

INVITATION PRESSE

SEMAINE EUROPEENNE DE LA REDUCTION DES DECHETS 2014

Tous contre le gaspillage alimentaire !

Matinée du 28 novembre 2014

A l'occasion de la 6^{ème} édition de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) qui se déroulera du 22 au 30 novembre, le SIREDOM, 2^{ème} syndicat de traitement des déchets en France et acteur engagé pour la prévention des déchets lance l'opération " Tous contre le gaspillage alimentaire ! ". Le SIREDOM s'appuie sur ce temps fort pour promouvoir auprès des élus locaux les initiatives locales menées dans le domaine de la restauration collective. Cette action débouchera par la suite sur une campagne d'information auprès du grand public.

En France, un habitant jette chaque année en moyenne 20 kg d'aliments à la poubelle ... Sur le territoire du SIREDOM, une étude du contenu de nos poubelles d'ordures ménagères a révélé des quantités importantes de produits non déballés et restes de repas. Cela représente environ 85 kg par habitant et par an de produits alimentaires gaspillés !



Mobiliser les acteurs et élus locaux

Alors que 2014 a été proclamée année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire et priorité nationale inscrite dans le projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte, ces résultats nécessitent d'engager une campagne de sensibilisation auprès de l'ensemble des acteurs et décideurs locaux.

C'est pourquoi, à l'occasion de la SERD, le SIREDOM souhaite mobiliser des élus afin de promouvoir les initiatives remarquables contre le gaspillage alimentaire dans le domaine de la restauration collective sur le territoire du Syndicat.

Des coulisses d'une cuisine centrale au restaurant scolaire

Le SIREDOM organise ainsi le **28 novembre 2014**, en présence de Madame Sylvie Carillon, Vice-Présidente du SIREDOM chargée de la prévention des déchets et 1^{ère} adjointe au Maire de Montgeron, une matinée de découverte du dispositif et des actions menées pour éviter le gaspillage des produits alimentaires dans le secteur de la restauration collective.

Le Groupe Elior Restauration Enseignement, opérateur économique important en Essonne dans ce domaine, a été choisi pour son engagement depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la sensibilisation de ses convives au quotidien et ses partenariats avec des collectivités de l'Essonne.

Cette société est signataire du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire signé en juin 2013.

Au programme de la matinée :

- **10h00** : visite par les élus et agents du SIREDOM de la cuisine centrale de Corbeil-Essonnes (Z.I. La Nacelle, rue Jean Bouvet 91100 Corbeil-Essonnes)
- **11h00** : présentation de la politique de réduction du gaspillage alimentaire du groupe Elior et des actions de sensibilisation du personnel et des élèves des établissements scolaires de l'Essonne desservis
- **11h45** : visite du restaurant scolaire de l'école l'Ormeteau de Mennecy et atelier de sensibilisation des élèves au gaspillage du pain
- (9 rue de l'Ormeteau 91540 Mennecy - parking juste avant l'école)

Pour développer des actions grand public

Le SIREDOM met d'ores et déjà en œuvre des sessions de formations pour accompagner les agents des collectivités dans le développement d'actions de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective.

D'autres actions seront développées afin de sensibiliser le grand public. Un guide des bonnes pratiques sera édité et diffusé à la suite de la SERD. Un kit d'affiches sera réalisé pour les collectivités souhaitant communiquer sur cette thématique lors de manifestations locales.

A Propos du SIREDOM

Le SIREDOM, Syndicat Intercommunal pour la Revalorisation et l'Élimination des Déchets et Ordures Ménagères, traite et valorise les déchets ménagers de près de 750 000 habitants de son territoire (130 communes réparties en Essonne et en Seine-et-Marne). Pour un bénéfice partagé par tous, le Syndicat poursuit ses efforts pour un meilleur tri des déchets et aussi pour les valoriser sous forme de production d'énergie et de recyclage tout en maîtrisant les coûts de son service.

Au travers d'un Programme Local de Prévention des déchets, et parce que chacun est acteur de la préservation de l'environnement, le SIREDOM multiplie les actions pour informer, sensibiliser et conseiller le grand public sur les gestes simples de prévention, réduction et tri des déchets.

En savoir plus : www.siredom.com

Contact : Marie-France Deliencourt – Service communication - Tél. : 01 69 74 23 52 - communication@siredom.com

Le Grenelle de l'environnement a fixé un objectif national de réduction des déchets de 7% par habitant en 5 ans

A Propos d'Elior Restauration Enseignement

Elior Restauration Enseignement – anciennement Avenance Enseignement - est le numéro un de la restauration collective concédée en France avec 900 000 repas servis chaque jour, dans 4100 restaurants. Les clients d'Elior Restauration Enseignement sont à la fois des partenaires - établissements publics et privés, maternelles, primaires, secondaires, universités - et des convives - enfants, enseignants, personnels des écoles. Outre son activité de restauration scolaire, Elior Restauration Enseignement assure la restauration des centres de vacances, de loisirs et des classes découvertes, et propose un service de préparation et livraison de repas en crèches et à domicile. Elior Restauration Enseignement s'appuie sur le savoir-faire et l'expérience du groupe Elior en termes d'achats, de sécurité alimentaire, de techniques culinaires ou encore d'innovations produits.

Avec plus de 40 ans d'expérience, Elior Restauration Enseignement met ses compétences d'expert de l'alimentation au service de ses clients partenaires en proposant aux tout-petits comme aux jeunes adultes, le meilleur de l'alimentation en termes de qualité, d'équilibre alimentaire et de nutrition. Elior Restauration Enseignement souhaite faire du repas un moment privilégié d'éducation et de détente, en favorisant la découverte du goût, l'apprentissage de l'autonomie, de la vie en collectivité et l'enseignement des bonnes pratiques alimentaires.

En savoir plus : www.elior.com



Contacts presse : Agence Wellcom - Emeline Réthoré - er@wellcom.fr / Elyse Scheidt - es@wellcom.fr - Tél. : 01 46 34 60 60
<http://wellcom.fr/presse/elior-restauration-enseignement/>

A propos de la Ville de Mennecy

Commune essonnoise de 13 688 habitants située sur la rive gauche de la Seine à 3 km de l'autoroute du Sud et 40 km de Paris, Mennecy fait partie de la Communauté de Commune du Val d'Essonne, collectivité adhérente au SIREDOM.

La Ville de Mennecy a confié, par une délégation de service public, la restauration dans les écoles à Elior Restauration Enseignement depuis le 1^{er} octobre 2009. Les repas produits dans la cuisine centrale de Corbeil-Essonnes sont livrés dans les offices des cantines par un système de liaison froide. Les 6 restaurants scolaires de ville, Clos Renault, Jeannotte, Ormeteau, Sablière, Verville et Myrtilles servent environ 1 200 repas pendant chacun des 4 jours « pleins » de la semaine, soit environ 190 000 repas par an.

Durant la Semaine Européenne de la réduction des Déchets, des animations seront réalisées dans les écoles de la commune en collaboration avec Elior afin de sensibiliser les élèves aux enjeux du Développement Durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire et diminuer les quantités de déchets jetés à court ou moyen terme sur les restaurants scolaires.

En savoir plus : www.mennecy.fr



Contact : Jean-Marie Albouy-Guidicelli – Directeur de la communication - Tél. : 01 69 90 80 34 - jeanmarie.albouy@mennecy.fr