Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

**Décision N° 2026_518**

***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 STRUCTURES EN CHARGE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE OU CONCEDEE - SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT**

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 que 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 structures en charge de la restauration collective 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 structures engagées, pour une durée d'un an à compter de sa notification, renouvelable une fois, pour la même durée, à la demande de la structure, selon le projet ci-annexé,

En vertu de la délibération du Conseil communautaire du 10 avril 2026 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,**

**DÉCIDE** d'autoriser la signature d'une convention de partenariat avec les différentes structures en charge de la restauration collective sur le territoire ayant pour objet leur accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs des structures engagées, pour une durée d'un an à compter de sa notification, renouvelable une fois, pour la même durée, à la demande de la structure, selon le projet ci-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 26 AOUT 2026

Certifié exécutoire par le Président
Compte tenu de la réception en
Sous-préfecture le : 26 AOUT 2026

Et de la publication le : 26 AOUT 2026

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE BETHUNE-BRUAY

**GIBSON Pierre-Emmanuel**

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE BETHUNE-BRUAY

**GIBSON Pierre-Emmanuel**

Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

# 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**

**"Structure en charge de l'établissement de restauration collective",** ayant son siège social à

.....,

***Représenté par*** : .....,

Représentant légal de la "Structure en charge de l'établissement de restauration collective" dûment habilité à cet effet.

Ci-après dénommé : «La structure»,

**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 AGEC 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 structures en charge d'établissement de restauration collective, tant dans le milieu scolaire, médico-social, que dans les entreprises ou les administrations, qu'elles soient en gestion concédée ou en gestion directe. L'objectif est 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 structures en charge d'établissement de restauration collective 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, renouvelable une fois pour la même durée, à la demande de la structure.

## ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DES PARTIES

L'objectif de ce projet est de sensibiliser le personnel de restauration de la structure 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 attenant 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 la structure (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 la structure n'en dispose pas

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

## 3.2 La structure 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, parents d'élèves, 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 Communauté d'Agglomération...)
- 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 Communauté d'Agglomération (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 Communauté d'Agglomération 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 Communauté d'Agglomération
- Communiquer à la Communauté d'Agglomération, 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. Les données de pesée seront également envoyées directement à la Communauté d'Agglomération par mail à l'adresse suivante : prevention.dechets@bethunebruay.fr . Ces données pourront

également être transmises via toute autre plateforme prévue à cet effet par la Communauté d'Agglomération

- 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 Communauté d'Agglomération (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
- Inscrire son ou ses établissements de restauration collective sur la plateforme de la Communauté d'Agglomération dédiée à la collecte et au suivi des données de pesée sur le territoire, ainsi qu'alimenter cette plateforme avec l'ensemble des données de pesées récoltées durant le projet mais aussi les années suivant l'accompagnement par le Communauté d'Agglomération.

## 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 la structure 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 la structure le petit matériel nécessaire au bon déroulé du projet anti-gaspi alimentaire (balance, tableau d'affichage, contenants de tri) si la structure n'est pas déjà équipée. 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 la structure en charge
de la restauration collective,

Le Représentant légal
De la structure,

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