



## Extrait du Registre des délibérations du Comité Syndical

### Séance du 17 octobre 2023

Délégués syndicaux en exercice : 45

**Le Comité Syndical, régulièrement convoqué, s'est réuni au Conseil  
Départemental du Doubs, salle JOUBERT, 8 avenue de la Gare d'Eau à BESANÇON,  
sous la présidence de M. Cyril DEVESA, Président.**

*La séance est ouverte à 18h07 et levée à 19h30*

#### Étaient présents :

**G.B.M :** AEBISCHER Élise ; BAILLY Guillaume ; BERNARD Franck ; BOUSSET Jean-Marc ; CAULET Claudine ; CONTINI Jean-Claude ; DEVESA Cyril ; GALLIOU Françoise ; HUOT Daniel ; JOUFFROY Jean-Marc ; LEGAIN Olivier ; MESNIER Christian ; NAPPEZ Anthony ; PARIS Daniel ; POUJET Yannick ; SIMONIN Philippe ; TERZO André ;  
**C.C.L.L :** COULET Gérard ; GARNIER Christophe ; MONNIER Alain ; OUDET Alain suppléant de M. Emmanuel CRETIN ; STADELMANN Jean-Claude ;  
**C.C.V.M :** AUBRY Didier ; GAUTHIER André ;

#### Étaient excusés :

**G.B.M :** BAEHR Frédérique suppléante de M. Sébastien COUDRY ; COUDRY Sébastien ; DUSSAUCY Nadine ; FIÉTIER Vincent ; GAGLILOLO Lorine ; JACQUIN Denis ; LAMBERT Marie ; MAGNIN-FEYSOT Christian ; MAILLARD Valérie ; MÉNESTRIER Jean-François ; MICHEL Marie-Thérèse ; ROUX Jean-Hugues ; VIPREY Maryse suppléante de M. Denis JACQUIN ;  
**C.C.L.L :** CHOPARD Félix ; CRETIN Emmanuel ; LIME Angèle  
**C.C.V.M :**

**Secrétaire de séance :** Franck BERNARD

#### Procuration de vote :

**Mandant :** Félix CHOPARD ; Marie LAMBERT ; Valérie MAILLARD ; Jean-François MÉNESTRIER  
**Mandataire :** Jean-Marc BOUSSET ; Guillaume BAILLY ; Cyril DEVESA ; Franck BERNARD

**Objet :** 3D.Conventions de partenariat pour le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire  
2023/10\_10-54

PRÉVENTION

## **CONVENTIONS DE PARTENARIAT POUR LE PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE**

**Rapporteur** : Monsieur Olivier LEGAIN, Vice-Président

Dans le cadre de son projet de mandat et en tant que signataire de la charte du Projet Alimentaire Territorial, porté par Grand Besançon Métropole, le SYBERT s'est engagé dans un projet ambitieux pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.

Entre 2022 et 2024, le SYBERT prévoit d'accompagner 14 établissements scolaires (primaires uniquement) répartis sur l'ensemble de son territoire, avec un objectif de réduire de 25% le gaspillage alimentaire dans les écoles.

Pour ce faire, un diagnostic complet est réalisé sur la nature du gaspillage de chaque école accompagnée. L'analyse des résultats permet de co-construire un plan d'actions sur une période d'un an. Le SYBERT est accompagné par un prestataire spécialisé dans le gaspillage alimentaire pour mener à bien ce projet.

Ce projet bénéficie d'un soutien de la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Bourgogne-Franche-Comté) au titre des projets d'investissement dans le cadre du plan de relance.

Pour cette 3<sup>ème</sup> année, nous démarrons l'accompagnement de 7 cantines scolaires.

### **1. RETOUR SUR L'ACCOMPAGNEMENT DU SYBERT EN ANNÉE 1 (2021-2022)**

- Restauration scolaire de Tarcenay-Foucherans

La 1<sup>ère</sup> campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 108 g/convives/repas contre 57 g/convives/repas lors de la 2<sup>ème</sup> pesée. Les pesées se font sur deux semaines.

Cette restauration scolaire a réalisé une réduction du gaspillage alimentaire de 47% (soit -800 kg par an).

