



Communauté d'Agglomération

Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

Décision N° 2026_179

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

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

**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS
COLLECTIFS DES ESAT (ETABLISSEMENT ET SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT PAR LE
TRAVAIL) - SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC LES ESAT**

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 Artois Lys Romane, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont développées sur le territoire de la collectivité,

Considérant que la réussite de ces actions nécessite l'implication des différents acteurs du territoire pour agir sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, tels les ESAT (Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail), les établissements scolaires, les communes, les associations caritatives, les habitants...

Considérant que dans le cadre du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Communauté d'Agglomération propose un accompagnement des ESAT et de leurs restaurants collectifs en gestion directe ou concédée et du personnel de restauration, afin de définir les leviers et les bonnes pratiques à adopter en vue de réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs,

Considérant qu'il convient de signer une convention de partenariat définissant les modalités de cet accompagnement avec les ESAT engagés, pour une durée d'un an renouvelable une fois, pour la même durée, par tacite reconduction, 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 différents ESAT du territoire ayant pour objet leur accompagnement pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs de ces ESAT engagés, pour une durée d'un an à compter de sa notification renouvelable une fois, pour la même durée, par tacite reconduction, 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 . - **6 MARS 2026**

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,



GIBSON Pierre-Emmanuel

Certifié exécutoire par le Président
Compte tenu de la réception en
Sous-préfecture le : - **9 MARS 2026**

Et de la publication le : - **9 MARS 2026**

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,



GIBSON Pierre-Emmanuel

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES ESAT

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° 2026_ du ,

Ci-après dénommée : « Communauté d'Agglomération »

D'une part

Et

"L'Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail", ayant son siège social à

.....,

Représenté par :,

Représentant légal de " L'Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail" dûment habilité à cet effet.

Ci-après dénommé : «ESAT»,

D'autre part,

Il a été préalablement exposé ce qui suit :

Préambule :

Le gaspillage alimentaire en France atteint près de 4 millions de tonnes par an, dont 13 % proviennent du secteur de la consommation hors domicile. La restauration collective et commerciale jette près de la moitié (49 %) de denrées encore consommables, ce qui représente des enjeux éthiques, économiques et environnementaux considérables. Dans le secteur de la restauration collective, représentant 3,7 milliards de repas à l'année (ADEME, 2024) chaque convive jette en moyenne 100 grammes de nourriture par repas. Cette moyenne atteint même les 130 grammes de nourriture jetée par repas et par convive dans le cadre d'une gestion concédée en liaison froide. 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 (TECV) 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. Dans le cadre de la loi EGALIM (loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation) du 30 octobre 2018, les restaurants collectifs publics et privés se sont vu imposer l'obligation d'engager une démarche anti-gaspillage alimentaire à la suite de la mise en place d'un diagnostic. De plus, les restaurants collectifs produisant plus de 3 000 repas par jour ont désormais l'obligation de réaliser une convention de don avec des associations afin de donner leurs invendus alimentaires. Enfin, la loi AGECL du 10 février 2020 avait fixé un objectif national de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en 2025 par rapport à 2015.

Dans les établissements de restauration collective, 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 ESAT, qu'ils soient en gestion concédée ou en gestion directe, afin de définir les leviers et les bonnes pratiques à adopter afin de réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs.

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 ESAT en gestion concédée ou directe, précisant les engagements respectifs de chacune des parties prenantes.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de 1 an à compter de sa notification. Elle peut être renouvelée une fois, pour la même durée, par tacite reconduction.

ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DES PARTIES

L'objectif de ce projet est de sensibiliser le personnel de restauration de l'ESAT et les convives 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 le personnel de restauration, soit les équipes en cuisine et au service, d'animation mais également le personnel attendant à la restauration (gestionnaire de commande, responsable de la restauration collective...) ainsi que les convives à l'impact du gaspillage alimentaire
- Mesurer le gaspillage alimentaire
- Comprendre les raisons du gaspillage, en cuisine et en salle de restauration
- Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage, en direction des convives et du personnel de restauration
- Évaluer l'impact des actions
- Responsabiliser les convives dans le cadre de ce projet et les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Conformer les restaurants à la réglementation en vigueur en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (obligation d'engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'issue d'un diagnostic depuis la loi EGALIM du 30 octobre 2018)

3.1 La Communauté d'agglomération s'engage à :

- Mobiliser et former l'ensemble des acteurs de la restauration collective de l'ESAT (personnel de cuisine, de service, d'animation, gestionnaire de commande, responsable...)

