



Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan

- 5 communes (Morbihan – Bretagne Sud)
- 18 000 habitants
- Redevance incitative depuis le 1^{er} janvier 2013
- Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage (novembre 2015)

Notre programme ZDZG :

- Formalisation d'indicateurs de suivi
- Comptabilité analytique
- Communication et sensibilisation sur les coûts
- Sensibilisation aux couches lavables
- Compostage – lombricompostage
- Sensibilisation au traitement des déchets par les poules
- Sensibilisation à la réduction des déchets verts
- Sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire
- Sensibilisation des scolaires à la prévention déchets
- Réduction des déchets lors de manifestations
- Intensification de la communication et de la sensibilisation au réemploi
- Réduction de la toxicité des déchets
- Sensibilisation des touristes aux pratiques éco-citoyennes
- Déchets des professionnels
- Autres actions (développement de nouvelles filières à la déchèterie, ...)

4 exemples :

- Convention de partenariat avec l'association *Les Connexions* (éco-manifestations)
- Accompagnement de la Commune de Sainte-Hélène (projet d'école Économie Circulaire)
- Développement du lombricompostage (restaurant Le Carpe Diem)



Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- A compter du 1^{er} septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La CCBBO va répondre à l'appel à projets lancé par l'ADEME « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».
- Sensibilisation des particuliers depuis 2013
- Pas encore d'actions auprès des GMS
- GMS présents sur le territoire : 2 INTERMARCHES et un LECLERC

Quelques démarches pour réduire le gaspillage alimentaire ont déjà été mises en place par ces GMS, mais qui restent à développer.



LECLERC DE KERVIGNAC

- Zone « PAS DE GACHIS »
- Don alimentaire au SECOURS POPULAIRE d'Hennebont des produits secs (épicerie), mais pas des produits frais car le Secours Populaire ne peut pas garantir la chaîne du froid.
- Les produits frais vont donc à la poubelle (collecte par un prestataire privé).

**TERRITOIRE
ZÉRO DÉCHET**



GASPILLAGE



INTERMARCHÉ DE MERLEVENEZ

- Campagne publicitaire en juin 2016 sur le parking du magasin
- Don alimentaire au Resto du Cœur : sur appel, pour déstocker des lots à date courte (liquides, frais ...)
- Plusieurs zones dédiées dans le magasin : produits à date courte ; les produits sont stickés ou étiquetés « PRIX CHOC ».



INTERMARCHÉ DE PLOUHINEC



- Don alimentaire au Resto du Cœur : chaque mardi, une personne de l'association passe pour récupérer des produits « traiteur ».
- Aux rayons crèmerie et boulangerie, un point déstockage des produits proches de la DLC.
- Au rayon fruits et légumes, les légumes défraichis servent à la préparation de plats au rayon traiteur.