- Restauration scolaire d'École-Valentin

La 1<sup>ère</sup> campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 131 g/convives/repas contre 92 g/convives/repas lors de la 2<sup>ème</sup> pesée. Les pesées se font sur deux semaines.

Cette restauration scolaire a réalisé une réduction du gaspillage alimentaire de 30% (soit -1,7 tonnes par an).

- Restauration scolaire de Granvelle- Besançon

La 1<sup>ère</sup> campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 179 g/convives/repas contre 114 g/convives/repas lors de la 2<sup>ème</sup> pesée. Les pesées se font sur deux semaines.

Cette restauration scolaire a réalisé une réduction du gaspillage alimentaire de 37% (soit -1,4 tonnes par an).

Pour ces trois établissements, on comptabilise une réduction du gaspillage égale à 3,9 tonnes sur une année scolaire.

D'autres campagnes de mesures seront réalisées dans 12 mois afin de voir si les résultats sont consolidés et si les nouvelles pratiques (équipe, restaurateur) sont toujours en place.

## **2. RETOUR SUR L'ACCOMPAGNEMENT DU SYBERT EN ANNÉE 2 (2022-2023)**

- Restauration scolaire des Auxons géré par « Les Francas »

Nombre de repas: 135 / jour

Fournisseur de repas: Cuisine d'Uzel

La campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 115 g/convives/repas. Cela représente un taux de gaspillage de **22,4 %** pour un cout annuel estimé à 34 317 €.

Les principales mesures prises afin de réduire ce gaspillage sont :

1. Ajuster les quantités livrées (grammages maternelles)
2. Communication auprès des familles (réunion « apéro », article rédigé par les convives, publication journal communal)
3. Sensibilisation des convives (recueil régulier de l'avis des convives, activités autour des résultats des pesées, visite de la cuisine d'Uzel)
4. Mise en place du compostage

- Restauration scolaire de Roche-lez-Beaupré géré par Ufcv

Nombre de repas: 140 / jour

Fournisseur de repas: API restauration

La campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 124 g/convives/repas. Cela représente un taux de gaspillage de **22,6 %** pour un cout annuel estimé à 36 450 €.

Les principales mesures prises afin de réduire ce gaspillage sont :

1. Ajuster les quantités livrées (grammages maternelles)
2. Amélioration du service (chariot ou table, expérimenter le self-service, maîtrise du bruit, formation du personnel)
3. Sensibilisation des convives (recueil régulier de l'avis des convives, activités autour des résultats des pesées, visite de la cuisine d'API, travail sur la présentation des plats)

- Restauration scolaire de Montferrand-le-Château

Nombre de repas: 110 / jour

Fournisseur de repas: Traiteur TISSERAND

La campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 157 g/convives/repas. Cela représente un taux de gaspillage de **28,3 %** pour un cout annuel estimé à 39 704 €.3

Les principales mesures prises afin de réduire ce gaspillage sont :

1. Ajuster les quantités livrées (grammages maternelles, RDV avec le prestataire)
2. Mise en place d'une fiche navette (recueil de l'avis des convives, retour sur les restes de cuisine non servis)
3. Communication et sensibilisation (rédaction d'un article dans le journal scolaire et création d'une affiche par les convives)
4. Mise en place du compostage

- Restauration scolaire d'Ornans

Nombre de repas: 150 / jour

Fournisseur de repas: cuisine sur place

La campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 35 g/convives/repas.

Cela représente un taux de gaspillage de **8,6%** pour un cout annuel estimé à 14 285 €.

Les principales mesures prises afin de réduire ce gaspillage sont :

1. Communication auprès des familles et du GP (ville d'Ornans, France 3, radio Villages)
2. Réflexion autour de la maîtrise du bruit (animations, organisation de l'espace, service au chariot...)
3. Suivi Egalim (pour l'approvisionnement)

- Restauration scolaire de Mercey-le-Grand

Nombre de repas: 30 / jour

Fournisseur de repas: Traiteur TISSERAND

La campagne de pesée a révélé un gaspillage alimentaire de 90 g/convives/repas. Cela représente un taux de gaspillage de **19,1 %** pour un cout annuel estimé à 5 193 €.

