

## DÉCISION N° 23-14

**Objet : Conventions de partenariat - Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective » - Fontenay-en-parisis - Mitry-Mory - Othis - Sarcelles - Villeparisis**

**Le Président du SIGIDURS,**

Vu le Code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L.2121-29, L.5211-2, L.5211-9,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-15-3,

Vu la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte,

Vu l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment le I de l'article 3,

Vu le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020,

Vu la délibération n° 20-39 du 14 septembre 2020 donnant délégation de pouvoir de l'Assemblée délibérante d'une partie de ses compétences au Président, et notamment celle de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des conventions de toute nature - hors marchés publics, emprunt, acquisitions, protocoles transactionnelles, vente et locations immobilières - quel que soit leur montant, ainsi que de l'ensemble des actes et avenants correspondant à ces conventions,

Considérant que le Sigidurs a mis en œuvre un programme d'actions pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective,

Considérant que, dans le cadre de ce programme, le Syndicat a lancé un appel à projets visant à accompagner les collectivités adhérentes dans la réduction du gaspillage alimentaire au sein de leur restaurant collectif, par l'établissement d'un diagnostic et la définition d'un plan d'actions à mettre en œuvre,

Considérant que suite à cet appel à projets, 5 villes ont été déclarées lauréates : Fontenay-en-parisis, Mitry-Mory, Othis, Sarcelles et Villeparisis,

Considérant qu'il convient de définir les modalités du partenariat à intervenir en ce sens entre les communes lauréates et le Sigidurs,

### DÉCIDE

**Article 1** - L'acceptation des termes des conventions à intervenir, telles que jointes, aux fins de l'objet détaillé *supra* et dans les conditions suivantes :

Contractants : Marie de Fontenay-en-parisis  
10 place Stalingrad  
95190 Fontenay-en-parisis

Marie de Mitry-Mory  
11 rue Paul Vaillant Couturier  
77290 Mitry-Mory

Mairie d'Othis  
4/6 rue Gérard de Nerval  
77280 OTHIS

Mairie de Sarcelles  
3 rue de la Résistance  
95200 SARCELLES

Mairie de Villeparisis  
32 rue de Ruzé  
77270 Villeparisis

Durée : A compter de la notification jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2023.

Montant : Partenariat à titre gratuit

**Article 2** - La passation et la signature des conventions telles que jointes.

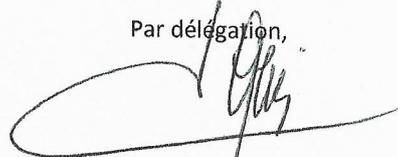
**Article 3** - Le présent acte peut faire l'objet d'un recours dans un délai de deux mois, à compter de son rendu exécutoire. Le tribunal administratif peut être saisi notamment au moyen de l'application informatique Télérécourse citoyen accessible par le biais du site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

**Article 4** - Monsieur le Directeur Général des Services est chargé de l'exécution de la présente décision dont ampliation est adressée à :

- Monsieur le Sous-préfet de Sarcelles,
- Madame le Trésorier Principal de Sarcelles.

Fait à Sarcelles, le 18 AVR. 2023

Par délégalion,



Jean-Claude GENIÈS,  
Président du SIGIDURS

Acte rendu exécutoire compte tenu de :

- La transmission au représentant de l'Etat le : 18 AVR. 2023
- La publication le : 18 AVR. 2023
- La notification le : 18 AVR. 2023



**Convention**  
**Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »**

**ENTRE LES SOUSSIGNES :**

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

**D'UNE PART,**

- La Commune de Fontenay-en-Parisis, représentée par Monsieur Roland PY, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

**D'AUTRE PART.**

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant « Les hirondelles » de la commune de Fontenay-en-Parisis a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune Fontenay-en-Parisis et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

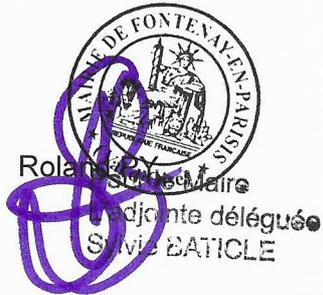
Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

## Article 9 : Contentieux

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

Date :

