



Compte-rendu de la Journée technique

« Réduire le gaspillage alimentaire
et valoriser en proximité les biodéchets :
deux leviers d'action complémentaires et essentiels à une
démarche de prévention des déchets en collectivité »

Jeudi 27 mai 2021 à Tulle – Corrèze

**Journée co-organisée avec Vagabunda et avec la contribution du
Réseau Compost Citoyen Nouvelle-Aquitaine (RCCNA)**

Avec le soutien
de :



CREPAQ

Siège social et administratif : 6 rue des Doves 33800 Bordeaux

courriel : contact@crepaq.org

Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>

Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation de la journée assurée

par l'équipe du CREPAQ :

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Quentin GERAUD
- Gary MAUGER
- Clara LEGALLAIS

par le binôme VAGABUNDA et RCCNA :

- Amandine DEWAELE
- Céline SOLBET

Objectifs de la journée technique :

Cette journée est inédite en Nouvelle-Aquitaine car elle a réuni pour la première fois deux réseaux complémentaires, le Crepaq et le RCC sur la nécessité de réduire le gaspillage avant de composter les restes alimentaires. Pour cela, il a fallu mettre en lien, sur cette journée corrézienne, les acteurs et actrices concerné.es à la fois par le gaspillage alimentaire et les déchets de la restauration scolaire :

Une journée en deux temps qui a réuni:

- les acteurs de la chaîne alimentaire du territoire autour d'actions à mettre en place pour y réduire le gaspillage alimentaire ;
- les acteurs de la gestion des biodéchets du territoire autour de la valorisation et de la gestion de proximité.

La journée a permis de mettre en lumière des pratiques vertueuses et efficaces à travers des partages d'expériences pour échanger et débattre autour de problématiques concrètes. Il était important aussi de faire se connaître entre eux, les agents et élu.es des différentes collectivités ayant la compétence sur ces sujets : EPCI, syndicats, communes pour que se développe en Corrèze une synergie autour des actions favorisant la diminution du coût économique et environnemental des opérations liées à la restauration collective et au compostage.

Lieu : Salle Latreille à Tulle (19)

Nombre de participants : 35

La journée technique était structurée en trois temps :

- Enjeux, objectifs et réglementation autour d'un projet de réduction du gaspillage alimentaire, retours d'expériences d'acteurs du territoire et ateliers participatifs sur la réalisation d'un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire.
- La pause-déjeuner offerte par le CREPAQ et le RCCNA.
- Présentation du cadre juridique concernant la gestion de proximité des biodéchets, retours d'expérience d'acteurs du territoire et visite d'un site de compostage partagé.

Plus d'informations sur :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

<https://www.crepaq.org/> 2/25



Vous invitent à

UNE JOURNÉE TECHNIQUE

Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser en proximité les biodéchets :
deux leviers d'action complémentaires et essentiels à une démarche de prévention des déchets en collectivité

Le jeudi 27 mai,
de **9h à 16h30**, à la Salle Latreille de Tulle
Impasse Latreille (Centre ville – sur le côté droit du Théâtre)
(Repas offert)

Cette journée est co-organisée par le CREPAQ et Vagabunda
avec la contribution du
Réseau Compost Citoyen de Nouvelle-Aquitaine (RCCNA)

Contact matinée gaspillage alimentaire :
Quentin GERAUD
quentin.geraud@crepaq.org
05 35 54 40 67

Association CREPAQ
6 rue des douves - 33800 bordeaux
Tel : 05 35 54 26 97 – contact@crepaq.org
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact après-midi compostage :
Amandine DEWAELE
Directrice Vagabunda
et Administratrice du RCCNA
vagabunda@free.fr
06 10 89 15 90 / 09 54 29 19 03

vagabunda.fr
nouvelle-aquitaine.reseaucompost.fr



En partenariat avec



Avec le soutien des
partenaires institutionnels



MATIN (9h/12h)

