

## ASSEMBLEE DE CORSE

---

### DELIBERATION N° 16/264 AC DE L'ASSEMBLEE DE CORSE APPROUVANT LA CONVENTION ENTRE LA CTC, L'OEC ET L'ADEME DANS LE CADRE DU PROJET « 1 000 ECOLES ET COLLEGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE », AINSI QUE LA DEMANDE DE SUBVENTION A L'ADEME

---

#### SEANCE DU 24 NOVEMBRE 2016

L'An deux mille seize et le vingt-quatre novembre, l'Assemblée de Corse, régulièrement convoquée, s'est réunie au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence de M. Jean-Guy TALAMONI, Président de l'Assemblée de Corse.

#### **ETAIENT PRESENTS : Mmes et MM.**

BARTOLI Marie-France, BARTOLI Paul-Marie, BENEDETTI François, BERNARDI François, BIANCUCCI Jean, BORROMEI Vanina, BUCCHINI Dominique, CANIONI Christophe, CASALTA Mattea, CESARI Marcel, CHAUBON Pierre, COLOMBANI Paul-André, COMBETTE Christelle, CORDOLIANI René, FAGNI Muriel, FILIPPI Marie-Xavière, GRIMALDI Stéphanie, GUIDICELLI Lauda, GUIDICELLI Maria, GUISEPPI Julie, LACOMBE Xavier, LEONETTI Paul, MARIOTTI Marie-Thérèse, NADIZI Françoise, NIVAGGIONI Nadine, ORSONI Delphine, OTTAVI Antoine, POLI Laura Maria, PONZEVERA Juliette, PUCCI Joseph, RISTERUCCI Josette, de ROCCA SERRA Camille, ROSSI José, SANTONI-BRUNELLI Marie-Antoinette, SANTUCCI Anne-Laure, SIMEONI Marie, STEFANI Michel, TALAMONI Jean-Guy, TOMA Jean, TOMASI Petr'Antone, VANNI Hyacinthe

#### **ETAIENT ABSENTS ET AVAIENT DONNE POUVOIR :**

M. ARMANET Guy à Mme SANTUCCI Anne-Laure  
Mme CASANOVA-SERVAS Marie-Hélène à Mme FAGNI Muriel  
M. GIACOBBI Paul à Mme GUIDICELLI Maria  
M. MONDOLONI Jean-Martin à Mme COMBETTE Christelle  
Mme MURATI-CHINESI Karine à Mme SANTONI-BRUNELLI Marie-Antoinette  
Mme OLIVESI Marie-Thérèse à Mme BARTOLI Marie-France  
M. PARIGI Paulu Santu à Mme NIVAGGIONI Nadine  
Mme PROSPERI Rosa à Mme GUISEPPI Julie  
M. SANTINI Ange à Mme MARIOTTI Marie-Thérèse  
M. TATTI François à M. BARTOLI Paul-Marie.

#### L'ASSEMBLEE DE CORSE

**VU** le code général des collectivités territoriales, titre II, livre IV, IV<sup>ème</sup> partie,

**SUR** rapport du Président du Conseil Exécutif de Corse,

**VU** l'avis n° 2016-61 du Conseil Economique, Social et Culturel de Corse en date du 22 novembre 2016,

**SUR** rapport de la Commission du Développement Social et Culturel,

**SUR** rapport de la Commission des Finances et de la Coopération,

**APRES EN AVOIR DELIBERE**

**ARTICLE PREMIER :**

**APPROUVE** la convention entre la CTC, l'OEC et l'ADEME dans le cadre du projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

**ARTICLE 2 :**

**APPROUVE** la demande de subvention à l'ADEME dans le cadre de l'appel à projets « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

**ARTICLE 3 :**

**APPROUVE** le plan de financement prévisionnel présenté dans la demande de subvention à l'ADEME, à savoir une subvention de l'ADEME à hauteur de 54 750 € et un autofinancement de la CTC à hauteur de 65 250 € pour un coût global de 120 000 €.

**ARTICLE 4 :**

La présente délibération fera l'objet d'une publication au recueil des actes administratifs de la Collectivité Territoriale de Corse.

