

INTRODUIRE LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE EN REDUISANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Mission : Le projet consiste à développer l'introduction des produits Bio au collège en réduisant le gaspillage alimentaire, en associant l'équipe de cuisine, la direction (gestionnaire et proviseur) et les équipes pédagogiques (Sciences de la Vie et de la Terre, Géographie) afin de développer un projet collectif concerté et partagé.

Accueilli-e et accompagné-e par l'équipe de Initiative Bio Bretagne, la, le volontaire contribuera à :

- Prendre part au diagnostic du service de restauration (équipement, pratiques, coût matière des repas, origine des approvisionnements, besoin, part de l'alimentation Bio, nombre de couverts...)
- Participer à l'évaluation du gaspillage alimentaire (en volume : pesée régulière après le service sur plusieurs mois), en valeur (pour montrer le coût du gaspillage), par famille de produits...
- Mettre en place un ou plusieurs "déchets-mètres" pour évaluer le gaspillage
- Organiser des animations sur le temps des repas
- Informer le personnel de service de l'intérêt de manger Bio
- Organiser des animations sur le temps du repas
- Proposer aux équipes pédagogiques en lien avec le programme officiel de l'Education Nationale, un module de présentation de l'agriculture Bio
- Faire des propositions pour réduire le gaspillage alimentaire (approvisionnement, grammage, éducation, affiche sensibilisation, atelier culinaire ou table découverte, visite de la cuisine, discussion avec le service de restauration et l'équipe de service...) et accompagner à la mise en place
- Faire des propositions concrètes pour augmenter la part de produits Bio dans le service de restauration sans augmenter le budget ou en le maîtrisant et en y intégrant les économies réalisées par la réduction du gaspillage alimentaire, avec l'appui du coordinateur filières et RHD
- Elaborer plusieurs scénarios en fonction des spécificités et potentialités du/des collège(s) (exemple : 10% de produits Bio, 20% de produits, 30% de produits Bio...)
- Travailler sur la mutualisation d'expériences afin d'essaimer ce projet au sein d'autres établissements (écoles, collèges et EPHAD)

Conditions d'accès au Service Civique

Age : avoir entre 16 et 25 ans

Indemnités mensuelles : 464,34€ versées par l'ASP + 107.58€ versées par IBB

Association : Initiative Bio Bretagne – Reconnue d'intérêt Général

Durée : À partir de septembre 2018 - 8 mois

Domaine : Environnement, alimentation Bio et réduction du gaspillage alimentaire

Nombre de postes : 1

Pour la mission : Permis de conduire obligatoire (déplacements réguliers)

Lieu(x) : RENNES (35 – Ille et Vilaine) + déplacements en Ille et Vilaine + Bretagne

Contact IBB : Goulven OILLIC goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr / Tel : 02 99 54 03 23

www.bio-bretagne-ibb.fr

Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne

Siret : 401 682 091 000 38 - APE 9499Z

2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES

Tél. : 02 99 54 03 23 – contact@bio-bretagne-ibb.fr