

	Mairie d'IFS Esplanade François Mitterrand B.P. 44 – 14123 IFS Tél : 02-31-35-27-27 Fax : 02-31-78-30-09	Département
		CALVADOS
		Canton
		CAEN XVI
DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL		

L'an deux mille vingt trois

Le 27 mars

Le conseil municipal, légalement convoqué, s'est réuni en séance publique, salle du conseil municipal sous la présidence de Michel PATARD-LEGENDRE, Maire,

Date de convocation 16 mars 2023

Date d'affichage 16 mars 2023

Nombre de conseillers en exercice 33

Présents 29

Votants 33

Etaient présents : Thierry RENOUF, Martine LHERMENIER, Mohamed MAÛCHE, Elodie CAPLIER, Pascal ESNOUF, Françoise DUPARC, Yann DRUET, Aminthe RENOUF, Jean-Pierre BOUILLON, Philippe GIRONDEL, Josiane LEFEVRE-FOUBERT, Clément HUYGHE, Etienne DOREY, Christophe MOUCHEL, Inès TOROND-MOYA, Lydie WEISS, Justine PREVEL-LAVERGNE, Ayhan AYDAR, Christophe HEBERT, Jacqueline BAZILLE, Sylvain JOBEY, Nicole ANTHORE, Virginie DALY, Nadia DAMART, Jean-Paul GAUCHARD, Sonia CANTELOUP, Jean-Claude ESTIENNE, et Cédric EVANO **formant la majorité des membres en exercice.**

Procurations : Nadège GRUDE, Marc DURAN, Aurélie TRAORE et Allan BERTU et **avaient respectivement donné pouvoir à :** Elodie CAPLIER, Thierry RENOUF, Jean-Paul GAUCHARD et Jean-Claude ESTIENNE.

Absents excusés : Nadège GRUDE, Marc DURAN, Aurélie TRAORE et Allan BERTU.

Secrétaire de séance : Sylvain JOBEY et Jean-Claude ESTIENNE.

N° 2023-034 – ACQUISITION DE TABLES DE TRI POUR LES RESTAURANTS DES ÉCOLES SIMONE VEIL (RESTAURANT « LE PETIT PRINCE ») ET PAUL FORT – DEMANDE DE SUBVENTION

Depuis plusieurs années, la Ville met en place un projet Santé structuré autour d'actions de prévention santé pour l'ensemble des habitants de la commune. Le projet se décline notamment autour du thème de la nutrition et prévoit la mise en place de diverses actions à destination des enfants fréquentant les restaurants scolaires et les accueils collectifs de mineurs (A.C.M.). Ces actions ont vocation à sensibiliser les enfants et les personnels aux enjeux du gaspillage alimentaire en application de la loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le projet Santé de la Ville bénéficie d'un soutien de l'Agence Régional de Santé (A.R.S.) de Normandie qui encourage les collectivités locales à s'engager dans la prévention et la promotion de la santé et notamment dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le projet santé 2020-2022 de la Ville s'est décliné autour de la mise en place de nombreuses actions permettant :

- D'accompagner les habitants dans l'acquisition de compétences et d'autonomie en matière de nutrition ;
- De rendre les habitants acteurs de leur santé à travers la connaissance des ressources locales et le renforcement du lien social ;
- De former-poursuivre la formation des professionnels de structures accueillant du public afin de contribuer au développement de leurs compétences en matière de nutrition.

L'évaluation du projet Santé 2020-2022 incite la collectivité à poursuivre la déclinaison de ces objectifs pour la période 2023-2025.

Par ailleurs, le projet Santé de la Ville d'IFS est labellisé dans le cadre du projet alimentaire territorial (P.A.T.) de Caen Normandie Métropole. Ainsi, dans le cadre du plan France Relance et de sa mesure 13 qui prévoyait notamment de « renforcer les actions territoriales en faveur d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous par le soutien au développement des projets alimentaires territoriaux (P.A.T.) », la Ville a pu bénéficier d'un soutien financier de l'Etat pour les investissements matériels (équipements...) et « immatériels » (interventions de partenaires spécialisés...) qu'elle mène dans le cadre de ce projet Santé-Nutrition. A ce titre, ce soutien de l'Etat a notamment porté sur l'acquisition d'une

table de tri pour équiper le restaurant de l'école Jean Vilar en 2022 (en complément de celle acquise pour le restaurant de l'école M. Curie dans le cadre de l'opération globale de requalification de cette école).

Les tables de tris ou tables de débarrassage prennent la forme de meubles de tri dotés d'un dépose-plateau intégré. Ils permettent :

- Aux enfants, de trier leurs déchets directement à la sortie du repas en distinguant les restes alimentaires, les déchets recyclables ... ;
- Aux adultes, de mieux évaluer la quantité de déchets produits et d'accompagner les enfants dans la lutte contre le gaspillage alimentaire par la mise en place d'actions éducatives adaptées et ciblées.

