Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

Décision N° 2026_528

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 CONCEDÉE - SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE MISE A DISPOSITION DE MATERIEL DE PESEE ET DE BACS DE TRI

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 afin d'agir pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, tels les établissements scolaires, les communes, les associations caritatives, les habitants...

Vu la décision n° 2026_518 du 26 août 2026, par laquelle le Président a autorisé la signature d'une convention de partenariat avec les structures en charge de la restauration collective en gestion directe ou concédée définissant les modalités de l'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire des restaurants collectifs pour une durée d'un an à compter de sa notification, renouvelable une fois, pour la même durée, à la demande de la structure.

Considérant que les restaurants collectifs sont tenus de réaliser un diagnostic afin de mesurer et de suivre l'efficacité des actions mises en œuvre,

Considérant qu'à cette fin, il est nécessaire de mesurer avec précision les quantités de nourriture gaspillées et d'identifier les points critiques à améliorer,

Considérant que la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay propose de mettre à disposition des restaurants collectifs, le matériel de pesée et les bacs de tri, à titre gratuit, dans le but 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 mise à disposition de matériel, 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 joint la décision,

En vertu de la délibération du Conseil communautaire du 10 avril 2026 donnant délégation au Président de approuver les modalités de mise à disposition (en ce compris les procès-verbaux

prévus à l'article L1321-1 et suivants du CGCT), d'utilisation, de gestion ou d'entretien des biens ou équipements communautaires ; Décider de la conclusion ou de la révision du louage de choses.

Le Président,

AUTORISE le Président, le Vice-Président ou le Conseiller délégué à signer la convention de mise à disposition de matériel avec les structures en charge de la restauration collective en gestion directe ou concédée engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, à titre gratuit, selon le projet joint 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 30 SEP. 2026

Certifié exécutoire par le Président
Compte tenu de la réception en
Sous-préfecture le : 30 SEP. 2026

Et de la publication le : 30 SEP. 2026

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE BÉTHUNE-BRUAY - Hôtel de France

GIBSON Pierre-Emmanuel

Par délégation du Président
Le Conseiller délégué,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE BÉTHUNE-BRUAY

GIBSON Pierre-Emmanuel

Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION DE MATÉRIEL

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° 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 la 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 représente aujourd'hui des enjeux majeurs à la fois éthiques, économiques et environnementaux. En France, près de 4 millions de tonnes de nourriture comestible sont jetées chaque année, ce qui représente un gaspillage considérable de ressources 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.

Face à cette situation préoccupante, plusieurs cadres législatifs ont été mis en place pour réduire significativement le gaspillage alimentaire. Les différentes lois (Loi de transition énergétique pour la croissance verte, Egalim, Anti-gaspillage pour une économie circulaire) et leurs décrets d'application imposent la mise en place d'actions contre le gaspillage alimentaire et la réalisation de diagnostics afin de mesurer et de suivre l'efficacité des actions mises en œuvre.

Dans ce contexte, la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane s'engage pleinement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cadre de sa politique de prévention des déchets, elle a mis en place un accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective de son territoire.

Au sein des restaurants collectifs, le gaspillage alimentaire survient à plusieurs niveaux : en cuisine lors de la préparation des repas, au moment du service, ou encore après la consommation. Réduire ce gaspillage permet non seulement de diminuer les déchets, mais aussi d'améliorer l'éducation à une alimentation responsable.

Afin d'assurer le bon déroulement du projet, il est impératif que la structure soit en possession du matériel capable de mesurer avec précision les quantités de nourriture gaspillées afin d'identifier les points critiques à améliorer. Il est de ce fait, indispensable de procéder à des pesées régulières du gaspillage alimentaire. Ces pesées permettent d'obtenir des données concrètes sur les quantités de nourriture non consommées et ainsi de mettre en place des actions correctives adaptées.

C'est dans ce cadre que la Communauté d'Agglomération propose de mettre à disposition des balances de précision et des bacs de tri. Ce prêt s'inscrit dans une démarche globale de sensibilisation et d'accompagnement des structures en charge de la restauration collective, tant dans le milieu scolaire, médico-social, que dans les entreprises ou les administrations, en gestion directe ou concédée, dans la réduction du gaspillage alimentaire.

En fournissant le matériel nécessaire, la Communauté d'Agglomération permet aux structures en charge de la restauration collective, de suivre, mesurer et analyser leur production de déchets alimentaires, facilitant ainsi la mise en place d'une stratégie efficace pour les réduire.

