

## Demi-journée sur la prévention des déchets en Sarthe

Jeudi 20 novembre 2014





### **Programme:**

- Présentation de la politique de prévention des déchets en Sarthe
- I. Gestion alternative des espaces verts
- II. Limitation et gestion des déchets fermentescibles en établissements scolaires
- III. Sensibilisation des ménages Sarthois et des associations à la prévention des déchets







#### Les plans et programmes de prévention

Journées sensibilisation aux déchets

3



### Enjeux du dispositif plans départementaux et programmes locaux de prévention des déchets

- Agir pour la prévention des déchets (quantité/nocivité)
- × Organiser les synergies entre territoires
- × Créer une dynamique globale et pérenne



#### × Des objectifs d'impact principaux

#### **PLAN**

80% de la population du territoire couvert par un/des programme(s)

#### PROGRAMME

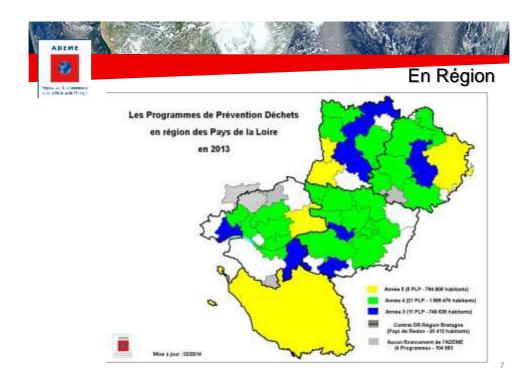
A minima réduire de 7% les ordures ménagères et assimilés

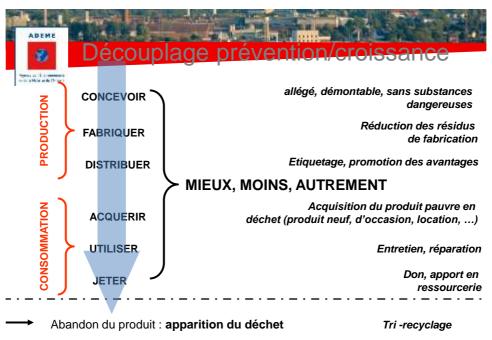
× Autres objectifs d'impact à définir au plus tard fin année 1 au regard de l'état des lieux et du programme d'actions retenu



382 programmes locaux (PLP) et 45 plans territoriaux (PTP) de prévention, soit 427 accords-cadres, ont été engagés depuis 2009 pour une durée de 5 ans.

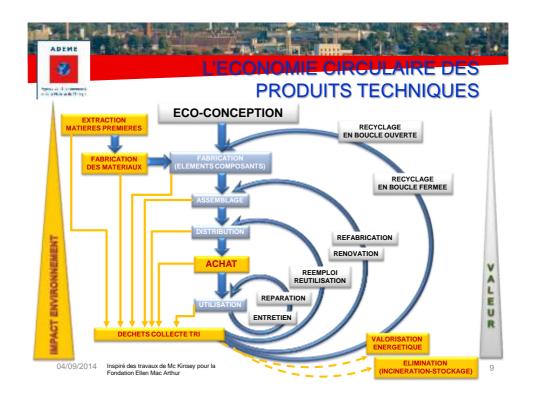
0





D 'après Francis CHALOT *Livre blanc sur la prévention des déchets* FNE, 2001. Page 12 04/06/2013

4





**04/66/2011** 10



### Plan départemental de Prévention des Déchets en Sarthe

Signature le 21 / 12 / 2009 de la Convention ADEME pour porter le Plan Départemental de Prévention

Moyens: soutiens technique et financier par l'ADEME et par le FEDER

#### Objectifs:

Couvrir 80% de la population par un PLP Soutenir les collectivités porteuses de programmes Veiller à l'éco-responsabilité de la collectivité

www.sarthe.com



- Des objectifs parallèles avec les collectivités porteuses de programmes:
- Eco responsabilité des collectivités
- Diffuser les bonnes pratiques auprès des entreprises de son territoire
- Une volonté commune en Sarthe:
- Toucher tous les publics en travaillant ensemble (ex: SERD 2014)





