

## Groupe de travail économie verte

 <p>Conseil de Développement du Pays de Lorient Kuzul Diorren Bro An Oriant</p>	<b>Présentation des programmes « Zéro déchet, zéro gaspi » de Lorient Agglo et de la CCBBO</b>	Date : 04 07 2016
		Pilotes : David Cabedoce, Gérard Darris, Marie-Laure Lamy

### Réunion N° 5

### Participants

#### Présents

Membres du CDPL : Guillaume CORNU, Gérard DARRIS, Michel et Henriette HILY, Fabrice JETAÏN, Jocelyne KERJOUAN, Marie-Laure LAMY, Sylvie PIMBERT  
Intervenantes : Céline PINCEMIN (LA), Edith BOURGUIN (CCBBO)  
Excusés : Laurence ANNIC, Jean-Luc DANET, Jeannick DELTOUR, Rémi DEDOURS, Gilles POUPARD

### Éléments de contexte, déroulement, contenu et décisions

#### Éléments de contexte et déroulement

Présentation de Céline PINCEMIN (Lorient agglomération) et d'Édith BOURGUIN (CCBBO) des programmes « Zéro déchet, zéro gaspi » des 2 collectivités

#### Éléments de contenu

##### Présentation de Céline PINCEMIN (LA) et d'Edith BOURGUIN (CCBBO)

Les 2 collectivités ont été retenues en 2015 suite à l'appel à projet, par le Ministère de l'Écologie, sur le programme « Zéro déchet, zéro gaspi ».

Le programme de **Lorient Agglomération** comprend de nombreuses actions, dont certaines visent le gaspillage alimentaire : en France, la moyenne des produits alimentaires jetés est de 20kg/pers/an, dont 7kg de produits non déballés. De nombreuses raisons à cela : causes sociologiques (temps de repas plus courts, etc.), méconnaissance des règles de conservation des aliments, pratiques commerciales poussant à la surconsommation, pratiques de la restauration conduisant à des pertes....

Lorient agglomération poursuit différentes cibles visant à réduire le gaspillage alimentaire, par exemple la cible scolaire (interventions des « petits débrouillards » dans les classes), cible de la restauration collective, cible de la restauration commerciale. Les GMS sont également une cible à atteindre, mais difficile à toucher (elles font déjà des actions, et ne voient pas forcément ce que la collectivité peut leur apporter en plus).

Pour la **CCBBO**, le tonnage des déchets rejetés (en poubelle) par les particuliers a diminué de 47% depuis 2009. La CC a mis en place une redevance incitative depuis 2013 : chaque ménage paie une taxe d'enlèvement des OM en fonction de sa taille et a le droit à un nombre défini de collectes par an (en gros un ramassage toutes les 4 semaines). Les ramassages en plus à la demande des ménages sont facturés.

Édith BOURGUIN a réalisé une petite enquête auprès des 3 GMS présentes sur le territoire. Ces GMS font des dons aux associations (Restos du cœur...), mettent en place des rayons dédiés aux produits atteignant la DLC. Mais les pratiques varient d'une grande surface à l'autre, certaines étant plus en pointe pour la valorisation des produits frais.

##### Projets Tuteurés d'étudiants de l'UBS

Sylvie PIMBERT présente l'idée de proposer plusieurs projets tuteurés à des groupes d'étudiants de l'UBS. Ces projets tuteurés se déroulent pendant l'année universitaire (de la mi-septembre à la mi-avril). Ils pourraient être encadrés par le CDPL (contacts pris avec Jeannick et Jocelyne). Elle finalisera les sujets à la rentrée.

L'objectif est de faire un état des lieux de la question du gaspillage alimentaire dans le Pays de Lorient, en focalisant sur les GMS. Les sujets pourraient être par exemple les suivants :

1- Pratiques des GMS : part des invendus, dispositifs mis en œuvre pour réduire le gaspillage : dons à des associations, réduction des prix et promotions des produits en DLC, transformation des produits en DLC pour les valoriser sous la forme de nouveaux produits...

2- État des lieux des structures qui viennent en aide aux populations démunies en récupérant les invendus des grandes surfaces...

L'idée d'organiser à la rentrée une rencontre entre Breizh Phénix et les GMS du Pays de Lorient reste d'actualité

### Prochaine réunion

#### Dates, horaires et lieu :

- Lundi 5 septembre à 18h à AUDELOR : point sur les chantiers en cours, et surtout préparation de la 3ème conférence de l'économie verte en décembre 2016