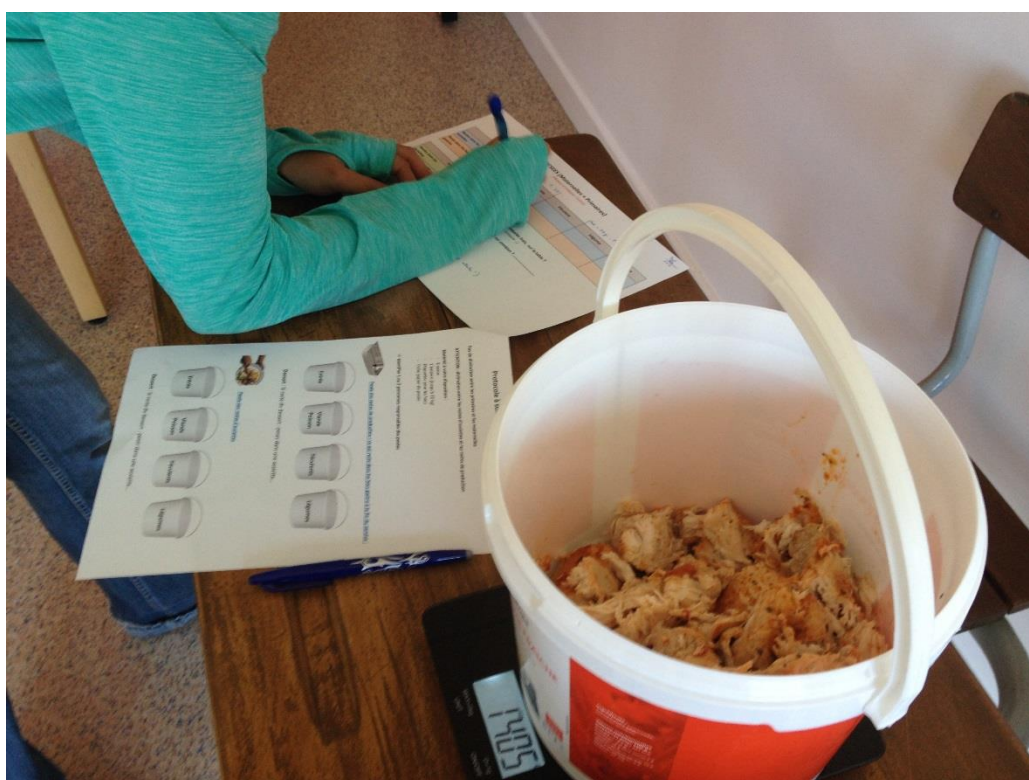




APPEL A CANDIDATURE

Réduction du gaspillage alimentaire
Restauration collective



Date limite de dépôt des dossiers : le 18 Mars 2017

I - CONTEXTE REGLEMENTAIRE

La FAO¹ (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes chaque année. En Europe² le gaspillage alimentaire représente environ 89 millions de tonnes, soit 179 kg/hab/an. En France, chaque consommateur jette 20 kilogrammes d'aliments non consommés (restes de repas, fruits et légumes abîmés, pain) par an dont 7 kilogrammes encore emballés et 13 kg de restes de repas ou de fruits et légumes abîmés³.

En restauration collective⁴, 167g/repas/pers sont gaspillés en moyenne au niveau national. Notamment, 264 g/repas/pers gaspillés dans les établissements de santé et médico-sociaux et 179 à 200 g/repas/pers dans les cantines des collèges et lycées.

Cette perte ne représente qu'une partie des aliments perdus, dégradés ou jetés entre le champ et l'assiette. Ce gâchis intervient aussi bien lors des étapes de production, de transformation des aliments que lors de la distribution de la nourriture puis de sa consommation. Le gaspillage alimentaire est donc défini selon le Pacte national de lutte contre **le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée »**. Le gaspillage alimentaire induit des consommations de matières premières et d'énergie évitables ainsi que des dépenses alimentaires qui pourraient être réduites. La réduction du gaspillage alimentaire constitue donc un enjeu environnemental, économique et social.

