



Envoyé en préfecture le 05/06/2023  
Reçu en préfecture le 05/06/2023  
Publié le  
ID : 076-217607092-20230530-CM\_23\_075-DE



# Convention pour l'accompagnement à la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim de la commune de Le Trait

\*\*\*



## **ENTRE**

La Métropole Rouen Normandie, domiciliée Le 108 – 108 Allée François Mitterrand – CS 50589 - 76006 Rouen Cedex, représentée par son Président, Monsieur Nicolas MAYER-ROSSIGNOL, dûment habilité par la décision du

Ci-après désignée « **la Métropole** »,

## **D'UNE PART,**

ET

La Commune de Le Trait, domiciliée Place du 11 Novembre, 76580 Le Trait représentée par son Maire, Patrick CALLAIS, habilité par la délibération du Conseil municipal en date du .....

Ci-après désignée « **la Commune** »,

## **D'AUTRE PART.**

### **IL EST TOUT D'ABORD EXPOSE CE QUI SUIIT :**

La loi dite EGalim du 30 octobre 2018 prévoit l'introduction de produits durables à hauteur de 50% dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022 en restauration collective publique.

Véritable levier pour la transition agricole et alimentaire pour le territoire métropolitain, la Métropole a souhaité anticiper l'application de cette loi en proposant aux communes volontaires un dispositif d'accompagnement expérimental sur la période 2018-2020.

Les ambitions de transition ont été confortées en décembre 2019 par l'approbation du Projet Alimentaire de Territoire de la Métropole qui vient renforcer le souhait de rendre la restauration collective publique exemplaire.

A travers l'animation du premier dispositif, les échanges dans le cadre du réseau des communes « Agriculture et Alimentation », il a été confirmé que les communes avaient un réel besoin d'accompagnement technique et financier de la part de la Métropole.

C'est pourquoi, la Métropole souhaite assurer l'accompagnement de toutes les communes, quel que soit le mode de gestion de leur service de restauration collective (gestion concédée ou en régie), en matière de transition agricole et alimentaire.

Pour cela, elle a élaboré un nouveau dispositif pour une période de 2 ans.

Au sein de ce dernier, plusieurs parcours d'accompagnement individuels et collectifs sont offerts aux communes :

- Un accompagnement « Approvisionnement en produits durables et biologiques »
- Un accompagnement « Prévention et maîtrise du gaspillage alimentaire »
- Un accompagnement « Elimination des matières plastiques »

Les différents accompagnements proposés sont cumulables.

La présente convention concerne l'accompagnement de la commune de Le Trait.

**IL A ETE CONVENU ET ARRÊTE CE QUI SUIIT :**

**Sommaire**

Article 1 : Objet de la convention

Article 2 : Description de l'accompagnement

Article 3 : Engagements des parties

Article 4 : Durée de la convention

Article 5 : Modalités de financement

Article 6 : Avenant

Article 7 : Publicité et communication

Article 8 : Résiliation

Article 9 : Litiges

## Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de préciser les modalités techniques et financières de l'accompagnement de la Commune par la Métropole et ses prestataires dans la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim.

Conformément à la fiche d'inscription renseignée par la commune (annexe n°1), l'accompagnement de la commune porte sur le / les parcours(s) (case(s) à cocher) :

- Introduction produits durables
- Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire
- Elimination des matières plastiques

Cet accompagnement s'effectue avec l'appui des prestataires suivants :

- Pour le parcours « Introduction produits durables » : BIO EN NORMANDIE
- Pour le parcours « Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire » : VERDICITE
- Pour le parcours « Elimination des matières plastiques » : METROPOLE ROUEN NORMANDIE

## Article 2 : Description de l'accompagnement

Le **parcours d'accompagnement « Approvisionnement en produits durables et biologiques »** propose une formule déclinée en plusieurs étapes successives :

- diagnostic du service de restauration et des achats (sur la base d'un audit sur site),
- définition d'une politique d'achat,
- appui et préconisations sur l'écriture des marchés publics (optionnel),
- appui à la recherche de fournisseurs (optionnel).

