



*Décision Président de la Communauté d'Agglomération  
de Béthune-Bruay, Artois-Lys Romane*

**COLLECTE ET VALORISATION DES DÉCHETS, ÉQUIPEMENTS  
COMMUNAUTAIRES ASSOCIÉS**

**CONVENTION DE PARTENARIAT DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
DANS LES COMMUNES EN GESTION AUTONOME**

Considérant que dans le cadre de la politique de prévention des déchets et du projet de territoire, Priorité 2, « S'adapter aux conséquences du changement climatique et protéger la nature » menés par la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, une action de promotion de la lutte contre le gaspillage alimentaire est développée sur le territoire de la collectivité,

Considérant que la réussite de cette action nécessite l'implication des différents acteurs du territoire pour agir sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, tels les établissements scolaires (écoles primaires, collèges, lycée), les communes, les associations caritatives, les habitants...

Considérant que dans le cadre du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay propose un accompagnement des restaurants scolaires des communes en gestion autonome et des élèves demi-pensionnaires afin de définir les leviers et les bonnes pratiques à adopter en vue de réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires,

Considérant qu'il convient de signer une convention de partenariat définissant les modalités de cet accompagnement avec les communes engagées, pour l'année scolaire 2024-2025, selon le projet ci-annexé,

En vertu des délibérations du Conseil communautaire en date des 8 juillet, 29 septembre et 17 novembre 2020, 2 février, 16 mars, 13 avril, 25 mai, 19 octobre, 7 décembre 2021 et 31 mai 2022 donnant délégation au Président de signer toute convention, charte d'engagement ou acte correspondant, avec les personnes publiques ou privées qui participent à des actions de prévention des déchets.

**Le Président,**

**DECIDE** d'autoriser la signature d'une convention de partenariat avec les différentes communes en gestion autonome du territoire définissant les modalités de l'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires des communes en gestion autonome engagées, pour l'année scolaire 2024-2025, selon le projet annexé à la décision.

**PRECISE** que la présente décision sera portée à la connaissance du Conseil communautaire lors de sa prochaine réunion.

**INFORME** que cette décision peut faire l'objet d'un recours gracieux par saisine de son auteur ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Lille, dans un délai de deux mois à compter de sa publication.

Fait à Béthune, le **17.OCT. 2024**

Par délégation du Président  
Le Conseiller délégué,



**GIBSON Pierre-Emmanuel**

Certifié exécutoire par le Président  
Compte tenu de la réception en  
Sous-préfecture le : **18 OCT. 2024**

Et de la publication le : **18 OCT. 2024**

Par délégation du Président  
Le Conseiller délégué,



**GIBSON Pierre-Emmanuel**



Communauté d'Agglomération  
**Béthune-Bruay**  
Artois Lys Romane

# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COMMUNES EN GESTION AUTONOME

## CONVENTION DE PARTENARIAT

**Entre**

La **Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane**, ayant son siège social à BETHUNE (62411), Hôtel communautaire, 100 avenue de Londres,

**Représentée par** : son Président Monsieur Olivier GACQUERRE dûment habilité à cet effet par décision n° 2024\_ du ,

Ci-après dénommée : « Communauté d'Agglomération »

**D'une part**

**Et**

"La Commune", ....., ayant son siège social à

.....,

**Représenté par** : .....,

Représentant légal de " la Commune " dûment habilité à cet effet.

Ci-après dénommé : « Commune »,

**D'autre part,**

## **Il a été préalablement exposé ce qui suit :**

### **Préambule :**

Le gaspillage alimentaire en France atteint près de 10 millions de tonnes par an, dont 33 % proviennent du secteur de la consommation. La restauration collective et commerciale génère quatre fois plus de gaspillage qu'à domicile, ce qui représente des enjeux considérables. Dans le secteur de la restauration scolaire, qui représente 39 % du marché de la restauration collective, chaque convive jette en moyenne 115 grammes de nourriture par repas, soit environ 6,7 tonnes par an et par établissement. Réduire le gaspillage alimentaire est crucial à plusieurs niveaux : réduction des impacts environnementaux, meilleure maîtrise des coûts ou encore réinvestissement dans une alimentation plus durable.

La loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 a imposé la mise en œuvre de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective gérés par l'État et les collectivités. Ces dernières, déjà actives dans cette lutte via le Pacte national anti-gaspi et le Programme national de prévention des déchets, ont intensifié leurs efforts. En outre, la loi Egalim du 2 octobre 2018 fixe un objectif national de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Par ailleurs, la loi AGEC (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) interdit de manière absolue l'élimination des invendus non alimentaires, tout en renforçant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans les établissements de restauration scolaire, le gaspillage survient à plusieurs niveaux : en cuisine (lors de la commande, du stockage, de la préparation des menus ou de la gestion des restes), lors du service ou à la fin de la consommation. Les plans d'actions à mettre en œuvre sont élaborés sur la base de diagnostics préalables, identifiant les pistes d'amélioration à mettre en place prioritairement.

Les initiatives engagées montrent des résultats prometteurs, avec une réduction significative du gaspillage alimentaire, particulièrement visible au niveau des retours plateaux, indiquant l'efficacité des actions de sensibilisation menées auprès des convives.