### Présentation de l'enquête départementale auprès des ménages sarthois à la prévention des déchets

1500 ménages sarthois ont été interrogés sur **leurs pratiques, motivations et freins concernant la prévention des déchets** et étaient représentatifs de la population Sarthoise en terme de :

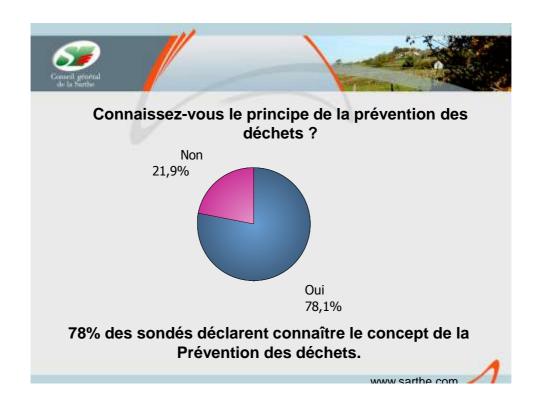
- \* CSP
- \* Age (population de 15 ans et +)
- \* Secteur géographique
- \* Type d'habitat

Selon données INSEE 2009 mises à jour en juin 2012

#### Les objectifs de cette enquête:

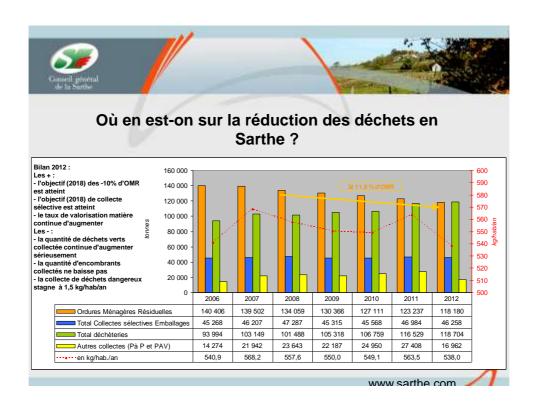
- Établir un état sur leurs pratiques, leurs comportements et leurs freins en matière de gestion des déchets et leur prévention
- Évaluer les comportements et les attentes en terme d'information
- Recueillir un maximum d'informations quantitatives et qualitatives afin de produire des résultats fiables et exploitables

www.sarthe.com













### I. Gestion alternative des espaces verts

- Compostage collectif et les gros producteurs de bio-déchets.
   Mme Renée Kaziewicz, Vice-présidente de Le Mans Métropole déléguée à La Propreté,
- Démarche globale menée sur le territoire de Parigné l'Evêque Monsieur Lubias, Maire de Parigné l'Evêque et Mme Jeusset, adjointe de Monsieur le Maire en charge de l'environnement et développement durable
- Démarche sur la gestion alternative des espaces verts de la Flèche, Monsieur DAVOINE adjoint au Maire de la ville de la Flèche (10 minutes)





### Compostage collectif et les gros producteurs de bio-déchets.







Crédit photo Ville du Mans

www.sarthe.con





Inauguration aire de compostage Les Bigarreaux (Sarthe Habitat) au Mans. Crédit photo Ville du Mans

www.sarthe.com







Aire de compostage avec signalétique Crédits photos Ville du Mans

www.sarthe.com



### Parigné l' Évêque: démarche globale de réduction des déchets sur le plan quantitatif et qualitatif

- Passage au Zéro phyto en 2012
- Création de jardins familiaux
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Achat de gobelets réutilisables
- · Achats publics et utilisation écoresponsables





