action (10j)

Technicien aménagements extérieurs (DNPB) : Installation des plateformes de compostage dans les collèges (25j)

Surveillants de travaux (DNPB - 10j)

- Equipement : 12 000 €HT

Achat de 10 plateformes de compostage pédagogique, coût unitaire 1 200 €HT. Total : 12 000 €HT

Estimation réalisée à partir du coût des équipements similaires déjà acquis par le Département de la Seine-Saint-Denis.

B4's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Installation de plateformes de compostage pédagogique dans 10 établissements	06/2022

B4's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Réponse à une demande d'installation émise par l'établissement à chaque rentrée scolaire	12/2017

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.5: Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Nom de l'action : Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens

Description :

Concernant les sujets d'hygiène alimentaire et/ou de lutte contre le gaspillage, les Etats-Unis ont déjà utilisé cette méthode dans les cantines scolaires avec des résultats probants. Il est proposé d'utiliser cette méthode très novatrice dans le cadre du projet de la Seine-Saint- Denis.

Le choix des personnes peut être orienté en organisant différemment leur environnement, tout en conservant leur liberté de choix. En organisant l'environnement d'une certaine façon, l'enjeu consiste à décider de la façon dont certains choix seront proposés aux convives afin de les inciter à choisir ce qui est le mieux pour eux. Il ne s'agit pas ici de les contraindre en les forçant à choisir ce qui est de facto bon pour eux, mais de les inciter à opter pour le bon choix en rendant ce dernier plus accessible et moins coûteux (coût cognitif) à choisir.

Cette action sera menée en s'appuyant sur l'expertise de prestataires privés et du département de sociologie de l'université Paris 8. Le Département a déjà participé à un Nudghaton notamment sur le sujet du tri sélectif.

Les différentes étapes consisteront donc :

- à réaliser le parcours des aliments depuis leur arrivée jusqu'à leur sortie et à identifier toutes les phases de choix des individus en interaction avec ces aliments.
- Repérer les différents comportements in situ
- Identifier dans des ateliers les biais cognitifs mis en œuvre dans les choix des individus et imaginer des nudge qui permettront de faire évoluer les choix vers des choix plus respectueux de la lutte contre le gaspillage.
- Tester la méthode in situ
- Suivre et vérifier que les changements de comportements opérés participent de la lutte contre le gaspillage.

Pour illustration, il est ainsi possible d'agir en prenant en compte les éventuels biais cognitifs pouvant inciter à un comportement vertueux sur notamment le diamètre des assiettes, la taille des poubelles ou encore les contenants des poubelles, etc.,

Le nombre de collèges concernés sera le suivant :

4 collèges en 2017

8 en 2018

16 en année 3

32 en année 4

64 en année 5

Raisons de la nécessité de l'action :

De nombreux déchets inutiles sont produits à la cantine. C'est un sujet d'étude du nudge comme le montre cet extrait de « **Nudge, la méthode douce** », un livre écrit par l'économiste et prix Nobel R. H. Thaler et le juriste C. R. Sunstein : « *Les plats positionnés au centre des présentoirs seront en moyenne nettement plus consommés. Et si on change les plats disposés au centre, on remarquera toujours ce même écart. Cette méthode n'est pas révolutionnaire, les magasins l'ont comprise depuis longtemps, car ce n'est pas pour rien que les produits de marque sont au centre des étagères. Si les agents (ceux qui font le choix), étaient rationnels, ils ne tiendraient pas compte de cette disposition. Ils prendraient en compte les objectifs (profiter, faire un régime, peu dépenser...) et leurs préférences (salé, coloré, copieux...) pondérés en fonction de leur importance, pour choisir le meilleur plat en fonction de tous ceux qui sont disponibles. Sauf que si c'était le cas, la disposition des plats à la cantine n'y changerait rien.* »

« *Quels que soient les motifs (paresse : tendre le bras plus loin c'est fatigant, empressement : je prends le premier truc qui me passe sous la main, indécision : voir empressement, etc), le résultat est là : le centre du présentoir est consommé plus rapidement. Alors quand on veut que le régime alimentaire soit plus sain, on met les légumes et autres plats plus sains au centre. On ne force personne à manger plus sain, mais le résultat est là : les plats sains sont plus consommés.* »

Or le parcours alimentaire et l'accès à la cantine jusqu'à la sortie fournit de nombreux leviers qui permettent de diminuer au final les déchets.

Contraintes et risques : Nécessite l'adhésion de la direction des collèges et d'avoir un matériel adapté pour la mise en place

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre : la mise en œuvre de l'action sera faite par le Département avec la collaboration des responsables dans les 4 collèges pilotes sélectionnés.

Résultats attendus : Les méthodes nudge sont très puissantes. Nous estimons pouvoir participer à hauteur de 10% sur les indicateurs de lutte contre le gaspillage globaux piloté par la collectivité.

Indicateurs de progrès : Nous proposons de mesurer l'impact de cette action en comparant les indicateurs de gaspillage alimentaire dans un collège qui bénéficiera de l'action avec un collège témoin.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 129 150 € :

- Personnel : 29 150 €

Chef de projet (DEJ) : Suivi et coordination de l'action en lien avec le prestataire (50j)

Chef de service adjoint (DEJ) : Assistance technique au chef de projet (50j)

Stagiaire (DEJ) : Assistance technique au chef de projet (50j)

Chargé du suivi de l'action (DSI) : Mise en oeuvre technique de l'action (50j)

- Assistance externe : 100 000 €HT

Prestataire privé : Travaux dans les cantines scolaires suite aux recommandations effectués par le Chargé du suivi de l'action, recours à un prestataire privé.

n : Travaux menés dans 5 collèges = 20 000 €HT

n+1 : 5 collèges = 20 000 €HT

n+2 : 10 collèges = 30 000 €HT

n+3 : 10 collèges = 30 000 €HT

Total : 100 000 €HT

Estimation réalisée à partir des constatations observées dans les précédentes application de l'approche Nudge en France.

B5's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Rapport final	11/2022
Rapport intermédiaire n°1	05/2018
Rapport intermédiaire n°2	05/2019
Rapport intermédiaire n°3	05/2020
Rapport intermédiaire n°4	05/2021

B5's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Analyse et travaux dans 4 collèges	12/2017
Analyse et travaux dans 4 collèges	12/2018
Analyse et travaux dans 8 collèges	12/2019
Analyse et travaux dans 16 collèges	12/2020
Analyse et travaux dans 32 collèges	12/2021

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.6: Mise en oeuvre d'un tri et d'une collecte séparative

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Nom de l'action : Tri et collecte des déchets dans les restaurants scolaires.

Description : Cette action concernera l'ensemble des 125 collèges. Au préalable, un diagnostic sera fait sur chaque collège pour proportionner le nombre de bacs de collecte au volume des différents flux de déchets. Il sera réalisé en partenariat avec un organisme spécialisé en lien et en concertation avec les actions de diagnostic prévues au titre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (cf fiche action B1 sur la sensibilisation) et du fonctionnement de la restauration scolaire (cf fiche action B.3 sur l'intégration de la démarche ergonomique) ainsi qu'avec les 4 Etablissements Publics Territoriaux (EPT) compétents pour la collecte.

Des tables de tri seront installées dans les restaurants scolaires (cf fiche action B.3 conception et fabrication d'une table de tri) afin de permettre aux élèves, à la communauté éducative et aux Agents Techniques Territoriaux des Etablissements d'Enseignement d'effectuer eux-mêmes le tri sélectif des déchets dans les restaurants scolaires des collèges. Le but est de séparer les emballages dans les cuisines de production ou les barquettes alimentaires dans les offices de réchauffages, les biodéchets et les ordures ménagères résiduelles (OMR). Ce tri se fera continuellement après la mise en œuvre du projet (cf formulaire B6 sur la pérennité des actions après la fin du projet).

Une fois l'établissement doté des bacs de collecte et des dispositifs de tri, le fonctionnement quotidien des restaurants scolaires intégrera les étapes supplémentaires suivantes :

1. En fin de repas, les élèves débarrasseront leur plateau en triant les déchets en sortie, sur une table de tri sous la surveillance d'un ATTEE qui veillera au bon respect des consignes.
2. Les ATTEE mettront ensuite les sacs de déchets dans 3 bacs différents : un pour les déchets organiques (biodéchets), un pour les emballages dans les cuisines de production ou les barquettes alimentaires dans les offices de réchauffage, un pour les Ordures Ménagères Résiduelles (OMR).
3. Les produits présentés mais non servis et ne pouvant pas faire l'objet de dons alimentaires (cf fiche action B3 relative à la redistribution) seront également disposés dans les bacs de collecte de biodéchets par les ATTEE.

Une fois les déchets correctement triés, ceux-ci seront collectés séparément. L'objectif étant que les emballages soient recyclés et que les biodéchets soient valorisés par méthanisation afin de produire du biogaz ou du compost.

Des comptes rendus synthétiques contenant les principaux résultats seront produits à la fin de chaque année scolaire.

L'action sera mise en oeuvre en parallèle avec les actions de l'intégration de la démarche ergonomique (cf fiche action B8) et de la conception de la table de tri (cf fiche action B9). Elle se déroulera tout au long du projet. Elle concernera les 125 collèges à la fin du projet. Une coordination importante sera également faite entre cette action et les actions de sensibilisation (cf fiche action B1) et de formation des ATTEE (cf fiche action B2). Les nouveaux collèges impactés viendront s'ajouter aux précédents où l'action a déjà été mise en place. Plus particulièrement, cela s'effectuera de la manière suivante :

- 30 collèges en janvier 2018,

- 25 collèges en septembre à la rentrée scolaire de 2018,
- 25 collèges à la rentrée scolaire de 2019,
- 25 collèges à la rentrée scolaire 2020,
- 20 collèges à la rentrée scolaire 2021

Raisons de la nécessité de l'action :

Cette action va permettre de valoriser les déchets par le recyclage ou par la méthanisation. Pour atteindre un taux important de valorisation, il est en effet nécessaire que les déchets soient bien triés en amont. L'impact environnemental sera également réduit de manière importante. La finalité est d'aller plus loin que ce que la réglementation positive impose en triant et en valorisant les déchets pour l'ensemble des restaurants scolaires.

Contraintes et risques :

L'intégration de nouvelles tâches dans le quotidien (cf fiche B8 sur la démarche ergonomique) n'est pas sans contraintes et nécessite un accompagnement préalable important des personnels concernés en ce qui concerne la mise en œuvre du tri et de la collecte des déchets et des biodéchets. Le passage des sous-produits d'animaux vers une catégorie plus contraignante ce qui entraînera une contrainte supplémentaire pour leur élimination. Le risque d'erreur de tri est également non négligeable.

Bénéficiaire responsable pour la mise en œuvre :

Les organismes de collecte déjà en place seront chargés de ramasser les ordures ménagères résiduelles et les emballages. Le prestataire privé retenu par le Département assurera la collecte des biodéchets, à une fréquence permettant d'éviter le classement des sous produits animaux dans une catégorie réglementaire plus contraignante

Résultats attendus :

- Un taux de collecte de 95% du gisement global des déchets
- Un taux de valorisation de 70% du gisement des biodéchets et des emballages

Indicateurs de progrès :

Taux de satisfaction des agents

Nombre de collèges ayant mis en œuvre le tri sélectif

Pourcentage des bacs collectés et valorisés sur l'ensemble des bacs

Pourcentage de collèges ayant mis en place une filière de collecte séparée des biodéchets

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total est estimé à 934 650 €**

- Personnel : 75 650 € : Chef de projet (200j), chef de service adjoint (50j), Technicien restauration (100j), Référent sécurité alimentaire (100j) Stagiaire (30j).

- Assistance externe : 859 000 € (1. 2. et 3.)

Prise en compte de l'intégration progressive des collèges et des offices au projet.

Mise à disposition des bacs dans les collèges : gratuit (compétence municipale).

1. Collecte des déchets : Emballages ménagers : gratuit (compétence des syndicats de collecte).

2. Bio-déchets : Recours à un prestataire privé avec facturation à la tonne, coût unitaire de 300 €HT. Baisse du tonnage au fur et à mesure de l'avancement du projet.

n : hypothèse de départ à 179g de déchet par collégien, soit 6,5t par établissement et 195t pour 30 établissements (Moyenne nationale par assiette de collégiens constatée par le Ministère de l'agriculture - calculs établis avec 285DP par collège sur 129 jours de cantine) = 58 500€

n+1 : idem soit 357,5t pour 55 établissement = 107 250 €HT

n+2 : hypothèse de départ à 100g de déchet par collégien pour les établissement déjà intégrés (soit 3,8t par établissement et 209t en tout), hypothèse précédente pour 25 nouveaux (162,5t), tonnage total 371,5t = 111 450 €HT

n+3 : idem pour les 80 collèges (304t) et pour les 25 nouveaux (162,5), tonnage total 466,5t = 139 950 €HT

n+4 : hypothèse de départ à 50g pour les 105 établissements intégrés (soit 1,9t par établissement et 199,5t en tout) et à 179g pour les 20 nouveaux (130t), tonnage total 329,5t = 98 850 €HT

Total pour les bio-déchets : 516 000 € HT

3.Barquettes : Recours à un prestataire privé, intégration progressive des offices de réchauffage avec un coût unitaire par office à 1 750 €HT

n : nombres d'office 11/68 = 19 250 €HT

n+1 : 25/68 = 43 750 €HT

n+2 : 39/68 = 68 250 €HT

n+3 : 53/68 = 92 750 €HT

n+4 : 68/68 = 119 000 €HT

Total : 343 000 €HT

B6's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°1	08/2018
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°2	08/2019
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°3	08/2020
Rapport final	10/2022
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°4	08/2021

B6's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	09/2019
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 30 collèges	01/2018
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	09/2018
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	09/2021
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 20 collèges	09/2020

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.7: Intégration du digital au projet LIFE Recycling@School

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Nom de l'action : Intégration du digital au projet LIFE Recycling@School

Description :

Conception, mise en œuvre et exploitation d'un jeu pédagogique de type application numérique (serious games) à destination des collégiens sur le thème des bonnes pratiques alimentaires et de la lutte contre le gaspillage des déchets alimentaires.