AJACCIO, le 24 novembre 2016

Le Président de l'Assemblée de Corse,

Jean-Guy TALAMONI

**ANNEXES**



**Demande de subvention à l'ADEME dans le cadre de l'opération nationale  
« 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »**

**Rapport du Président  
du Conseil Exécutif de Corse**

**Raportu di u Presidente di u Cunsigliu Esecutivu di Corsica**

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) propose une opération nationale intitulée «1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire». Cette opération est élargie pour la Corse aux lycées de par les compétences spécifiques de la CTC. Au moins 30 % des EPLE doivent adhérer au dispositif. L'objectif de cette opération est une réduction de 30 % du gaspillage alimentaire.

A cet effet, une convention liant l'ADEME à l'Office de l'Environnement de la Corse et à la Collectivité Territoriale de Corse, jointe au présent rapport, est en cours de signature.

Afin de respecter l'échéance fixée au 30 septembre 2016, la CTC a d'ores et déjà soumis à l'ADEME une demande de subvention suite à l'appel à projets publié dans le cadre de cette opération. La demande de subvention est également jointe au présent rapport.

L'enveloppe globale fixée par l'ADEME est fixée à 54 750 € pour les 45 établissements secondaires publics de Corse à concurrence de 1 500 € par établissement (750 € pour les établissements disposant d'un restaurant satellite).

L'aide de l'ADEME sera versée en plusieurs fois, dont 15 % lors du lancement de l'action. Il est à noter que le collège Arthur GIOVONI n'est pas concerné par la demande, l'établissement bénéficie d'une aide de l'ADEME suite à l'appel à projets régional et les deux aides ne sont pas cumulables.

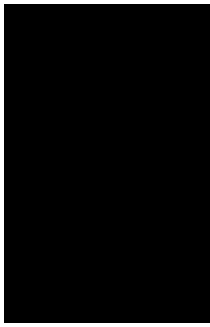
Les dépenses prévisionnelles globales sont estimées à 112 000 € et la participation de l'ADEME à 54 750 €, ce qui représenterait une dépense totale pour la CTC de 57 250 €.

Un nouveau rapport sera présenté en cas de suite favorable accordée à la demande de subvention de la CTC par l'ADEME. Celui-ci présentera les modalités opératoires de ce dispositif dans les EPLE (cahier des charges, appel d'offres, etc.). Les crédits correspondants (112 000 €) seront proposés lors de l'examen du budget primitif 2017.

**Aussi, il vous est proposé :**

- d'approuver la convention entre la CTC, l'OEC et l'ADEME dans le cadre du projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »,
- d'approuver la demande de subvention à l'ADEME dans le cadre de l'appel à projets « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »,
- d'approuver le plan de financement présenté à l'ADEME dans le cadre de la demande de subvention pour le projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.



ENTRE

LE MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER,  
L'ADEME,  
LA COLLECTIVITE TERRITORIALE DE CORSE (CTC),  
ET L'OFFICE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CORSE (OEC)

Opération  
« 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

## **CONTEXTE**

A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation (LTECV) de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'ADEME a édité fin 2015 un guide méthodologique pour les accompagner dans cette démarche. La restauration collective sert chaque année en France 3,8 milliards de repas.

Sur demande de la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, l'ADEME propose de déployer auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage (ZDZG) et des conseils départementaux un dispositif simple et lisible de soutien financier aux démarches collectives les plus ambitieuses, tant par la rigueur de la démarche anti-gaspi que par son articulation avec les enjeux plus vastes de l'alimentation durable. L'objectif est d'accompagner au total, par ces démarches collectives, 1000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire.

## **PREREQUIS**

Pour être éligibles, les collectivités devront engager au moins 30 % des établissements scolaires qu'elles gèrent dans la démarche (afin d'assurer de vraies démarches globales et de limiter le nombre de contrats).

Il s'agit de 30 % d'établissements n'ayant pas mis en œuvre de plan d'action global de lutte contre le gaspillage. Un établissement ayant fait l'objet d'un pré-diagnostic du gaspillage alimentaire reste complètement éligible.

## **MODALITES D'AIDE**

### **Calcul**

L'aide forfaitaire, (simplification du traitement en vue d'une massification), est attribuée pour 18 mois. Elle correspond à une aide moyenne variant de 5 à 7 € par convive<sup>1</sup>. L'aide est conditionnée à la remise d'une fiche bilan simple et efficace, donnée en annexe technique.