### Passage au Zéro Phyto

Balayeuse mécanique



Eco pâturage



### Sensibilisation du grand public au jardinage sans pesticides





Création de jardins familiaux



### Inauguration du poulailler







### Gestion alternative des espaces verts par la ville de la Flèche

- Années 2000: abandon de l'emploi des produits phytosanitaires, une réorganisation du travail et des objectifs affichés dans l'Agenda 21 communal 2013-2016.
- En 2013: obtention du prix régional ROBERT BURON de l'Innovation en Développement Durable décerné par le concours de Villes et Villages Fleuris.
- Depuis la fin des années 90, une réflexion et un changement de pratiques ont été effectués au niveau de la gestion des espaces naturels vers une gestion écologique.
- En 2005, du matériel spécifique de récolte de produit de fauches tardives de zones humides, ainsi qu'une déchiqueteuse à bois en 2006 ont été acquis.

www.sarthe.com



#### Les objectifs

Ne plus considérer les rémanents comme des déchets verts mais comme des produits.

Réaliser des économies de fonctionnement

Valoriser le nouveau mode de travail

Acquérir des réflexes éco - citoyens







### Paillage des espaces verts





www.sarthe.com



### Résultats

Aujourd'hui, les déchets verts sont quasi tous valorisés:

Ce qui peut ne pas être produit est favorisé en : tonte mulching, éco pâturage, le rognage de souche est préféré au dessouchage,..),

Le reste est au maximum valorisé en **paillage** (roseaux, bois, feuilles) ou en foin.

Le reste sert à la production de **compost** via un partenaire privé.

vww.sarthe.com



### II. Limitation et gestion des déchets fermentescibles en établissement scolaire

- Exemple du Maine et Loire: Guide de 10 bonnes pratiques sur la réduction des déchets dans les restaurants de collèges Cyrille de la Chapelle, Chef du service planification des déchets du Conseil général du Maine et Loire
- Témoignage du Lycée agricole de Rouillon de travail sur le gaspillage alimentaire et le compostage avec les interventions de Benoît Lemeur, Professeur d'éducation socioculturelle - Chargé de mission "Alimentation et proximité") et Dominique Aubine, Proviseur du Lycée agricole de Rouillon
- Actions de sensibilisation auprès des écoles primaires sur le territoire du Pays de la Haute Sarthe (spectacle poubelle la Vie, animations scolaires sur la prévention des déchets) avec l'intervention d'Hélène Ménard, chargée de mission au Pays de la Haute Sarthe



# La réduction des déchets dans la restauration des collèges de Maine-et-Loire



#### Objectifs:

- Réduire la production de déchets en diminuant le gaspillage alimentaire
- Améliorer la qualité des repas



Intervention pour le Conseil général de la Sarthe 20 novembre 2014



### Contexte au sein du Conseil général de Maine-et-Loire

- Charte environnement et développement durable
- Plan de prévention des déchets, octobre 2010
- Partenariat avec l'ADEME jusqu'en 2015









### **Expérimentation : 20 % des collèges publics engagés**

- Un groupe de travail composé de 10 collèges (principaux + gestionnaires + cuisiniers) et des services du Département
- Une co-construction
- Une démarche de terrain





### Les collèges participants



### Déroulement du projet

ETAPES	DATES
Lancement du projet	décembre 2012
Inventaire/pesées	printemps 2013
Saisie et analyse des données	été 2013
Restitution, présentation des résultats	automne 2013
Elaboration et test des pistes d'amélioration	Novembre 2013 – juin 2014
Synthèse des retours d'expérience en 10 fiches actions	Octobre 2014
Diffusion des fiches action	Janvier 2015





#### Les déchets visés

- Les déchets d'emballages
- Les déchets de transformation
- · Les déchets post-repas biodégradables
- Les déchets post-repas non-biodégradables
- Le pain non consommé







### Présentation des résultats de pesées

(2 x 5 semaines en 2013 – test sur 10 collèges)

Poids moyen de déchets par an	Pour 50 collèges	Pour 1 collège
Tous les déchets	441 t	8,8 t
Pertes et gaspillages	291 t	5,8 t
Pain jeté	16 t	344 kg