Conception, mise en œuvre et exploitation d'une plateforme numérique de valorisation des surplus alimentaires à destination des associations caritatives locales.

Raisons de la nécessité de l'action :

Il s'agit d'une part d'utiliser les outils NTIC pour un public jeune, digital native, sensible et familier de ces usages numériques ludiques afin de contribuer aux objectifs de sensibilisation, de prévention, d'information et d'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet outil permettra en intégrant des variables de type challenge, défi, etc. de contribuer à l'appropriation par les collégiens des bonnes pratiques alimentaires et de tri sélectif et de lutte contre le gaspillage. La conscience du gaspillage alimentaire doit prendre sens pour des collégiens et un jeu pédagogique est un levier fort de participation, d'engagement et de motivation sur ce sujet.

Il s'agit d'autre part, d'utiliser les NTIC pour avoir une approche collaborative et ouverte concernant les surplus alimentaires afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire. Cette plateforme permettra de mobiliser les collégiens et de mettre en synergie les problématiques de lutte contre le gaspillage et les besoins alimentaires du territoire. La plateforme permettra de conduire un travail conjoint entre le Département et les associations caritatives notamment optimal. Cette plateforme jouera également un rôle de prise de conscience élevée chez les collégiens et l'ensemble des parties prenantes engagées dans ce projet car elle permettra concrètement de réaliser la valeur ajoutée pour tous les séquano-dyonisiens de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contraintes et risques :

De manière générale, l'ergonomie des solutions et leur simplicité d'utilisation sont des facteurs clés de succès. Ces solutions extrêmement mobiles nécessiteront un système informatique efficace pour la collectivité et une attention très importante sur les flux de données, les problématiques relatives aux libertés informatiques, le réseau, la sécurité du réseau et d'accès à internet.

Globalement, il sera nécessaire pour la collectivité de maîtriser des compétences étude et ingénierie logicielle de haut niveau, développements en mode projet, connexion au réseau des capteurs de données, conception

d'une base de données permettant la consolidation et la mise en forme de tableaux de bord, de statistiques, maîtrise technique du développement d'applications, etc.

L'accompagnement pédagogique sur le « serious game » notamment à destination des collégiens est un volet à ne pas négliger.

La simplicité d'utilisation de l'application caritative est une condition indispensable à une bonne appropriation. Des compétences fortes en conception et développement de plateforme collaborative et en design seront nécessaires.

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre :

Le Département sera responsable de la conception des 2 outils proposés pour participer à la lutte contre le gaspillage de manière innovante. Le Département devra également apporter son appui au lancement et s'assurer du bon taux de pénétration du jeu et de la plateforme caritative. Les enseignants seront également largement mobilisés notamment sur le volet pédagogique du jeu proposé en partenariat avec le Département autour d'un volet incitatif, de sensibilisation sur le sujet du gaspillage mais également sur les sujets périphériques, des jeux digitaux (y compris les limites et les risques associés de type addiction, maîtrise des temps, etc.)

L'administration du conseil départemental de la Seine-Saint-Denis dans son pilotage des déchets alimentaires et de la diffusion des bonnes pratiques auprès des collégiens.

Le niveau d'engagement des associations caritatives locales qui redistribueront le surplus alimentaire contribuera également à la réussite du projet.

Résultats attendus : La DSI vise un taux de pénétration et de téléchargement du jeu de l'ordre de 80% avec au moins un tiers des collégiens qui jouent sur les temps dédiés par les collèges au jeu, c'est-à-dire, régulièrement. La mise en oeuvre de cette action doit permettre de favoriser le changement des comportements en matière de nutrition, de tri sélectif et de valorisation des déchets et surplus alimentaires. Cela permettra également d'obtenir une participation massive des jeunes générations par le biais du jeu et leur adhésion au projet global.

Indicateurs de progrès : L'utilisation du taux de fréquentation comme indicateur de progrès permettra de mesurer la fréquentation des applications, du nombre de hits.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total pour cette action est estimé à 790 920 € :**

- Personnel : 40 920 €

Chef de projet informatique (DSI) : Coordination et suivi de l'action en relation avec les prestataires privés (220j)

- Assistance externe : 550 000 €HT

Hébergement et maintenance du serious game estimé à 30 000 €HT/an = 150 000 €HT

Conception, mise en oeuvre et exploitation d'une application de valorisation des surplus alimentaires à destination des associations caritatives locales = 200 000 €HT

Hébergement et maintenance de l'application estimé à 40 000 €HT/an = 200 000 €HT

Total : 750 000 €HT

Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

- Equipement: 200 000 €

Recours à un prestataire privé : conception, mise en oeuvre et exploitation d'un serious game = 200 000 €HT

B7's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Dossier de consultation des entreprises	02/2018
Livraison en test, qualification et production de l'Apps de type serious games accessible depuis un terminal de type tablette et smartphone par environ 70 000 collégiens (iOS / Android)	06/2018
Deux études de cadrage (et/ou sprint créatif) et prototypage des trois solutions	10/2017
Livraison en test, qualification et production de l'Apps sur la valorisation caritative des surplus alimentaire	06/2018
Lancement des outils	10/2018

B7's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
étapes de co-construction avec les collégiens et qui seront en soi des étapes de sensibilisation	06/2018
Un évènement numérique et présentiel à 6 mois pour faire un bilan et présenter les résultats de ces outils aux parties prenantes.	05/2019
Les 2 lancements des outils : mise en production du jeu et lancement de la plateforme	10/2018

A. Preparatory actions (if needed)

ACTION B.8: Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Nom de l'action :

Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets à l'ensemble des collèges pour une performance globale : efficacité des actions, prise en compte des conditions de travail et qualité d'accueil

Description :

Pour chaque collège, les ergonomes réaliseront des études de faisabilité de déploiement des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets.

Réalisation de diagnostics centrés sur l'analyse des éléments organisationnels, spatiaux et techniques impactant directement la mise en œuvre des actions, sur la base d'observations du travail et d'entretiens. Les diagnostics serviront ainsi de base à l'élaboration de plans d'actions permettant d'anticiper la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets selon la méthodologie décrite dans l'annexe « Méthodologie diagnostic ergonomique ».

La capitalisation issue de l'analyse croisée des sites de référence, permettra de mettre en lien le contenu de chaque diagnostic avec les points de vigilance et les facteurs de réussite identifiés sur des sites de restauration scolaire ayant déjà mis en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets

Raisons de la nécessité de l'action:

C'est un axe innovant du projet LIFE Recycling@School, une vision intégratrice de l'ensemble des déterminants : l'efficacité de l'action et la qualité d'accueil des convives et l'amélioration des conditions de travail des agents.

L'accompagnement ergonomique sur les conditions de mise en œuvre des actions de chaque collège est un facteur d'efficience et de pérennisation. On optimisera ainsi, collège par collège, l'efficacité des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets par une mise en œuvre de moyens adaptés à ses spécificités, en opposition à un déploiement uniforme et descendant, dont on a constaté l'inadaptation et parfois l'échec.

La spécificité de la démarche ergonomique réside dans la conduite de projet participative sur la base du travail réel. Elle est garante de la faisabilité et permet la prise en compte du travail des agents de restauration.

Contraintes et risques :

Risque lié à un défaut de coordination des partenaires internes du CD93 et des partenaires associés pour mobiliser et adapter les moyens nécessaires à la réussite des actions.

Risque lié au manque d'implication de l'encadrement du collège et de participation des agents chargés de la restauration. Leur participation au diagnostic puis à la construction des conditions de mise en œuvre des actions est une condition de réussite.

Risque de non intégration des actions dans les projets départementaux. L'articulation entre les actions proposées et la programmation des travaux (Plan Ambition Collège 2015-2020) et le lien avec des projets de ressources humaines.

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre :

Concilio ergonomie, en collaboration avec Pôle Ergonomie du CD93, les équipes de la Direction de l'éducation et de la jeunesse du 93 et l'ensemble des bénéficiaires associés.

Résultats attendus

Un rapport sur les conclusions du diagnostic, accompagné de préconisations d'actions sera restitué à chaque collège.

La mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets au niveau de chaque établissement vise une approche globale de la performance des actions plutôt que le seul bilan comptable du gaspillage alimentaire évité et des déchets valorisés, des équipements acquis, des aménagements réalisés. En effet, toutes les aides techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets ne valent que par leur efficacité et qualité d'usage, au quotidien, tant du point de vue de la santé physique que de la motivation et la conviction de tous les acteurs. La performance globale prend en compte les enjeux de performance environnementale, sociale et économique.

La faisabilité de mise en œuvre des actions : la mobilisation de l'ensemble des conditions techniques organisationnelles et spatiales nécessaires à l'efficacité de l'action

Une implication des personnels chargés de la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets, et leur pérennisation dans le temps .

La prévention d'effets négatifs des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets sur la santé physique (Troubles musculosquelettiques, mal de dos...) et psychosociale (tensions, irritations, violences ...) des agents chargés de leur mise en œuvre ;

L'amélioration du confort d'usage

L'appropriation, au sein de chaque établissement, des enjeux de prévention durable des risques professionnels, dans la conception et la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets

Indicateurs de progrès :

Construction d'indicateurs de l'amélioration des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives par collège.

On observera l'impact de la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets sur les facteurs de pénibilité (postures et les déplacements contraignants, ports de charge...), la qualité de service rendu aux convives, la compréhension des enjeux environnementaux par les agents et les convives, le renforcement du collectif, l'enrichissement du travail...

Les observations seront enrichies d'entretiens et d'un questionnaire de satisfaction renseigné par les convives.

Au fur et à mesure du déroulement du projet, il est nécessaire d'établir annuellement un bilan quantitatif et qualitatif des actions mises en œuvre, pour ajuster la mise en œuvre des actions pour l'année suivante.

Ce bilan pourra être réalisé en collaboration avec les directions du pôle stratégie et innovation du CD93. Cette action d'évaluation devrait se poursuivre tout au long du projet dans une démarche d'amélioration continue

Elaboration d'outils de communication dans le cadre d'échanges avec des réseaux professionnels.

Réalisation d'un guide de capitalisation des principes de conception de réfectoires de collèges intégrant les enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets ;

Année N : Septembre 2018 - Septembre 2019

Année N+1 et N+2 : Septembre 2019 - septembre 2021

Année N+3 : Septembre 2021 - décembre 2022***Beneficiary responsible for implementation:***

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total de l'action est estimé à 769 525 € :**

- Personnel : 27 900 €

Ergonome (DBL) : Coordination et suivi de l'action en relation avec le prestataire (150j)

- Assistance externe : 741 625 €

Intégration de la démarche ergonomique, recours à un prestataire privé pour (coordination, diagnostics, plan d'action, accompagnement et retour réflexif), coût unitaire pour une journée d'intervention 850 €HT

n : 30 collèges (241,5j) = 205 275 €HT

n+1 : 25 collèges (142j) = 120 700 €HT

n+2 : 25 collèges (142j) = 120 700 €HT

n+3 : 25 collèges (142j) = 120 700 €HT

n+4 : 20 collèges (142j) = 120 700 €HT

-Accompagnement de mise en oeuvre de 4 collèges par an par un prestataire ergonome (proposition d'accompagnement de mise en oeuvre pour 1 collègue / UT / an de l'année 1 à l'année 5): 40 800 €

B8's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	08/2022
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	08/2019
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	08/2021
Rapport final	10/2022

B8's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
restitution des diagnostics et préconisations	08/2019
restitution des diagnostics et préconisations	08/2021
restitution des diagnostics et préconisations	08/2022

B. Implementation actions (obligatory)

ACTION B.9: Conception d'une table de tri connectée

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description :

Le Pôle Ergonomie du Département conduira ce projet avec l'assistance d'un designer et des représentants de la Direction de l'Education et de la Jeunesse (DEJ). Il va mettre en place un groupe de travail composé d'utilisateurs, d'un cuisiniste, d'un préventeur, d'un technicien, de représentants d'élèves, de gestionnaire des collèges, d'un représentant du service restauration et éducation au goût garant des pratiques requises et d'un chargé de mission déchets.

La démarche de conduite de projet sera la suivante :

- Formalisation des objectifs cibles à atteindre en matière de tri sélectif, de conditions de travail et d'usages par les convives.
- Identification des fonctionnalités issues de l'utilisation d'équipements analogues sur des sites de restauration scolaire ; et de l'analyse ergonomique de l'activité réalisée en amont et en aval du tri.
- Réalisation d'un prototype et mise en test sur un site de restauration collective.
- Elaboration d'un cahier de prescriptions techniques avec plan associé.
- Construction des conditions de protection juridique du prototype.
- Réalisation d'une étude de marché, recherche d'industriel(s) pour la mise en production des équipements.
- Collaboration fournisseur et suivi de production
- Formalisation des modalités d'utilisation au regard des enjeux de la qualité de tri des déchets, des conditions de travail des agents et de la facilité d'usage
- Production à grande échelle du modèle et suivi de l'installation dans les collèges.

D'autre part, la table de tri sera connectée. Les poids des différents sacs seront mesurés constamment et le poids total du sac ainsi que celui du dernier plateau seront affichés en temps réel sur un écran LCD au-dessus de chaque table. Les élèves visualiseront ainsi directement le grammage des déchets de leurs plateaux, d'autre part les données par élève et par collège seront également renvoyées automatiquement vers le serious game décrit dans l'action B7. D'autre part, nous ferons également remonter les données directement sur le Géoportail93 du Département, une base de données centralisée. Cela nous permettrait d'obtenir une carte avec les 125 collèges et leurs statistiques pour chaque type de déchet. Ces mesures seraient mise à jour en début d'après-midi. Cela impliquerait que les tables de tri puissent être connectées à internet, via câble réseau ou WiFi. Cela permettra une visualisation déportée des données sur Géoportail93 en mode carto (dernières valeurs), mais aussi en mode stats avec historisation des mesures chaque jour (graph d'évolutions, moyennes, totaux)

Cette connexion de la table de tri est donc doublement bénéfique dans la mesure où elle constitue à la fois un élément de consolidation de nos actions de sensibilisation et où elle permet une évaluation précise des progrès en matière de gaspillage alimentaire, en nous fournissant quotidiennement le tonnage des différents types de déchets produits sur les 125 sites.