Ce parcours prévoit également un accompagnement de la commune dans un cadre collectif à travers une formation commune sur la diversification des protéines en restauration collective (atelier théorique et pratique).

Le **parcours d'accompagnement « Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire »** propose une formule déclinée en plusieurs étapes successives :

- diagnostic du gaspillage alimentaire (pesée initiale),
- définition et réalisation d'un plan d'action applicable à l'établissement,
- appui et évaluation des résultats à travers une pesée finale.

Ce parcours prévoit également un accompagnement de la commune dans un cadre collectif à travers des ateliers communs pour l'identification de solutions complémentaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le **parcours d'accompagnement « Elimination des matières plastiques »** propose :

- des dispositifs collectifs de formation, d'échanges et de travail entre communes,
- un accompagnement particulier de la commune (option à confirmer selon les besoins exprimés et l'identification de prestataires ad hoc).

La Métropole assure par ailleurs une veille permanente sur les expériences d'autres collectivités en la matière.

## Article 3 : Engagements des parties

### 3.1. Engagements de la commune

La commune s'engage à :

- Désigner un binôme référent composé d'un élu et d'un agent technique du service de restauration,
- Transmettre les informations nécessaires aux diagnostics réalisés par le ou les prestataires (liste en annexe n°2),
- Contribuer activement au réseau des communes « Agriculture & Alimentation » (exemples : retour d'expérience, participation aux ateliers collectifs),
- Transmettre annuellement à la Métropole les statistiques d'achats et de gaspillage alimentaire selon un modèle de tableau qui sera proposé par la Métropole,
- Contribuer à l'évaluation globale du dispositif d'accompagnement avec les services métropolitains,
- Examiner l'opportunité pour la commune d'être référencée sur une des plateformes existantes destinée aux acheteurs et fournisseurs de la restauration collective,
- Assurer un suivi annuel sur la durée de la présente convention comme précisé à l'article n°4.

### 3.2. Engagements de la Métropole

La Métropole s'engage à superviser l'accompagnement individuel porté par le ou les prestataires en participant physiquement aux phases de diagnostic (audit sur site) et de restitution finale (présentation des rapports).

La Métropole s'engage également à respecter la confidentialité des documents transmis par la commune. En particulier lors de la transmission des statistiques annuelles par la commune : le traitement synthétique des données sera anonymisé. Pour cela, la Métropole proposera un modèle de tableau de suivi unique qui pourra être utilisé par l'ensemble des communes métropolitaines.

## Article 4 : Durée de la convention

La présente convention entrera en vigueur à compter de sa date de notification et prendra fin à l'issue de l'accompagnement réalisé.

A l'issue de cet accompagnement, la Métropole proposera un point annuel avec la commune afin de faire un point sur la mise en œuvre des objectifs et d'évaluer les difficultés rencontrées en vue d'aider à la mise en place de solutions correctives.

## Article 5 : Modalités de financement

### 5.1 Coût de l'accompagnement

L'accompagnement comprend des coûts directs liés à l'intervention du ou des prestataires pour un montant de 2 313,75 € HT (détail des prestations en annexe n°3).

L'accompagnement comprend également des coûts indirects liés à l'implication étroite des services techniques de la Métropole qui assurent le suivi, la coordination, la promotion et l'évaluation du dispositif d'accompagnement.

### 5.2 Contributions financières

La Métropole finance 100% du coût global de l'accompagnement réalisé, à charge pour elle de rechercher des subventions notamment auprès de l'Etat, chef de file pour l'élaboration des Projets Alimentaires Territoriaux. Elle les percevra directement.

## Article 6 : Avenant

Toute modification à la présente convention devra faire l'objet d'un avenant signé par les deux contractants.