- 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
- Fournir des éléments de communication pour lutter contre le gaspillage alimentaire (affiches de sensibilisation à l'anti-gaspillage alimentaire, affiches de tri des restes alimentaires en salle...)
- Accompagner l'établissement dans le relevé et l'analyse des pesées
- Proposer des outils méthodologiques (procédure de pesée...)
- Conseiller sur les projets à mettre en place au sein de la restauration collective
- Réaliser un bilan de l'opération
- Communiquer autour du projet
- Prêter le matériel de pesée pour les besoins du projet si l'ESAT n'en dispose pas

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

3.2 L'ESAT 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 (responsable, gestionnaire, agents de service, convives...) et désigner un référent du projet
- Libérer le personnel et les travailleurs en lien avec la restauration collective afin de participer aux temps de formation et de sensibilisation et aux comités techniques
- Prendre en main et respecter la méthodologie de pesée
- Formaliser les semaines de pesée (espace spécifique dans le réfectoire à la vue des convives, temps spécifique en présence des convives, affichage des éléments de communication distribués en début de projet par la CABBALR...)
- Réaliser un diagnostic basé sur une semaine de pesées, dans la mesure du possible sur la base d'un même menu, et ceci trois fois au cours de la période d'accompagnement par la CABBALR (une semaine de pesée au début du projet et deux semaines minimums de pesées de contrôle en cours de période)
- 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/des restaurant(s) collectif(s) à la CABBALR
- Communiquer à la CABBALR, durant le projet mais également l'année suivant l'accompagnement, un état des lieux ainsi qu'une mise à jour des données du gaspillage alimentaire via la transmission de la télédéclaration obligatoire « Ma Cantine ». Les données de pesée seront également envoyées directement à la CABBALR.
- Avoir un comportement exemplaire en matière de gaspillage alimentaire au sein du/des restaurant(s) collectif(s)
- Diffuser les bonnes pratiques auprès des convives, des travailleurs et du personnel
- Prêter les salles nécessaires au bon déroulement du projet

- Consentir la diffusion et la transmission de ses résultats par la CABBALR (en tonnage et en euros économisés) suite aux semaines de pesées réalisées durant ce projet afin qu'ils servent d'indicateurs de comparaison pour les projets futurs de cette thématique

ARTICLE 4 : INCIDENCES FINANCIERES DE LA PRESENTE CONVENTION

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane prend en charge la formation et la sensibilisation de l'ensemble des acteurs de la restauration collective de l'ESAT à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane prend en charge le prêt d'outils pédagogiques 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 l'ESAT le petit matériel nécessaire au bon déroulement du projet anti-gaspi alimentaire (balance, tableau d'affichage, contenants de tri) si l'ESAT n'est pas déjà équipé. Dans ce cas, une convention de prêt devra être signée.

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane prend en charge l'impression et la plastification des éléments de communication (affiches anti-gaspillage alimentaire, procédure de pesée, affiches de tri des denrées jetées...) permettant de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire et de former les équipes de cuisine et de service à la pesée.

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 l'ESAT,

Le Représentant légal
de l'ESAT,

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

Annexe « Ma Cantine »

- **Le contexte législatif.**

L'article 257 de la loi n°2021 1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets dite loi « climat et résilience » impose au gouvernement la transmission au parlement le 1er janvier de chaque année, d'un bilan statistique annuel de l'application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. L'article L.230-5-1 dispose qu'au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques.

Ce bilan s'attache à éclairer le Parlement sur :

- 1° la part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ;
- 2° la part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis à l'article L.250-5-1 ;
- 3° la part des produits de qualité répondant aux critères prévus au présent article, issus d'un circuit court ou d'origine française.

Chaque année, une **campagne obligatoire nationale de remontée de données** est organisée. La plateforme « **ma cantine** » est l'outil où chaque responsable légal de restauration, **qu'il soit en gestion directe ou concédée**, réalisera sa déclaration en ligne.