La connexion de la table de tri se fera de la manière suivante : un ingénieur du Département sera tout d'abord chargé en lien avec le pôle ergonomie de concevoir le prototype. Des capteurs électroniques de pesée seront placés en dessous de chaque sac et renverront les données vers un microcontrôleur qui les synthétisera directement sur l'écran LCD (poids total, poids du dernier plateau) et, via une liaison série USB enverra ces informations vers le serious game destiné aux collégiens. Le surcoût induit par l'intégration de ce système de pesée électronique est estimé à 500 €HT/table. Déploiement à partir de janvier 2018

Raisons de la nécessité de l'action :

Vision intégratrice de l'ensemble des cibles : environnementale (eco-responsable), économique, sanitaire, fonctionnelle, qualité d'usage. L'atteinte de ces cibles sera instruite à chaque phase du projet de l'identification des besoins à l'évaluation du prototype en situation.

Les analyses du Pôle Ergonomie du Département de la Seine-Saint-Denis ont montré l'absence, sur le marché professionnel, d'équipements de tri de déchets adaptés à l'activité des agents et à l'usage des convives.

- Une augmentation des contraintes pouvant générer une détérioration de la santé des agents : l'augmentation des déplacements avec ports de charges, de postures délétères (penchées, en torsion, accroupies...) et de gestes répétitifs effectués en force, du rythme et de la charge globale de travail etc.
- Une inadaptation aux besoins des convives : Table de tri mal positionnée au sein du réfectoire, non fonctionnelle créant un engorgement et de l'attente pour les convives, une logique de repérage des modules de tri sélectif inadaptée à la perception des élèves.
- Des erreurs de tri, qui rendent invalides le tri et réduisant le pourcentage de déchets valorisables

Contraintes et risques :

Une des contraintes réside dans une bonne estimation du temps nécessaire pour mener à bien la conception d'une table de tri, afin qu'elle puisse être déployée dans le cadre de la mise en œuvre des actions sur les collègues du Département. Risque d'installation de cet équipement sans réflexion sur les modes organisationnels (activité) et d'accompagnement auprès des utilisateurs et convives et dans l'intégration dans l'espace de laverie

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre :

Département de la Seine-Saint-Denis : pôle ergonomie en collaboration avec un Designer et la direction des systèmes d'information.

Résultats attendus :

La conception d'un prototype dont les caractéristiques techniques répondent aux objectifs cibles suivants :

- Prise en compte des objectifs d'amélioration des conditions de travail des agents utilisateurs (limiter les déplacements avec ports de charges, faciliter la gestion/le nettoyage en cours et fin de service et faciliter les interactions avec les convives).
- Intégration cohérente des modules de tri sélectif des déchets de restauration (compostables, recyclables...) sur les équipements de débarrasage des plateaux ;
- Amélioration du confort d'usage des équipements par les convives : l'accès, l'identification, l'impact sur le flux et attente.
- Optimisation des choix techniques : matériaux, normes d'hygiène, conditions de fabrication, impact environnemental.
- Efficacité : Limitation des erreurs de tri par une conception intuitive, implication des agents et convives dans le tri.
- Connexion : Pesée intégrée et automatique des déchets, renvoi des données vers le serious game.

Indicateurs de progrès :

Réduction de la pénibilité perçue, du nombre de manutentions, des postures délétères, Facilité d'entretien, Autonomie du convive dans la réalisation du tri, Réception quotidienne du grammage des déchets par les capteurs et bon renvoi vers l'écran et le serious game.

Beneficiary responsible for implementation:

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total pour cette action est estimé à 1 110 080 € :**

- Personnel : 27 580 €

Chef de projet (DEJ) : Coordination et suivi de l'action en relation avec les prestataires privés (50j)

Ergonome (DBL) : Relation avec les prestataires pour l'intégration du facteur ergonomique dans la conception des tables de tri (25 j)

Chef de projet informatique (DSI) : Conception de la connexion des tables de tri (5j)

Technicien en charge des installations (DSI) : installation des tables de tri dans les collèges (100j)

- Assistance externe : 20 000 €HT

Elaboration du design des tables de tri: recours à un prestataire privé (10 000 € HT)

Fabrication du prototype (10 000 € HT)

Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

- Equipements : 1 062 500 €HT

Acquisition de tables de tri à 8500 € HT. Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

Dont 500 €HT pour l'intégration du digital : micro-contrôleur 10 €HT / Capteurs de pesée 300 €HT / Ecran LCD 90 €HT / Câblage 90 €HT / Composante WIFI 10 €HT

B9's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Rapport final	09/2022
Prototype table de tri	12/2017

B9's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
benchmark - constitution du cahier de prescriptions techniques sur la base d'échanges avec le groupe de travail - test du prototype in situ	12/2017
Déploiement de la table de tri ergonomique et connectée dans 25 collègues	12/2018
Déploiement de la table de tri ergonomique et connectée dans 25 collègues	12/2019
Déploiement de la table de tri ergonomique et connectée dans 25 collègues	12/2020
Déploiement de la table de tri ergonomique et connectée dans 20 collègues	12/2021
Déploiement de la table de tri ergonomique et connectée dans 30 collègues	03/2018

C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)

ACTION C.1: Suivi de l'impact environnemental

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description and methods employed (what, how, where and when):

Cette action vise à évaluer l'impact environnemental du projet. Son approche sera nécessairement multidimensionnelle, afin de prendre en compte la diversité des effets du projet.

Elle aura également pour objectif de formuler un avis sur les conditions de reproductibilité des actions.

Volet quantitatif :

L'évaluation aura pour objectif de mesurer à la fois les impacts liés à la collecte et au traitement de déchets, et les impacts évités grâce à la réduction de la production déchets et à la valorisation de matière ou d'énergie.

L'évaluation devra porter une attention particulière à certains indicateurs :

- tonnes de bio-déchets et de déchets ménagers produits ;
- taux de tri des déchets d'emballage ménagers et des bio-déchets ;
- quantité d'aliments non gaspillés grâce au projet et évolution, au total et par élève ;

Ces indicateurs constituent le cœur du projet. Actuellement, il n'existe pas de données locales précises sur la quantité de déchets produite par collégien. Le chiffre de référence (200g de déchets) est une estimation nationale. La mise en œuvre du projet permettra de quantifier précisément et pour chaque collège la quantité de bio-déchets produits, et cela grâce aux tables de tri (voir action **B9**) qui posséderont une balance intégrée. La première année permettra d'établir un référentiel local précis, et un suivi régulier de cet indicateur sera ensuite réalisé tout au long du projet.

En revanche, si nous pouvons disposer du taux d'ordures ménagères produit par habitant (données issues des syndicats de collectes), il n'existe pas pour le moment de méthode précise permettant d'évaluer pour chaque collège la quantité de déchets ménagers produits.

- tonnes de bio-déchets collectés, méthanisés: l'évaluation s'appuiera sur le prestataire en charge de la collecte et de la valorisation des bio-déchets. Ce dernier dispose de balances de pesée et est en mesure de quantifier sa production d'électricité (voir action **B6**).

consommation de ressources évitées (eau, énergies...) : à partir du volume d'aliments non gaspillés grâce au projet, le prestataire devra réaliser une estimation le volume de ressources naturelles évitées. Pour cela, il se devra se référer aux études existantes qui évaluent la quantité d'énergie consommée pour la production des denrées alimentaires, en se référant, dans la mesure du possible, à des données locales.

empreinte carbone du projet : il s'agit de la quantité de GES émis en lien avec le projet et émissions de GES évitées grâce au projet. Le chiffre sera obtenu en estimant les émissions des GES liées à la mise en place des actions et aux transports des personnes et des produits (voir le détail dans la partie B3 « carbon footprint »). Il s'agira également d'estimer la quantité de GES évités grâce à la réduction du gaspillage alimentaire.

La méthodologie employée pourra également s'appuyer sur la méthodologie de « l'analyse du cycle de vie » (ACV) qui consiste à réaliser un inventaire des flux matières et énergies associés au cycle de gestion des déchets, et à en évaluer les impacts.

Volet qualitatif :

Une trentaine d'entretiens seront réalisés auprès des parties prenantes (associations, bénéficiaires, partenaires, etc.) afin d'approfondir le diagnostic quantitatif des bénéfices environnementaux du projet. Ils permettront notamment d'identifier les freins et les leviers afin de garantir la pérennité des impacts.

Modalités :

L'évaluation sera réalisée lors de la dernière année de la mise en œuvre du projet, mais la collecte des données se fera tout au long du projet.

Afin de bénéficier des compétences d'un bureau d'étude spécialisé dans l'évaluation environnementale, l'évaluation sera confiée à un prestataire externe. Cela permettra également de disposer d'un regard extérieur sur le cœur du projet.

Calendrier Prévisionnel (voir « milestones ») :

Collecte des données : années n, n+1, n+2, n+3, n+4, n+5

Rédaction du cahier des charges et passation du marché public: premier trimestre n+4

Sélection du prestataire et cadrage de la méthodologie : deuxième trimestre n+4

Phase de collecte des données, réalisation des entretiens : troisième trimestre n+4

Analyse des données et rédaction du rapport : premier trimestre n+5

Publication et restitutions de l'évaluation : deuxième trimestre n+5

Reasons why this action is necessary:

Cette action est nécessaire pour objectiver l'impact environnemental du projet et démontrer en quoi et dans quelle mesure il a modifié la situation initiale.

Constraints and assumptions:

La fiabilité des résultats dépend de la qualité des données. Il sera ainsi nécessaire de bien identifier (en amont de l'intervention du prestataire) les données probantes à recueillir et de s'assurer de leur bonne collecte tout au long du projet afin d'alimenter l'étude qui se déroulera la dernière année. De plus, certaines données peuvent être difficiles à collecter ou non disponibles.

Ce type d'évaluation requiert une expertise spécifique.

Le cahier des charges devra être suffisamment précis pour répondre à la commande.

Beneficiary responsible for implementation:

CD93

Responsibilities in case several beneficiaries are implicated:

Le Département de la Seine-Saint-Denis s'engage à collecter et à fournir les données en amont de l'intervention du prestataire. Le prestataire aura la responsabilité de réaliser l'étude incluant les phases de préconisations et de restitutions. Les responsabilités seront déclinées dans le cahier des charges. La Direction de la Stratégie de l'Organisation et de l'Evaluation assurera un suivi méthodologique de cette évaluation.

Expected results (quantitative information when possible):

Publication d'une étude sur l'impact environnemental du projet et restitutions.

Indicators of progress:

Voir indicateurs de progrès des actions

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 62 090 € :

- Personnel : 12 090 €

Chargé d'évaluation (DSOE) : Collecte de données, suivi régulier des indicateurs de progrès (50j)

Accompagnement du prestataire par la réalisation du cahier des charges, la mise à disposition des données et l'organisation d'étapes points réguliers avec le prestataire (15j)

- Assistance externe : 50 000 €HT

Evaluation de l'impact environnemental du projet : recours à un prestataire privé = 50 000 €HT

Ce chiffre correspond aux prix en vigueur sur le marché des évaluations pour la mobilisation sur 6 mois d'un chargé d'étude à temps plein.

C1's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Cahier des charges de l'évaluation d'impact environnemental	03/2021
Rapport d'évaluation de l'impact environnemental	06/2022

C1's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Publication du cahier des charges et mise en concurrence	04/2021
Sélection du prestataire	05/2021
Réunion de lancement de l'évaluation	06/2021
Point d'étape/Restitution intermédiaire de l'évaluation d'impact environnemental	12/2021
Restitution finale de l'évaluation d'impact environnemental	10/2022

C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)

ACTION C.2: Suivi de l'impact socio-économique

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Action C-2 : Assesses the socio-economic impact of the project

Une action spécifique sera menée en vue d'évaluer les impacts socio-économiques du projet. Les répercussions socio-économiques du projet sont, par nature, très diverses. L'évaluation portera sur les différentes dimensions impactées (et mentionnées dans la partie B3 « effets socio-économiques ») : santé, économie, éducation, solidarité et territoire. Les indicateurs et critères d'évaluation mentionnés ci-dessous viendront compléter les résultats des actions.

Enjeux de santé :

Enjeux de santé au travail :

Le Département dispose déjà d'un certain nombre d'indicateurs permettant d'objectiver la pénibilité du travail (nombre d'accidents du travail, nombre d'inaptitudes, taux « d'absentéisme »). L'évaluation se basera sur ces données fiables et précises.

Un questionnaire sera adressé à l'ensemble des 1345 adjoints techniques des établissements d'enseignement, et la réalisation d'une dizaine d'entretiens permettra d'affiner ce constat.

Enjeux nutritifs :

Le pourcentage de produits biologiques achetés ainsi que les volumes d'achats effectués sur le(s) circuit(s) court(s) seront suivis sur toute la durée du projet. En effet, le Département de la Seine Saint Denis a mis en place des marchés publics (le marché en cours a démarré janvier 2015 et s'achève en janvier 2019) pour l'achat de denrées. Ces marchés publics permettent aux 6 cuisines départementales (fournissant 60 collèges) et à 28 collèges disposant d'une cuisine de production sur place d'acheter leurs denrées, dont les spécificités sont précisées dans un cahier des charges. Pour la sélection des candidats, la politique environnementale (ex: traitement des déchets, choix des camions de livraison) comptait pour 10% de la note finale. Chaque fournisseur est ainsi en mesure de nous fournir des statistiques annuelles d'achats permettant de distinguer les produits issus de l'agriculture biologique, et donc de suivre l'objectif à atteindre de 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Par ailleurs, pour les 6 cuisines centrales, un lot proposant des produits laitiers issus de l'agriculture biologique en circuit court (le moins d'intermédiaire possible) permet aujourd'hui d'acheter des produits issus d'une production locale. Deux autres marchés devraient être mis en place en 2017, pour privilégier l'achat de fruits et légumes issus de circuits courts en 2017.