La demande de modification de la présente convention est formulée par lettre recommandée avec accusé de réception précisant l'objet de sa modification, sa cause et toutes les conséquences qu'elle comporte.

#### Article 7 : Publicité et communication

La Métropole et la commune s'engagent à valoriser le concours de chacune des institutions signataires de la convention, notamment par l'intégration, de façon lisible et apparente, des logos sur les supports de communication (affiches, dossiers de presse, panneaux d'exposition, site internet, ...).

La commune s'engage à apporter la mention « action réalisée avec le concours de la Métropole » sur tous les supports de communication élaborés dans le cadre du présent dispositif (revues techniques, notes, articles de presse, ...).

#### Article 8 : Résiliation

La présente convention peut être résiliée de plein droit, soit d'un commun accord entre les parties signataires, soit par l'une des parties signataires en cas de non-respect des engagements prévus à la convention par l'autre partie, à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception.

#### Article 9 : Litiges

Dans le cas où l'exécution et l'interprétation de la présente convention soulèveraient un différend qui ne pourrait être résolu à l'amiable par les partenaires, le tribunal compétent sera le Tribunal Administratif de Rouen.

Fait à Rouen le

En 3 exemplaires originaux.

**Pour la Métropole Rouen Normandie**

**Pour la commune de Le Trait  
Patrick CALLAIS**

## Annexe 1 : Fiche d'inscription de la Commune

DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT DES  
PROJETS DE RESTAURATION DURABLE  
FORMULAIRE D'INSCRIPTION

À retourner au service agriculture de la Métropole Rouen Normandie

par mail : [heloise.toussaint-carret@metropole-rouen-normandie.fr](mailto:heloise.toussaint-carret@metropole-rouen-normandie.fr) . Pour tout besoin, appeler le 02 76 30 32 21

## 1.1 PRÉSENTATION DE LA COMMUNE

- Nom Mairie LE TRAIT
- Désignation du binôme référent élu / agent  
Elu : M. Patrick CALLAIS Maire / Agent : M. Jamoua El DABROUK
- Coordonnées du référent élu (mail / téléphone)  
Assistante du Maire : assistantedumaire@letrait.fr  
02.35.05.93.79
- Coordonnées du référent agent (mail / téléphone)  
melmabrouk@letrait.fr / 02.35.05.93.70
- Description du service de restauration :  
Mode de gestion :  régie /  gestion concédée
- Nombre de repas annuel 40 000
- Présence d'une cuisine centrale  oui  non

## 1.2 DEMANDE D'ACCOMPAGNEMENT

- Sélection des parcours d'accompagnement individuels (choix multiples possibles)
- Parcours n°1  oui  non
- Parcours n°2  oui  non
- Parcours n°3  oui  non
- Désignation de l'établissement de restauration bénéficiaire de l'accompagnement  
(un seul maximum par commune et par parcours – pour le parcours n°1, la cuisine centrale sera retenue par défaut si la commune en dispose)
- Parcours n°1 École Pierre et Marie Curie
- Parcours n°2 École Pierre et Marie Curie
- Parcours n°3

## 1.3 DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE

- Connaissance de la démarche :  oui  non
- Souhait de la commune de s'inscrire dans la démarche :  
 oui  non  peut-être

Si oui, nous vous invitons à réaliser votre autoévaluation sur le lien internet suivant :

<https://www.monrestauresponsible.org/login?next=/questionnaire>

## **Annexe 2 : Nature des informations requises pour l'établissement d'un diagnostic du service de restauration (liste non exhaustive et à titre indicatif)**

Nota bene : l'ensemble des informations mentionnées ci-dessous seront collectées par le ou les prestataires désignés par la Métropole.

