

## 2022\_CT2\_299

**OBJET : Environnement, cadre de vie, développement durable, déchets et cycle de l'eau - Collecte et traitement des déchets - Approbation du plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire 2022-2025**

---

Le 22 juin 2022, le Conseil de Territoire du Pays d'Aix s'est réuni en session ordinaire à l'école supérieure d'art Félix Ciccolini à Aix-en-Provence, sur la convocation qui lui a été adressée Monsieur le Président du Territoire, le 15 juin 2022, conformément à l'article L.5211-1 du Code général des collectivités territoriales.

**Etaient Présents** : BRAMOULLÉ Gérard - AMIEL Michel - ARDHUIN Philippe - BARRET Guy - BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - BOULAN Michel - BUCHAUT Romain - CESARI Martine - CHARRIN Philippe - CHAUVIN Pascal - CIOT Jean-David - CONTÉ Marie-Ange - CORNO Jean-François - DELAVET Christian - DESVIGNES Vincent - DI CARO Sylvaine - FERNANDEZ Stéphanie - FILIPPI Claude - FREGEAC Olivier - GACHON Loïc - GARCIN Eric - GERARD Jacky - GRUVEL Jean-Christophe - GUINIERI Frédéric - HUBERT Claudie - JOISSAINS Sophie - KLEIN Philippe - LANGUILLE Vincent - MALLIÉ Richard - MARTIN Régis - PAOLI Stéphane - PELLENC Roger - PENA Marc - POUSSARDIN Fabrice - ROVARINO Isabelle - SERRUS Jean-Pierre - SICARD-DESNUELLE Marie-Pierre - SLISSA Monique - TAULAN Francis - VENTRON Amapola

**Etai(en)t excusé(es) avec pouvoir donné conformément aux dispositions de l'article L. 2121-20 du Code général des collectivités territoriales** : AMAR Daniel donne pouvoir à GACHON Loïc - BENKACI Moussa donne pouvoir à TAULAN Francis - BIANCO Kayané donne pouvoir à FERNANDEZ Stéphanie - CANAL Jean-Louis donne pouvoir à BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - DAGORNE Robert donne pouvoir à BOULAN Michel - MERCIER Arnaud donne pouvoir à BONFILLON CHIAVASSA Béatrice - MORBELLI Pascale donne pouvoir à GACHON Loïc - PETEL Anne-Laurence donne pouvoir à KLEIN Philippe - ZERKANI-RAYNAL Karima donne pouvoir à JOISSAINS Sophie

**Etai(en)t excusé(es) sans pouvoir** : BURLE Christian - CRISTIANI Georges - GRANIER Hervé - GOURNES Jean-Pascal - RAMOND Bernard - RUIZ Michel - SANNA Valérie - TERME Françoise - VINCENT Jean-Louis

**Secrétaire de séance** : LANGUILLE Vincent

**Monsieur Guy BARRET** donne lecture du rapport ci-joint.

## RAPPORT AU CONSEIL DE TERRITOIRE DU PAYS D'AIX

### Environnement, cadre de vie, développement durable, déchets et cycle de l'eau Collecte et traitement des déchets

■ Séance du 22 juin 2022

06\_3\_04

#### ■ Approbation du plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire 2022-2025

Monsieur le Président soumet au Conseil de Territoire le rapport suivant :

Dans le cadre du renforcement de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire par la directive n° 2018/851, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, la loi Garot, la loi EGalim, la loi AGECE et plus récemment la loi Climat et Résilience, le Pays d'Aix a défini un premier plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire 2018-2019 approuvé par délibération n° 2017\_CT2\_517 lors du Conseil de Territoire du 29 novembre 2017.

Le gaspillage alimentaire est défini par le Ministère de l'agriculture comme étant « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013).

Il est estimé que 14% des aliments produits sont perdus entre la récolte et la commercialisation, et que 17% de la production alimentaire mondiale totale est gaspillée. Chaque année en France près de 20% de la nourriture produite est jetée, cela représente 150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur.

La Métropole a approuvé, par délibération n°AGRI 005-9906/21/CM du Conseil de la Métropole du 15 avril 2021, la feuille de route 2021-2024 du Projet Alimentaire Territorial. Ce PAT est le plus important de France en termes de superficie, de population et d'enjeux. Il a l'ambition d'accompagner la Métropole Aix-Marseille Provence et le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles vers une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous.

