

Présentation de l'appel à projets "Territoire, Zéro gaspillage, zéro déchet"

juillet 2016



LORIENT
AGGLOMÉRATION

APPEL À PROJETS
**TERRITOIRE
ZÉRO GASPILLAGE
ZÉRO DÉCHET**

DOSSIER DE CANDIDATURE



LORIENT AGGLOMERATION

25 Communes - 204 000 habitants



L'ORGANISATION DE LA GESTION DES DECHETS

- Une collecte séparée trois flux en porte à porte (emballages biodéchets déchets ménagers non recyclables) + verre et des journaux-magazines en apport volontaire
- Un réseau de déchetteries dense
- Une gestion d'équipements locaux de traitement et valorisation des déchets :
 - centre de tri des emballages, unité de compostage et unité de stabilisation à Caudan
 - unité de stockage des déchets stabilisés à Inzinzac
 - Plate-forme de compostage et unité de compactage à Groix

LA PREVENTION DES DÉCHETS

- Parallèlement, mise en place d'une politique de prévention en 2007 et signature d'un PLP en Septembre 2009 (-7% en 5 ans/réduc. Nocivité) > Objectif de réduction atteint avec une baisse de 7,4% des déchets collectés au terme du contrat.
- *14 actions « collaboratives » dans 5 grands axes (exemplarité des collectivités, réemploi, éco-consommation, jardinage écologique et manifestations pauvres en déchets)*

Quelques actions :

- Création d'une recyclerie
- Développement d'un service de location lavage de gobelets
- Soutien à l'achat de couches lavables
- Animations autour du compostage et du jardinage au naturel
- Cycles d'animations auprès des scolaires (800 enfants/an)



Appel à projets : « Territoire Zéro Gaspillage Zéro Déchet »

- Il s'inscrit dans le cadre du [projet de loi relatif à la transition énergétique pour la croissance verte](#)
- les territoires retenus s'engagent à mettre en œuvre un projet politique de prévention et de gestion des déchets **dans une dynamique d'économie circulaire.**
- Le « zéro gaspillage zéro déchets » est **un idéal à atteindre.**
- **Notion « démarche intégrée »** de l'appel à projet couvrant un territoire donné et concernant l'ensemble des producteurs de déchets (ménages, administration et entreprises)

Le projet de Lorient Agglomération

Il s'articule autour de 7 axes :

- 1 - **La prévention des déchets** ménagers, des déchets des administrations et des déchets d'entreprises (30 actions - 1 000 000 € TTC sur 3 ans)
- 2 - **Le développement du réemploi** par la création d'une recyclerie notamment ; (5 actions - 865 000 € TTC sur 3 ans)
- 3 - **La mise en œuvre d'une fiscalité** incitative ou du moins de procédures ou éléments incitant les usagers à produire moins de déchets ; (3 actions - 421 000 € sur 3 ans)
- 4 - **L'amélioration des performances de tri** (développement de la collecte des biodéchets, extension des consignes de tri et modernisation du centre de tri, réhabilitation des déchèteries) ; (8 actions - 2 750 000 € TTC sur 3 ans)
- 5 - **L'optimisation des collectes en porte à porte** ; (4 actions - 1 770 000 € TTC sur 3 ans)
- 6 - **Le développement de nouvelles filières de traitement et de valorisation.** Réduction de l'enfouissement et valorisation énergétique des déchets non recyclables. Développement de l'éco-innovation et Identification de nouvelles filières de traitement ; (8 actions - 1 000 000 € TTC)
- 7 - **Information communication** (3 actions - 117 000 € TTC)

Le projet de Lorient Agglomération (suite)

Objectifs ambitieux :

- Réduire le volume de déchets ménagers et assimilés, de 10%, d'ici 2018 (par rapport à 2010), soit 52 kg/an/habitant
- Augmenter la valorisation sous forme matière, notamment organique, en orientant vers les filières de valorisation 55 % des déchets collectés en 2018 (par rapport à 2010) – 53,6 % en 2013
- Réduire de 30% les quantités enfouies en 2018 (par rapport à 2010) soit de 12 400 Tonnes
- Moyens financiers à engager sur 3 ans : 7,9 millions € TTC pour 61 actions

Zoom sur les actions liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Chaque français jette en moyenne 20kg de produits alimentaires par an dont près de 7kg de produits non déballés !

Caractérisations 2016 Lorient Agglomération :

- > 6% de produits non consommés
- > 11 kg par an et par habitant

30 à 50% de la nourriture produite finie à la poubelle ! Dans les pays en voie de développement les pertes ont lieu majoritairement sur produit brute (récolte, conservation), dans les pays industrialisés, dans l'assiette (gaspillage alimentaire)



Les causes du gaspillage alimentaires

Causes sociologiques (structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie)

Méconnaissance sur la conservation des aliments (DLC, gestion du réfrigérateur...)

Pratiques commerciales (promotions, incitations à l'achat...)

Pratiques de la restauration (quantités servies non-ajustées aux besoins des clients, gestion des stocks)



Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire



- Environnementaux : gaz à effet de serre, consommation d'eau
- Économiques : gaspillage alimentaire = 174 €/foyer/an (Belgique)
- Ethiques : 1/4 de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde

Gaspillage alimentaires les cibles inscrites dans le ZDZG

- Grand public (ateliers de cuisine des restes, disco soupes, projet autour des structures relais)



Gaspillage alimentaires les cibles inscrites dans le ZDZG

– Restauration commerciale

Appel à projet DRAFF /ADEME (+ CD 56 et UMIH 56), projet Ma Planète Alimentaire et EVEA Tourisme le visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale.

> 5 restaurants sur le Pays de Lorient



Objectifs :

- > *méthode pragmatique pour quantifier et diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants*
- > *reconnecter les acteurs de la restauration sur leur territoire (dynamique locale*
- > *communiquer leur engagement auprès du grand public à travers une plateforme web.*

Les cibles inscrites dans le ZDZG

– Scolaires

- *écoles primaires marché animation Lorient Agglomération avec les associations*
- *12 classes par an sur programme sur éco-consommation et gaspillage alimentaire*



– Restauration collective (cuisines centrales, cantines...)

[LOI n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte \(1\)](#)

« Art. L. 541-15-3.-L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

Les cibles inscrites dans le ZDZG

Restauration collective (cuisines centrales, cantines...)

- *Diagnostic des pratiques de la restauration collectives dans les écoles de l'agglomération en cours*
- *Constitution d'un groupe de travail (septembre/octobre)*
- *proposer un accompagnement auprès de plusieurs structures pilotes (pesées, développement de pratiques pour réduire le gaspillage, actions de sensibilisation) // en lien avec les animations à destination des scolaires*
- *puis formation de l'ensemble des professionnels 2016/2017 (rencontres, visites et formation)*