Le Maire de Fontenay-en-Parisis



Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy

Jean-Claude GENIES





**Convention**  
**Suivi du projet « Réduction du gaspillage  
alimentaire en restauration collective »**

**ENTRE LES SOUSSIGNES :**

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

**D'UNE PART,**

- La Commune de Fontenay-en-Parisis, représentée par Monsieur Roland PY, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

**D'AUTRE PART.**

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant « Les hirondelles » de la commune de Fontenay-en-Parisis a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune Fontenay-en-Parisis et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

**Article 9 : Contentieux**

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

Date :

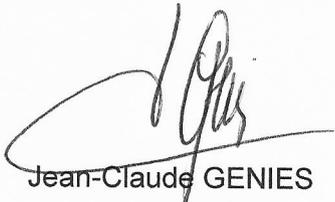
Le Maire de Fontenay-en-Parisis

Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy

8 AVR. 2023



Roland P...  
Maire  
L'adjointe déléguée  
Sylvie BATICLE



Jean-Claude GENIES

**SIGIDURS**  
SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION  
ET L'INCINERATION DES DECHETS  
URBAINS DE LA REGION DE SARCELLES  
1 RUE DE TISSONVILLIERS  
95200 SARCELLES





## Convention

### Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »

#### ENTRE LES SOUSSIGNES :

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

#### D'UNE PART,

- La Commune de Mitry-Mory, représentée par Madame Charlotte BLANDIOT-FARIDE, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

#### D'AUTRE PART.

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant « ALSH Quatremaire » de la commune de Mitry-Mory a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune de Mitry-Mory et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

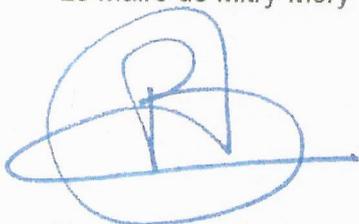
Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

**Article 9 : Contentieux**

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

Date : le 16/01/23.

Le Maire de Mitry-Mory



Charlotte Blandiot-Faride

Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy



Jean-Claude GENIES

18 AVR. 2023

**SIGIDURS**  
SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION  
ET L'INCINERATION DES DECHETS  
URBAINS DE LA REGION DE SARCELLES  
1 RUE DE TISSONVILLIERS  
95200 SARCELLES





## **Convention**

### **Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »**

#### **ENTRE LES SOUSSIGNES :**

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

#### **D'UNE PART,**

- La Commune d'Othis, représentée par Monsieur Bernard CORNEILLE, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

#### **D'AUTRE PART.**

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant du groupe scolaire « Les Huants » de la commune d'Othis a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune d'Othis et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## Article 9 : Contentieux

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

Date : 13/02/2023

Le Maire d'Othis



Bernard CORNEILLE

Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy



Jean-Claude GENIES

18 AVR. 2023

**SIGIDURS**  
SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION  
ET L'INCINERATION DES DECHETS  
URBAINS DE LA REGION DE SARCELLES  
1 RUE DE TISSONVILLIERS  
95200 SARCELLES





## **Convention**

### **Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »**

#### **ENTRE LES SOUSSIGNES :**

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

#### **D'UNE PART,**

- La Commune de Sarcelles, représentée par Monsieur Patrick Haddad, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

#### **D'AUTRE PART.**

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant du groupe scolaire « Jean Jaurès » de la commune de Sarcelles a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune de Sarcelles et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

## Article 9 : Contentieux

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

Date :

Le Maire de Sarcelles



Patrick Haddad

Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy



18 AVR. 2023

Jean-Claude GENIES

**SIGIDURS**  
SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION  
ET L'INCINERATION DES DECHETS  
URBAINS DE LA REGION DE SARCELLES  
1 RUE DE TISSONVILLIERS  
95200 SARCELLES



## **Convention**

### **Suivi du projet « Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective »**

#### **ENTRE LES SOUSSIGNES :**

- Le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers – 95 200 Sarcelles, représenté par son Président en exercice, dûment habilité par délibération du Comité syndical, n° 20-25, en date du 14 septembre 2020.