	Aide forfaitaire par restaurant scolaire <sup>2</sup> engagé dans la démarche (€)	<i>Pour rappel, nombre moyen de convives/restaurant</i>
Ecoles	750	130
Collèges	1 500	470

<sup>1</sup> Bases de calcul : sur la base des retours d'expérience disponibles, le coût moyen estimé d'un projet (hors fonctionnement interne) s'élève à 10 €/convive. En s'appuyant sur le système d'aide au changement de comportement de l'ADEME, l'aide proposée s'élève donc à 7 €/convive pour les écoles, soit 70 % du coût moyen (actions principales pour les écoles : animation) et 5 €/convive pour les collèges, soit 50 % du coût moyen (actions plus variées pour les collèges compte tenu de l'âge plus élevé des convives : animation mais aussi formation et communication qui ne peuvent être aidées qu'à 50 %).

<sup>2</sup> Quand une école élémentaire et une école maternelle partagent le même restaurant, on comptera un restaurant.

**Le bénéficiaire pourra utiliser cette aide pour mener des actions et supports de sensibilisation, faire intervenir associations et acteurs, acheter des petits équipements (gâchis-mètre, tables de tri...), financer des potagers éducatifs, de la formation...**

Il est rappelé que les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent conduire à des gains économiques non négligeables : jusqu'à 20 000 €/an pour une école et deux à trois fois plus pour un collège.

### **Plafonnement et dépenses éligibles**

Deux critères peuvent amener au plafonnement de l'aide :

- a) **L'aide attribuée ne peut en aucun cas dépasser 100 000 €.**
- b) **Les dépenses prévisionnelles éligibles sont inférieures au montant du forfait<sup>3</sup>.** L'aide est alors égale au total des dépenses éligibles. Les dépenses éligibles sont déterminées suivant les règles habituelles des aides ponctuelles d'animation / formation / communication du système d'aide au changement de comportement, à une exception près : **les dépenses internes de personnel, tant des collectivités que des établissements scolaires, ne sont pas éligibles.** L'ADEME considère en effet que l'engagement de temps interne relève pour les collectivités de l'obligation réglementaire introduite par la LTECV. Cette aide vise à soutenir la dynamique dans laquelle s'inscrit cette loi et à donner un coup de pouce aux collectivités porteuses de projets d'ampleur.

### **OBJECTIFS ET RESULTATS ESCOMPTES :**

A titre indicatif, voici des objectifs correspondant à la moyenne basse des résultats obtenus par des démarches similaires en restauration collective :

- Réduction de 30 % des pertes et gaspillages alimentaires.
- Proposition aux professionnels participant du service restauration (cuisine, gestion, pédagogie, infirmerie) d'un parcours de formation sur la durabilité environnementale de l'alimentation incluant autant que possible ses trois piliers : éco-conception des produits alimentaires, régimes alimentaires à faible impact environnemental et lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Réalisation sur la durée de la convention de 3 actions de sensibilisation des convives aux trois piliers de l'alimentation durable sur le plan environnemental : denrées produites et transportées de manière durable, équilibre entre les protéines d'origine végétale et animale et prévention du gaspillage alimentaire.

---

<sup>3</sup> En comparant le total des dépenses au total du forfait, et non établissement par établissement, pour permettre une gestion globale de l'aide aux bénéficiaires.



## **ENGAGEMENT DE LA CTC**

La Collectivité Territoriale de Corse s'engage à mobiliser 46 lycées et collèges dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de l'opération « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » lancée par l'ADEME.

## **CARACTERISTIQUES DU PROJET**

**Nombre d'établissements engagés** : 46 collèges/lycées comprenant 35 unités de restauration dont deux cuisines centrales approvisionnant 5 restaurants satellites

**Objectif initial indicatif de réduction du gaspillage alimentaire** : 30 %

**Le projet portera sur :**

- La limitation des excédents de production (produits non servis)
- La limitation des pertes à la préparation
- La limitation du gaspillage des convives (retours de plateau)

## **ETUDES PREALABLES REALISEES S'IL Y A LIEU :**

Les 46 établissements sont engagés individuellement dans les différentes démarches de type produits bio, approvisionnement local, tri des déchets et gaspillage alimentaire.