Enjeux économiques :

Pour le Département, le taux d'absence des ATTEE représente un coût. La réduction des absences et des arrêts se traduirait par des gains de productivité.

Le projet présente une opportunité de développement de l'économie locale. L'évaluation des effets économiques s'intéressera tout particulièrement à l'évolution de l'emploi (direct et indirect) en lien avec le projet, à la qualité des emplois créés ou maintenus (type et durée des contrats), et à l'activité des entreprises et associations locales directement et indirectement impactées par le projet. Une attention particulière sera portée aux effets dans les secteurs de l'économie circulaire.

Certaines informations seront disponibles dans les bilans d'activité des structures et les budgets réalisés des actions, les autres seront demandées par questionnaire.

Enjeux éducatifs :

L'évaluation devra objectiver les effets éducatifs des actions de sensibilisation. Il s'agira d'évaluer l'appropriation des enjeux environnementaux du gaspillage alimentaire par les collégiens, ainsi que les changements de comportement qui en ont découlé (au collège mais aussi dans la sphère domestique).

Ce volet sera externalisé. Cela permettra de disposer d'un point de vue extérieur, de compétences spécifiques en la matière (notamment universitaire). La méthodologie retenue sera qualitative afin de recueillir la parole des premiers concernés (questionnaires et entretiens auprès des collégiens).

Enjeux de solidarité :

L'impact sur les publics prioritaires (en l'occurrence ici, les familles modestes), peut être évalué à partir du nombre d'établissement et de collégiens relevant du Réseau d'éducation prioritaire (REP et REP+). Dans la mesure où il pratique une tarification sociale, le Département est également en mesure d'évaluer le nombre de familles modestes recourant aux services de restauration scolaire.

L'évaluation s'intéressera également à la redistribution de repas/denrées surproduits à des associations de solidarité (nombre de partenariats développés, quantité de nourriture redistribuée, valeur des dons). Des entretiens viendront compléter si nécessaire les effets de cette action sur les associations du territoire.

Enjeux de territoire :

Sur cette dimension, l'évaluation des effets sur l'économie et l'emploi ciblera tout particulièrement les effets sur les associations et entreprises locales.

Il s'agira ensuite d'évaluer le nombre et la variété des institutions sensibilisées, la mobilisation d'un réseau de partenaires et de professionnels, les actions qu'ils auront pu mener dans le prolongement du projet et la qualité des partenariats.

Calendrier prévisionnel:

Collecte des données : années n, n+1, n+2, n+3, n+4, n+5

Constitution du cahier des charges sur le volet éducatif : premier trimestre n+4

Sélection du prestataire et cadrage de la méthodologie : deuxième trimestre n+4

Phase de terrain (réalisation des entretiens, passation des questionnaires, collecte des données complémentaires) : troisième trimestre n+4

Analyse des données et rédaction du rapport : premier trimestre n+5

Publication et restitutions de l'évaluation : deuxième trimestre n+5

Reasons why this action is necessary:

Cette action est nécessaire à l'appréciation des effets socio-économiques attendus.

Constraints and assumptions:

Certains impacts sont plus diffus et difficilement quantifiables, comme par exemple les impacts éducatifs tels que la prise de conscience des enjeux autour du gaspillage alimentaire ou encore le fait que les élèves aient de meilleures dispositions pour les apprentissages en classe.

Pour certains impacts, il est difficile d'attribuer au projet un lien de causalité directe. C'est le cas par exemple de la réussite scolaire à un examen ou des accidents du travail qui sont liés à des facteurs très divers indépendants du projet.

Certains publics comme les familles modestes ou les collégiens peuvent être difficiles à toucher, les taux de retours aux questionnaires étant habituellement faibles.

Beneficiary responsible for implementation:

CD93

Responsibilities in case several beneficiaries are implicated:

Expected results (quantitative information when possible):

Publication d'une étude sur l'impact socio-économique du projet. Le volet externalisé sur les effets de la sensibilisation des collégiens y sera inclus.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 53 152 € :

- Personnel : 43 152 €

Chargé d'évaluation (DSOE) : Collecte de données et suivi régulier des indicateurs de progrès (50j)

Réalisation de l'étude globale d'impact socio-économique (167j)

Accompagnement du prestataire par la réalisation du cahier des charges, la mise à disposition des données et l'organisation d'étapes points réguliers (15j)

- Assistance externe : 10 000 €HT

Evaluation de l'impact socio-économique du projet sur les actions de sensibilisation : recours à un prestataire privé = 10 000 €HT

Ce chiffre correspond aux prix en vigueur sur le marché des évaluations pour la mobilisation sur 50 jours d'un chargé d'étude à temps plein.

C2's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Cahier des charges de l'étude d'impact des actions de sensibilisations auprès des collégiens	03/2021
Rapport de l'évaluation de l'impact socio-économique	10/2022

C2's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Publication du cahier des charges et mise en concurrence	04/2021
Sélection du prestataire	05/2021
Réunion de lancement de l'évaluation	06/2021
Point d'étape/Restitution intermédiaire de l'évaluation d'impact socio-économique	12/2021
Restitution finale de l'évaluation d'impact socio-économique	10/2022

C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)

ACTION C.3: Formulaire des indicateurs de performance environnemental

Description and methods employed (what, how, where, when and why):**Action C-3 : Formulaire des Indicateurs de performance****Description and methods employed (what, how, where and when):**

Cette action vise la progression et l'atteinte de l'objectif principal du projet de réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires.

Plusieurs indicateurs de performance environnementale seront régulièrement suivis. Leur mode de collecte a été précisé dans l'action C1 (cf : voir tableau n°1)

A cet effet, un suivi de l'atteinte des objectifs environnementaux de chaque action sera réalisé (cf: voir tableau n°2)

Reasons why this action is necessary:

Cette action vise à objectiver l'atteinte des objectifs environnementaux du projet.

Constraints and assumptions:

S'assurer de la bonne collecte des données par les personnes chargées de la mise en œuvre du projet (en interne comme en externe).

S'assurer de la fiabilité des données.

Beneficiary responsible for implementation:

Département de la Seine-Saint-Denis

Responsibilities in case several beneficiaries are implicated:***Expected results (quantitative information when possible):***

Remise d'un tableau synthétique des indicateurs de performance environnementale.

Project "deliverable products" and "milestones"

Les tableaux de synthèse seront joints aux rapports intermédiaires et rapports finaux

Indicateurs of progress :

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le suivi des indicateurs de performance sera assuré par le chef de projet, avec l'appui d'un chargé d'évaluation des politiques publiques (dont les jours sont intégrés à l'action C1).

Name of the picture: tableau 2 (partie 2)

	de mesurer la fréquentation des applications, du nombre de hits.	l'ordre de 80% avec au moins un tiers des collégiens qui jouent sur les temps dédiés par les collèges au jeu, c'est-à-dire, régulièrement. La mise en oeuvre de cette action doit permettre de favoriser le changement des comportements en matière de nutrition, de tri sélectif et de valorisation des déchets et surplus alimentaires. Cela permettra également d'obtenir une participation massive des jeunes générations par le biais du jeu et leur adhésion au projet global.
B8	Construction d'indicateurs de l'amélioration des conditions de travail des agents et de la qualité d'accueil des convives par collège. On observera l'impact de la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets sur les facteurs de pénibilité (postures et les déplacements contraignants, ports de charge...), la qualité de service rendu aux convives, la compréhension des enjeux environnementaux par les agents et les convives, le renforcement du collectif, l'enrichissement du travail... Les observations seront enrichies d'entretiens et d'un questionnaire de satisfaction renseigné par les convives. Au fur et à mesure du déroulement du projet, il est nécessaire d'établir annuellement un bilan quantitatif et qualitatif des actions mises en oeuvre, pour ajuster la mise en oeuvre des actions pour l'année suivante. Ce bilan pourra être réalisé en collaboration avec les directions du pôle stratégie et innovation du CD93. Cette action d'évaluation devrait se poursuivre tout au long du projet dans une démarche d'amélioration continue Elaboration d'outils de communication dans le cadre d'échanges avec des réseaux professionnels. Réalisation d'un guide de capitalisation des principes de conception de réfectoires de collèges intégrant les enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets ;	Un rapport sur les conclusions du diagnostic, accompagné de préconisations d'actions sera restitué à chaque collège. La mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets au niveau de chaque établissement vise une approche globale de la performance des actions plutôt que le seul bilan comptable du gaspillage alimentaire évité et des déchets valorisés, des équipements acquis, des aménagements réalisés. En effet, toutes les aides techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets ne valent que par leur efficacité et qualité d'usage, au quotidien, tant du point de vue de la santé physique que de la motivation et la conviction de tous les acteurs. La performance globale prend en compte les enjeux de performance environnementale, sociale et économique. La faisabilité de mise en oeuvre des actions : la mobilisation de l'ensemble des conditions techniques organisationnelles et spatiales nécessaires à l'efficacité de l'action. Une implication des personnels chargés de la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets, et leur pérennisation dans le temps. La prévention d'effets négatifs des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets sur la santé physique (Troubles musculo squelettiques, mal de dos...) et psychosociale (tensions, irritations, violences ...) des agents chargés de leur mise en oeuvre ; L'amélioration du confort d'usage. L'appropriation, au sein de chaque établissement, des enjeux de prévention durable des risques professionnels, dans la conception et la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets.

Name of the picture: tableau 2 (partie 3)

B9	- Réduction de la pénibilité perçue - Réduction du nombre de manutentions - Réduction des postures délétères - Facilité d'entretien - Autonomie du convive dans la réalisation du tri sur l'ensemble du processus en intégrant le débarrassage (intuitif) - <i>Réception quotidienne</i>	La conception d'un prototype dont les caractéristiques techniques répondent aux objectifs cibles suivant : - Prise en compte des objectifs d'amélioration des conditions de travail des agents utilisateurs (limiter les déplacements avec ports de charges, faciliter la gestion/le nettoyage en cours et fin de service et faciliter les interactions avec les convives). - Intégration cohérente des modules de tri sélectif des déchets de restauration (compostables, recyclables...) sur les équipements de débarrassage des plateaux ; - Amélioration du confort d'usage des équipements par les convives : l'accès, l'identification, l'impact sur le flux et attente. - Optimisation des choix techniques : matériaux, normes d'hygiène, conditions de fabrication, impact environnemental. - Efficacité : Limitation des erreurs de tri par une conception intuitive, implication des agents et convives dans le tri. - Connexion : Pesée intégrée et automatique des déchets, renvoi des données vers le serious game décrit en B7.
B9	- Réduction du nombre de manutentions - Réduction des postures délétères - Facilité d'entretien - Autonomie du convive dans la réalisation du tri sur l'ensemble du processus en intégrant le débarrassage (intuitif) - Réception quotidienne du grammage des déchets par les capteurs de pesée et bon renvoi vers l'écran et le <i>serious game</i>	

Name of the picture: tableau 1

Tableau n°1

Résultat environnementaux attendus du projet	Indicateurs de performance environnementale
Réduction de 50% du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires à l'horizon décembre 2022 avec 50g de déchet alimentaire par jour par collégien. - 95 % de collecte du gisement global des déchets. - 70 % du gisement des biodéchets et des emballages valorisés. La conséquence attendue est également la diminution du coût environnemental de la restauration scolaire et de la gestion des déchets en Seine-Saint-Denis.	évolution des tonnes de bio-déchets et de déchets ménagers produits ; taux de tri des déchets d'emballage ménagers et des bio-déchets ; quantité d'aliments non gaspillés grâce au projet et évolution, au total et par élève ; tonnes de bio-déchets collectés, méthanisés et quantité de biogaz produite ; consommation de ressources évitées (eau, énergies...) ; empreinte carbone du projet

Name of the picture: tableau 2 (partie 1)

Action	Indicateurs de progrès	Résultat attendu
A1	- Prise en compte de la capitalisation pour un réajustement des actions en vue de leur pérennisation au sein des collèges du Département de la Seine-Saint-Denis, - Nombre de préconisations issues de la capitalisation qui ont pu être appliquées dans les actions	
B1	- Nombre de personnes sensibilisées (élèves, direction du collège, équipes pédagogiques et ATTEE). - <i>Nombre de collèges couverts par les actions de sensibilisation (première étape et deuxième étape).</i>	100% des collèges couverts par les actions de sensibilisation :
B2	- Les Agents Techniques Territoriaux des Etablissements Educatifs développent un comportement responsable et une communication adaptée qui impactent directement sur la diminution du gaspillage alimentaire. - <i>Diminution de la quantité de déchets organiques.</i>	100 % des ATTEE, qui interviennent en restauration, formés à la réduction du gaspillage alimentaire.
B3	- Nombre de repas servis à nouveau en cuisine de production. - Nombre d'offices adhérent à la convention tripartite « Convention dons alimentaires ». - <i>Nombre de collèges impactés par l'action</i>	100% des collèges concerné par la redistribution des repas la redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self
B4	- Nombre de collèges équipés d'une plateforme de compostage - Nombre d'établissements et nombre de classes participant au projet pédagogique chaque année scolaire. - <i>Nombre d'élèves sensibilisés dans le cadre des projets pédagogiques</i>	La sensibilisation de 100 % des élèves du collège équipé au processus du compostage, comme débouché d'une filière de recyclage des déchets.
B5	Nous proposons de mesurer l'impact de cette action en comparant les indicateurs de gaspillage alimentaire dans un collège qui bénéficiera de l'action avec un collège témoin.	Les méthodes nudge sont très puissantes. Nous estimons pouvoir participer à hauteur de 10% sur les indicateurs de lutte contre le gaspillage globaux piloté par la collectivité.
B6	- Taux de satisfaction des agents - Nombre de collèges ayant mis en œuvre le tri sélectif - Pourcentage des bacs collectés et valorisés sur l'ensemble des bacs - Pourcentage de collèges ayant mis en place une filière de collecte séparée des biodéchets - <i>Pourcentage du poids des OMR par rapport au poids total</i>	- Un taux de collecte de 95% du gisement global des déchets - <i>Un taux de valorisation de 70% du gisement des biodéchets et des emballages</i>
B7	L'utilisation du taux de fréquentation comme indicateur de progrès permettra	La DSI vise un taux de pénétration et de téléchargement du jeu de

C3's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
-------------------------	-----------------

C3's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
-----------------------	-----------------

D. Public awareness and dissemination of results (obligatory)

ACTION D.1: Communication et diffusion au grand public

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Description de l'action :

Afin d'informer le grand public de Seine-Saint-Denis et d'ailleurs de la mise en place du projet Life Recycling@School, de son actualité et de ses résultats, un affichage sur les établissements sera réalisé (A) et un maillage numérique permettra en permanence de présenter et de suivre le projet Life Recycling@School (B). Des actions presse et des campagnes plurimédia séquencées selon la vie du projet permettront de toucher un public plus large de manière répétée afin de favoriser la notoriété du projet (C) et de renvoyer vers l'espace numérique de présentation.