Dans ce contexte, l'Europe s'est fixée comme **objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025**. Plusieurs lois visent à répondre à cet objectif :

- **La loi de transition énergétique pour la croissance verte** : elle souligne le rôle exemplaire que doivent avoir les administrations publiques: « L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales doivent mettre en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion » ;
- **La Directive 2008/98/CE (19 novembre 2008) relative aux déchets traduite en droit Français via la loi du 12 juillet 2010 (Loi Grenelle II - Art. 204) et l'arrêté 12 juillet 2011** : elle impose un tri à la source des biodéchets ainsi qu'une valorisation organique des biodéchets des « gros producteurs » au 1^{er} janvier 2016 :
 - Gros producteurs de biodéchets : plus de 10 tonnes / an ;
 - Gros producteurs huiles alimentaires : plus de 60 litres /an.

Sont considérés comme biodéchets⁵ : « *Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires* ».

¹ Rapport de la FAO de mai 2011 « Global Food Losses and Food Waste

² Enquête sur les quantités de nourriture gaspillées dans l'Europe des 27, BioIntelligence Service pour la Commission Européenne, décembre 2012, <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

³ Campagne nationale de caractérisation des déchets 2007, ADEME' 2009

⁴ Rapport final « Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la remise directe », UrbanFoodLab pour MAAPRAT, 2011. Ces chiffres sont issus d'une campagne de pesée.

⁵ Directive européenne du 19 novembre 2008 (art. 3) - Décret du 11 juillet 2011 (art. 8) - Article R. 541-8 du code de l'environnement.

II - CONTEXTE DE L'ACTION DU SYTEVOM

Le SYTEVOM est, depuis de nombreuses années, fortement engagé dans une politique de prévention et de réduction des déchets. Il priorise la prévention aux autres types de filières : le meilleur déchet étant celui que l'on ne produit pas ! Cependant, pour les autres déchets à traiter, le SYTEVOM privilégie la hiérarchie des modes de traitement, à savoir le réemploi, la valorisation matière, la valorisation énergétique et par défaut l'élimination en enfouissement. En effet, depuis 2009, le SYTEVOM a engagé une démarche volontariste de prévention des déchets ménagers en étroite relation avec ses collectivités adhérentes et les partenaires de son territoire.

Aujourd'hui, à travers le projet national « Zéro Déchet Zéro Gaspillage » le SYTEVOM veut aller encore plus loin en diminuant sa production d'Ordures Ménagères Résiduelles (OMR) notamment au niveau des gros producteurs, en améliorant son taux global de valorisation.

Véritable projet de territoire co-construit, le plan d'action « Zéro Déchet Zéro Gaspillage » s'articule autour de 6 axes :

- Axe 1 : Créer une dynamique territoriale pour la réduction des déchets à travers la communication et la sensibilisation notamment ;
- Axe 2 : Fédérer le développement des actions axées sur la réduction et la valorisation des déchets organiques ;
- Axe 3 : Promouvoir l'économie sociale et solidaire ;
- Axe 4 : Mobiliser de nouveaux acteurs dont les acteurs économiques et les administrations ;
- Axe 5 : Accompagner et valoriser l'éco exemplarité ;
- Axe 6 : Optimiser le recyclage et la valorisation énergétique des déchets produits sur le territoire.

Au regard des obligations réglementaires présentées précédemment et des biodéchets encore présents dans les OMR sur le territoire du SYTEVOM, la question de la valorisation des biodéchets des gros producteurs est une priorité pour le SYTEVOM. Toutefois, la valorisation des biodéchets doit être associée en amont à une lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce contexte le SYTEVOM s'investi à plusieurs niveau :

- En développant une politique de sensibilisation à destination de différents publics : scolaire, grand public, collectivité, restaurateur ...
- En développant une méthodologie et des outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
- En proposant des solutions de traitement des biodéchets (dispositif aide à l'achat de composteur, étude de collecte des biodéchets sur certains territoires...)
- En accompagnant les porteurs de projets qui souhaitent s'investir sur cette problématique.

III - OBJECTIFS DE L'APPEL A CANDIDATURE

Cet appel à candidature fait suite à une phase de création d'une méthodologie de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective (caractérisation des biodéchets et mise en place d'un programme d'action) éprouvée sur un premier site pilote : la Communauté de Communes du Pays d'Héricourt (CCPH).

Actions menées sur le site pilote de la CCPH ...

Dans le cadre de sa compétence périscolaire, la CCPH assure un service de restauration scolaire pour l'ensemble du territoire communautaire. Une cuisine centrale alimente en liaison chaude 8 sites de restauration scolaire pour une moyenne de 600 repas par jour.

