

CDPL – Groupe Économie verte – Réunion du 06 juin 2016

Présentation de l'association « Le panier de la mer » par Pascal MAHE, directeur des associations ELAN

Point sur l'avancement des « chantiers » 2016

- **Écologie industrielle en zone portuaire**
Réunion avec Laurent CHEREAU, directeur du port de commerce de Lorient, et Maurice BENOIST, président de la SEM Keroman, le **vendredi 17 juin, de 10 à 12h**, au CDPL (1 rue Fulvy)
Avant la réunion, lire le rapport : « Économie circulaire et stratégie portuaire, note stratégie et prospective – Nicolas MAT et Juliette CERCEAU – Mars 2015 – 54 pages »
- **Covoiturage sur mesure dans les zones d'activités**
Hypothèse de travail : la zone du Porzo, commune de Kervignac
Contact pris avec Jacques LE LUDEC, maire
Réunion exploratoire avec Élodie LE FLOCH, première adjointe, chargée des questions d'environnement et des déplacements, le **mercredi 22 juin à 10h30**, en mairie de Kervignac
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
Réunion avec Céline PINCEMIN, Lorient agglo, Service gestion et valorisation des déchets, chargée de l'animation du programme « Zéro déchets, zéro gaspi » de Lorient agglomération, le 17 mai 2016 (présents : Rémi DEDOURS, Gérard DARRIS)
Réunion avec Élodie LE FLOCH, élue en charge de l'environnement à la CCBBO, Marianne KERNIN, directrice du service environnement de la CCBBO, et Édith BOURGOUIN, technicienne, le 01 juin 2016 (présent : Gérard DARRIS)

Préparation 3ème conférence de l'économie verte

- Contacts pris avec Claire SCHIO chargée de la communication et de l'événementiel de l'ADEME, et avec Sophie PLASSART, qui pourrait être notre interlocutrice sur la question du gaspillage alimentaire.
Etude et expérimentation nationale de l'ADEME en cours sur la réduction du gaspillage alimentaire auprès des GMS, 3 GMS bretonnes parties prenantes (Super U d'Erquy, Intermarché de Guer, Leclerc de Vannes). Antoine VERNIER (ADEME Angers) pilote cette étude
Entreprise Zéro-Gâchis à Brest (créée en 2012), un peu l'équivalent de Breizh Phénix : aide les GMS à gérer leurs invendus, propose une appli « zéro-gâchis.com » qui informe les consommateurs des produits proches de leur date limite de consommation (DLC pour les produits frais) dans les magasins partenaires (rayons dédiés)
- Opération « greencook » dans des magasins Leclerc du Nord (Templeuve, Wattrelos) : 30% des produits fruits et légumes en DLC recyclés sous forme de smoothies, kit légumes.... et 2 emplois temps plein créés.
- Demande de financement à faire en septembre auprès de Claire SCHIO : max 20% de 10 000 € (faire budget prévisionnel)