A. Affichage sur les collèges

L'affichage sur site comprendra la réalisation d'un panneau d'information 100X70 cm installé à l'entrée du collège participant et comprenant un message d'information sur la mise en place du projet dans l'établissement ainsi que les logos du Département et de L'Union européenne.

Les panneaux seront imprimés et posés chaque été pour les nouveaux collèges participant au dispositif.

Pendant les 5 années du projet, les panneaux installés seront entretenus ou remplacés si besoin.

Parties prenantes ciblées :

Parties prenantes au sein des établissements :

- Collégiens
- Communauté éducative locale
- Agents techniques des collèges

Public cible impacté :

Citoyens de la Seine-Saint-Denis

B. Le maillage numérique

Il sera constitué :

1. d'un espace dédié sur le centre ressources de partenaires du département <http://ressources.seine-saint-denis.fr/>, sur lequel chaque action du projet peut être décrite sur une page particulière et où des documents peuvent librement être téléchargés par le public ;
2. d'une page internet sur le site web du Département www.seine-saint-denis.fr (18000 visiteurs uniques chaque mois) qui présentera les objectifs, les actions, les parties prenantes du projet ;
3. d'un article de présentation succinct sur l'Espace Numérique de Travail des collèges <https://webcollege.itslearning.com/> , au niveau de la page d'accueil des parents et des élèves du Département (20 000 utilisateurs réguliers dont 11000 actifs) ;
4. d'un article de présentation sur l'extranet des collèges <http://extranetcolleges.seine-saint-denis.fr/> avec documents téléchargeables à destination des équipes de direction des collèges ;

Ce maillage a pour but de proposer en permanence des espaces d'accès aux informations essentielles du

projet et de faire converger les différents utilisateurs vers le cœur du maillage, le centre de ressources, qui pourra proposer de manière exhaustive les différentes informations du projet, les descriptifs d'actions, les résultats, les comptes rendus, des fiches de sensibilisation etc..

Parties prenantes ciblées :

L'ensemble des parties prenantes est impacté.

Public cible :

L'ensemble des publics cibles est impacté.

C. Les campagnes pluri média

Au-delà de ce maillage numérique accessible en permanence, l'information du grand public se fera ponctuellement par des campagnes pluri média qui suivront le rythme du projet (lancement, jalons intermédiaires, restitutions) et qui renverront également sur le maillage numérique.

Médias utilisés :

1. Communiqués de presse et achats d'espace ; presse visée : Presse Quotidienne Régionale et Nationale, Presse spécialisée dans les secteurs des collectivités territoriales, de l'éducation, de la restauration, du développement durable
2. Presse départementale, magazine mensuel Départemental *Seine-Saint-Denis, le Magazine* (32 pages, tirage 800 000 exemplaires) et magazine mensuel interne du Département *Acteurs* (16 pages, 8000 exemplaires)
3. Réseaux sociaux, fils twitter (7500 abonnés) et Facebook (20000 abonnés) du Département
4. Newsletter bimestrielle éducation *Dans mon Collège* (9000 abonnés)
5. Journal annuel de rentrée des collèges à destination des parents d'élèves (4 pages, 70 000 exemplaires) présentant l'actualité des politiques éducatives départementales
6. Print : Rapport de vulgarisation ; brochure d'information (A5 4pages) et affiches A3 d'information
7. Événementiels :
 - a. Organisation de Journées portes ouvertes des collèges ou des cuisines centrales à destination du grand public (manifestation annuelle sur deux sites)
 - b. Restitution annuelle pour les acteurs du projet (bilan, projection, ateliers-débats)

Calendrier du plan plurimédia :

Le 1er temps forts de la communication sur le projet life+ se tiendra chaque année en début d'année scolaire (Août à Octobre) avec la communication autour des nouveaux établissements participants aux projets notamment, et surtout afin de profiter de l'attention des médias sur les sujets éducatifs de la rentrée scolaire jusqu'à la semaine du goût mi octobre. C'est durant la rentrée que seront lancés les communiqués de presse, l'achat d'espace dans les périodiques municipaux et les articles de presse départementale (magazine et journal de rentrée des collèges).

L'autre temps forts se déroulera en fin d'année scolaire sur la période mai-juin, avec les journées portes ouvertes des cuisines centrales et surtout les restitutions annuelles des projets visant à faire le bilan des actions menées dans les collèges. C'est à cette période que le rapport de vulgarisation sera mis à jour et diffusé à l'ensemble des parties prenantes ainsi qu'au grand public présent à ces évènements.

L'ensemble de ces moyens permettra également de diffuser largement le layman report qui sera produit à la fin du projet.

Raisons de la nécessité de l'action :

Augmenter la notoriété de cette initiative partenariale Européenne-Départementale.

Faire savoir que le développement durable est un enjeu prioritaire de l'Europe et du Département.

Sensibiliser le grand public aux enjeux de la gestion des déchets.

Contraintes et risques :

Retombées presse incertaines

Bénéficiaire responsable de la mise en œuvre

Conseil Départemental de la Seine-Saint-Denis, pôle communication de la DEJ.

Résultats attendus :

Amélioration de l'image du Département sur sa politique de restauration dans les collèges et sa politique en faveur du développement durable

Amélioration de la visibilité du département sur sa compétence de restauration scolaire

Indicateurs de progrès

Hausse du nombre de demi-pensionnaires.

Nombre de consultation des articles en ligne et nombre de téléchargement des documents.

Présence humaine lors des événements.

Nombre d'article de presse concernant le projet Life.

Nombre de post concernant le projet Life sur les réseaux sociaux.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 146 075 € :

- Personnels : 31 075 €

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action, en lien avec le chef de projet communication (50j)

Chargé de coopération Europe (DEIP) : assistance technique au chef de projet (50j)

Chef de projet communication : Management de l'équipe communication (35j)
Pigiste/journaliste interne : Rédaction des articles de presse du maillage numérique et de la campagne plurimédia (15j)
Graphiste : Réalisation des supports graphiques et de la charte visuelle (15j)
Community manager : Gestion des réseaux sociaux (5j)
Assistant de communication : Assistance technique au chef de projet communication (5j)

- Consommables : 115 000 €HT

Conception, impression et pose de panneaux : 12 500 €HT

Achat d'espace publicitaire : 40 000 €HT

Conception et impression de supports d'information papier : 22 500 €HT

Frais logistiques événementiels (location de matériels, pose de mobilier, nettoyage, restauration, sécurité etc ...) 40 000 €HT

D1's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Article sur Espace Numérique de Travail des collègues	10/2017
Article sur extranet des collègues	10/2017
Panneau d'affichage extérieur	09/2020
Panneau d'affichage extérieur	09/2022
Article de présentation sur le magazine départemental	09/2018
Communiqué de presse de lancement	10/2017
Article de présentation sur le magazine interne département	09/2018
Panneau d'affichage extérieur	10/2017
Article sur le site internet départemental	10/2017
Page centre de ressources départemental	10/2017
Panneau d'affichage extérieur	09/2018
Panneau d'affichage extérieur	09/2019
Panneau d'affichage extérieur	09/2021
Rapport annuel de vulgarisation pour le grand public	06/2018

D1's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	06/2022
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	06/2018
Restitution annuelle du projet Life	05/2018
Restitution annuelle du projet Life	05/2021
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	06/2020
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	06/2021
Restitution annuelle du projet Life	05/2019
Restitution annuelle du projet Life	05/2020
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	06/2019
Restitution finale du projet Life	05/2022

D. Public awareness and dissemination of results (obligatory)

ACTION D.2: Communication institutionnelle et mise en réseau

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Descriptif de l'action

I. Networking

1. Constitution d'un groupe projet Life Recycling@School sur l'Espace Numérique de Travail (ENT) des Collèges ouverts à d'autres projets Life

L'ENT est ouvert aux collèges, enseignants, parents, élèves, administration; ainsi qu'à la collectivité territoriale. Chaque collège dispose de son propre ENT et peut accéder à l'ENT du Département. Pour mettre en réseau des collèges travaillant sur des ENT différents un groupe projet Life sera créé permettant l'accès à un espace de travail partagé entre acteurs de collèges différents.

Un groupe projet interne Life Recycling@School sera créé et intégrera les comptes de l'ensemble des parties prenantes. Les parties prenantes ne disposant pas de compte (dont d'autres projets LIFE comme Life COR et Life NOW) se verront créer un compte. Le groupe Life Recycling@School permettra de partager les bonnes pratiques, les ressources, informer des différentes étapes à venir et d'échanger en direct entre les différents acteurs via la messagerie interne de l'ENT. A travers l'ENT, les collèges ou le Département peuvent également réaliser des restitutions de leurs travail et le partager aux autres acteurs ainsi qu'à l'ensemble de la communauté éducative en publiant des événements ou des réalisations sur le portail public de l'ENT du collège concerné ou sur le portail départemental accessible à tous.

Des alertes peuvent être créées afin d'alerter les parties prenantes sur leur boîte mail personnelles lorsqu'une actualité (message, nouveau post) survient dans le groupe Life.

Une newsletter spécifique au projet life pourra également être diffusée via la messagerie Interne de l'ENT à l'ensemble des agents du projet.

Parties prenantes impactées : Toutes les parties prenantes volontaires.

2. Constitution d'une page ressources sur le centre des ressources du Département

Le centre des ressources du département est un espace d'accès aux ressources départementales ouvert à tous.

Une page sera créée décrivant le projet Life Recycling@School et mettant à disposition l'ensemble des ressources numériques du projet et les contacts projet.

Il convient de préciser que le centre de ressources partenaires ne publie que les ressources départementales, les parties prenantes extérieures devront uniquement passer par leur ENT. Toutes les parties prenantes volontaires seront impactées

3. Restitution annuelle du projet Life Recycling@School (voir événementiel fiche D1)

Afin de permettre à l'ensemble des parties prenantes éloignées physiquement de se retrouver, un événement annuel sera créé afin de revenir sur les avancées du projet de manière globale et locale.

Outre le bilan des acteurs, cet événement pourra également être l'occasion d'échange et de projection sur la suite du projet.

Parties prenantes impactées : Toutes les parties prenantes seront invitées dont autres projets life (COR et NOW)

II. Sensibiliser les parties prenantes et les institutionnels aux enjeux du projet Life et faire connaître les réponses apportées

1. *Affichage sur site.* L'affichage sur site consistera à

-Un panneau d'affichage au niveau de la table de tri de 200 X 80 cm

-3 Affiches A3 de sensibilisation à la réduction des déchets 60 X 80 cm

2. Lors des étapes clés du projet (lancement, restitutions annuelles, restitution finale); un communiqué de presse sera réalisée à l'attention des périodiques institutionnels ciblant les institutions partageant les enjeux de la gestion des déchets en restauration collective (la gazette des communes, Acteurs publics).

3. Une newsletter mensuelle à l'attention des Directeurs Généraux des Services des collectivités d'île de France (commune, EPT, Région, métropole) pourra être le support d'information institutionnel sur le projet lors des étapes clés du projet. Des liens seront intégrés vers les espaces d'informations en ligne. Ces Institutions seront invitées à assister à la restitution annuelle du projet Life.

4. Le contenu des newsletters et des communiqués de presse sera remis à l'IDFE afin de pouvoir diffuser de manière digitale les informations auprès de leur réseau institutionnel européen : les institutions européennes (Commission européenne, Parlement européen, Conseil de l'Union européenne, Comité des Régions), les Représentations des Etats membres, les Représentations des Autorités Locales et Régionales.

5. Les parlementaires européens français seront destinataires des informations émises par l'équipe Life Recycling@School et invités aux événements du projet.

6. Un kit Institutionnel avec brochure 4 ou 8 pages couleurs en A5 de présentation du projet, un powerpoint et éventuellement des goodies (clés USB, Stylos, blocs notes) avec identité graphique Life sera créé pour permettre aux porteurs de projet de rencontrer des institutions partageant les mêmes enjeux et de leur présenter la démarche Life.

7. Les différents séminaires et conférences organisés par le Département et ses partenaires seront autant d'évènements qui serviront à partager les travaux et les résultats du projet LIFE et avec d'autres projets LIFE sur les thématiques et les méthodologies développées dans notre projet.

Les institutions intéressées pourront se voir créer des comptes d'accès au groupe projet de l'ENT afin de voir concrètement comment le projet vit.