- 09h00 Accueil des participants et collation locale et bio de bienvenue (offert par le RCCNA)
- 09h30 **Introduction de la journée**
Mot d'accueil de Stéphanie VALLÉE, vice-présidente de Tulle Agglo, chargée de la collecte et de la valorisation des déchets
Lancement de la journée par Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ, et Amandine DEWAELE, Administratrice Réseau Compost Citoyen de Nouvelle Aquitaine (RCCNA) et Directrice Vagabunda
-
- 09h45 **Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine**
Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ
- 10h00 **Réduire le gaspillage alimentaire, ou comment et pourquoi mettre en place un projet cohérent de réduction des biodéchets sur un territoire ?**
Quentin GERAUD, Chargé de mission, CREPAQ
- 10h15 **Mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire dans une école**
Témoignages d'Aïcha RAZOUKI, élue en charge de l'éducation et de la jeunesse et de Véronique FAUREL directrice adjointe du service jeunesse et en charge des affaires scolaires de la ville de Tulle
- 10h45 **Pause**
- 11h00 **Ateliers participatifs** (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)
> Comment réaliser des pesées ? (mise en situation)

12h00 - Buffet paysan proposé par La Dépaysante, association de producteurs locaux (offert par le CREPAQ et le RCCNA)

Journée co-organisée avec



Avec la contribution de



Avec le soutien financier de



JOURNÉE TECHNIQUE 27/05/21

Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets :

Deux leviers d'action complémentaires et essentiels à une démarche de prévention des déchets en collectivité



APRÈS-MIDI (13h30/16h30)

- 13h30 **Présentation du Réseau Compost Citoyen de Nouvelle-Aquitaine et du cadre juridique concernant la gestion de proximité des biodéchets**
Amandine DEWAELE, Maître composteure, Consultante, Formatrice en Corrèze et Céline SOLBET, Animatrice Réseau Compost Citoyen de Nouvelle-Aquitaine (RCCNA)
- 13h50 **De la petite école rurale au restaurant universitaire, gestion de la matière organique**
Des solutions concrètes dans l'école et son jardin potager sur la petite commune de Palisse, en Haute-Corrèze avec Laurent TEYSSENDIER, Adjoint au maire en charge du développement durable
- 14h20 **De la petite école rurale au restaurant universitaire, gestion de la matière organique**
Le Restaurant Universitaire Inter-Entreprise du quartier de Souilhac : projet étudiant autour des biodéchets et du compostage avec Annabelle PERRAUD, Romane VERDIER, Flavia DUNTE et Louna COURTAUD, Porteuses du projet et Samuel RAFY, Chef-gérant du restaurant UIE
- 14h50 **Visite d'un site de compostage partagé**
Site de l'association « Les Copains de la Barrière » et échanges avec les partenaires (5 minutes à pied)
- 16h30 **Clôture de la journée**

Journée co-organisée avec



Dans le cadre du



Avec le soutien financier de



JOURNÉE TECHNIQUE 27/05/21

Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets :

Deux leviers d'action complémentaires et essentiels à une démarche de prévention des déchets en collectivité

I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Un protocole sanitaire COVID-19 a été mis en place dans la salle afin de limiter au maximum les risques de contamination :

- mise à disposition de gel hydroalcoolique en entrant dans la salle ;
- fléchages au sol ;
- chaises individuelles espacées d'un mètre de chaque côté avec étiquettes pour le nom ;
- stylo personnel de chaque participant pour l'émargement ;
- un accueil café/pains au lait maison et bio et une pause déjeuné ont pu avoir lieu avec un service par les organisateurs et l'association de producteurs locaux La Dépaysante. La consommation s'est faite exclusivement à l'extérieur (devant la salle, sur le parking).



1.2. Introduction de la journée et présentation :

- Stéphanie VALLÉE, vice-présidente de Tulle Agglo, chargée de la collecte et de la valorisation des déchets.
- Amandine DEWAELE, directrice VAGABUNDA
- Dorothée DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ.
-


Les consignes sanitaires pour la journée ont été rappelées, à savoir :

- conservation du masque dans la salle, manger et boire dehors ;
- nécessité de se désinfecter les mains avant chaque manipulation de matériel ;
- utilisation de micros individuels par les intervenants.



Présentation du CREPAQ

Carte d'identité...



NOM : CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)

STATUT : Association régionale Loi 1901 à but non lucratif, créée en 1996

OBJET : Promouvoir et accélérer la **transition écologique** en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs des territoires

5 MISSIONS STATUTAIRE : Information-sensibilisation / Accompagnement des acteurs et des territoires / Education à l'environnement / Formation / Etudes et expertises

THÉMATIQUES PRINCIPALES ABORDÉES : Prévention des déchets et économie circulaire / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Eco-consommation / Economie d'Eau / Ecomobilité scolaire

EQUIPE DE PERMANENTS : 5 salariés aidés de 5 volontaires en Service civique

SIEGE SOCIAL : Bordeaux

Les acteurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :



Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Qu'est-ce que c'est ?