•Poids moyen d'un repas servi (plateau) : 580 g

•Poids moyen des pertes et gaspillages par repas: 100 g

•Pourcentage moyen du pain jeté par rapport

au pain acheté: 12,4 %







### Réglementation sur les biodéchets

#### Grenelle II de l'Environnement :

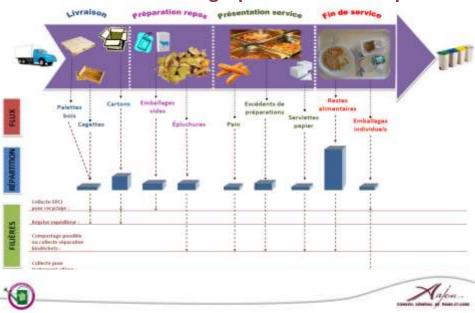
Pour toute structure produisant plus de X tonnes de déchets composés majoritairement de biodéchets :

seuil 2013: 80 tonnes / an
seuil 2014: 40 tonnes / an
seuil 2015: 20 tonnes / an
seuil 2016: 10 tonnes / an

→ Obligation de tri et de valorisation des biodéchets



#### Des solutions anti-gaspi à toutes les étapes



### Livraison en caissette plastique réutilisable



Eviter les emballages en carton

### Entrées en libreservice



Déchets proches de 0







Un pain par élève

Une seule serviette de bonne qualité par personne





### Sensibiliser les convives



Impliquer les élèves

### Valoriser les biodéchets



Par compostage interne ou externe





### Les points de vigilance

- Temps de repas des élèves
- Communication avec la vie scolaire
- Equilibre nutritionnel à conserver
- Travail d'équipe engagement du personnel





### Les bénéfices observés et attendus

- Impact positif sur les petits fournisseurs
- Moins de déchets d'emballages = moins de déplacements à la déchèterie
- Travail des cuisiniers valorisé auprès des convives
- Implication des élèves, dès la 6<sup>ème</sup>
- Gain économique réinvesti dans la qualité des produits





### Diffusion des bonnes pratiques

Conception / édition / diffusion d'un guide à destination de tous les collèges et d'autres établissements (lycée, écoles ...)







### **MERCI POUR VOTRE ATTENTION**



Contact : Cyrille de La Chapelle, chef du service planification des déchets Département de Maine et Loire c.delachapelle@cg49.fr 02 41 81 47 37









#### Contexte et objectif

Augmenter les achats de qualité et de proximité au restaurant scolaire

Participation aux COPIL Pays du Mans et Conseil Général pour favoriser le développement des circuits de proximité en direction de la restauration hors-domicile (RHD)

- Hypothèse/objectif: la réduction du gaspillage alimentaire peutelle être un levier financier pour favoriser l'introduction de produits locaux de qualité?
- Historique : expérience de l'établissement et de l'équipe de cuisine à la gestion des déchets :
  - participation à la démarche éco-responsable du Conseil Régional
  - Mise en place du tri au self, du compostage (utilisation sur le site)









#### Méthodole

- Constitution d'un groupe de travail: directeur, gestionnaire, responsable de restauration. économe, chargé de mission
- Objectif du protocole : mesurer uniquement les déchets alimentaires, c'est-à-dire l'ensemble des denrées alimentaires produites par le restaurant et non consommées
- Sur 4 semaines (plan alimentaire) :

Protocole 1 : commande des repas

Protocole 2 : mesure globale

Sur 6 midis comprenant 5 jours différents

Protocole 3 : mesure et tri sur des assiettes individuelles Protocole 4 : questionnaires individuels (non traité ici)







### Résultat protocole 1 : Commande des repas

#### Les étapes

- a- nombre de repas prévu : synthèse des informations reçues des centre de formation (lycée, CFPPA, CFA : absences, stages, sorties pédagogiques, piqueniques,...
- b- nombre de repas préparé : (a b) = 10 %

Correction par le chef de cuisine

- c- Nombre de repas consommé (c b) = 10 %
- (c-b) = 20 % différence entre le nombre de repas prévu et l'effectif final







### Protocole 2 – Mesure globale

Durée 4 semaines soit 20 jours (plan alimentaire) du 2-12-13 au 10-01-2014

- 3 mesures par jour : matin, midi, soir
- · Trois pesées par repas :
  - 1- déchets « plateaux » :
    - 1-1 consommables et non-consommables (os, épluchures,...)
    - 1-2- pain
  - 2- déchets « self » : denrées alimentaires produites mais non consommées, non servies : entrées, plats principaux, fromage, dessert.