De plus, par délibération n°DEA 038-8022/19/CM du Conseil de la Métropole du 19 décembre 2019, la Métropole a approuvé le Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2025 (PMPDMA). Son objectif est de réduire de 10 % la quantité de déchets non dangereux des ménages et activités économiques en 2025 par rapport à 2015. Les déchets issus du gaspillage alimentaire y ont été identifiés comme un des flux prioritaires à éviter. En effet, sur le Territoire du Pays d'Aix, le gaspillage alimentaire est estimé à 37 kilos par habitant par an alors qu'au niveau national le gaspillage alimentaire est de 29kg/hab/an.

En conformité avec les apports de la loi Garot (2016) dans la réglementation française, le présent plan respecte la priorisation des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions de

ce plan prévoient de développer l'accompagnement et la sensibilisation des acteurs de la restauration collective et des habitants afin de diminuer la quantité de gaspillage alimentaire.

Cette réduction est par ailleurs un des facteurs de réussite dans le respect de la réglementation en cours et concernant les biodéchets.

## **I – LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LE PLAN MÉTROPOLITAIN DE PRÉVENTION DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS**

La Métropole a défini son Plan de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés qui constitue sa première étape de l'objectif 2035 d'une Métropole « zéro déchets zéro gaspillage ». Ce plan vise les déchets ménagers et assimilés à la charge de la collectivité et concerne tous les acteurs que ce soient les particuliers, les scolaires, les collectivités, les petites et moyennes entreprises, les associations et les touristes. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, il prévoit les objectifs suivants :

- Engager les structures de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :
  - Objectif métropolitain 2025 : 50 % des sites de restauration collective scolaire engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
  - Impacts estimés sur les tonnages en 2025 : 430 tonnes évitées par an à partir de 2025.
  - État des lieux Territoire du Pays d'Aix – Janvier 2022 : 76% des sites de restauration collective scolaire engagés.
- Sensibiliser les habitants à la lutte contre le gaspillage alimentaire :
  - Objectif métropolitain 2025 : 60 000 foyers sensibilisés au global.
  - Impacts estimés sur les tonnages en 2025 : 50 tonnes évitées par an à partir de 2025.
  - État des lieux Territoire du Pays d'Aix – Janvier 2022 : 21 746 personnes sensibilisées depuis 2019.

La prévention des déchets permet de :

- Changer nos comportements et d'économiser des matières premières épuisables, de limiter les impacts sur l'environnement et la santé et de réaliser des économies financières liées au traitement du déchet.
- Réduire les déchets produits et collectés sur le territoire et ainsi apporter une réponse à la saturation des exutoires de traitement et à l'augmentation programmée des coûts de traitement.

## **II – LES ENJEUX ET LE GISEMENT DES DÉCHETS ISSUS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU PAYS D'AIX**

La loi sur la transition énergétique pour la croissance verte (TECV) du 17 août 2015 prévoyait la généralisation du tri à la source des biodéchets pour 2025. La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 a avancé la date au 31 décembre 2023, conformément aux exigences de la directive-cadre sur les déchets révisée en 2018.

Les collectivités ont donc moins de deux ans pour mettre en œuvre une petite révolution, tant auprès des ménages que des gros producteurs – entreprises et établissements publics.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est, pour le Territoire du Pays d'Aix, un enjeu important afin de limiter les tonnages de biodéchets à traiter.

Catégories	Sous-catégories	MODECOM Pays d'Aix 2018 Kg/habitant/an	MODECOM ADEME 2017 Niveau National Kg/habitant/an
Déchets putrescibles	Restes alimentaires consommables	26,6	23.1
	Produits alimentaires non consommés (sous emballages)	10,4	6
<b>TOTAL</b>		<b>37 Kg/habitant/an</b>	<b>29.1 Kg/habitant/an</b>

### **III – OBJECTIF DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LE PAYS D'AIX**

L'objectif du plan d'actions pour le Territoire du Pays d'Aix ci-après présenté est de diminuer, conformément à la réglementation en vigueur, de 50% ce gaspillage alimentaire sur la période 2018-2025 pour les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective, puis sur la période 2018-2030 les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. En l'espèce sur le Territoire du Pays d'Aix, la référence de départ est l'année 2018 et non 2015, date de référence du PMPDMA (faute de données exploitables pour la période entre 2015 et 2018).