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 de mise à disposition des balances et des bacs par la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane aux structures, afin de :

- Quantifier le gaspillage : Mesurer précisément les quantités de nourriture gaspillées pour identifier les problématiques.
- Segmenter : Trier les restes alimentaires par catégorie (entrées, desserts, pain...) pour analyser précisément où se situe le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser : Impliquer le personnel et les convives dans la prise de conscience de l'importance des déchets alimentaires.

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 la mise à disposition de balances et de bacs de tri est de permettre la réalisation des temps de pesée au sein des restaurants collectifs.

3.1. La Communauté d'Agglomération s'engage à :

- Mettre à disposition de la structure, si besoin identifié, les balances nécessaires à la réalisation des pesées du gaspillage alimentaire
- Mettre à disposition de la structure, si besoin identifié, les bacs de tri nécessaires à la réalisation des pesées du gaspillage alimentaire
- Former le personnel de restauration à l'utilisation des balances via la réalisation d'une pesée test
- Effectuer, si besoin, des réparations ou un remplacement en cas de dysfonctionnement du matériel
- Effectuer le suivi du matériel, à partir de la mise à disposition jusqu'au rendu de celui-ci, via un document récapitulatif.

3.2. La structure s'engage à :

- Utiliser les balances et les bacs exclusivement au sein du restaurant collectif et dans le cadre du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

• Prendre soin du matériel et assurer son bon entretien tout au long de la période de mise à disposition
• Disposer les bacs de tri au sein de la salle de restauration afin que la segmentation des restes alimentaires se fasse en présence des convives
• Joindre les affiches de segmentation des restes alimentaires, données par la CABBALR, aux bacs de tri présents en salle de restauration
• Informer la Communauté d'Agglomération de tout dysfonctionnement ou dégradation des balances
• Restituer les balances à la fin de la période de mise à disposition dans l'état où elles ont été fournies, soit nettoyées et désinfectées, sous réserve d'une usure normale
• Ne pas prêter ou céder le matériel à un tiers.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITE

La structure est responsable des dommages causés aux balances et aux bacs pendant la durée de la mise à disposition, sauf en cas de force majeure. En cas de perte ou de vol, la structure devra en informer immédiatement la Communauté d'Agglomération et pourra être tenue de rembourser la valeur du matériel perdu.

ARTICLE 5 : INCIDENCES FINANCIERES DE LA PRESENTE CONVENTION

La Communauté d'Agglomération prend à sa charge l'achat des balances et des bacs de tri.

La structure reconnaît les balances et les bacs de tri comme étant la propriété de la Communauté d'agglomération.

La mise à disposition de balances et des bacs de tri est consentie à titre gratuit. Cependant, en cas de détérioration non liée à une usure normale, la structure pourra être tenue de prendre en charge les frais de réparation ou de remplacement.

ARTICLE 6 : TYPE DE MATERIEL

Le nombre de balances et de bacs de tri mis à disposition de la structure est préalablement défini par la Communauté d'Agglomération. Chaque restaurant collectif pourra donc, si besoin, se voir mettre à disposition 1 balance ainsi que 5 bacs de tri.

La Communauté d'Agglomération s'engage à fournir le matériel défini suivant :

Description	Quantité	Valeur unité TTC
Balance électronique Portée 15Kg VALOR 1000 OHAUS		
Seau rond Gradué 5,7 litres		

ARTICLE 7 : RÉSILIATION

En cas de non-respect des engagements stipulés dans la présente convention, chaque partie pourra mettre fin à la convention après un préavis de 30 jours, par lettre recommandée avec accusé de réception. En cas de résiliation anticipée, la structure s'engage à restituer immédiatement les balances et les bacs de tri.

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 8 : LITIGES ET CONTENTIEUX

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

À , le

Pour la structure en charge
de la restauration collective,

Le Représentant légal

À Béthune, le

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

Par délégation du Président,

De la structure,

Le Conseiller communautaire délégué à la collecte et à la valorisation des déchets et aux équipements communautaires associés

Pierre-Emmanuel GIBSON

Annexe « Suivi du prêt de matériel »

Ce document permet d'effectuer le suivi du matériel prêté par la CABBALR à la structure participant au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Structure en charge de la restauration collective :

Matériel remis à :

Fonction :

Lieux d'utilisation du matériel :

Matériel	Quantité prêtée	Date	Quantité rendue	Date
Balance électronique Portée 15Kg VALOR 1000 OHAUS				
Seau rond Gradué 5,7 litres				

Photos lors du prêt à la structure et lors de la reprise par la CABBALR :

Signature du prêt du matériel	
Structure	CABBALR
Signature de la reprise du matériel	
Structure	CABBALR

Commentaires :