ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY
Vu pour être annexé
à la délibération
du Conseil Municipal
en date du : 12/10/2023

N°1CM2023-71

Le Pays Rochois
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Convention d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires G.Lacrose, du Centre et du Bois des chères

Année scolaire 2023/2024

Convention d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires :

- G.Lacrose - 45 rue des Grands Champs – 74 800 Saint Pierre-en-Faucigny
- Du Centre - 55 rue de l'Espérance – 74 800 Saint Pierre-en-Faucigny
- Du Bois des Chères – 451 avenue de la Libération – 74 800 La Roche-sur-Foron

Entre les soussignés

La Communauté de Communes du Pays Rochois (CCPR), Maison de Pays, 1 place Andrevetan, 74 800 La Roche-sur-Foron, représentée par Monsieur David Ratsimba, président, autorisé en vertu de la délibération n°2023-XX du conseil Communautaire du 26 septembre 2023

D'une part, et

La Commune de Saint Pierre-en-Faucigny, 1 Pl. de la Mairie, 74800 Saint-Pierre-en-Faucigny, représentée par Monsieur Marin Gaillard, maire, autorisé en vertu de la délibération n° XXXXX du conseil municipal du XXXXXXX

ET

La Commune de La Roche-sur-Foron, 1 Pl. de l'Hôtel de ville, 74 800 La Roche-sur-Foron, représentée par Monsieur Pierrick Ducimetière, maire, autorisé en vertu de la délibération n° XXXXX du conseil municipal du XXXXXXX

D'autre part.

Considérant la nécessité de

- Réduire le gaspillage alimentaire en amont d'une opération de tri à la source et de valorisation de ces derniers ;
- Etablir une clé de répartition pour la prise en charge financière de l'accompagnement par un prestataire commun afférent à chaque gestionnaire de cantine ;
- Etablir une procédure de mise en place de cette opération.

Cette convention fera l'objet d'une délibération du conseil communautaire

Il est convenu ce qui suit :

I. RAPPEL CONTEXTUEL

Depuis 2012, plusieurs mesures ont été décidées par le pouvoir législatif afin de **réduire le gaspillage alimentaire** en France.

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** se traduit par quatre mesures phares :

- le **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** en 2013 ;
- la loi anti-gaspillage alimentaire dite **loi Garot** en 2016 ;
- la **loi EGalim** contre le gaspillage alimentaire en 2018 ;
- la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire dite **loi AGEC** en 2020.

D'autres textes de loi sont venus renforcer ces engagements :

- la loi du 17 août 2015 concernant la **transition énergétique pour la croissance verte** qui impose à la restauration collective publique une démarche de réduction des pertes alimentaires ;
- les **lois anti-gaspillage de 2019** relatives à la loi EGalim pour s'assurer de la qualité des dons des distributeurs aux associations d'aide alimentaire.

Depuis le 1er janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets ont l'obligation de trier ces biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées (telles que le compostage ou la méthanisation).

Depuis le 1er janvier 2016, ce sont les professionnels produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets, et de 60 litres par an pour les huiles, qui sont concernés. Cela correspond par exemple aux marchés de gros ou forains, à certains restaurateurs, aux petites surfaces de distribution alimentaire, et à l'intégralité de la grande distribution ou des industries agroalimentaires. Un grand nombre d'acteurs économiques sont donc d'ores et déjà concernés et se sont organisés en conséquence.

Conformément à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi anti-gaspillage, il est prévu que cette obligation fasse l'objet d'un renforcement progressif en vue de sa généralisation. Elle s'appliquera en effet **dès le 1er janvier 2023 à tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes par an de biodéchets, avant d'être étendue à l'ensemble des acteurs professionnels, sans seuil minimum, à la date du 1er janvier 2024.**

Afin de se mettre en conformité avec la réglementation, la CCPR propose aux gestionnaires de cantines scolaires les plus grosses productrices de déchets alimentaires, de travailler conjointement sur un projet

de réduction du gaspillage alimentaire afin de réduire la quantité de ces déchets avant de mettre en place un processus de traitement de ceux-ci .

Après une première session de pesées réalisées en avril 2022 par la CCPR, les cantines suivantes ont été retenues, eu égard à la grande quantité de biodéchets produits :

- Cantine du Centre à Saint Pierre-en-Faucigny => gestion par la mairie de Saint Pierre-en-Faucigny et CCPR (5,2 tonnes de biodéchets estimés par an)
- Cantine G.Lacrose à Saint Pierre-en-Faucigny => gestion par la mairie de Saint Pierre-en-Faucigny et CCPR (5,64 tonnes de biodéchets estimés par an)
- Cantine du Bois des Chères à la Roche-sur-Foron => gestion par la mairie de la Roche-sur-Foron (4,83 tonnes de biodéchets estimés par an)

Une fois arrivé au terme de cet accompagnement de réduction des déchets alimentaires dans ces cantines scolaires, les déchets qui n'auront pu être évités pourront être orientés vers des Filières privées de valorisation par compostage ou méthanisation et ainsi sortir du circuit des ordures ménagères. Ces opérations ne sont pas comprises dans la convention présente.