### **IV – BILAN DU PLAN D' ACTIONS 2018 - 2021 :**

#### **Axe 1 : Actions à destination des établissements recevant du public**

- **1/ Animations dans les écoles**

L'objectif de cette action était de compléter le programme d'éducation à l'environnement « Apprendre pour agir » par la mise en place d'animations et ateliers complémentaires auprès des élèves pour les classes engagées dans le programme d'éducation à l'environnement « Prévention » comportant un volet « lutte contre le gaspillage alimentaire » et sur la consommation éco-responsable.

Objectif : 10 classes par an sur plus de 2 ans.

Réalisation : Nombre de classes accompagnées : 69 classes sur 3 ans soit 1 705 élèves et 69 enseignants. Impact sur le gaspillage alimentaire entre 2019 et 2021 : 1 421 kg. (Calcul selon fiche action A3-5 du PLPDMA).

- **2/ La restauration collective des Communes**

Accompagnement des Communes volontaires dans la mise en place d'actions auprès de leur restauration collective (établissements gérés par le CCAS, cantines des écoles, centres aérés et/ou crèches, cuisine centrale).

Objectif : 10 établissements par an sur deux ans.

Réalisation : 16 établissements accompagnés sur 14 Communes : Vitrolles, Les Pennes-Mirabeau, Equilles, Ventabren, Trets, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Cannat, Peyrolles-en-Provence, le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Lambesc, Pertuis et Venelles.

Impact sur le gaspillage alimentaire : baisse du GA de 12 tonnes par an soit une baisse de 26 g/repas sur ces 16 établissements. Soit une baisse du GA de 0.75 t/an par restaurant scolaire.

- **3/ Le Centre de Formation des Apprentis (CFA du Pays d'Aix)**

Le CFA du Pays d'Aix est engagé depuis 2014 dans un Agenda 21.

Objectif : diminuer le gaspillage alimentaire du CFA à différents niveaux (cuisine, restaurant d'application...).

Le CFA du Pays d'Aix représente 350 élèves par an répartis en formation métiers du goût (cuisine, restaurant, boulangerie, pâtisserie) et 144 repas servis par semaine au restaurant de l'établissement (hors vacances scolaires).

Réalisation :

- Organisation de sessions pour informer les apprentis des réglementations en cours et à venir.
- Réalisation d'une journée anti- gaspillage sur la base du volontariat pour former les apprentis aux recettes à base de sous-produits.
- Mise en place d'un partenariat conventionné pour ce qui peut être vendu.
- Utilisation de fiches de suivi quotidien pour connaître les quantités/parts jetées en boulangerie

- Mise en place d'une solution de gestion des biodéchets sur site : En cours.

Impact sur le GA : Les actions au niveau de la boulangerie ont permis une baisse de 1% du gaspillage grâce à une distribution plus efficace au sein du CFA soit 150kg /an ont été évités. La baisse n'est pas significative pour les autres actions car le CFA a déménagé entre les deux pesées et le restaurant a été fermé en partie à cause de la crise sanitaire ; malgré cela, 175 élèves sensibilisés soit 308 kg/an. Au total, 458 kg/an de gaspillage alimentaire ont été évités. (Calcul selon fiche action A3-5 du PLPDMA).

- **4/ Action en partenariat avec le CROUS d'Aix en Provence**

Le CROUS s'investit dans des actions de sensibilisation des étudiants sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :

Objectif : accompagner le CROUS dans la mise en place d'actions au sein d'un restaurant universitaire d'Aix-en-Provence afin de diminuer le gaspillage alimentaire à différents niveaux selon la méthodologie définie précédemment.

Réalisation :

- Limitation de la mise à disposition des dosettes individuelles de sauce ;
- Sensibilisation des convives par affichage ;
- Mise en place d'un gâchimètre à pain ;
- Action au niveau des cafétérias de vente des surplus (salades, pizza, desserts, etc.) en fin de journée à 1€.

- **5/ Action menée avec l'association Unis cité**

Subvention pour la mise en œuvre du programme national « les anti gaspi » développé par l'ADEME auprès des Communes du Territoire du Pays d'Aix.

Objectif : 20 cantines du Territoire du Pays d'Aix sur l'année scolaire 2017/2018.

Réalisation : 15 restaurants scolaires accompagnés, 1000 enfants concernés et sensibilisés.

- **6/ Outils d'accompagnement**

Objectif : Création d'un document support présentant des fiches sur les bonnes pratiques pour l'accompagnement des acteurs dans la mise en place, de manière autonome, d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire.