Ainsi, dans le cadre de sa politique de prévention des déchets, la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane accompagne les communes en gestion autonome afin de définir les leviers et les bonnes pratiques à adopter afin de réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires.

**Il a été convenu entre les parties ce qui suit :**

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA PRESENTE CONVENTION**

La présente convention a pour objet de définir les modalités d'accompagnement et de suivi d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire destiné aux élèves demi-pensionnaires des écoles élémentaires des communes en gestion autonome en précisant les engagements respectifs de chacune des parties prenantes.

## **ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION**

La présente convention est conclue de sa notification jusqu'à la fin de l'année scolaire 2024-2025.

## **ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DES PARTIES**

L'objectif de ce projet est de sensibiliser les élèves demi-pensionnaires des écoles élémentaires et le personnel communal à la réduction des déchets.

Pour cela, il est nécessaire de procéder par étapes, depuis la constitution d'un comité de pilotage jusqu'à l'analyse des résultats obtenus après mise en œuvre de l'action.

Les buts affichés de l'action sont :

- Sensibiliser les élèves demi-pensionnaires, les animateurs communaux et les équipes de cuisine à l'impact du gaspillage alimentaire
- Mesurer le gaspillage alimentaire
- Comprendre les raisons du gaspillage, en cuisine et au restaurant
- Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage, en direction des convives et des agents de cuisine
- Évaluer l'impact des actions
- Responsabiliser les élèves demi-pensionnaires dans le cadre de ce projet et les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire

### **3.1 La Communauté d'agglomération s'engage à :**

- Mobiliser et former l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire
- Définir des axes de travail prioritaires
- Aider à la mise en œuvre d'un plan d'actions
- Faciliter la création d'animations ou d'actions de sensibilisation
- Accompagner l'établissement dans le relevé et l'analyse des pesées
- Proposer des outils méthodologiques

- Conseiller sur les projets à mettre en place au sein de la restauration scolaire
- Réaliser un bilan de l'opération
- Communiquer autour du projet
- Prêter le matériel de pesée pour les besoins du projet

Une partie de cet accompagnement pourra être délégué à un prestataire de la Communauté d'agglomération.

### **3.2 La commune s'engage à :**

- S'assurer d'être en possession du matériel nécessaire au bon déroulement des actions avant de commencer le projet (balance précise, bacs ou sacs de tri, moyen d'affichage des résultats...)
- Créer un groupe projet, basé sur le volontariat (élus, agents de service et d'animation, élèves demi-pensionnaire, parents d'élèves ...) et désigner un référent du projet
- Libérer les agents en lien avec la restauration scolaire afin de participer aux formations délivrées par la CABBALR et aux comités techniques
- Réaliser un diagnostic basé sur une semaine de pesées sur la base d'un même menu et ceci trois fois au cours de l'année scolaire 2024-2025 (une semaine de pesée au début du projet et deux semaines minimums de pesées de contrôle en cours d'année)
- Transmettre les données des pesées à la CABBALR sur le support numérique fourni par celle-ci
- Organiser au moins 3 comités techniques avec les membres du groupe projet
- Mettre en place les actions décidées lors des comités techniques
- Rendre compte des actions menées au sein du restaurant scolaire à la CABBALR
- Avoir un comportement exemplaire en matière de gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire
- Diffuser les bonnes pratiques auprès des élèves demi-pensionnaires, de leurs parents et du personnel
- Prêter les salles nécessaires au bon déroulement du projet

## **ARTICLE 4 : INCIDENCES FINANCIERES DE LA PRESENTE CONVENTION**

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane prend en charge le coût de la formation « La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : Enjeux, répercussions, actions correctives, analyse de la gestion des déchets » diligentée par un expert en restauration collective les 9 (journée), 10 (journée) et 11 (matin) septembre.

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane prend en charge le prêt d'outils pédagogique sur le gaspillage alimentaire essentiels pour sensibiliser au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane pourra mettre à disposition de la commune le petit matériel nécessaire au bon déroulé du projet anti-gaspi alimentaire (balance, tableau

d'affichage, contenants de tri) si la commune n'est pas déjà équipée. Dans ce cas, une convention de prêt devra être signée.

## **ARTICLE 5 : RÉSILIATION**

En cas de non-respect de la présente convention par l'une des deux parties, la partie défaillante dispose d'un délai de 30 jours à compter de la réception du courrier de mise en demeure adressée par l'autre partie et notifié par courrier recommandé avec accusé de réception pour remédier au problème constaté.

Si au terme de ce délai, la partie défaillante ne s'est pas exécutée, la convention est résiliée le premier jour du mois suivant.

La résiliation de la présente convention ne fera l'objet d'aucune indemnisation financière.

## **ARTICLE 6 : LITIGES ET CONTENTIEUX**

En cas de difficultés liées à l'exécution de la présente convention, les parties s'engagent à trouver une solution amiable. A défaut, les litiges qui pourraient en résulter relèveraient de la compétence de la juridiction territorialement compétente.

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Pour la Commune,

Le Représentant légal  
de la commune,

A Béthune, le \_\_\_\_\_

Pour la Communauté d'Agglomération de  
Béthune-Bruay Artois Lys Romane.

Par délégation du Président,  
Le Conseiller communautaire délégué à la collecte  
et à la valorisation des déchets et aux équipements  
communautaires associés

Pierre-Emmanuel GIBSON