Suite à des réunions d'information et de cadrage du projet, un audit a été réalisé pour la cuisine centrale et chacun des 8 pôles périscolaires (via des partenaires compétents mandatés par le SYTEVOM)). Puis, dans un second temps, une phase de caractérisation des biodéchets a été lancée sur les 8 pôles (selon la méthodologie créée par le SYTEVOM et ses partenaires).

Cette étape de diagnostic a permis d'identifier des points d'amélioration à apporter pour réduire le gaspillage alimentaire. Une troisième étape est en cours pour mettre en place un programme d'action.

Premiers résultats :

873 kg de biodéchets collectés et donc jetés à la poubelle d'OMR (pour le moment) en 1 mois pour 10 000 repas produits.

Cet état zéro va permettre de mettre en place de nombreuses actions pour réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets inévitables.

Fort de cette expérience et des résultats obtenus, le SYTEVOM souhaite promouvoir cette méthodologie et accompagner les acteurs du territoire désireux de travailler sur cette thématique.

IV - PORTEUR DE PROJETS ELIGIBLES

Sont éligibles à cet appel à projet :

- Les établissements scolaires : collège, lycée ;
- Les pôles périscolaires ;
- Les cuisines centrales ;
- Les collectivités territoriales ;
- Les associations.

Sont non éligibles : les hôpitaux, les établissements de santé, ...

V - NATURE DE L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSE

Les candidats retenus bénéficieront d'un accompagnement technique à travers la méthodologie créée par le SYTEVOM et ses partenaires. L'accompagnement sera adapté en fonction du projet de l'établissement, de ses moyens et de compétences.

En fonction du projet, le SYTEVOM pourra proposer un accompagnement via l'intervention d'un ou plusieurs prestataires. Une partie des coûts pourra être prise en charge par le SYTEVOM. **Un dialogue est prévu avec la structure dans le cadre de la mise au point de l'opération (réunion de cadrage du projet). Si le coût résiduel pour l'établissement est jugé trop élevé, celui-ci pourra se retirer de l'appel à candidature.**

Dans tous les cas, il sera demandé au porteur de projet de réaliser à minima une phase de diagnostic en utilisant la méthodologie et les outils créés par le SYTEVOM.

Méthodologie proposées

Réunion de cadrage du projet

Phase 1- Définition du projet :

- Définition des objectifs, des moyens et des besoins ;
- Mise en place d'un groupe projet avec l'ensemble des personnes concernées : élus, directeurs, gestionnaires, agents, enseignants, élèves... (fonction de la structure et du projet) ;
- Présentation du projet aux personnes concernées et/ou sensibilisation.

Phase 2- Diagnostic

- Réalisation d'audits (exemple audit de la cuisine) ;
- Réalisation de caractérisations (pesée des restes de viandes, légumes, féculents, desserts au niveau des restes d'assiettes et au niveau des restes de production (bacs gastro).

Phase 3- Mise en place d'un programme d'actions

- Analyse et bilan du diagnostic ;
- Proposition d'actions correctives, de sensibilisation, de formation... via un programme d'actions.

L'objectif de cet accompagnement est d'initier un projet d'établissement. L'état zéro établi grâce aux audits et aux caractérisations permettra d'établir un programme d'action avec le groupe projet. Ce programme comprendra des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou des actions de valorisation des biodéchets en fonction des priorités et contraintes identifiées par le groupe projet.

Les projets pourront se dérouler sur 2 années, notamment pour les structures éducatives qui souhaitent initier un projet à la rentrée 2017 (pour intégrer le projet de l'établissement le rythme et les projets scolaires...).

VI - ENVELOPPE FINANCIERE CONSACREE A L'APPEL A CANDIDATURE

Une enveloppe de 50 000 € est consacrée à cet appel à candidature.

VII - DOSSIER ET MODALITES DE REPONSE

VII-1 - Dossier de candidature

Le dossier de candidature est présenté en annexe. Les pièces à joindre y sont détaillées.