Réalisation : Création d'une boîte à outil permettant à chaque commune d'initier une démarche, basée sur le retour d'expériences des communes de la Métropole Aix-Marseille-Provence axe 1-2/, de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de proposer des actions testées par les communes. Cette boîte est disponible sur le site internet Métropolitain :

<https://www.ampmetropole.fr/reduire-trier-collecter-traiter-le-cercle-vertueux>

## **Axe 2 : Actions en matière de don alimentaire**

- **1/ Accompagnement du CFA du Pays d'Aix dans le développement du don alimentaire**

Objectif : Dans le développement du don alimentaire, le Conseil de Territoire est engagé dans le cadre de son agenda 21 mais non encore structuré.

Réalisation : Dans le cadre de l'accompagnement peu de gaspillage alimentaire, à titre d'exemple mise en place de distribution aux élèves de viennoiseries et de pain à la sortie de l'établissement ainsi que vente à emporter des plats du restaurant en cas de manque de réservation en salle.

- **2/ Réalisation d'un guide du don**

Objectif : en collaboration avec les partenaires à destination des associations et producteurs du territoire métropolitain. L'objectif de ce guide est de proposer un outil local décliné et adapté à notre territoire.

Réalisation : Ce guide est disponible sur le site internet Métropolitain :

<https://www.ampmetropole.fr/reduire-trier-collecter-traiter-le-cercle-vertueux>

### **Axe 3 : Actions à destination des habitants du Territoire en lien avec le Programme de Prévention des Déchets de la Métropole Aix-Marseille-Provence**

L'objectif est de sensibiliser les habitants sur les gains économiques et environnementaux des bons gestes de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les actions suivantes :

Organisation d'un événement de sensibilisation avec présentation des bons gestes de réduction du gaspillage : opération « mieux consommer, moins jeter » atelier de sensibilisation sur les marchés et dans les centres sociaux culturels, grandes surfaces. Atelier cuisine, recettes, etc.

Réalisation :

- Création d'une exposition itinérante pour mise à disposition des acteurs, des communes, ...
- Création d'une mallette de jeux dont un contre le gaspillage alimentaire et des fiches d'activités,
- Campagne de communication institutionnelle de promotion des bons gestes, Post Facebook lors du mois du gaspillage alimentaire vu par 14 293 personnes. Actions auprès des étudiants, actions grande distribution, stands et journée de lancement éducation environnement, stands marchés forains mois du gaspillage alimentaire.

### **Axe 4 : Développer la formation et l'information permettant de développer les bonnes pratiques en interne et au niveau des Communes du Territoire**

- Mise en place d'un système d'échange et d'information aux Communes et actions des bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réalisation : En 2021, 4 envois d'actualités et d'informations anti gaspillage alimentaire par mail aux responsables des 14 Communes accompagnées (Chapitre IV Axe 1-2).

- Organisation en lien avec le PAT et la Métropole de rencontres entre toutes les Communes du Département et les Communes accompagnées par le CT1 et le CT2 présentant leurs expériences de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire, en juin et novembre 2021,

Réalisation : Au total, ce sont 86 participants ayant assisté en présentiel ou à distance à ces 2 rencontres.

- Participation au réseau REGAL' im (Réseau Pour Eviter le Gaspillage Alimentaire), réseau d'acteurs de la filière alimentaire impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur lancé le 16 octobre 2019 par l'ADEME, la DRAAF et le Conseil Régional de Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Participation à diverses rencontres et élaboration d'un livret recueillant 36 initiatives anti gaspi en Région suite à l'expérience d'accompagnement des restaurants scolaires (Chapitre IV Axe 1-2).

- Articles dans le journal interne, site intranet, opérations de sensibilisation (expositions itinérantes, réunions d'information, ...).

Réalisation : Diffusion en octobre 2021 aux 500 agents du Territoire du Pays d'Aix un mail de sensibilisation au gaspillage avec recette de cuisine anti-gaspi : **800 kg par an évités**. (Calcul selon fiche action A3-5 du PLPDMA).

**Grace à l'ensemble des actions mises en œuvre pour cette première phase et au-delà de l'information diffusée en vue de faire évoluer les comportements, on peut estimer avoir évité de l'ordre de 50 tonnes par an pour une dépense globale sur la période de 2019 à 2021 de 142 000€TTC.**

## **V – PLAN D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - 2022 - 2025**

L'ensemble de ces actions sera mis en œuvre avec les différents acteurs du Territoire pouvant influencer sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### **Axe 1 : Actions à destination des établissements recevant du public**

- **1/ La restauration collective des Communes – volet 1**

Le projet consiste en l'accompagnement de Communes volontaires dans la mise en place d'actions auprès de leur restauration collective (cantines des écoles, centres aérés et/ou crèches, cuisine centrale).