Objectifs

Mettre à disposition des parties prenantes d'outils de communication interne

Faire connaître le projet auprès d'institutions partageant des enjeux similaires

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:**Le coût total de l'action est estimé à 23 000 € :**

- Personnels : 23 000 €

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action, en lien avec le chef de projet communication (50j)

Chargé de coopération Europe (DEIP) : assistance technique au chef de projet (50j)

Chef de projet communication (pôle communication de la DEJ) : mise en oeuvre de la stratégie de communication (10j)

Graphiste (pôle communication de la DEJ) : Réalisation des supports graphiques (10j)

Assistant de communication (pôle communication de la DEJ) : assistance technique au chef de projet communication (10j)

Développement et animation interne de la stratégie de communication : coût 0

D2's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
Affichage Life près de la table de tri	09/2022
Newsletter Institutionnelle	10/2020
Newsletter Institutionnelle	10/2021
Affichage Life près de la table de tri	10/2017
Affichage Life près de la table de tri	09/2018
Affichage Life près de la table de tri	09/2020
Affichage Life près de la table de tri	09/2021
Newsletter Institutionnelle	10/2022
Groupe Projet Life sur ENT des collègues	12/2017
Page ressources sur le centre de ressources départementales	11/2017
Affichage Life près de la table de tri	09/2019
Newsletter Institutionnelle	10/2019
Kit Institutionnel	05/2018
Newsletter Institutionnelle	10/2017
Newsletter Institutionnelle	10/2018

D2's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
-----------------------	-----------------

E. Project management (obligatory)

ACTION E.1: Management du projet

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Le pilotage du projet s'articulera autour deux directions, la Direction de l'Education et de la Jeunesse (DEJ) d'une part, la DEIP d'autre part. Le chef de projet sera situé au Service de la restauration et de l'éducation au goût (SREG) au sein de la DEJ. Le pilotage du projet sera effectué par trois instances en interaction régulière (Le tableau 1 reprend de manière synthétique le management global du projet) :

Le chef de projet et l'équipe projet

Le chef de projet est le coordinateur du projet LIFE Recycling@School. Il aura pour mission la gestion quotidienne du projet, tant dans ses questions techniques que administratives et financières. Il coordonne la mise en œuvre des actions et s'assure de leur bon déroulement. De manière à assurer la transversalité nécessaire au fonctionnement du projet, il effectue le lien entre la Direction Générale du Département (via le comité de Pilotage), les différents services ou prestataires impliqués dans la mise en œuvre des actions (via les groupes de travail) ainsi que les collègues. Il constitue donc la clé de voûte du projet au niveau départemental.

L'équipe projet : Sur les questions européennes, le chef de projet est appuyé par un chargé de projet coopération Europe, ainsi que par un chargé de suivi financier et d'un chargé de suivi des procédures de marché public. A eux quatre, ils constituent l'équipe projet, et seront les principaux interlocuteurs de la Commission Européenne.

Plus précisément, les missions du chef de projet sont :

Assurer la mise en œuvre technique du projet :

1. Présider et coordonner le travail de l'équipe projet et des différents groupes de travail
2. Piloter ou participer directement (B1, B2, B3, B5, B6 et B9) à la mise en œuvre de toutes les actions en s'assurant du respect des calendriers prévisionnels, des cahiers des charges ainsi que de la cohérence dans la mise en œuvre des actions

Jouer un rôle d'interface entre l'ensemble des acteurs du projet :

1. Participation aux comités de Pilotage pour effectuer le lien entre la Direction Générale et les Services Départementaux
2. Assurer le secrétariat du comité de pilotage et diffusion des compte-rendus à l'ensemble des parties prenantes
3. Rôle de personnes ressources auprès des collègues concernés tout au long du projet

Effectuer les suivis administratif et comptable du projet :

1. Suivi du secrétariat et de la gestion administrative du projet
2. Réaliser les demandes de versements de financements et faire réaliser un audit de l'état des dépenses et des recettes à la fin du projet
3. Suivre la rédaction des rapports d'évaluation du projet par action

Temps de travail :

Chef de projet LIFE Recycling@School: ingénieur ou attaché à temps plein sur toute la durée du projet, soit 1000 jours.

Chargé de projet de la Direction des affaires européennes et internationales : idem.

Chargé de suivi financier : 250 jours.

Chargé de suivi des procédures de marché public : 400 jours.

2. Le Comité de Pilotage

Celui-ci s'effectue sous la présidence des deux Vice-Président du Département compétents (Environnement et Europe) et sous l'autorité des directrices générales adjointes du Département en charge des Pôles Société et Citoyenneté et du Pôle Stratégie et Innovation. Outre ces représentants de la Direction générale, ce comité sera ouvert aux quatre membres de l'équipe projet ainsi qu'aux représentants des trois co-financeurs du projet. Ce comité aura pour mission d'assurer le pilotage stratégique du projet et de prendre les décisions d'ampleur à la lumière des éléments techniques fournis par le chef de projet (retour sur les groupes de travail et sur les éléments fournis par les collègues). D'autre part, une supervision globale du projet y est effectuée par la Direction Générale.

Plus précisément, les missions du comité de pilotage sont :

Pilotage stratégique du projet

1. Prise des décisions stratégiques pour la mise en œuvre des actions, notamment les calendriers d'actions et les collègues concernés

Supervision générale du projet :

1. Suivi de l'avancée de chacune des actions
2. S'assurer du respect des calendriers prévisionnels
3. Valider les rapports d'évaluation pour chaque action ainsi que l'audit financier

Calendrier :

Le comité de pilotage se réunira la première fois pour une réunion de lancement du projet au 4ème trimestre 2017. Il se réunira régulièrement par la suite à raison d'une fois par quadrimestre.

3. Les groupes de travail

Présidés par le chef de projet, il existe autant de groupes de travail que d'actions, soit 16. Le chef de projet y réunit l'ensemble des parties prenantes pour chacune des actions, à savoir les personnels impliqués dans les différents services du Département et les éventuels prestataires. Les personnels parties prenantes dans les collègues peuvent également être ponctuellement représentés. Ces groupes de travail sont chargés de la mise en œuvre et du suivi technique de chacune des actions, sous l'autorité du chef de projet et conformément aux orientations stratégiques définies par le comité de pilotage. Les tableaux 2 et 3 en annexes présentent l'organigramme du projet avec les postes concernés par service et les temps de travail ainsi que les différents services impliqués pour chaque groupe de travail.

Plus précisément, les missions des groupes de travail sont :

Assurer la mise en œuvre des actions dans les collègues et des actions de communication

Assurer la coordination entre les collègues et les prestataires privés dans la mise en œuvre des actions

Production des rapports d'évaluation

Calendrier :

Pour chaque déclinaison d'une action les groupes de travail auront lieu par session, chacune impliquant la tenue de plusieurs réunions : une session de préparation ainsi qu'une session bilan à mi-parcours. Ces sessions se tiendront conformément au rétro-planning prévu et à l'intégration progressive des collègues. Les prévisions calendaires des sessions des différents groupes de travail sont présentées dans le tableau 3 (de même que les comités de pilotage).

Raisons de la nécessité de l'action :

Le management et la coordination du projet seront primordiaux et nécessaires pour une cohésion des actions

et pour atteindre les objectifs fixés.

Contraintes et risques :

La principale contrainte du management du projet sera de coordonner un large partenariat et de faire le lien avec les établissements scolaires. C'est pour cette raison que plus de 40% du temps de travail du chef de projet sera consacré à cette action et qu'une structure de coordination importante a été mise en œuvre afin de pouvoir redistribuer les tâches à effectuer, notamment avec les groupes de travail.

Résultats attendus :

Les résultats attendus de l'action management du projet sera la tenue du projet lui-même et la réalisation de l'ensemble des actions prévues.

Indicateur de progrès :

- Nombre de comités de pilotage : soit un par quadrimestre ce qui revient à 4 par an donc 20 pour 5 ans.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de l'action est estimé à 326 080 €

- Personnel : 326 080 €

Chef de projet (DEJ) : Gestion quotidienne du projet, outre les actions qu'il pilote directement (temps de travail décompté directement par action) le chef de projet coordonne l'ensemble des actions et préside les groupes de travail (1000j)

Chargé de projet (DEIP) : principal interlocuteur de la Commission Européenne, assistance technique au chef de projet (1000j)

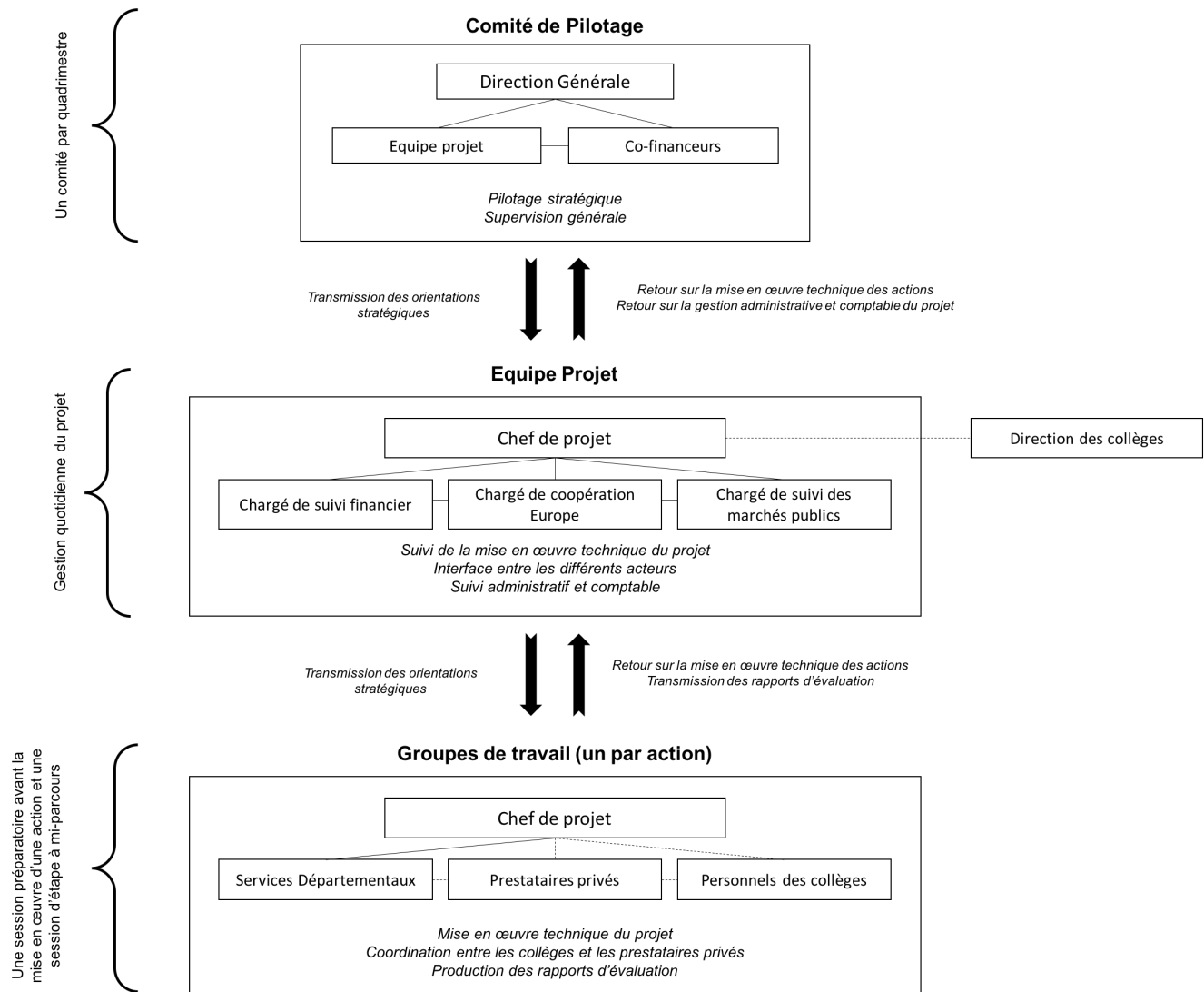
Chargé de suivi des appels d'offre publics (DEJ) : Suivi des procédures de marché public, assistance technique au chef de projet (400j)

Chargé de suivi financier (DEJ) : Gestion financière du projet (250j)

Name of the picture: Tableau 2

	A1 : Analyse ergonomique préparatoire	B1 : Sensibilisation de la communauté éducative des ATTEE, et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif	B2 : Formation des ATTEE au gaspillage alimentaire	B3 : Redistribution à 1+1 des repas préparés mais non présentés	B4 : Mise en place d'une plateforme pédagogique	B5 : Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements collégiens	B6 : Mise en œuvre du tri et d'une collecte séparative	B7 : Conception et installation d'innovations numériques	B8 : Intégration de la démarche ergonomique	B9 : Conception d'une table de tri adaptée aux conditions de travail et connectée - Duplication du modèle	C1.Suivi de l'impact environnemental	C2 : Suivi de l'impact socio-économique	D1 : Communication et diffusion au grand public	D2 : Communication institutionnelle et mise en réseau	E1 : Management du projet	E2 : After LIFE plan	E3 : Audit final
Chef de projet		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DEJ - Direction de l'Education et de la Jeunesse		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DEIP - Direction des affaires Européennes Internationales et de la culture de la Paix																	X
DBL - Direction des Bâtiments et de la Logistique	X							X									
DNPB - Direction de la Nature, des Paysages et de la Biodiversité																	
DSI - Direction des Systèmes d'Informations									X								
DSOE - Direction de la Stratégie de l'Organisation et de l'Evaluation													X				
DC - Direction de la Communication (ou pôle communication de la DEJ)			X	X				X						X	X		X

Name of the picture: Tableau 1



E1's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
------------------	----------

E1's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
----------------	----------

E. Project management (obligatory)

ACTION E.2: After LIFE plan

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Afin de faire vivre le projet LIFE Recycling@School après la fin officielle du projet et des financements de la Commission, le Département continuera ses actions liées au projet au sein de la Collectivité et il y aura un bilan annuel de la continuation des actions lors d'un séminaire de travail pendant 5 ans.

Par ailleurs, il y aura le maintien du site internet pendant 5 ans minimum avec des actualisations régulières et des présentations des bilans annuels.

Par ailleurs, il y aura la diffusion et la mise en valeur des résultats du projet LIFE Recycling@School au niveau des partenaires du Département dans le domaine de l'éducation et du développement durable, grâce notamment au Vade Mecum qui sera produit à la fin du projet.