### Résultat protocole 2



135 g dont 88 g par plateau (midi)

Référence ADEME lycée : 180 g.





### Résultat protocole 3 – mesure individuelle

### Structure des déchets par plateau

	Déchets alimentaires consommables (DAC)								Total Non Conso		
Produits	Entrées	Viandes	Poisson	Légumes	Lait	dessert	SS-total	Pain	Total DAC	non conso	Total
Moy. par repas en g.	,	15,52	5,79	27,49	1,71	/	65,48	12,33	77,81	17,75	95,56
Struct. moy. en %	8,73	19,94	7,44	35,32	2,19	15,85	84,15	15,85	100,00	18,57	100
pesée globale (g)							58,83	17,11	75,95	Représentativité du tri	
struct. globale %							77,47	22,53	100,00	98 %	



6 repas du midi, 17 plateaux par repas





Quelques tendances du gaspillage à la Germinière

- Premier facteur : le calcul complexe des effectifs
- Plus de déchets en fin de semaine,
  reports des denrées non consommés de jour en jour
- Plus de déchets le soir (mercredi soir)
  - > Autoconsommation des élèves (70 % d'internes)





#### Les étapes suivantes

- Groupe de travail « **commande** » en 2015, information auprès de l'ensemble des usagers
- Travail sur l'autoconsommation des élèves avec des étudiants d'une école d'infirmière (diagnostic)
- Proposition de projets pédagogiques





#### Pays de la Haute Sarthe

### Sensibilisation du public scolaire à la prévention des déchets avec le spectacle Poubelle la Vie

Ce spectacle d'une durée de 40 min est joué par trois artistes, il s'agit d'une création d'une Comédie Musicale Compagnie Métronome d'Allonnes





### Résultats

- Depuis 2010 : 2524 élèves sensibilisés
- Projet annuel : Spectacle et ateliers en lien avec les programmes de l'école primaire
- Un livret est remis à chaque élève donc l'information arrive aussi dans le foyer





### III. Sensibilisation des ménages sarthois et des associations à la prévention des déchets

- Jardinage au naturel et le compostage avec Michel Goupil, Président des Jardiniers Sarthois
- SOS RECUP : présentation de l'activité par Valérie Demeslay, directrice
- Présentation de la démarche du bar à eau par Monsieur Cosnuau, élu au Pays du Mans en charge de la prévention des déchets et par Florian Roquinarch' animateur du Programme Local de Prévention des déchets au Pays du Mans
- Retour sur les écomanifestations du Pays de la Haute Sarthe par Hélène Ménard, chargée de mission au Pays de la Haute Sarthe

#### Le compostage: une pratique acquise par les ménages Sarthois

- Points positifs révélés par l'enquête départementale 2014:
- 52% des Sarthois interrogés pratiquent de manière régulière ou occasionnelle le compostage des déchets de cuisine
- 45% compostent ou font du paillage avec leurs déchets de jardin. Pour le compostage des déchets de cuisine, c'est ensuite le manque de temps ou d'envie qui freine cette pratique.
- 67% des foyers qui compostent utilisent un composteur (acheté, acquis ou fabriqué).
- 31% pratiquent le compostage en tas donc il faut être vigilant sur le lien de causalité qui peut être fait entre le taux d'équipement en composteur et la pratique réelle du compostage.
- Dans les 2 cas, le manque de connaissances pour pratiquer le compostage concerne moins de 4% des sondés
- · Les freins pour pratiquer le compostage:
- la 1ère raison est le fait de ne pas posséder de jardin donc ceci laisse à penser que le lombricompostage pourrait être la solution pour répondre à cet obstacle qui est lié au type d'habitat.