- diagnostiquer pour mesurer et analyser les causes du gaspillage.
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions.

Cet accompagnement sera effectué avec un prestataire externe.

Objectif : 10 établissements sur 3 ans

- **2/ La restauration collective des Communes – volet 2**

Le projet se déploie dans la continuité du premier plan d'actions. Il s'agit d'un suivi des Communes volontaires ayant été précédemment accompagnées.

Cette action permettra de consolider les démarches engagées et/ou mettre en œuvre des mesures correctives si nécessaire.

Cet accompagnement sera effectué en lien avec un prestataire externe.

Objectif : 10 restaurants scolaires sur les 16 accompagnés lors du précédent plan d'actions

- **3/ La restauration collective au sein de structures d'accueil pour personnes âgées** (de type EPHAD, résidences services, structures gérées par des CCAS.)

Accompagnement des établissements concernés par les évolutions des pratiques en matière de Déchets d'Activités Economiques, sur le même modèle que l'accompagnement de la restauration collective des Communes. Cet accompagnement sera effectué avec un prestataire externe à partir des actions suivantes : état des lieux, pesées, diagnostic, plan d'actions, accompagnement, consolidation.

Objectif : accompagnement potentiel de 9 établissements (Maisons de retraite, EHPAD, résidences sénior).

- **4/ Sensibilisation des collèges et lycées**

Accompagnement en priorité des établissements concernés par la future tarification et concernés par l'évolution des pratiques en matière de Déchets d'Activités Economiques. Plusieurs actions pourront

être proposées : visites du centre d'enfouissement de l'Arbois des éco délégués, animation lors de la semaine du goût, animations complémentaires en collaboration avec le Département ou la Région, mise à disposition de l'exposition anti gaspillage...

Objectif : Etablissements soumis à la redevance spéciale : 30 collèges et 5 lycées

## **Axe 2 : Actions à destination des habitants du Territoire (en lien avec le Programme de Prévention des Déchets de la Métropole Aix-Marseille-Provence)**

### • **1/ Animations dans les écoles**

L'objectif de cette action est de compléter le programme d'éducation à l'environnement « Apprendre pour agir » par la mise en place d'animations en périscolaire et ateliers complémentaires auprès des élèves des écoles du Territoire du Pays d'Aix. Ce volet éducatif pourrait être mis davantage en valeur lors de la semaine du goût, semaine de réduction des déchets et/ou développement durable, ou par des activités développées en périscolaire. Cet accompagnement sera effectué avec un prestataire externe à partir des actions suivantes :

Objectif : 3 activités par établissement en périscolaire développées sur 60% des établissements scolaires de primaire du Pays d'Aix sur la période 2023-2026. Sur le CT2 au total près de 69 écoles primaires soit 42 écoles accompagnées sur 3 ans, à raison de 15 élèves par atelier.

### • **2/ Action en partenariat avec le CROUS d'Aix en Provence et résidence des Arts et Métiers ou autres**

Le CROUS a participé au volet 1 de l'accompagnement (chapitre IV Axe 1-4). Le CROUS s'investit dans des actions de sensibilisation des étudiants locataires sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'aide de contrat civique. Le projet consiste à accompagner le CROUS dans la mise en place de différentes actions auprès des étudiants des résidences universitaires. Cette action sera développée en relation avec le Plan Alimentaire Territorial Métropolitain.

### • **3/ Actions à destination de « familles zéro déchet »**

Cette action est transversale à différents plans et programmes du Pays d'Aix. En effet, elle est prévue au PMPDMA dans l'axe « valoriser les biodéchets », mais concerne en réalité tous ce qui est relatif à la réduction à la source, au réemploi et au recyclage (stratégie des 3R). Une « opération famille zéro déchets et composteurs innovants » est par exemple incluse dans le plan d'actions 2022-2025 de réduction et de gestion des déchets verts.

### **Animation auprès des habitants**

L'objectif est de sensibiliser les habitants sur les gains économiques et environnementaux des bons gestes de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les actions suivantes :

- Organisation d'un événement de sensibilisation avec stands présentant les bons gestes de réduction du gaspillage : opération « mieux consommer, moins jeter » atelier de sensibilisation sur les marchés et dans les centres sociaux culturels, grandes surfaces. Atelier cuisine, recettes, penser à la congélation, livret de recettes anti gaspi etc....