Ces partenaires privilégiés du Département sont les communes et les intercommunalités du territoire. Ce sera aussi la Métropole du Grand Paris. Il y a aussi la Région Île-de-France. Au niveau national, il y a l'Assemblée des Départements de France (ADF) et plusieurs ministères comme le Ministère de l'Éducation Nationale et le Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie.

Au niveau européen, le Département coopère avec plusieurs collectivités présentes dans les capitales et les grandes métropoles européennes. Nos échanges réguliers avec elles auront pour priorité les résultats et les suites du projet LIFE Recycling@School.

Enfin, le Département coopère avec des collectivités dans le monde, en Méditerranée, en Afrique et en Asie. L'éducation et la protection de l'environnement sont des priorités de nos coopération avec ces partenaires et là aussi les travaux du projet pourront enrichir nos projets avec ces pays.

Le coût total de l'action est estimé à 18 600 € :

- Personnels :

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action, en lien avec le chef de projet communication (50j)

Chargé de coopération Europe (DEIP) : assistance technique au chef de projet (50j)

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

- Personnels :

Chef de projet (DEJ) : suivi et coordination de l'action, en lien avec le chef de projet communication (50j)

Chargé de coopération Europe (DEIP) : assistance technique au chef de projet (50j)

E2's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
------------------	----------

E2's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
----------------	----------

E. Project management (obligatory)

ACTION E.3: Audit final

Description and methods employed (what, how, where, when and why):

Un audit final sera effectué par la Direction de l'audit, du contrôle interne et de la gestion des risques.

Le travail sera engagé à n+4 afin de pouvoir développer la méthodologie de l'audit final et le travail avec l'ensemble des directions du Département concernées par le projet ainsi que des partenaires externes.

L'audit final sera publié et diffusé au moment de la fin du projet.

Beneficiary responsible for implementation:

CD 93

Assumptions related to major costs of the action:

Le coût total de cette action est estimé à 13 720 €

- Personnel : 3720 €

Chef de projet (DEJ) : Coordination et suivi de l'action en relation avec le prestataire (10j)

Chargé de coopération Europe (DEIP) : Assistance technique au chef de projet (10j)

- Assistance externe : 10 000 €HT

Réalisation de l'audit final : recours à un prestataire privé = 10 000 €HT

Estimation réalisée à partir des marchés déjà existants au sein du Département de la Seine-Saint-Denis.

E3's PROJECT DELIVERABLE PRODUCTS

Deliverable name	Deadline
-------------------------	-----------------

E3's PROJECT MILESTONES

Milestone name	Deadline
-----------------------	-----------------

DELIVERABLE PRODUCTS OF THE PROJECT

Name of the Deliverable	Number of the associated action	Deadline
Affichage Life près de la table de tri	D 2	02/10/2017
Article sur Espace Numérique de Travail des collègues	D 1	02/10/2017
Article sur extranet des collègues	D 1	02/10/2017
Article sur le site internet départemental	D 1	02/10/2017
Communiqué de presse de lancement	D 1	02/10/2017
Deux études de cadrage (et/ou sprint créatif) et prototypage des trois solutions	B 7	02/10/2017
Newsletter Institutionnelle	D 2	02/10/2017
Page centre de ressources départemental	D 1	02/10/2017
Panneau d'affichage extérieur	D 1	02/10/2017
Page ressources sur le centre de ressources départementales	D 2	06/11/2017
Partenaire choisi et convention tripartite rédigée	B 3	30/11/2017
Groupe Projet Life sur ENT des collègues	D 2	01/12/2017
Prototype table de tri	B 9	31/12/2017
capitalisation des diagnostics ergonomiques réalisés sur des sites de référence	A 1	31/12/2017
Dossier de consultation des entreprises	B 7	14/02/2018
Kit Institutionnel	D 2	01/05/2018
Rapport intermédiaire n°1	B 5	31/05/2018
Rapport annuel de vulgarisation pour le grand public	D 1	15/06/2018
Livraison en test, qualification et production de l'Apps de type serious games accessible depuis un terminal de type tablette et smartphone par environ 70 000 collégiens (iOS / Android)	B 7	25/06/2018
Livraison en test, qualification et production de l'Apps sur la valorisation caritative des surplus alimentaire	B 7	25/06/2018
30 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	B 1	29/06/2018

Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°1	B 6	31/08/2018
Affichage Life près de la table de tri	D 2	03/09/2018
Panneau d'affichage extérieur	D 1	03/09/2018
Article de présentation sur le magazine départemental	D 1	17/09/2018
Article de présentation sur le magazine interne département	D 1	17/09/2018
Newsletter Institutionnelle	D 2	01/10/2018
Lancement des outils	B 7	15/10/2018
Rapport intermédiaire n°2	B 5	31/05/2019
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	B 1	28/06/2019
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°2	B 6	30/08/2019
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	B 8	30/08/2019
Affichage Life près de la table de tri	D 2	02/09/2019
Panneau d'affichage extérieur	D 1	02/09/2019
Newsletter Institutionnelle	D 2	01/10/2019
Rapport intermédiaire n°3	B 5	29/05/2020
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	B 1	30/06/2020
Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°3	B 6	31/08/2020
Panneau d'affichage extérieur	D 1	04/09/2020
Affichage Life près de la table de tri	D 2	07/09/2020
Newsletter Institutionnelle	D 2	01/10/2020
Cahier des charges de l'étude d'impact des actions de sensibilisations auprès des collégiens	C 2	15/03/2021
Cahier des charges de l'évaluation d'impact environnemental	C 1	15/03/2021
Rapport intermédiaire n°4	B 5	28/05/2021
25 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	B 1	30/06/2021

Compte rendu de la mise en oeuvre de l'action n°4	B 6	31/08/2021
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	B 8	31/08/2021
Panneau d'affichage extérieur	D 1	03/09/2021
Affichage Life près de la table de tri	D 2	06/09/2021
Newsletter Institutionnelle	D 2	01/10/2021
Installation de plateformes de compostage pédagogique dans 10 établissements	B 4	17/06/2022
20 dossiers détaillés de l'état des lieux et des ateliers réalisés de chaque établissement	B 1	30/06/2022
Rapport d'évaluation de l'impact environnemental	C 1	30/06/2022
Rapports diagnostic & préconisation pour chaque collège et bilan des actions mises en oeuvre	B 8	31/08/2022
Panneau d'affichage extérieur	D 1	02/09/2022
Affichage Life près de la table de tri	D 2	05/09/2022
Rapport final	B 9	30/09/2022
Rapport final	B 3	01/10/2022
Newsletter Institutionnelle	D 2	03/10/2022
Rapport de l'évaluation de l'impact socio-économique	C 2	31/10/2022
Rapport final	B 2	31/10/2022
Rapport final	B 6	31/10/2022
Rapport final	B 8	31/10/2022
Rapport final	B 5	18/11/2022

MILESTONES OF THE PROJECT

Name of the Milestone	Number of the associated action	Deadline
Réponse à une demande d'installation émise par l'établissement à chaque rentrée scolaire	B 4	01/12/2017
Analyse et travaux dans 4 collèges	B 5	29/12/2017

Signature de la convention pour les 30 premiers collèges et mise en place des dons	B 3	31/12/2017
benchmark - constitution du cahier de prescriptions techniques sur la base d'échanges avec le groupe de travail - test du prototype in situ	B 9	31/12/2017
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 30 collèges	B 6	08/01/2018
Déploiement de la table de tri agronomique et connectée dans 30 collèges	B 9	31/03/2018
Restitution annuelle du projet Life	D 1	21/05/2018
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	D 1	18/06/2018
étapes de co-construction avec les collégiens et qui seront en soi des étapes de sensibilisation	B 7	25/06/2018
Restitution des dossiers	B 1	29/06/2018
Première session de formation (30collèges)	B 2	30/06/2018
partage de la capitalisation avec l'ensemble des acteurs du projet	A 1	31/08/2018
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	B 3	01/09/2018
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	B 6	03/09/2018
Les 2 lancements des outils : mise en production du jeu et lancement de la plateforme	B 7	15/10/2018
Analyse et travaux dans 4 collèges	B 5	31/12/2018
Déploiement de la table de tri agronomique et connectée dans 25 collèges	B 9	31/12/2018
Deuxième session de formation (25 collèges)	B 2	31/03/2019
Un évènement numérique et présentiel à 6 mois pour faire un bilan et présenter les résultats de ces outils aux parties prenantes.	B 7	06/05/2019
Restitution annuelle du projet Life	D 1	20/05/2019
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	D 1	17/06/2019
Restitution des dossiers	B 1	28/06/2019
restitution des diagnostics et préconisations	B 8	30/08/2019
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	B 3	01/09/2019
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	B 6	02/09/2019

Analyse et travaux dans 8 collèges	B 5	31/12/2019
Déploiement de la table de tri agronomique et connectée dans 25 collèges	B 9	31/12/2019
Troisième session de formation (25 collèges)	B 2	31/03/2020
Restitution annuelle du projet Life	D 1	18/05/2020
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	D 1	15/06/2020
Restitution des dossiers	B 1	30/06/2020
Signature de la convention pour 25 collèges et mise en place des dons	B 3	01/09/2020
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 20 collèges	B 6	07/09/2020
Analyse et travaux dans 16 collèges	B 5	31/12/2020
Déploiement de la table de tri agronomique et connectée dans 25 collèges	B 9	31/12/2020
Quatrième session de formation (25 collèges)	B 2	31/03/2021
Publication du cahier des charges et mise en concurrence	C 1	01/04/2021
Publication du cahier des charges et mise en concurrence	C 2	01/04/2021
Restitution annuelle du projet Life	D 1	17/05/2021
Sélection du prestataire	C 1	30/05/2021
Sélection du prestataire	C 2	30/05/2021
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	D 1	14/06/2021
Restitution des dossiers	B 1	30/06/2021
Réunion de lancement de l'évaluation	C 1	30/06/2021
Réunion de lancement de l'évaluation	C 2	30/06/2021
restitution des diagnostics et préconisations	B 8	31/08/2021
Signature de la convention pour 20 collèges et mise en place des dons	B 3	01/09/2021
Mise en oeuvre du tri et de la collecte dans 25 collèges	B 6	06/09/2021
Point d'étape/Restitution intermédiaire de l'évaluation d'impact environnemental	C 1	15/12/2021

Point d'étape/Restitution intermédiaire de l'évaluation d'impact socio-économique	C 2	15/12/2021
Analyse et travaux dans 32 collèges	B 5	31/12/2021
Déploiement de la table de tri économique et connectée dans 20 collèges	B 9	31/12/2021
Cinquième session de formation (20 collèges)	B 2	31/03/2022
Restitution finale du projet Life	D 1	23/05/2022
Journée annuelle portes ouvertes des cuisines centrales	D 1	20/06/2022
Restitution des dossiers	B 1	30/06/2022
restitution des diagnostics et préconisations	B 8	31/08/2022
Restitution finale de l'évaluation d'impact environnemental	C 1	31/10/2022
Restitution finale de l'évaluation d'impact socio-économique	C 2	31/10/2022

ACTIVITY REPORTS FORESEEN

Please indicate the deadlines for the following reports:

- Progress Reports n°1, n°2 etc. (if any; to ensure that the delay between consecutive reports does not exceed 18 months)
- Mid term report payment request (for project longer than 24 months or with Eu contribution of more than EUR300,000)
- Final Report with payment request (to be delivered within 3 months after the end of the project)

Type of report	Deadline
Progress report	31/10/2018
Progress report	31/10/2019
Midterm report	30/04/2020
Progress report	31/10/2020
Progress report	31/10/2021
Progress report	31/10/2022
Final report	31/03/2023

TIMETABLE

Action		2017				2018				2019				2020				2021				2022			
Action numbre	Name of the action	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
A. Preparatory actions (if needed)																									
A.1	Analyse ergonomique d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets réalisée dans 6 sites de référence				■																				
B. Implementation actions (obligatory)																									
B.1	Sensibilisation de la communauté éducative, des agents techniques territoriaux des établissements scolaires (ATTEE) et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif				■	■	■	■	■	■		■	■	■		■	■	■		■	■	■		■	
B.2	Formation des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) au gaspillage alimentaire				■	■	■	■	■	■		■	■	■		■	■	■		■	■	■		■	
B.3	Redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self				■	■		■				■				■				■				■	
B.4	Mise en place d'une plateforme de compostage pédagogique					■		■				■				■				■				■	
B.5	Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
B.6	Mise en oeuvre d'un tri et d'une collecte séparative					■		■				■				■				■				■	
B.7	Intégration du digital au projet LIFE Recycling@School				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
B.8	Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
B.9	Conception d'une table de tri connectée				■	■		■				■				■				■				■	
C. Monitoring of the impact of the project actions (obligatory)																									
C.1	Suivi de l'impact environnemental				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
C.2	Suivi de l'impact socio-économique				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
C.3	Formulaire des indicateurs de performance environnemental				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
D. Public awareness and dissemination of results (obligatory)																									
D.1	Communication et diffusion au grand public				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
D.2	Communication institutionnelle et mise en réseau				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
E. Project management (obligatory)																									
E.1	Management du projet				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
E.2	After LIFE plan																								



LIFE16 ENV/FR/000460

FINANCIAL APPLICATION FORMS

Part F – financial information

Budget breakdown cost categories	Total cost in €	Eligible Cost in €	% of total eligible costs
1. Personnel	851,866	851,866	16.24%
2. Travel and subsistence	0	0	0.00%
3. External assistance	3,205,325	3,205,325	61.11%
4. Durable goods			
Infrastructure	0	0	0.00%
Equipment	1,430,500	715,250	13.64%
Prototype	0	0	0.00%
5. Land	Not applicable		
6. Consumables	129,700	129,700	2.47%
7. Other costs	0	0	0.00%
8. Overheads	343,149	343,149	6.54%
Total	5,960,540	5,245,290	100.00%

