



# Appel à Candidature

→ Accompagnement des restaurants  
scolaires dans la lutte contre  
le gaspillage alimentaire



## PRÉAMBULE

La Métropole Européenne de Lille assure la collecte, le tri et la valorisation des déchets ménagers ainsi que la prévention de la production des déchets ménagers et assimilés pour les 95 communes de son territoire.

Sur le volet prévention, le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés de la MEL (PLPDMA) adopté pour la période 2023-2029, vise une réduction de 50 kilos de déchets produits par habitant et par an entre 2020 et 2030.

Les biodéchets constituent le gisement de réduction prioritaire dans ce programme en raison à la fois du poids qu'ils représentent dans nos poubelles mais également de l'obligation réglementaire de tri à la source à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024 prévues par la loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (dite « loi AGEC ») n° 2020 105 du 10 février 2020.

Le PLPDMA, dans son axe « Lutter contre le gaspillage alimentaire », prévoit la mise en place d'un dispositif d'accompagnement des restaurants collectifs à la réduction du gaspillage alimentaire. Avec en moyenne, par convive et par repas, 120 grammes de nourriture jetés et un coût estimé à 68 centimes, le gaspillage alimentaire du secteur de la restauration collective représente 8 % du gaspillage alimentaire total en France.

En 2021, la MEL a lancé l'expérimentation d'un dispositif d'accompagnement méthodologique des structures de restauration collective scolaire dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. En 2024, 25 communes du territoire ont ainsi été accompagnées, ce qui a permis de réduire en moyenne de 30 % le gaspillage alimentaire. Au-delà de l'objectif de réduction, le dispositif vise également à impulser le développement de restaurants collectifs exemplaires favorisant une alimentation plus durable (bio, locale et diététique).

Dans une perspective de déploiement, la Métropole Européenne de Lille souhaite désormais élargir la démarche initiée en 2021 sur l'ensemble de son territoire.

L'appel à candidature vise à identifier et à accompagner les structures de restauration scolaire qui bénéficieront du dispositif d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire. L'objectif est d'accompagner environ 150 sites scolaires d'ici 2029. Les appels à candidatures seront lancés chaque année en fin d'année scolaire entre mai et fin juin afin de sélectionner les structures qui seront accompagnées sur l'année scolaire suivante.

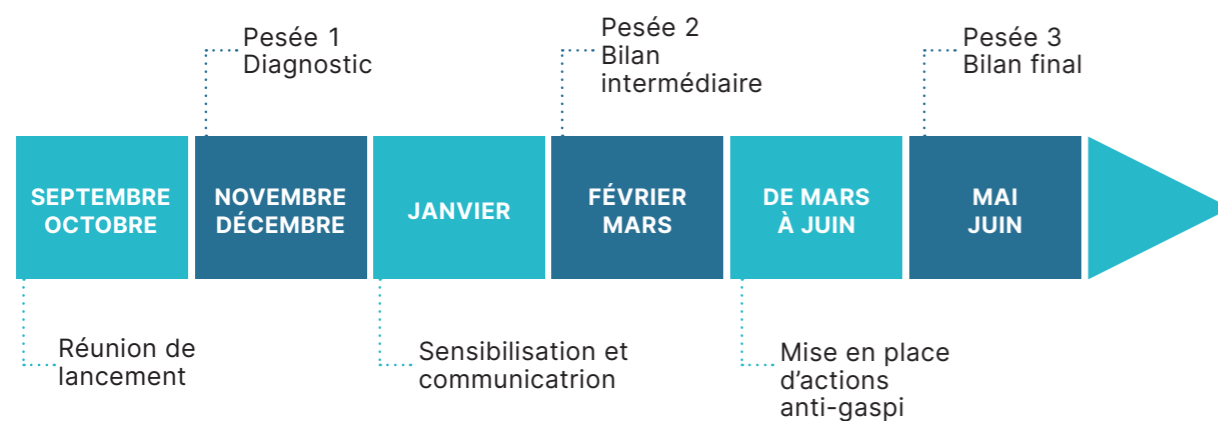
# PRÉSENTATION DU DISPOSITIF ET CONDITIONS REQUISES POUR DEPOSER VOTRE CANDIDATURE

## → L'accompagnement technique proposé par la MEL

Dans le cadre des obligations de la loi EGALIM en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, la MEL accompagne les structures de restauration scolaire et les porteurs de projet sur la durée d'une année scolaire à partir de la réunion de démarrage de l'action.