Objectif : 1 par an

- En partenariat avec le PAT, stands présents sur les manifestations et salons de la gastronomie

Estimation : gaspillage alimentaire évité 2 112 kg en 2025 (Calcul selon fiche action A3-5 du PLPDMA).

**Animation de défis « familles zéro déchet » grâce à une plateforme numérique**

Sensibilisation de familles grâce à des moyens plus innovants (application smartphone, mail...), sous forme de défis proposés aux personnes volontaires. Ces défis seront relatifs à la stratégie des 3R, appliqués aux enjeux du Pays d'Aix.

Objectif : 100 familles par an

**Accompagnement et animation de défis « familles zéro déchet »**

Il s'agit de sélectionner et d'accompagner des familles dans la réduction de leur production de déchets ménagers, sur le Territoire du Pays d'Aix de la Métropole.

Objectif :

- 25 familles accompagnées par Défi. Chaque Défi dure environ 1 an.
- Accompagnement ciblé sur la réduction et le tri des déchets.
- Réduction de 25% des Déchets Ménagers et Assimilés (ordures ménagères résiduelles, emballages, verre, biodéchets, déchets apportés en déchèterie ou par enlèvement sur rendez-vous) en moyenne par Défi.
- Sensibiliser les familles pour en faire de vrais relais de la démarche auprès de leur entourage.

Cet accompagnement sera effectué avec un prestataire externe

**Axe 3 : Actions à destination des métiers/commerces de bouches ou restaurants (zone ZUD et INTER)**

• **1/ Accompagnement des commerces de bouche**

Accompagnement (sur le même principe que pour les restaurants scolaires des Communes : état des lieux avec pesées, diagnostics et préconisations). Inciter les commerces alimentaires de proximité à développer le don alimentaire aux associations ou pratiquer des prix en fin de journée.

Objectif : 20 établissements soumis à la future tarification

• **2/ Développement du label « mon restaurant responsable » auprès des établissements soumis à la future tarification :**

2022 : Lancement d'une expérimentation avec le CPIE, titulaire du label, dans 5 restaurants de la Commune de Venelles.

• **3/ Développer le « gourmet bag » :**

Une loi a été promulguée obligeant les restaurateurs à proposer des « doggy bags ». Pour ce faire l'État a souhaité développer la pratique afin de pouvoir emporter ce qui n'est pas terminé dans son assiette et a lancé le « Gourmet bag ». La marque « Gourmet Bag » est mise à disposition par le service public afin de participer à la prévention du gaspillage alimentaire en restauration commerciale, en encourageant une pratique peu répandue dans les restaurants français.

Objectif : développer ce système sur le Pays d'Aix

• **4/ Marchés forains éco responsables :**

En partenariat avec le Plan Alimentaire Territorial Métropolitain (PAT), lancer un appel à projets sur la récupération-transformation-don de fruits et légumes et autres invendus alimentaires des marchés forains.

**Axe 4 : Actions à destination des agents, permettant de développer les bonnes pratiques en interne**

1/ Actions de proximité auprès des agents du Territoire du Pays d'Aix (capsules vidéo, diffusion d'un message de sensibilisation durant la semaine du goût, ateliers cuisines anti gaspillage, stands...).

Objectif : 1 action par an auprès des agents

2/ Travailler avec le protocole sur la gestion des marchés de traiteurs en relation avec le PAT.

3/ Participation au réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire « Régalim » Paca, initié par la DRAFF, l'ADEME et la REGION Provence-Alpes-Côte d'Azur.

4/ Participation au Projet Alimentaire Territorial Aix-Marseille-Provence et Pays d'Arles.

**Axe 5 : Actions à destination des porteurs de projets innovants**

Attribution de subventions à des porteurs de projets innovants en partenariat avec le PAT.

**Axe 6 : Organiser à Aix en Provence les assises Nationales/ ou Régionales de la lutte contre le gaspillage alimentaire soit au palais des congrès d'Aix ou au Technopôle de l'Arbois**

Rencontre des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire, sous forme d'ateliers, de tables rondes, de retours d'expériences : Prestation de service (ex : par le réseau idéal connaissances) et en partenariat avec le réseau Régalim et le PAT-AMP-Pays d'Arles, l'ADEME, DRAFF etc.