### **Concernant les achats, les informations requises permettant de qualifier chaque famille de produits sont les suivantes :**

- Spécifications environnementales
- Signes de qualité
- Saisonnalité
- Prix achat (montant en euros HT et TTC)
- Volume
- Fournisseur (Exploitation agricole, Intermédiaire)
- Provenance géographique de la denrée (Normandie, France, Autre, Ne sais pas). Principe : que la denrée soit brute ou transformée, c'est le lieu de la production primaire qui est retenu.
- Produits éventuellement refusés par les convives en précisant les motifs

Ces informations nécessitent la transmission de documents contractuels (marché, factures) et, le cas échéant, de la grille des menus.

### **Concernant l'organisation du service, les informations requises lors du diagnostic (audit sur site) sont les suivantes :**

- Mode de gestion (régie / concédée)
- Nombre de repas annuel
- Nombre de jours / semaine de fonctionnement
- Nombre et type d'établissement de restauration
- Type de marché, durée, prochaine échéance de renouvellement, nombre et type de lot
- Les équipes de restauration :
  - o Personnes en charge de la rédaction des marchés
  - o Personnes en charge de l'élaboration des menus
  - o Organigramme (agents techniques et élus)
  - o Formations qualifications compétences
  - o Attentes motivations
  - o Objectifs /projet politique



→ Les équipements et la logistique associée

- o Localisation et accessibilité du ou des sites (cuisine centrale et restaurants, sites satellites, type de liaison)
- o Equipements particuliers (espaces et capacités de stockage par type de produits, outils de transformation des produits frais ...)

→ Les convives

- o Type de public (effectifs par profil)
- o Eventuels outils ou dispositifs mis en place par la commune pour la mesure des attentes et niveau de satisfaction des convives
- o Type de service et cadre de vie

Nombre et type de services par jour (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, autres).

## Annexe 3 : Détail des prestations réalisées



METROPOLE ROUEN NORMANDIE  
LE 108 - 108 ALLEE FRANCOIS MITTERRAND  
CS50589  
76006 ROUEN CEDEX  
Tél : 02 35 52 68 10 Fax : 02 35 52 68 59

## BON DE COMMANDE

n° **EE230077**

Marché : A2278

Lot : 001

Emis le 13-02-2023

Nos Références

BUDGET PRINCIPAL M57

Exemplaire fournisseur

Demandeur	Environnement TOUSSAINT CARRET HELOISE	22839	VERDICITE  20 RUE VOLTAIRE  93100 MONTREUIL
Livraison			

OBJET : DISPOSITIF RESTAU CO - PARCOURS 2 - LE TRAIT

Ligne	Désignation	Quantité	Taux Remise	Prix unitaire HT	Taux TVA	Montant total HT
1	Accompagnement de la ville de Le Trait sur le parcours n°2 "Lutte contre le gaspillage alimentaire" du dispositif "Restau co"					
2	Présentation de la méthodologie (pesée blanche) à la commune - réunion en présentiel <b>n°1 du BPU</b>	1.00		428.75	20.00	428.75
3	Analyse des résultats obtenus par la commune - réunion en visioconférence <b>n°2 du BPU</b>	1.00		650.00	20.00	650.00
4	Définition d'un plan d'action individualisé avec la commune - réunion en visioconférence <b>n°3 du BPU</b>	1.00		325.00	20.00	325.00
5	Évaluation des actions réalisées par la commune (pesée de bilan) - réunion en visioconférence <b>n°5 du BPU</b>	1.00		910.00	20.00	910.00
6	Délai de réalisation : 31 décembre 2023					

Pour le Président et par délégation  
La Directrice Générale Adjointe

Nathalie MAGUIN

Totaux	HT	2 313.75 €
	TVA	462.75 €
	TTC	2 776.50 €

**IMPORTANT** : Etablir une facture par bon de commande en rappelant systématiquement ce n°EE230077  
Joindre impérativement un RIB avec mention du BIC, de l'IBAN et du SIRET.

En cas de facture dématérialisée au format PDF, veuillez préciser sur le portail CHORUS PRO :

le code SIRET «BUDGET PRINCIPAL M57» : 20002341400101

le code service Chorus : «AG»

le code engagement : EE230077