### **SOS RECUP**

- La ressourcerie: outil de développement durable qui est construit en partenariat avec la collectivité territoriale.
- Le champ d'action géographique de SOS RECUP est de 30 kms autour de Mamers, touchant environ 30 000 habitants

Le saviez-vous?

D'après l'enquête départementale 2014, auprès des ménages Sarthois:

42% des ménages achètent régulièrement ou occasionnellement dans ce type de magasins.

20% font des achats dans des boutiques type Emmaüs et 6% dans des trocantes. 10% ont recours à des sites Internet, comme e-bay ou le bon coin.

www.sarthe.com



### Les fonctions de la ressourcerie SOS RECUP:

- La collecte d'objets sous différents modes : apports volontaires, en déchèteries, et à domicile sur rendez-vous.
- La valorisation
- La revente à bas prix des objets valorisés par l'intermédiaire d'une boutique solidaire ouverte à tout public ; la revente des matières dans les filières de recyclage.
- · La vente

www.sarthe.com

#### Résultats de l'activité:

- Depuis 2008, 19 personnes ont été accueillis dans l'association.
- 143 tonnes de déchets ont été collectées en 2013
- 209 collectes gratuites ont été réalisées en 2013 et nous avons accueillis 1323 dépôts volontaires.
- 85% de valorisation soit par réemploi soit par recyclage.
- Chiffres d'affaires de 102 000€ dont les ventes en boutique à hauteur de 80 000€ en 2013. 13% de plus qu'en 2012. Objectif de 95000€ en 2014.
- Fréquentation de la boutique en hausse de 7% en 2013.
- Création d'un 5ème poste en insertion en 2014 grâce à la hausse du CA
- En 2013:
- aide à l'emploi 25%
- subventions 4%
- Chiffre d'affaires ressourcerie 71%



### Perspectives d'avenir

- L'association espère ouvrir en 2015 une seconde boutique solidaire à Nogent le Rotrou (28), l'étude est en cours en partenariat avec le SICTOM de Nogent le Rotrou et deux acteurs locaux.
- Un projet de ressourcerie est envisageable sur d'autres territoires si la collectivité (ayant la compétence « déchets » ) soutien activement un tel projet.





## Bar à eau sur le territoire du Pays du Mans

- Objectif: la promotion de l'eau du robinet
- Acteurs : CdC du Sud Est du Pays Manceau, Syndicat d'eau et Pays du Mans
- Coût des carafes : 2 100,00€ dont 70% financés par le PLP Déchets, le reste à la charge du SIAEP et des communes, animation du stand « gratuite » par le Pays du Mans (temps agents)



### Comice Agricole du canton d'Ecommoy (sur la commune de Saint Mars d'Outillé).

300 carafes ont été distribuées lors de la seule journée du dimanche 31 août, ce sont près de 400 personnes qui ont été sensibilisées.









### Résultats

- consommer l'eau du robinet = une baisse d'environ 12kg d'emballages plastiques par an et par personne.
- Communication sur la qualité de l'eau du réseau, de permettre aux usagers de gagner des « goodies » utiles.
- Sensibilisation en parallèle aux produits dangereux et au jardinage u naturel pour préserver la ressource en eau!





### Perspectives d'avenir

Il y a déjà d'autres demandes:

- de carafes par des communes appartenant à un autre syndicat d'eau (SIDERM),
- de gourdes personnalisables pour les jeunes.

Donc il s'agit d'une démarche facilement reproductible.

Le saviez-vous?

D'après l'enquête départementale 2014, auprès des ménages Sarthois:

60% boivent l'eau du robinet régulièrement





### Soutien aux écomanifestations sur le territoire du Pays de la Haute Sarthe

- Depuis 2012 ajout d'un critère environnementaux dont limitation déchets
- · Soirée de sensibilisation des associations
- Achat outil de tri
- Mise en place de critères
- Depuis 2012 : 18 éco-manifestaions