**VI – Estimation des tonnages évités sur la période 2018-2025 :**

<b>Plan d'actions 2018 à 2021</b>		<b>Bilan kg évités à la fin du 1er plan</b>
Axe 1 : Actions à destination des établissements recevant du public	Animations dans les écoles	1 421
	La restauration collective des communes	12 000
	Le Centre de Formation des Apprentis (CFA du Pays d'Aix)	308
	Poursuite de l'action menée avec l'association Unis cité	1 760
	Outils d'accompagnement	
Axe 2 : Actions en matière de don alimentaire		
Axe 3 : Actions à destination des habitants du Territoire en lien avec le Programme de Prévention des Déchets de la Métropole Aix-Marseille-Provence		35 012
Axe 4 : Développer la formation et l'information permettant de développer les bonnes pratiques en interne et au niveau des Communes du Territoire		951
<b>Total kg évités à la fin de la mise en place du 1er plan d'actions 31/12/2021</b>		<b>51 452</b>
<b>Total tonnages évités par an</b>		<b>51 tonnes</b>

## Plan d'actions 2022 à 2025

Plan d'actions 2022 à 2025		Poids prévisionnels évités à la fin du 2ème plan d'actions
Axe 1 : Actions à destination des établissements recevant du public	La restauration collective des Communes volet 1	7 500
	La restauration collective des Communes volet 2	3 500
	La restauration collective au sein de structures d'accueil pour personnes âgées	12 000
	Sensibilisation des collèges et lycées	14 000
	Formation des agents de restauration collective	4 000
	Sensibilisation au label national « anti-gaspillage alimentaire »	non défini
Axe 2 : Actions à destination des habitants du Territoire	Animations dans les écoles	3 326
	Action en partenariat avec le CROUS d'Aix en Provence et résidence des Arts et Métiers ou autres	5 700
	Actions à destination de « familles zéro déchet »	3 170
Axe 3 : Actions à destination des métiers/commerces de bouches ou restaurants (zone ZUD et INTER)	Accompagnement des commerces de bouche	non défini
	Développement du label « mon restaurant responsable » auprès des établissements soumis à la RS :	non défini
	Développer le gourmet bag	70 000
	Marchés forains éco responsables :	non défini
Axe 4 : Développer la formation et l'information permettant de développer les bonnes pratiques en interne et au niveau des Communes du Territoire	Actions de proximité auprès des agents du Territoire du Pays d'Aix	900
Axe 5 : Actions à destination des porteurs de projets innovants PAT		non défini
<b>Total kg évités à la fin de la mise en place du 2ème plan d'actions</b>		<b>124 096</b>
<b>Total tonnages évités de gaspillage alimentaire fin 2025</b>		<b>124 tonnes</b>

**VII – Budget et moyens humains mobilisés pour les actions de 2022 à 2025:**Les moyens financiers

Les budgets afférents seront votés annuellement pour l'ensemble du plan d'actions.

Axe 1 : Actions à destination des établissements recevant du public	153 000
Axe 2 : Actions à destination des habitants du territoire	85 000
Axe 3 : Actions à destination des métiers/commerces de bouches ou restaurants (zone ZUD et INTER)	92 000

Axe 4 : Développer la formation et l'information permettant de développer les bonnes pratiques en interne et au niveau des Communes du Territoire	En interne
Axe 5 : Actions à destination des porteurs de projets innovants PAT	A définir
<b>Budget prévisionnel 2022 à 2025 en euros</b>	<b>330 000 €</b>

Le budget prévisionnel de ce plan est de 330 000 euros pour 3 ans.

Les moyens mis en œuvre :

- Des marchés de prestation de service, pour réaliser l'accompagnement des structures, prévus dans le plan de financement.
- Un responsable de projet nommé en interne parmi les agents de l'effectif.
- Les agents du service et un apprenti pour le suivi des différentes actions sur les deux ans.
- L'ensemble des actions sera suivi par la mise en place d'indicateurs de mesures dans le cadre des accompagnements notamment grâce aux pesées.

## VIII – AIDES FINANCIÈRES

Les dépenses pour ces actions peuvent être financées en partie par des recettes perçues auprès de l'ADEME, du Conseil Régional PACA, de la DRAAF.

A titre d'exemple, l'ADEME peut subventionner le Territoire dans la définition du projet en finançant à son échelle à 70%, des diagnostics et des études de faisabilité.

L'ADEME soutient depuis plusieurs années la lutte contre le gaspillage alimentaire au travers :

- De l'appel à projets annuel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA),
- Des appels à projets régionaux économie circulaire comportant un volet gaspillage alimentaire.