Contribution breakdown	In €	% of total	% of total eligible costs
EU contribution requested	3,129,283	52.50%	59.66%
Coordinating Beneficiary's contribution	2,831,257	47.50%	
Associated Beneficiaries' contribution	0	0.00%	
Co-financers contribution	0	0.00%	
Total	5,960,540	100.00%	

Cost category in Euro									
Project action	Personnel (Days)	Travel	External assistance	Infrastructure	Equipment	Prototype	Consumables	Other	Total
A1 Analyse ergonomique d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets réalisée dans 6 sites de référence	6,324 (34)	0	6,700	0	0	0	0	0	13,024
B1 Sensibilisation de la communauté éducative, des agents techniques territoriaux des établissements scolaires (ATTEE) et des élèves au gaspillage alimentaire et au tri sélectif	42,100 (250)	0	853,200	0	0	0	10,400	0	905,700
B2 Formation des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) au gaspillage alimentaire	110,700 (950)	0	4,800	0	0	0	4,300	0	119,800
B3 Redistribution à J+1 des repas préparés mais non présentés au self	27,810 (200)	0	0	0	156,000	0	0	0	183,810
B4 Mise en place d'une plateforme de compostage pédagogique	6,015 (45)	0	0	0	12,000	0	0	0	18,015
B5 Mise en place d'incitations douces pour faire changer les comportements des collégiens	29,150 (200)	0	100,000	0	0	0	0	0	129,150
B6 Mise en oeuvre d'un tri et d'une collecte séparative	75,650 (480)	0	859,000	0	0	0	0	0	934,650
B7 Intégration du digital au projet LIFE Recycling@School	40,920 (220)	0	550,000	0	200,000	0	0	0	790,920
B8 Intégration de la démarche ergonomique dans la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets	27,900 (150)	0	741,625	0	0	0	0	0	769,525
B9 Conception d'une table de tri connectée	27,580 (180)	0	20,000	0	1,062,500	0	0	0	1,110,080
C1 Suivi de l'impact environnemental	12,090 (65)	0	50,000	0	0	0	0	0	62,090

C2 Suivi de l'impact socio-économique	43,152 (232)	0	10,000	0	0	0	0	0	53,152
D1 Communication et diffusion au grand public	31,075 (175)	0	0	0	0	0	115,000	0	146,075
D2 Communication institutionnelle et mise en réseau	23,000 (130)	0	0	0	0	0	0	0	23,000
E1 Management du projet	326,080 (1,880)	0	0	0	0	0	0	0	326,080
E2 After LIFE plan	18,600 (100)	0	0	0	0	0	0	0	18,600
E3 Audit final	3,720 (20)	0	10,000	0	0	0	0	0	13,720
Overheads									343,149
Total	851,866 (5,311)	0	3,205,325	0	1,430,500	0	129,700	0	5,960,540

Costs per Beneficiary

Short name	Personnel (Days)	Travel	External assistance	Infrastructure	Equipment	Prototype	Consumables	Other	Overheads	EU contrib.	Total eligible costs	% of total eligible costs
CD 93	851,866 (5,311)	0	3,205,325	0	715,250	0	129,700	0	343,149	3,129,283	5,245,290	100.00%
Total	851,866 (5,311)	0	3,205,325	0	715,250	0	129,700	0	343,149	3,129,283	5,245,290	100.00%
Share of total eligible costs	16.24%	0.00%	61.11%	0.00%	13.64%	0.00%	2.47%	0.00%	6.54%	59.66%	100.00%	

Coordinating Beneficiary's contribution

Country code	Beneficiary short name	Total costs of the actions in € (including overheads)	Beneficiary's own contribution in €	Amount of EU contribution requested in €
FR	CD 93	5,960,540	2,831,257	3,129,283

Associated Beneficiaries' contribution

Country code	Beneficiary short name	Total costs of the actions in € (including overheads)	Associated beneficiary's own contribution in €	Amount of EU contribution requested in €
TOTAL Associated Beneficiaries		0	0	0

TOTAL All Beneficiaries	5,960,540	2,831,257	3,129,283
-------------------------	-----------	-----------	-----------

Co-financers contribution

Co-financer's name	Amount of co-financing in €
TOTAL	0

Direct Personnel costs

Calculation =>				A	B	A x B
Beneficiary short name	Action number	Type of contract	Category/Role in the project	Daily rate (rounded to the nearest)	Number of person-days	Direct personnel costs (€)
CD 93	A 1	Permanent staff or civil servant	Ergonome (DBL)	186	34	6,324
CD 93	B 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de suivi de la communication (Pôle communication de la DEJ)	186	25	4,650
CD 93	B 1	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Technicien restauration (DEJ)	98	50	4,900
CD 93	B 1	Permanent staff or civil servant	Maquettiste (Pôle communication de la DEJ)	186	25	4,650
CD 93	B 1	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	100	18,600
CD 93	B 1	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Chef de service adjoint (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	100	18,600
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Référent sécurité alimentaire (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Maquettiste (Pôle communication de la DEJ)	186	25	4,650
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Formateur interne (DEJ)	98	750	73,500
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Chef de projet communication (Pôle communication de la DEJ)	186	13	2,418
CD 93	B 2	Permanent staff or civil servant	Chargé de suivi de la communication (Pôle communication de la DEJ)	186	12	2,232
CD 93	B 3	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Technicien restauration (DEJ)	98	50	4,900
CD 93	B 3	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 3	Permanent staff or civil servant	Technicien- Installation des cellules de refroidissement (DEJ)	127	30	3,810
CD 93	B 3	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Référent sécurité alimentaire (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 3	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Stagiaire (DEJ)	25	20	500
CD 93	B 4	Permanent staff or civil servant	Ingénieur chef de bureau (DNPB)	186	10	1,860

Direct Personnel costs

Calculation =>				A	B	A x B
Beneficiary short name	Action number	Type of contract	Category/Role in the project	Daily rate (rounded to the nearest)	Number of person-days	Direct personnel costs (€)
CD 93	B 4	Permanent staff or civil servant	Surveillant de travaux (DNPB)	98	10	980
CD 93	B 4	Permanent staff or civil servant	Technicien - Aménagements extérieurs (DNPB)	127	25	3,175
CD 93	B 5	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 5	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Chef de service adjoint (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 5	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Stagiaire (DEJ)	25	50	1,250
CD 93	B 5	Permanent staff or civil servant	Chargé d'évaluation (DSI)	186	50	9,300
CD 93	B 6	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Chef de service adjoint (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 6	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Technicien restauration (DEJ)	98	100	9,800
CD 93	B 6	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Référent sécurité alimentaire (DEJ)	186	100	18,600
CD 93	B 6	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	200	37,200
CD 93	B 6	Permanent staff or civil servant	Appui technique - Stagiaire (DEJ)	25	30	750
CD 93	B 7	Permanent staff or civil servant	Chef de projet informatique (DSI)	186	220	40,920
CD 93	B 8	Permanent staff or civil servant	Ergonome (DBL)	186	150	27,900
CD 93	B 9	Permanent staff or civil servant	Chef de projet informatique (DSI)	186	5	930
CD 93	B 9	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	B 9	Permanent staff or civil servant	Technicien en charge des installation (DSI)	127	100	12,700
CD 93	B 9	Permanent staff or civil servant	Ergonome (DBL)	186	25	4,650
CD 93	C 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de suivi d'évaluation empreinte carbone (DSOE)	186	65	12,090

Direct Personnel costs

Calculation =>				A	B	A x B
Beneficiary short name	Action number	Type of contract	Category/Role in the project	Daily rate (rounded to the nearest)	Number of person-days	Direct personnel costs (€)
CD 93	C 2	Permanent staff or civil servant	Chargé d'évaluation (DSOE)	186	232	43,152
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Journaliste (Pôle communication de la DEJ)	186	15	2,790
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Community manager	127	5	635
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Graphiste (pôle communication de la DEJ)	127	15	1,905
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Chef de projet communication (Pôle communication de la DEJ)	186	35	6,510
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de coopération Europe - Equipe projet (DEIP)	186	50	9,300
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Assistant de communication	127	5	635
CD 93	D 1	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	D 2	Permanent staff or civil servant	Assistant de communication (pôle communication de la DEJ)	127	10	1,270
CD 93	D 2	Permanent staff or civil servant	Graphiste (pôle communication de la DEJ)	127	10	1,270
CD 93	D 2	Permanent staff or civil servant	Chef de projet communication (Pôle communication de la DEJ)	186	10	1,860
CD 93	D 2	Permanent staff or civil servant	Chargé de coopération Europe - Equipe projet (DEIP)	186	50	9,300
CD 93	D 2	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	E 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de suivi financier - Equipe projet (DEJ)	186	250	46,500
CD 93	E 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de coopération Europe - Equipe projet (DEIP)	186	840	156,240
CD 93	E 1	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	390	72,540
CD 93	E 1	Permanent staff or civil servant	Chargé de suivi des appels d'offre publics - Equipe projet (DEJ)	127	400	50,800
CD 93	E 2	Permanent staff or civil servant	Chargé de coopération Europe - Equipe projet (DEIP)	186	50	9,300

Direct Personnel costs

Calculation =>				A	B	A x B
Beneficiary short name	Action number	Type of contract	Category/Role in the project	Daily rate (rounded to the nearest)	Number of person-days	Direct personnel costs (€)
CD 93	E 2	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	50	9,300
CD 93	E 3	Permanent staff or civil servant	Chef de projet - Equipe projet (DEJ)	186	10	1,860
CD 93	E 3	Permanent staff or civil servant	Chargé de coopération Europe - Equipe projet (DEIP)	186	10	1,860
TOTAL =>					5,311	851,866

External assistance costs

Beneficiary short name	Action number	Procedure	Description	Costs (€)
CD 93	A 1	Appel d'offre public	Recours à un prestataire - construction opérationnelle du projet	6,700
CD 93	B 1	Appel d'offre public	Sensibilisation d'ensemble des 125 collèges (intégration progressive des établissements et pique de rappel annuelle)	563,850
CD 93	B 1	Appel d'offre public	Formation d'éco-délégués (intégration progressive des établissements - deux sessions par an soit 300 sessions de une journée))	248,850
CD 93	B 1	Convention	Fête des éco-délégués	40,500
CD 93	B 2	Accord direct	Formation de 12 formateurs internes	4,800
CD 93	B 5	Appel d'offre public	Mise en œuvre d'incitations douces dans 30 collèges sur le temps du repas	100,000
CD 93	B 6	Appel d'offre public	Collecte et valorisation des bio-déchets (nombre calculé sur 5 ans avec augmentation progressive du nombre de collèges concernés et dégressivité des tonnages)	516,000
CD 93	B 6	Appel d'offre public	Collecte des barquettes (intégration progressive des offices de réchauffage)	343,000
CD 93	B 7	Appel d'offre public	hébergement et maintenance de l'application	200,000
CD 93	B 7	Appel d'offre public	hébergement et maintenance du serious game	150,000
CD 93	B 7	Appel d'offre public	Conception et mise en exploitation d'un serious game	200,000
CD 93	B 8	Appel d'offre public	prestataire - analyse des postures et propositions d'aménagement dans 125 collèges	741,625
CD 93	B 9	Appel d'offre public	Designer	10,000
CD 93	B 9	Appel d'offre public	fabrication du prototype	10,000
CD 93	C 1	Appel d'offre public	Réalisation par un bureau d'études de l'évaluation de l'impact environnemental du projet	50,000
CD 93	C 2	Appel d'offre public	étude d'impact des différentes actions de sensibilisation auprès des collégiens	10,000
CD 93	E 3	Appel d'offre public	Audit final du projet	10,000
TOTAL =>				3,205,325

Durable goods: equipment costs

Beneficiary short name	Action number	Procedure	Description	Actual cost (€)	Depreciation (eligible cost)
CD 93	B 3	Marché	Achat et installation de 30 cellules de refroidissement	156,000	78,000
CD 93	B 4	Devis	Achat de 10 plateformes de compostage	12,000	6,000
CD 93	B 7	marché	mise en place d'une application informatique	200,000	100,000
CD 93	B 9	Marché	Acquisition de 125 tables de tri	1,062,500	531,250
TOTAL =>				1,430,500	715,250

Consumables

Beneficiary short name	Action numbe	Procedure	Description	Costs (€)
CD 93	B 1	Devis	Réalisation et impression de panneaux sur le tri alimentaire au niveau de la zone de tri	6,400
CD 93	B 1	Devis	Réalisation et impression d'un support pédagogique pour les élèves	3,200
CD 93	B 1	Devis	Frais d'impression affiche pour les demi-pensionnaires	800
CD 93	B 2	Devis	Réalisation d'un support d'information	2,400
CD 93	B 2	Devis	Réalisation et impression d'une affiche de sensibilisation	400
CD 93	B 2	Devis	Equipements d'événementiel (vidéo, mobiliers de location...)	1,500
CD 93	D 1	Devis	Achat d'espace publicitaire	40,000
CD 93	D 1	Devis	Conception et impression de supports d'information papiers	22,500
CD 93	D 1	Devis	Frais logistiques événementiels (location de matériels, pose de mobilier, nettoyage, restauration, sécurité, etc...)	40,000
CD 93	D 1	Devis	Conception, impression et pose de panneaux d'affichages	12,500
TOTAL =>				129,700

Overheads

Beneficiary short name	Total direct costs of the project in €	Overhead amount (€)
CD 93	4,902,141	343,149
	4,902,141	343,149

[illegible]

Proposal attachments			
			Included?
Attachment title	Attachment type	Yes	No
Lettre engagement college	declaration of support (other than form A8)		
Lettre engagement college	declaration of support (other than form A8)		
Lettre engagement college	declaration of support (other than form A8)		
Lettre engagement college	declaration of support (other than form A8)		
Lettre engagement college	declaration of support (other than form A8)		
Simplified financial statement (Excel file)	simplified financial statement (Excel file)		
Methodologie diagnostic ergonomique	other document		
fiches partenaires internes et institutionnels	other document		
Synthese Retours experiences actions de lutte contre gaspillage alimentaire	other document		
Règle 102	other document		
Justifications ergonomiques pour LIFE Recycling@School	other document		