Cet accompagnement réalisé par un prestataire de la MEL comprend :

- l'animation de trois réunions auprès du groupe-projet dédié (en début d'action, à mi-parcours, en fin de projet),
- la réalisation d'un diagnostic évolutif du gaspillage alimentaire produit sur le restaurant (comprend un accompagnement technique sur la mise en œuvre de trois pesées hebdomadaires à réaliser sur l'année),
- la formation du personnel de restauration et périscolaire aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'animation scolaire d'une classe pilote (CM1 ou CM2) afin de sensibiliser et de faire adhérer les enfants à la démarche menée,
- la remise d'un kit de sensibilisation « Sacha et les éco-justiciers » à destination des enfants et des acteurs du projet et d'un gâchimètre à pain,
- l'évaluation progressive de la démarche et la réalisation de bilans (à mi-parcours et en fin de projet).



## → Prêt de matériel possible pour la réalisation des pesées



Balance industrielle



Bioseaux 10 litres pour le tri des déchets alimentaires



Gâchimètre à pain

## Appel À Candidature

Accompagnement des restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

→ Mise à disposition d'un kit de sensibilisation  
« Sacha et les éco-justiciers »



Affiches destinées aux écoles ou restaurants scolaires



Des jetons « petite et grande faim » pour adapter les quantités de nourriture dans l'assiette en fonction du souhait de l'enfant.



Des jeux fascicules pour les primaires et les maternelles



Des cartes d'informations



Un guide du kit

→ Les conditions requises pour candidater

1. Identifier un restaurant scolaire d'école élémentaire dans l'une des 95 communes du territoire de la MEL



Carte des 95 communes de la MEL

### 2. Constituer un groupe-projet

Le groupe-projet doit être composé des différents acteurs qu'il convient de mobiliser dans le cadre de la mise en œuvre du dispositif d'accompagnement de la MEL.

On identifiera notamment :

- 1 coordonnateur du projet,
- 1 référent de pesées,
- 1 ou plusieurs élu(s) référent(s)
- des représentants des services restauration (ou du prestataire à qui ce service a été délégué), de la jeunesse, de l'activité périscolaire ou encore d'établissements scolaires.

#### • Le rôle du coordonnateur de projet

Il est le principal interlocuteur du prestataire d'accompagnement de la MEL et porte l'action de réduction du gaspillage alimentaire au sein de sa structure. Dans le cadre du dispositif MEL et conformément aux modalités détaillées dans la charte d'engagement, le coordonnateur de projet :

- constitue et mobilise le groupe-projet, notamment sur les temps d'échanges prévus ;
- identifie le référent pesées et veille au bon déroulement des opérations de pesées et de diagnostic ;
- relaye toutes les informations relatives au projet entre les membres du groupe-projet et la MEL ;
- identifie les actions de réduction du gaspillage alimentaire qui seront mises en œuvre au sein de la structure.

#### • Le rôle de référent pesées

Présent sur le restaurant lors des opérations de pesées, il coordonne l'action de collecte des données nécessaires à l'évaluation du gaspillage alimentaire. Dans le cadre de cette démarche, le référent de pesées :

- accompagne l'ensemble des opérations de pesées ;
- aménage l'espace de tri nécessaire sur le lieu de restauration ;
- réalise les pesées ;
- complète les tableaux de bord ;
- organise la mise en œuvre du questionnaire de satisfaction et réalise la synthèse des données recueillies.

### 3. Identifier des actions de réduction du gaspillage alimentaire

Le coordonnateur de projet doit identifier au moins cinq actions visant la réduction du gaspillage qui pourront être mises en œuvre durant la durée de l'accompagnement.