Les principales mesures prises afin de réduire ce gaspillage sont :

1. Communication (au niveau de la commune et de la CCVM)
2. Mise en place du tri des déchets
3. Adaptation des grammages (tableau de suivi des restes non servis en cuisine)
4. Mise en place du self-service pour les entrées et le plat pour les élémentaires

Pour ces restaurants, la 2<sup>ème</sup> campagne de pesées aura lieu cet automne.

Les résultats seront donc connus fin d'année.

### **3. ACCOMPAGNEMENT DU SYBERT EN ANNÉE 3 (2023-2024)**

Un appel à candidature a été lancé au printemps 2022 pour sélectionner les écoles et périscolaires. Face au succès (16 réponses positives), le SYBERT a décidé d'accompagner 7 cantines sur cette dernière année.

#### 1. La restauration scolaire de Pouilley-les-Vignes gérée par Familles Rurales

Nombre de repas: 190 / jour

Fournisseur de repas: Cuisine d'Uzel

Accompagnement par Organéo

Proposition d'une convention Syndicat SIVOS / Familles Rurales / SYBERT

#### 2. La restauration scolaire de Serre-les-Sapins gérée par Familles Rurales

Nombre de repas: 140 / jour

Fournisseur de repas: Traiteur TISSERAND

Accompagnement par SYBERT

Proposition d'une convention commune de Serre-les-Sapins / Familles Rurales / SYBERT

#### 3. La restauration scolaire de Grandfontaine gérée par Familles Rurales

Nombre de repas: 105 / jour

Fournisseur de repas: Traiteur CARTE BLANCHE

Accompagnement par SYBERT

Proposition d'une convention commune de Grandfontaine / Familles Rurales / SYBERT

#### 4. La restauration scolaire de Franois gérée en régie

Nombre de repas: 110 / jour

Fournisseur de repas: API Restauration

Accompagnement par SYBERT

Proposition d'une convention commune de Franois / SYBERT

5. La restauration scolaire d'Avanne-Aveney gérée en régie

Nombre de repas: 110 / jour

Fournisseur de repas: Estredia

Accompagnement par SYBERT

Proposition d'une convention commune d'Avanne-Aveney / SYBERT

6. La restauration scolaire de Dannemarie-sur-Crête gérée par Les Francas

Nombre de repas: 105 / jour

Fournisseur de repas: 1001 Repas

Accompagnement par Organéo

Proposition d'une convention Syndicat SIVOM / Les Francas / SYBERT

7. La restauration scolaire de Nancray gérée par Les Francas

Nombre de repas: 60 / jour

Fournisseur de repas: Cuisine d'Uzel

Accompagnement par SYBERT

Proposition d'une convention commune de Nancray / Les Francas / SYBERT

**À l'unanimité, le Comité Syndical se prononce favorablement sur la convention-type à passer avec chacun des sept projets prévus en 2023-2024, listés ci-dessus et autorise Monsieur le Président ou son représentant à signer ces sept conventions.**

Pour extrait conforme,  
Le Président du SYBERT,  
Cyril DEVESA

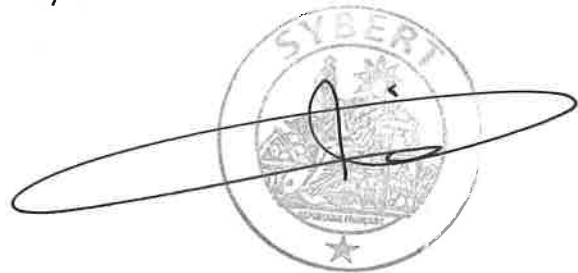
Rapport adopté à l'unanimité.

Pour : 28

Contre : 0

Abstention : 0

Ne prennent pas part au vote : 0



Secrétaire de séance,

BERNARD Franck







LOGO  
COMMUNE

Envoyé en préfecture le 27/10/2023  
Reçu en préfecture le 27/10/2023  
Publié le  
ID : 025-252508247-20231017-2023\_10\_10\_54-DE

## **Convention de partenariat Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire de « nom de la commune »**

Entre

Le SYBERT, représenté par son Président, Monsieur Cyril DEVESA, agissant en vertu de la délibération du Comité Syndical du 17 octobre 2023,

Et,

« *Nom délégation* », représentée par son-sa Président-e, Monsieur-Madame « *Prénom NOM* » dont le siège de l'association est « *adresse siège délégation* »

Et

La commune de « *nom de la commune* » représentée par son maire Monsieur-Madame « *Prénom NOM* »

### **Préambule**

Le SYBERT est compétent pour le traitement et la prévention des déchets. Il a adopté un programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) dont l'un des axes de travail est la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès du grand public et en restauration collective.