Ci-après, dénommé « SIGIDURS »

#### **D'UNE PART,**

- La Commune de Villeparisis, représentée par Monsieur Frédéric BOUCHE, Maire, dûment habilité pour la signer.

Partie ci-après dénommée "La Commune"

#### **D'AUTRE PART.**

## Préambule

---

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée. Chaque année, 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés ou perdus en France, ce qui représente une perte de 16 milliards d'euros et équivaut à l'émission de 15.3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

Ainsi, l'Etat en a fait une priorité nationale en fixant comme objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025, matérialisé dans le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'article L. 541-15-3 du code de l'environnement dispose ainsi que : « Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. »

De plus, le I de l'article 3 de l'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ajoute que : « Les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à la date de publication de la présente ordonnance disposent d'un délai d'un an à compter de cette date pour effectuer le diagnostic préalable mentionné à l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, dans sa rédaction issue de la présente ordonnance, et engager une telle démarche. »

Dans ce cadre, chaque année, le Syndicat lance un appel à projets et accompagne les restaurants lauréats dans leur diagnostic, la définition et la mise en œuvre de leur plan d'actions et leur bilan.

Le diagnostic réalisé par le Sigidurs comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et une estimation des économies liées à la réduction de ce gaspillage. Cependant, il n'a pas pour objectif de réaliser une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Suite à sa candidature, le restaurant « Anatole France Séverine » de la commune de Villeparisis a été sélectionné par le Sigidurs pour réaliser une partie du diagnostic prévu par la loi, ainsi que pour l'accompagner dans les actions à mettre en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Cette action se réalisera au cours du premier semestre 2023.

Ceci étant exposé, les Parties ont convenu que :

## **Article 1 : Objet**

La présente convention a pour but de préciser les modalités de partenariat entre la commune de Villeparisis et le Sigidurs dans le cadre de l'accompagnement visant à réduire le gaspillage alimentaire, tel que cité dans le préambule de la présente convention.

## **Article 2 : Durée de la convention**

La convention est établie pour une durée courant de sa notification jusqu'au 1er juillet 2023.

Si les parties cosignataires décidaient d'une poursuite de l'action, la reconduction de l'accord ferait l'objet d'une nouvelle convention.

## **Article 3 : Les modalités de mise en œuvre du projet**

L'accompagnement proposé par le Sigidurs vise à impulser une dynamique collective de lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant à la commune son expérience de manière à ce qu'elle puisse ensuite agir de façon autonome et pérenne.

Pour garantir l'efficacité de l'action, le Sigidurs et la commune s'engagent respectivement à mobiliser les moyens humains nécessaires à la bonne mise en œuvre de l'accompagnement. Chaque partie désigne un interlocuteur référent. La commune désigne en plus un responsable de pesée, celui-ci peut être le même que le référent du projet.

L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable à la réussite du projet.

## **Article 4 : Obligations du Sigidurs**

- Le Sigidurs anime le projet et accompagne la commune dans sa réalisation, de la phase de diagnostic à la réunion bilan ;
- Le Sigidurs prévoit des temps de rencontre avec le référent du projet pour échanger sur les pratiques et apporter son expertise en cas de dysfonctionnement ;
- Le Sigidurs fait profiter la commune de son expérience acquise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et préconise des actions pour le réduire ;
- Le Sigidurs réalise un suivi régulier du projet, dresse un bilan des actions menées sur le territoire et le transmet à l'ensemble des participants.
- Le Sigidurs permet à la commune d'entrer dans le réseau des restaurants collectifs qu'il anime.

## **Article 5 : Engagements de la commune**

- La commune constitue une équipe projet solide et investie composée au minimum d'un membre de l'équipe d'animation ou d'encadrement, d'un membre des services de restauration, d'un membre de la direction et d'un élu. Elle est le moteur de ce projet et l'équipe référente pour le Sigidurs dans le cadre de son accompagnement. Elle participe ainsi à l'ensemble des réunions nécessaires à son avancement.
- La commune s'engage à ce que son équipe s'implique dans le projet, du début à la fin, et qu'elle participe aux réunions de lancement et de bilan, prévues respectivement en décembre 2022 et juin 2023.
- La commune s'engage à mobiliser les moyens financiers, humains et matériels nécessaires à la bonne réalisation du projet.
- La commune prévoit deux menus identiques sur les deux périodes de pesée (dans la mesure du possible). Elle transmet les données issues des pesées à leurs interlocuteurs du Sigidurs dans un délai de 5 jours suivant les campagnes.
- La commune s'engage à appliquer la méthodologie et le calendrier proposés par le Sigidurs et à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage alimentaire définies avec le Sigidurs.