L'investissement dans les tables de tri s'accompagne de l'achat de modules de débarrassage de la vaisselle nécessaires à l'autonomisation de l'enfant sur l'ensemble de la démarche. Ainsi, à la fin du repas, l'enfant se rend lui-même à l'espace de débarrassage, pose son plateau sur un module dédié et adapté à sa hauteur qu'il fait glisser jusqu'à la fin du processus. Il dispose en premier lieu ses déchets en triant les restes alimentaires des déchets recyclables. Une balance, intégrée au module, informe alors l'utilisateur du poids des déchets déposés. L'enfant avance ensuite sur le module et dispose sa vaisselle dans les différents paniers prévus à cet effet.

Au-delà de l'équipement matériel du restaurant scolaire, les équipes éducatives travaillent à la mise en place d'un projet éducatif spécifique permettant de quantifier et de comprendre les causes du gaspillage alimentaire afin d'apporter des solutions pour y remédier. L'équipement des restaurants scolaires en tables de tri est donc un élément central de ce projet global qui vient appuyer les actions déjà engagées et les démarches en cours ou à venir.

Les actions déjà engagées consistent en :

- La gestion des surplus et des excédents de denrées : le pain, les produits laitiers ainsi que les fruits et dérivés (compotes) sont distribués aux garderies scolaires pour une consommation durant le goûter. Les plats non consommés (grève, pandémie, erreur de commande) sont proposés aux associations caritatives (Restos du Cœur, Croix-Rouge Française) ;
- Des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire du pain ont été mises en place à plusieurs reprises avec l'implantation d'un « gâchimètre » du pain dans les restaurants scolaires ;
- Des actions visant à réduire le gaspillage : les convives peuvent indiquer aux agents de service s'ils souhaitent une quantité de nourriture moins importante. En élémentaire, les enfants peuvent préciser s'ils désirent une ou deux tranches de pain tandis qu'en maternelle, le pain n'est plus proposé dès le début du service. Le choix des enfants fréquentant les A.C.M. est pris en compte lors des commissions menus afin que les plats proposés soient plus appréciés.

Les démarches en cours et à venir reposent quant à elles sur :

- Le repérage des personnes référentes du projet au sein du restaurant scolaire : le projet nécessite l'adhésion de toutes les parties prenantes (enfants, agents de restauration, équipe éducative, prestataire de production et de livraison des repas) ainsi qu'un coordinateur général de la démarche ;
- La définition du contour et des modalités de l'état des lieux du gaspillage alimentaire : le type de denrées pesées, la durée de l'observation des habitudes des élèves, la fréquence des pesées... ;
- La définition d'un plan d'actions permettant d'agir sur les principaux leviers du gaspillage alimentaire que sont la surestimation des quantités, les habitudes et les préférences des convives, les plats proposés.

Ainsi, l'acquisition de tables de tri permet de répondre à un enjeu global de lutte contre le gaspillage alimentaire qui s'organise au sein des différents restaurants scolaires de la commune.

Au cours de l'année 2022, les restaurants scolaires des écoles Jean Vilar (dans le cadre de la mesure 13 du plan France Relance) et Marie Curie (dans le cadre de l'opération globale de requalification des écoles) ont pu être équipés des différents modules et tables de tri nécessaires. Il est ainsi envisagé de poursuivre et finaliser ces investissements en équipant cette année les restaurants des écoles Paul Fort et Simone Veil (restaurant « le Petit Prince ») pour un montant total de 13 820 € HT, conformément au plan de financement prévisionnel ci-après :

Dépenses prévisionnelles H.T.		Recettes prévisionnelles		
Equipement	13 820 €	Etat – DETR/DSIL	5 528 €	40 %
		Ville d'Ifs	8 292 €	60 %
TOTAL H.T.	13 820 €	TOTAL	13 820 €	100 %

Il est de fait proposé au conseil municipal de délibérer pour approuver le plan de financement prévisionnel de cette opération d'investissement et autoriser Monsieur le Maire à solliciter tout financement mobilisable auprès des partenaires.

VU le Code Général des Collectivités Territoriales ;

VU la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

VU l'instruction de Monsieur le Préfet du Calvados, en date du 29 novembre 2022, relative à la Dotation d'Equipement des Territoires Ruraux (DETR) et à la Dotation de Soutien à l'Investissement Local (D.S.I.L.) pour l'exercice 2023 ;

VU la Convention Pluriannuelle d'Objectifs et de Moyens signée entre l'Agence Régionale de Santé (A.R.S.) de Normandie et la Ville d'Ifs le 10 juillet 2020 pour le projet Santé-Nutrition développé par la Ville d'Ifs sur la période 2020-2022 ;

VU la convention n°20210616-010 signée le 26 août 2021, pour la période du 21 mai 2021 au 31 décembre 2023, entre la Préfecture de Région Normandie et la Ville d'Ifs au titre de la mesure 13 du volet Agriculture, Alimentation et Forêt du plan France relance portant sur les investissements dans le cadre des projets alimentaires territoriaux ;

VU le cahier des charges de l'appel à projets « Prévention et Promotion Santé » lancé en 2023 par l'Agence Régionale de Santé Normandie ;

VU l'avis de la commission « Finances, Administration générale, Sécurité et Vie économique » réunie le 24 mars 2023 ;