II. CONTEXTE FINANCIER

La CCPR, propose une action conjointe afin de faire intervenir qu'un seul prestataire, sur une même période avec le même protocole.

L'association Triève Compostage & Environnement a été retenue. Depuis 2015, cette association dont le siège social est situé à Mens en Isère et qui dispose également d'une antenne à Saint Felix en Haute-Savoie, accompagne des collectivités, des communes, et des établissements publics et privés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

La CCPR paiera le prestataire et refacturera chaque prestation aux gestionnaires concernés en appliquant la clef de répartition suivante :

Les prestations pour les cantines du Centre et G.Lacrose seront financées par les gestionnaires proportionnellement au nombre d'enfants gérés par chaque structure sur l'année 2023/2024. A savoir les élémentaires pour Saint Pierre-en-Faucigny et les maternelles pour la CCPR, pour un montant total de 5 700€ ttc (2 x 2 850€) ; La prestation pour la cantine du Bois des Chères sera financée par la mairie de la Roche-sur-Foron soit 2 850€ ttc

III. DEROULEMENT DE LA PHASE 1 OPERATIONNELLE => DIAGNOSTIC

NOVEMBRE 2023 APRES LES VACANCES D'AUTOMNE

1. **Prise de contact** avec les personnes référentes pour chaque cantine.
   Un **binôme élu/agent** est plus pertinent (responsable de site, agent pilote, personnel de restauration...). Ce binôme devra être identifié en amont.
   Appel téléphonique la semaine précédant la pesée pour la coordination + échange par mail ou téléphone pour un premier état des lieux.

Prise de rdv pour organiser la semaine de pesées. Cela peut se faire en ciblant la semaine suivant les menus.

2. Une fois la semaine de pesées choisie, il sera nécessaire **d'informer tous les agents de cantine** de la venue de la personne qui effectuera le diagnostic pour faciliter son intégration au cœur du service.
3. **Les pesées seront effectuées sur les 4 jours** de la semaine par l'association, qui fournira l'ensemble du matériel nécessaire et sera physiquement présente pour prendre en charge ce travail. Elle viendra un peu avant le service pour s'organiser correctement avec le personnel de cantine qui devra seulement lui faciliter l'opération de tri. Tout sera défini en amont, **l'objectif étant que le personnel de cantine ne soit pas gêné dans son travail.** Chaque composante des repas sera séparée (pains, légumes, protéines, laitages, fruits...) ainsi que les restes de distribution lorsque la distribution se fait à l'assiette (fin de plats distribués par le personnel) et les restes de table (restes d'assiettes au moment de débarrasser).
   La personne de l'association observera en même temps le fonctionnement du service pour déceler des pistes d'amélioration et établir son diagnostic.
4. **Analyse des résultats** des pesées et des comportements par l'association.
5. Un échange sera également programmé avec le **fournisseur** de repas en présence de l'élu référent pour analyser son fonctionnement et identifier des pistes de réduction.
6. **Une réunion de restitution** des résultats du diagnostic d'environ 2h, est ensuite prévue en présence de l'ensemble des agents de restauration, dans la mesure du possible, afin de favoriser les échanges et l'appropriation du projet dans son ensemble afin d'en assurer sa pérennité. **Proposition/préconisation d'un plan d'action** qui sera validé **en collaboration** avec les agents et l'élu référent et toutes autres personnes impliquées dans le projet.
7. **Il appartiendra ensuite à chaque gestionnaire de site de mettre en place ou non, le plan d'action élaboré.**

IV. DEROULEMENT DE LA PHASE 2 OPERATIONNELLE => BILAN DU PROJET

Environ 6 à 9 mois après la fin de l'accompagnement initial, il sera réalisé **un bilan et une évaluation du projet,** avant de pouvoir reproduire le modèle sur d'autres établissements. Ce bilan s'organisera de la manière suivante :

1. Réalisation d'un **diagnostic** avec questionnaire/observations et de nouvelles pesées d'évaluation de fin de projet, permettront d'évaluer l'évolution du gaspillage depuis la pesée de diagnostic
2. **Analyse des résultats**
3. **Réunion bilan de 2h** réunissant l'ensemble de acteurs et les référents et présentant les résultats de l'évaluation de fin de projet ainsi que des perspectives et pistes d'évolution, afin de pérenniser les résultats obtenus.

V. EN OPTION

Il est possible de prévoir une journée supplémentaire de formation à destination des 3 établissements accompagnés afin de les rendre plus autonomes dans ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire (agents, animateur périscolaire, directeur, élus ...) entre les deux sessions de pesées afin d'améliorer la pérennité du projet, de faciliter les échanges et l'émulation entre les personnes impliquées.

Formation de 1 journée de 7h sur le territoire de la CCPR pour 8 à 15 personnes => 1 160€ soit 5 personnes et 387€ par cantine.

Fait à La Roche-sur-Foron, le .....

Pour la Communauté de Communes du Pays Rochois
Son président, M. David Ratsimba

Pour la commune de Saint Pierre-en-Faucigny
Son maire, M. Marin Gaillard

Pour la commune de La Roche-sur-Foron
Son maire, M. Pierrick Ducimetière