Les informations à déclarer portent sur les données suivantes :

- 1° La valeur hors taxe de l'ensemble des achats de denrées alimentaires destinées à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif dont elles ont la charge, la valeur hors taxe de ces achats pour chaque famille de produits mentionnée à l'annexe I¹ et pour chaque catégorie de produits mentionnée à l'annexe II ;
- 2° La valeur hors taxe des achats de produits issus d'un circuit court ou d'origine France ;
- 3° Les informations listées à l'annexe III pour chacun des restaurants dont elles ont la charge. Les restaurants servant moins de 200 repas par jour peuvent renseigner les données selon un mode « saisie simplifiée » conformément aux annexes I et II de l'arrêté du 14 septembre 2022.

¹ 1 Annexe I, II et III de l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

- **Rappel des obligations légales concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.**

Les actions de lutte contre le gaspillage sont à télédéclarer, au même titre que les actions engagées vis-à-vis de **la substitution des plastiques**, de **l'information aux usagers et convives** et de **la diversification des sources de protéines et menus végétariens**.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, voici les principales obligations :

- Engager une démarche anti-gaspi (Article 102 de la loi TECV) ;
- Engager une démarche anti-gaspi et un diagnostic (Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement et ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019) ;
- Interdiction de dénaturer les denrées encore consommables (Article L541-15-5 du Code de l'environnement) ;
- Engager une démarche de qualité : En moyenne sur une année, les repas doivent comporter au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion (Article 24 > Art. L. 230-5-1 et 2 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) – décret n°2019-351 du 23 avril 2019) ;
- Mise en place d'un partenariat de don avec une association pour les restaurants/cuisines centrales publiques et privées de plus de 3 000 repas par jour, uniquement pour les denrées non servies (Article L541-15-6 du Code de l'environnement) ;
- Objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % en 2025 par rapport à 2015 (Article 11 Loi AGECL).

- **Quel calendrier ?**

La déclaration est à réaliser via la plateforme numérique gouvernementale « Ma cantine » avant le **31 mars de chaque année (N)**. Les informations déclarées correspondent aux données de la période allant du 1er janvier au 31 décembre de l'année précédente (N-1).

- **Qui est concerné ?**

Tous les établissements publics mentionnés à l'article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime et tous les restaurants collectifs des établissements mentionnés au même article et dont les personnes morales de droit privé ont la charge, conformément à l'article L230-5-2.

Les cuisines centrales peuvent également télédéclarer pour l'ensemble de leurs cuisines satellites (convention de délégation de télédéclaration disponible sur le site de « Ma Cantine »).

- **Quelle est la procédure ?**

« Ma Cantine » est destinée aux responsables légaux, gestionnaires publics et privés, de services de restauration collective **quel que soit votre mode de gestion** (régie directe ou gestion concédée). Selon

l'organisation de votre service de restauration, plusieurs types de personnes peuvent se partager l'espace cantine : **Élu(e)s de collectivité, chargé.e.s de mission en collectivité territoriale (département/région), Directeur(trice) d'établissement, Gestionnaire administratif, Comptable, Responsable Restauration, Chef(fe) et ou cuisinier.**

Vous devez d'abord vous créer un compte sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr (email, nom utilisateur, mot de passe). Ensuite, vous devez créer un ou plusieurs établissements (préparer SIRET pour chacun des lieux de consommation, commune, nb de couverts, type de gestion - concédée ou directe, secteurs d'activité...). Enfin, pour chacun des établissements, vous allez remplir un diagnostic avec les données d'approvisionnement.

Si vous êtes en gestion déléguée/concédée, et si en tant que responsable légale vous n'avez pas toutes les informations requises pour transmettre vos données d'achat dans votre espace « ma cantine », vous avez deux options :

- Demander les données à votre prestataire et les renseigner dans votre espace cantine ;
- Autoriser le prestataire à les saisir lui-même dans votre espace cantine. Dans ce cas, votre prestataire doit se créer un compte dans « ma cantine » et vous devez l'ajouter en tant que cogestionnaire de l'établissement.

Pour en savoir plus sur la télédéclaration « Ma Cantine », vous pouvez consulter le guide de la campagne de remontée de données de 2025.

Pour toute question, contactez le support « Ma Cantine » à l'adresse électronique : **support-egalim@beta.gouv.fr**