## **Article 6 : Gratuité des prestations du Sigidurs**

L'atteinte des objectifs fixés par la convention est dans l'intérêt commun des deux Parties. Les prestations du Sigidurs, visées aux articles 3 et 4, sont donc réalisées à titre gratuit.

## **Article 7 : Résiliation**

La signature conjointe de la présente convention engage les deux parties à conduire à leur terme l'ensemble des actions évoquées précédemment.

La résiliation pourra intervenir :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties de ses obligations résultant de la présente convention, ou en cas de demande de l'une ou l'autre des parties, à l'expiration d'un délai minimum d'un mois suivant d'une lettre « en recommandé avec accusé de réception »,
- Pour tout motif d'intérêt général moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

Cette résiliation ne saurait donner lieu à aucune indemnité quelle qu'elle soit pour l'une ou l'autre des parties.

## **Article 8 : Modification de la convention**

Toute modification des clauses de la présente convention ne pourra avoir lieu que par un avenant signé des deux parties.

**Article 9 : Contentieux**

Les parties s'obligent à essayer de régler à l'amiable toutes les difficultés auxquelles pourraient donner lieu l'interprétation ou l'exécution de la présente convention. Tout litige portant sur l'application de la présente convention pourra toutefois être porté devant le Tribunal Administratif.

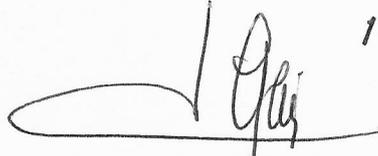
Date :

Le Maire de Villeparisis



Frédéric BOUCHE

Le Président du Sigidurs  
Maire de Gressy



Jean-Claude GENIES

18 AVR. 2023

**SIGIDURS**  
SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION  
ET L'INCINERATION DES DECHETS  
URBAINS DE LA REGION DE SARCELLES  
1 RUE DE TISSONVILLIERS  
95200 SARCELLES

EXTRAIT DU REGISTRE DES DECISIONS DU MAIRE

SERVICE SCOLAIRE

FB/JB/NL

DECISION N°

Le MAIRE de VILLEPARISIS,

VU la délibération n° 2022-01/02-01 du Conseil Municipal en date du 15 février 2022 donnant délégation au Maire en vertu de l'article L. 2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales

VU le 3ème alinéa dudit article,

CONSIDERANT la nécessité de conclure une convention avec le Sigidurs dans le cadre du projet de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

CONSIDERANT la proposition faite par le SIGIDURS, 1 rue des Tissonvilliers, 95200 SARCELLES

**DECIDE**

Article 1

Au regard de l'article L 541-15-3 du Code de l'environnement dispose ainsi que les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche contre le gaspillage alimentaire. Aussi, suite à l'appel à projet lancé par le Sigidurs dans le cadre de la réalisation d'un diagnostic, la commune a candidaté et son projet a été sélectionné.

Le site qui a été retenu est le restaurant scolaire A. France-Séverine

Article 2

Les dépenses relatives à ce marché sont inscrites au budget Communal de l'exercice concerné. Cette action se déroulera sur le premier semestre 2023.

Les prestations du Sigidurs sont réalisées à titre gracieux.

Article 3

Le Maire est autorisé à signer toutes les pièces s'y rapportant.

Article 4

Madame la Directrice Générale des Services et le Comptable Public Assignataire de Meaux sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution de la présente décision qui sera transmise à Monsieur le Sous-Préfet de Meaux, à Madame la Comptable des finances publiques de Meaux et portée à la connaissance du Conseil Municipal.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'Etat.

Fait à VILLEPARISIS, le 30/01/2023

Le Maire,

Frédéric BOUCHE