Le SYBERT a signé la charte du Projet Alimentaire Territorial de l'agglomération bisontine, portée par Grand Besançon Métropole et, en tant que partenaire compétent en matière de prévention des déchets, s'est engagé à piloter un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire.

Le SYBERT engage une démarche sur 3 ans, soutenue financièrement par la DRAAF, visant 12 établissements scolaires, un professionnel disposant d'une restauration collective et la réalisation d'une campagne de sensibilisation auprès du grand public.

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

### **Article 1 : OBJET DE LA CONVENTION**

La présente convention a pour objet de définir les différents engagements des parties dans le cadre du présent partenariat dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

### **Article 2 : OBJECTIFS DE LA CONVENTION**

Avec cette convention, le SYBERT entend contribuer à ses objectifs :

- réduire les ordures ménagères résiduelles produites sur son territoire,
- réduire de 25% le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire de « *nom de la commune* ».

### **Article 3 : ENGAGEMENTS DES PARTIES**

Le SYBERT s'engage à :

- accompagner le service de restauration scolaire de « *nom de la commune* » dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

- coordonner les différents acteurs impliqués dans le projet (élus, *représentants « nom délégation »*, équipe périscolaire, fournisseurs de repas, enseignants et parents d'élèves)
- organiser les comités de pilotage avec les différents partenaires
- réaliser un diagnostic sur site (audit cuisine, enquête convives, pesées en amont du plan d'actions)
- co-construire un plan d'actions efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de la structure
- évaluer le projet : pesée en aval du plan d'actions
- partager les résultats des pesées avec tous les partenaires

« *Nom délégation* » s'engage à :

- présenter le projet à l'équipe du périscolaire de « *nom de la commune* »,
- nommer un référent au sein du périscolaire qui fera le lien entre le SYBERT et la structure
- accueillir le SYBERT au sein du périscolaire pour la mise en œuvre et le suivi du projet
- mobiliser les partenaires autour du projet (fournisseurs de repas, commune, enseignants et parents d'élèves)
- mettre à disposition du SYBERT les locaux de la cantine pour les phases de pesées et de sensibilisation
- permettre au personnel du périscolaire de se former aux actions liées au gaspillage alimentaire
- communiquer autour du projet (information auprès des parents et des élèves)
- pérenniser les actions proposées par le SYBERT afin de réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cantine en aval du projet
- valoriser le partenariat avec le SYBERT dans sa communication
- témoigner le cas échéant, lors d'événementiels organisés par le SYBERT

La commune de « *nom de la commune* » s'engage à :

- nommer un référent au sein de la commune pour suivre le projet
- mettre à disposition du SYBERT les locaux de la cantine pour les phases de pesées et de sensibilisation
- valoriser le partenariat avec le SYBERT dans sa communication (journal communal, site internet, conseil municipal)
- témoigner le cas échéant, lors d'événementiels organisés par le SYBERT

#### **Article 4 : MODALITÉS FINANCIÈRES**

La présente convention de partenariat est sans échange ou contrepartie financière entre les signataires.

#### **Article 5 : DURÉE DE LA CONVENTION**

La présente convention est établie sur l'année scolaire « *date année scolaire* » et prendra effet à compter de sa notification. Elle sera renouvelable tacitement une fois un an.

Elle pourra faire l'objet d'une demande de résiliation, par l'une ou l'autre des parties, par courrier recommandé, en respectant un préavis de 3 mois.

**Article 6 : RÉSILIATION**

En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, valant mise en demeure.

Fait à ....., le .....	Fait à ....., le .....	Fait à Besançon, le .....
Pour l'association « <i>nom délégation</i> », La Présidente, « <i>Prénom NOM</i> »	Pour la commune de « <i>nom commune</i> », Le maire, « <i>Prénom NOM</i> »	Pour le SYBERT,  Le Président, Cyril DEVESA