VII-2 - Modalité de réponse

- ❖ Un exemplaire papier comportant les documents originaux doit être adressé à :

« Appel à candidature « réduction du gaspillage alimentaire – restauration collective »
SYTEVOM
Les Fougères
70130 NOIDANS LE FERROUX

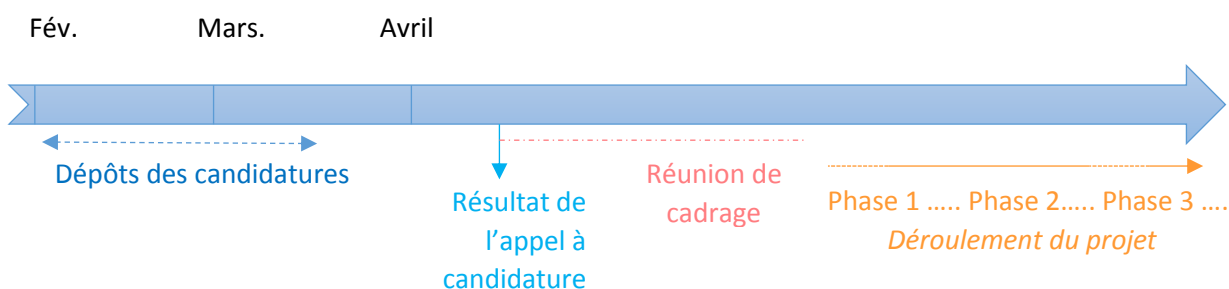
Règles de l'appel à projet :

- Le cachet de la poste fait foi concernant la date limite de dépôt ;
- Le SYTEVOM se réserve le droit de modifier les critères d'intervention à tout moment et de relancer un nouvel appel à candidature
- La valorisation des résultats issus de projets lauréats devra permettre de contribuer à la diffusion de bonnes pratiques, par le biais d'outils de communication et de promotion utilisables autant par les lauréats eux même que par le SYTEVOM. Les projets retenus pourront faire l'objet de communication lors de colloques, de fiches de valorisation de bonnes pratiques au niveau régional et national. A cette fin, le SYTEVOM devra pouvoir disposer des données chiffrées concernant les projets lauréats. Ces résultats seront exploités ultérieurement et publiés, en accord avec les lauréat et en respectant les règle de la confidentialité.

VII-3 - Calendrier de l'appel à projets

Date limite de dépôt du dossier de candidature complet le : 18 mars 2017

Date prévisionnelle d'information des candidats sur les résultats de l'appel à candidature : 31 mars 2017.



VIII - CRITERES DE SELECTION

Le nombre de projet retenu sera limité. Les projets seront examinés et retenus par un jury. Les candidats seront retenus en fonction de leur projet dans la limite de l'enveloppe financière.

Les critères d'évaluation des dossiers sont les suivants :

- La précision, le réalisme et la maturité du projet. Le projet ne doit pas consister en une simple idée. Le descriptif du contexte, des enjeux et les objectifs stratégiques doivent être détaillés. Les moyens envisagés (groupe projet, méthodologie envisagée, planning...) doivent être précisés. Ils pourront être affinés par la suite...
- L'adaptation du projet au territoire concerné. Une justification sera attendue. Les projets intégrés à une démarche territoriale existante seront favorisés ;
- La pérennité du projet ;
- Le projet doit être limité dans le temps. Des projets s'étalant sur 2 ans pourront être acceptés.
- Les projets ayant une approche partenariale, notamment entre différents maillons de la chaîne alimentaire, seront favorisés ;
- Les projets transférables ou reproductibles seront favorisés. Un projet est transférable ou reproductible quand l'expérience acquise peut être capitalisée et donc exploitée par d'autres structures.

Les projets retenus seront affinés lors d'une réunion de cadrage du projet entre la structure et le SYTEVOM. Une convention sera établie pour définir les modalités techniques et financières d'accompagnement.

IX - CONTACTS

Pour toutes demandes d'informations complémentaires vous pouvez contacter :

Anna SAVOY, chargée de projet ZDZG : 03 84 76 93 00 – asavoy@sytevom.org

Christophe MAS, Responsable du pôle prévention, projet, nouvelles filières – cmass@sytevom.org

ANNEXE

MODELE DE CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

POUR LES PROJETS EN REFLEXION

Titre du projet :

Identification de la structure porteuse du projet :

Identification du chef de projet : (coordonnées, téléphone et courriel)

Périmètre d'intervention : (région, département(s), commune(s)...)

Public concerné :

Contexte /problématique/enjeux : (a détailler)

Objectifs / impact attendus :

Descriptif du projet :

La réunion de cadrage permettra d'affiner ensemble de projet et d'identifier les besoins en termes d'accompagnement technique et financier.

Budget prévisionnel : (si vous avez déjà une idée précise de votre projet)

Calendrier envisagé : (global il pourra être affiné par la suite)

Partenaires impliqués dans le projet et modalités d'implication :