#### • Actions éligibles au dispositif d'accompagnement

- Toute démarche visant un objectif de réduction du gaspillage alimentaire issu du service de restauration scolaire (sensibilisation, communication, ateliers, meilleure gestion des productions alimentaires, don, réutilisation...).
- En lien avec l'objectif précédent, les actions peuvent être mises en œuvre par tout type d'acteur en lien avec la restauration scolaire (personnel de restauration, commune, école, prestataire, enfants...).

#### • Actions non éligibles au dispositif d'accompagnement

- Démarche de prévention des déchets ne permettant pas de réduire ou de limiter le gaspillage de l'alimentation destinée à une consommation humaine (ex : compostage, poulailler...).
- Actions déjà pratiquées ou mises en œuvre au sein de la structure.
- Actions déjà proposées dans le cadre du dispositif d'accompagnement MEL (jetons petite et grande faim, gâchimètre à pain, étude quantitative ou qualitative du gaspillage...).



## RÈGLEMENT

### → Article 1 Critères d'éligibilité

Les appels à candidatures s'adressent aux porteurs de projets volontaires en capacité de mobiliser les ressources nécessaires à la réalisation de diagnostics du gaspillage et à la mise en œuvre d'actions de réduction de leurs pertes alimentaires.

#### • Qui peut candidater

- les restaurants scolaires,
- les écoles publiques ou privées disposant d'un service de restauration scolaire,
- les communes (en cas d'école publique).

#### • Pour être éligible, le candidat doit obligatoirement

- Sélectionner un restaurant scolaire « pilote » qui accueillera l'accompagnement proposé et y prévoir l'aménagement d'un espace dédié au tri des déchets alimentaires lors des opérations de pesées du gaspillage alimentaire.
- Garantir la mise en application d'un menu « commun ». Il s'agit d'un menu hebdomadaire, défini par la structure accompagnée et identique pour les trois périodes de pesées qui seront réalisées sur l'année scolaire.
- Disposer d'un groupe-projet composé des différents acteurs liés au fonctionnement du restaurant.
- Identifier un coordonnateur de projet et un référent pour les actions de pesées du gaspillage alimentaire.
- Proposer au minima cinq actions de réduction du gaspillage alimentaire à mettre en œuvre sur le restaurant durant l'accompagnement.

La participation à l'appel à candidature implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

**Tout dossier incomplet ne sera pas traité. L'envoi du dossier de candidature ne vaut pas acceptation.**

### → Article 2 Critères de sélection

La MEL accompagnera au maximum 50 structures par an.

Seront retenues les structures qui répondent aux clauses de l'article 1.

Dans le cas échéant, seront considérées comme prioritaires les structures :

- n'ayant jamais bénéficié de cet accompagnement sur leur territoire communal ;
- présentant de véritables perspectives dans la mise en œuvre d'actions de réduction de leur gaspillage alimentaire ;
- détaillant un groupe-projet structuré et complet ;
- identifiant une classe pilote (CM1-CM2) par école fréquentant le restaurant scolaire ;
- montrant une réelle motivation quant à l'aspect environnemental de cette action et à l'accueil du dispositif d'accompagnement (espace dédié et matériel disponible pour les pesées, moyens humains disponibles pour le projet) ;
- affichant une perspective de déploiement de la démarche sur d'autres restaurants.

### → Article 3 Engagements de la MEL

La MEL ou son prestataire assurera la mise en œuvre de son dispositif d'accompagnement des structures comprenant :

- un accompagnement méthodologique : suivi du groupe-projet, mise en œuvre d'outils de mesure et réalisation de diagnostics, soutien à la mise en œuvre d'actions anti-gaspillage, bilan des actions menées ;
- la mise à disposition d'un kit de sensibilisation pour les restaurants scolaires et écoles intégrant le dispositif ;
- au besoin, le prêt de balances et de contenants pour les périodes de pesées ;
- des temps d'animations pour les élèves des classes pilotes ;
- des séances de formation pour le personnel des restaurants scolaires et les animateurs du périscolaire ;
- la fourniture d'un guide méthodologique d'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### → Article 4 Engagements des structures lauréates