CONSIDERANT que la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire implique de « responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations » et qu'à ce titre, la collectivité prévoit un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ;

CONSIDERANT que la Ville d'Ifs développe depuis plusieurs années des initiatives en matière de santé à destination des Ifois et que ces initiatives se déclinent dans le cadre d'un projet global en matière de santé, qui a fait l'objet d'un soutien de l'A.R.S. de Normandie notamment dans le cadre d'une convention triennale sur la période 2020-2022 ;

CONSIDERANT la place centrale qu'occupent les enjeux en matière de nutrition au sein de ce projet Santé de la collectivité ;

CONSIDERANT que la Ville redéfinit actuellement les orientations de son projet Santé sur les trois années à venir et que celles-ci s'inscriront dans la continuité des dynamiques engagées précédemment et en cohérence avec les orientations de l'A.R.S. de Normandie dans le cadre de l'appel à projets « Prévention et Promotion Santé » ;

CONSIDERANT que, pour répondre aux enjeux identifiés en matière de nutrition dans le cadre de son projet Santé, la Ville met notamment en œuvre, à destination des enfants et des jeunes, des actions en matière d'éducation alimentaire, de sensibilisation à l'équilibre alimentaire et de lutte contre le gaspillage ;

CONSIDERANT que le temps de restauration du midi constitue (en période scolaire ou extrascolaire), au sein des restaurants scolaires, un moment privilégié pour sensibiliser les élèves et que, dans le cadre de son projet éducatif global et de son projet Santé, la Ville y développe des projets spécifiques pour sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

CONSIDÉRANT que, pour mener à bien cette sensibilisation, il est nécessaire que les restaurants scolaires de la Ville soient tous équipés de tables de tri permettant de faire participer activement les enfants et de mener auprès d'eux des actions adaptées ;

CONSIDERANT que le restaurant de l'école Jean Vilar a pu être équipé d'une table de tri en 2022 avec le soutien de l'Etat dans le cadre de la mesure 13 (dédiée aux « projets alimentaires territoriaux ») du plan France relance et que l'opération de requalification d'ensemble des écoles du bourg et de leurs abords a intégré l'acquisition d'une table de tri pour le restaurant de l'école Marie Curie ;

CONSIDERANT que l'équipement des autres restaurants scolaires (écoles Paul Fort et Simone Veil) en tables de tri n'avait pas été prévu dans le cadre de cette mesure 13 mais qu'il demeure une nécessité afin d'agir en la matière de façon cohérente et globale auprès de tous les enfants scolarisés à Ifs ;

CONSIDERANT que l'instruction préfectorale en date du 29 novembre 2022 relative à la D.E.T.R. et à la D.S.I.L. pour 2023 précise que les opérations sur les bâtiments publics et notamment les aménagements dans les bâtiments scolaires et assimilables (cantines, locaux périscolaires) figurent parmi les catégories d'opérations prioritaires éligibles à la DETR en 2023 et que les aménagements de locaux scolaires sont des opérations également éligibles à la DSIL en 2023 ;

Le **CONSEIL MUNICIPAL**, après en avoir délibéré, **A L'UNANIMITE** :

CONFIRME sa volonté d'équiper en tables de tri les restaurants des écoles Simone Veil (restaurant « Le Petit Prince ») et Paul Fort.

APPROUVE le plan de financement prévisionnel ci-après de cet investissement :

Dépenses prévisionnelles H.T.		Recettes prévisionnelles		
Equipement	13 820 €	Etat – DETR/DSIL	5 528 €	40 %
		Ville d'Ifs	8 292 €	60 %
TOTAL H.T.	13 820 €	TOTAL	13 820 €	100 %

AUTORISE Monsieur le Maire à solliciter tout financement mobilisable pour cet investissement.

AUTORISE Monsieur le Maire ou son représentant à signer tout document nécessaire à la bonne exécution de la présente délibération.

Ifs, le 27 mars 2023

Le Maire,


Michel PATARD-LEGENBRE



Rendue exécutoire le : 29 MARS 2023

Affichée le : 29 MARS 2023

Acte à classer**2023-034**

1	2	3	4
En préparation	En attente retour Préfecture	> AR reçu <	Classé

Identifiant FAST : ASCL_2_2023-03-29T09-35-37.00 (MI244089480)

Identifiant unique de l'acte : 014-211403415-20230329-2023-034-DE ([Voir l'accusé de réception associé](#))Objet de l'acte : Acquisition de tables de tri pour les restaurants des
Écoles Simone Veil (restaurant " Le petit Prince ")
et Paul Fort - Demande de subvention
Date de décision : 29/03/2023

Nature de l'acte : Délibération

Matière de l'acte : 7. Finances locales
7.5. Subventions
7.5.1. Sollicitées par les collectivités

Identifiant unique de l'acte antérieur

:

Acte : [034.PDF](#)

Multicanal : Non

Classer

Annuler

Préparé

Date 29/03/23 à 09:35

Par [LELONG EMILIE](#)

Transmis

Date 29/03/23 à 09:35

Par [LELONG EMILIE](#)

Accusé de réception

Date 29/03/23 à 09:42