C'est à ce titre que le premier plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire s'est inscrit dans le cadre d'un appel à projet.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer au Conseil de Territoire de prendre la délibération ci-après :

### **Le Conseil de Territoire du Pays d'Aix,**

**Vu**

- Le Code général des collectivités territoriales ;
- La loi n°2014-58 du 27 janvier 2014 de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles ;
- La loi n°2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République ;
- La délibération n°DEA 018-2836/17/CM du Conseil de la Métropole du 19 octobre 2017 approuvant les axes principaux du Schéma Métropolitain de Gestion des Déchets ;
- La délibération 2017\_CT2\_517 du Conseil de Territoire du Pays d'Aix du 29 novembre 2017 approuvant le plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire 2018/2019 ;
- La délibération n°2019\_CT2\_682 du Conseil de Territoire du 12 décembre 2019 approuvant le Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2025 ;

# Métropole Aix-Marseille-Provence

- La délibération n°DEA 038-8022/19/CM du Conseil de la Métropole du 19 décembre 2019 portant approbation du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2025 ;
- La délibération n°FBPA 029-8299/20/CM du Conseil de la Métropole du 31 juillet 2020 approuvant le Règlement Budgétaire et Financier ;
- La délibération n°FBPA 063-10935/21/CM du Conseil de la Métropole du 16 décembre 2021 portant délégation de compétences du Conseil de la Métropole au Conseil de Territoire du Pays d'Aix ;
- L'avis de la Commission de Territoire Environnement, déchets et cycle de l'eau du 7 juin 2022.

**Où le rapport ci-dessus,**

**Entendues les conclusions du Commissaire Rapporteur,**

**Considérant**

- Qu'il convient de mettre en œuvre un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le Territoire du Pays d'Aix.

**Délibère**

**Article 1 :**

Est approuvé le plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire 2022 – 2025.

**Article 2 :**

Monsieur le Président du Conseil de Territoire du Pays d'Aix, ou son représentant, est autorisé à signer toutes les pièces relatives à ce dossier.

## NOTE DE SYNTHÈSE RELATIVE AU RAPPORT AU CONSEIL DE TERRITOIRE

### PREVENTION DES DECHETS – APPROBATION DU PLAN D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – 2022 - 2025

Dans le cadre du renforcement de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (GA), le Pays d'Aix a défini en 2018 un premier plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, le GA représente chaque année 10 millions de tonnes de nourriture gâchée, soit 16 milliards d'euros et 15 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>, soit 3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale.

En 2019, le Territoire du Pays d'Aix a approuvé le Plan Métropolitain de Gestion des déchets. Son objectif est de réduire de 10 % la quantité de déchets ménagers en 2025 par rapport à 2015. La gestion des biodéchets dont fait partie le gaspillage alimentaire a été identifiée comme un des flux prioritaires à éviter. En effet, les restes alimentaires consommables identifiés lors du MODECOM réalisé sur le Pays d'Aix en 2018 sont de 26,1 Kg/habitant/an alors que la moyenne au niveau national est de 23.1 Kg/habitant/an, MODECOM Ademe 2017.

Le plan 2022-2025 prévoit de développer des actions visant à baisser le tonnage de gaspillage alimentaire. Il sera mis en œuvre avec les différents acteurs du Territoire pouvant influencer sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus précisément auprès des établissements recevant du public, auprès des habitants, auprès des commerces de bouches ou restaurants mais aussi des agriculteurs et enfin auprès de porteurs de projets innovants.

OBJET : Environnement, cadre de vie, développement durable, déchets et cycle de l'eau - Collecte et traitement des déchets - Approbation du plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire 2022-2025

Vote sur le rapport

Inscrits	
Votants	58
Abstentions	49
Blancs et nuls	0
Suffrages exprimés	0
Majorité absolue	49
Pour	25
Contre	49
Ne prennent pas part au vote	0
	0

**Etai(en)t présent(s) et ont voté contre :**

Néant

**Etai(en)t excusé(s) et ont voté contre :**

Néant

**Etai(en)t présent(s) et se sont abstenus :**

Néant

**Etai(en)t excusé(s) et se sont abstenus :**

Néant

Après en avoir délibéré, le Conseil de Territoire adopte à l'unanimité le rapport ci-joint et le transforme en délibération.

Ont signé le Président et les membres du Conseil de Territoire présents  
Gérard BRAMOULLÉ

Signé, le 23 JUIN 2022