#### • Le coordonnateur de projet

- Mobilise au minimum un référent de pesées par lieu de restauration.
- Constitue un groupe-projet composé des différents acteurs qu'il convient de mobiliser dans le cadre de la mise en œuvre du dispositif d'accompagnement de la MEL.
- Organise les trois rencontres annuelles du groupe-projet et assure une présence à chacune des rencontres.
- Relaye toutes les informations relatives au déroulement du projet entre les membres du groupe-projet et la MEL.
- Identifie le restaurant scolaire dans lequel se dérouleront les opérations de pesées et y prévoit un espace dédié au tri et à la pesée des déchets alimentaires.
- Valide le menu commun hebdomadaire qui sera proposé lors des trois opérations de pesées annuelles et veille à sa mise en application sur les périodes choisies.
- Accompagne chaque référent de pesées.
- Identifie au minimum cinq actions visant la réduction du gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire et veille à leur mise en œuvre effective.
- Mobilise le personnel participant au fonctionnement du restaurant pour relayer les supports de communication fournis par la MEL auprès des convives.
- Veille au retour des informations sollicitées par la MEL et au bon déroulement du projet selon les étapes et la temporalité du dispositif d'accompagnement de la MEL précisés en annexe.

#### • Le référent de pesées

- Assure une présence physique constante sur chaque opération de tri et de pesée.
- Aménage l'espace de tri nécessaire, dispose les contenants et réalise les visuels nécessaires au tri des composantes alimentaires par les élèves.
- Réalise les pesées des composantes des restes alimentaires triés par les élèves et des restes de préparation non servis.
- Complète les tableaux de bord de pesées ainsi que les fiches de production alimentaires.
- Organise la mise en œuvre du questionnaire de satisfaction auprès des convives et réalise la synthèse des données recueillies.

### → Article 5 Modalités de dépôt des candidatures

Le dossier de candidature est disponible sur le site internet de la Métropole Européenne de Lille. Le dossier est à compléter en ligne : **www.lillemetropole.fr**  
Un accusé de réception sera adressé à chaque candidat par mail.  
L'appel à candidatures étant permanent, le comité de sélection de la MEL se réunira annuellement pour délibérer (entre août et septembre).  
L'ensemble des structures ayant candidaté au projet seront informées soit par voie postale soit par email de la décision prise par le comité.

### → Article 6 Traitement des données à caractère personnel

La Direction des Déchets Ménagers de la Métropole Européenne de Lille, 2 boulevard des Cités Unies CS 70043 59040 – Cedex 59800 Lille, met en place un traitement de données à caractère personnel ayant pour finalité l'étude du gisement évité de déchets grâce à la mise à disposition d'un accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire sur la base juridique de l'article 6.1 du Règlement Européen sur la Protection des Données 2016/679 (RGPD) et de la Délibération n° 23 C0186 du Conseil Métropolitain du 30 juin 2023.

Conformément au RGPD et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et d'effacement des données vous concernant, de définir des directives relatives au sort de celles-ci après votre décès et de limitation du traitement en vous adressant au Délégué à la Protection des Données à Caractère Personnel que la MEL a désigné : [protectdonneesperso@lillemetropole.fr](mailto:protectdonneesperso@lillemetropole.fr)

Seuls l'agent de la MEL en charge du suivi du projet et le prestataire en charge des missions d'accompagnement sont les destinataires habilités à recevoir des données à caractère personnel.

Les informations recueillies dans le dossier de candidature sont nécessaires à la gestion du dispositif d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire, elles seront utilisées uniquement dans le cadre de la démarche portée par la MEL. La durée de conservation des données à caractère personnel du référent sont conservées jusqu'à la perte de ce statut. Vous êtes en droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL, autorité de contrôle.

### → Contact

Pour toute information complémentaire ou demande de précision :  
**contact-dechets@lillemetropole.fr**



**MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE**

2 boulevard des Cités Unies  
CS 70043  
59040 Lille Cedex  
T. +33 (0)3 20 21 22 23  
■ [lillemetropole.fr](http://lillemetropole.fr)