## **NATURE DU PROJET :**

Déroulé prévisionnel de l'opération :

a) Rentrée 2017 : phase de diagnostic et mobilisation des équipes

Il s'agit de connaître le gaspillage alimentaire (produits achetés, préparés et non consommés) de l'établissement, puis le potentiel de réduction du gaspillage du site et estimer les économies réalisables. Les éléments recueillis permettront d'identifier les causes du gaspillage et fourniront des données très utiles pour sensibiliser les différentes parties prenantes de la structure.

L'analyse du gaspillage se fera à deux niveaux et sur deux volets :

- au niveau du gaspillage « cuisine » : mets préparés mais non servis et jetés,
- au niveau du gaspillage « consommation » : nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée,
- sur le volet « pesées » (nécessité d'être équipé d'une balance) en prenant soin de travailler sur au moins 4 repas variés, de définir le type de tri à faire et prévoir une surveillance du tri et des pesées,
- sur le volet « pratiques » en étudiant le fonctionnement du restaurant et en questionnant les équipes de cuisines et les convives.

b) 1<sup>er</sup> trimestre rentrée 2017 : élaboration et mise en œuvre du plan d'actions

c) Suivi de la progression du projet par le prestataire et le service des actions éducatives

d) Pérennisation de la lutte anti-gaspi dans les établissements pour conseils par le service des Actions Educatives.

### **MOYENS DE MESURE ET DE SUIVI DES PERFORMANCES DU PROJET :**

Des indicateurs de suivi des préconisations d'amélioration seront établis (tableau de bord). Ces indicateurs permettront de suivre la démarche dans le temps. Ils peuvent être de différents types : indicateurs de flux (masse de déchets, ...) ; indicateurs économiques (achats, ...). Ces indicateurs pourront être complétés par des indicateurs de management (nombre de personnes formées,...).

### **PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION :**

Calendrier prévisionnel sur les 18 mois de l'opération :

- Début des actions dès que possible et à minima au 1<sup>er</sup> trimestre 2017
- Les premières estimations de gaspillage auront lieu dès que possible au 1<sup>er</sup> trimestre de la rentrée 2017
- Les cabinets d'études seront mis à contribution et aideront à déterminer un calendrier plus précis pour les actions de mise en œuvre et de pérennisation

### **Fiche-bilan remise par la structure bénéficiaire à la fin de l'action : éléments obligatoires de contenu**

La CTC s'engage à rendre une fiche-bilan à l'ADEME à l'issue des 18 mois de la démarche.

Cette fiche-bilan est exigée en contrepartie du versement du solde de l'aide, afin de faciliter la valorisation ultérieure des résultats obtenus aux niveaux régional et national. Le contenu de ce document, sans la remise duquel l'aide pourra être entièrement remise en question, est détaillé ici.

1. Pour chaque établissement, les résultats de pesées avant/après les 18 mois pour évaluer les gains sur le gaspillage alimentaire.
2. La liste des actions engagées pour réduire le gaspillage alimentaire sur sites : sensibilisation, formation, modifications organisationnelles, d'investissements éventuels ...
3. Une quantification des économies monétaires associées à la réduction du gaspillage alimentaire par établissement.
4. Le bilan des moyens humains affectés à l'opération, au niveau de la coordination générale et dans les établissements.
5. Le bilan synthétique des principaux freins rencontrés dans l'adoption de la démarche, les solutions trouvées.
6. Le formulaire de réponse à une enquête en ligne portant sur les pratiques en matière d'alimentation durable (durée indicative 1h).

Le cas échéant, le détail des modifications du cahier des charges d'approvisionnement/délégation du service restauration est très intéressant à faire figurer.

Fait à Bastia le 15 juillet 2016.

Pour la CTC,

Pour l'OEC,

**Gilles SIMEONI**  
Président

**Agnès SIMONPIETRI**  
Présidente

Pour l'ADEME

Pour le Ministère

**Camille FABRE**  
Directeur Régional

**Ségolène Royal**  
Ministre de l'Environnement,  
de l'Energie et de la Mer