C'est un réseau qui a pour objet de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine afin de :

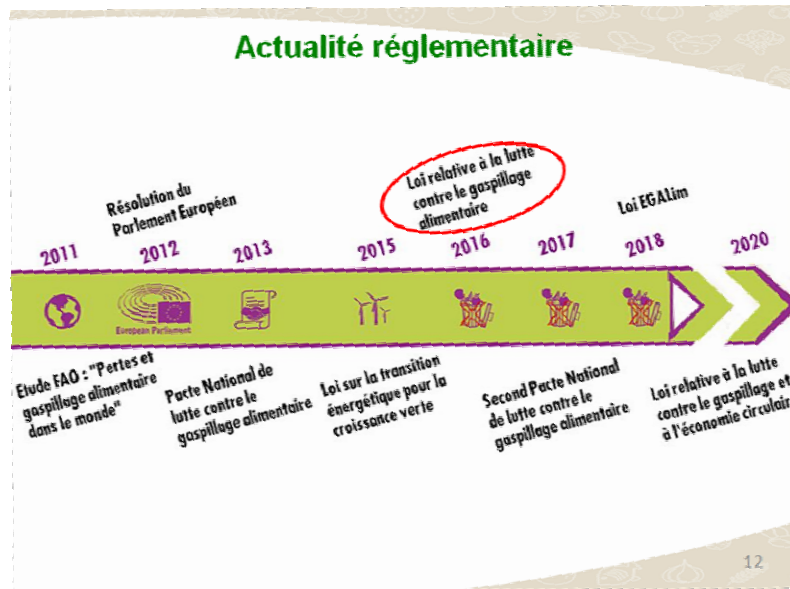
➤ Décliner au niveau régional le **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025

➤ Contribuer à la mise en œuvre de la réglementation nationale (la loi **GAROT**, la loi **EGALIM** et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) et européenne

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

En partenariat avec





II – 2 Réglementation, méthodologie d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et retours d'expériences d'acteurs du territoire

2.1. Réduire le gaspillage alimentaire, ou comment et pourquoi mettre en place un projet cohérent de réduction des biodéchets sur un territoire ?

– Quentin GERAUD, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ.

Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (2016)

La loi prévoit entre autres :

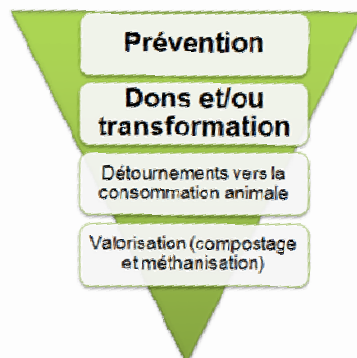
- l'obligation, pour les magasins alimentaires de plus de 400 m², de proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ;
- l'interdiction, pour les distributeurs alimentaires, de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.

Mais aussi

- l'inscription dans le code de l'environnement d'une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'inclusion d'actions de sensibilisation et de formation de tous les acteurs
- l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.

13

Hierarchisation des mesures contre le gaspillage alimentaire (2016)

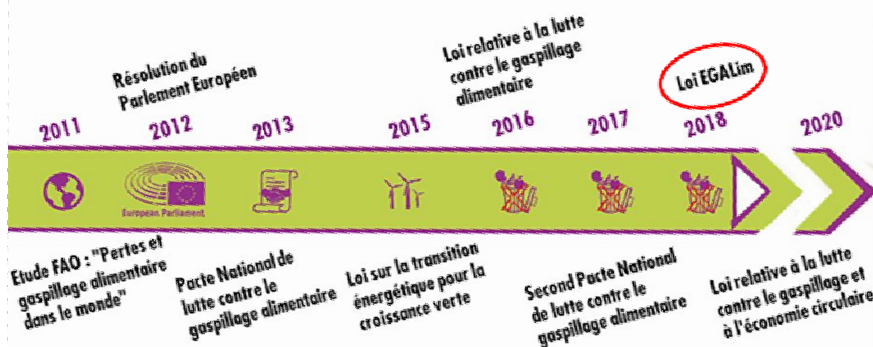


- 1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation.
- 2) **Dons et/ou transformation** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme.
- 3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible.
- 4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles.

Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non sens !

14

Actualité réglementaire



15

Les mesures de la loi EGALIM qui vous concernent (2018)

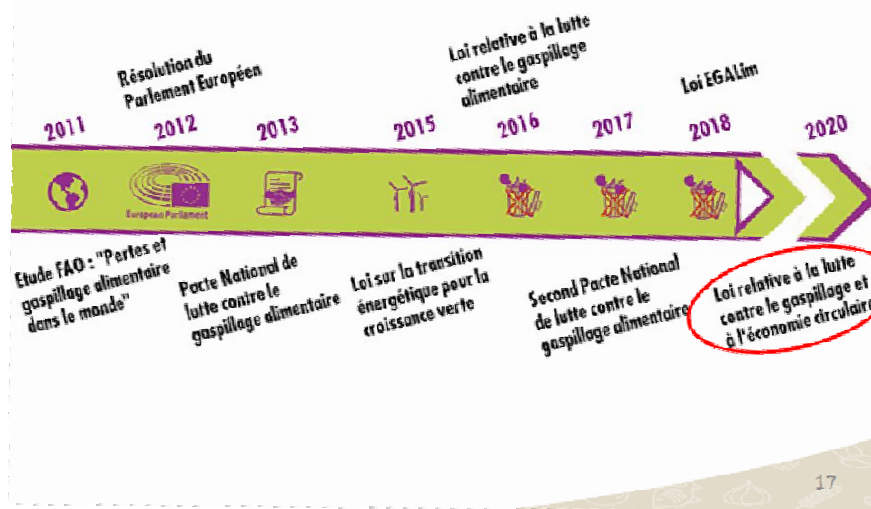
Ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le GA

- Etend à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective privée, l'obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire (déjà obligatoire dans le public).
- Etend l'interdiction de rendre des invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation. Les opérateurs de la restauration collective devront aussi réaliser un diagnostic, incluant au préalable l'approvisionnement durable de denrées alimentaires.
- Etend aux opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/j ou à ceux de l'industrie agroalimentaire réalisant un CA > 50 M€, l'obligation de proposer une convention de dons aux associations habilitées.
- Ces derniers devront aussi rendre leurs engagements publics, à compter du 1er janvier 2020.

Décryptage de la loi EGALIM : <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/quide-de-la-restauration-collective>

16

Actualité réglementaire



LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

- Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la **restauration collective** et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.
- Il est institué un label national "anti-gaspillage alimentaire" pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.
- « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

2.2 Mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire dans une école

Aïcha RAZOUKI, élue en charge de l'éducation et de la jeunesse et Véronique FAUREL, directrice adjointe du service jeunesse et en charge des affaires scolaires de la ville de Tulle, ont partagé des actions concrètes mises en place dans les écoles de la ville de Tulle pour réduire le gaspillage alimentaire. Ci-dessous un résumé de leurs témoignages.

La cuisine, qui est assujettie aux marchés publics, est une cuisine satellite. Elle est livrée en liaison froide par une cuisine centrale qui approvisionne également cinq autres cantines.

Depuis 2014, la cantine est passée en régie. Elle était auparavant en délégation de service public (DSP) et par conséquent utilisait beaucoup de produits surgelés et de boîtes de conserve. Cette transition, ainsi que la signature de la charte Interbio en 2016, a eu pour effet de favoriser les produits frais et d'investir dans une légumerie. Ce fût également une révolution pour les cuisiniers qui n'avaient pas l'habitude de cuisiner autant. Ils ont bénéficié de nombreuses formations.

La cantine s'est fixée un « objectif mieux » qui consiste à améliorer la qualité des plats et produits proposés aux enfants. Les produits de qualité étant souvent meilleurs en goût, cela a eu pour conséquence de réduire le gaspillage alimentaire de la cantine.

L'utilisation d'une sauteuse / four de cuisson à basse température a, selon eux, induit entre 15 % et 20 % de pertes en moins. En effet, cet appareil permet par exemple de rendre les viandes plus tendres, ce qui plaît davantage aux enfants.

L'école a travaillé sur de nombreux aspects dans le but d'améliorer la convivialité du repas des enfants. Une attention particulière a été portée sur le bruit dans la salle de restauration. Des tables avec revêtement antibruit ont été installées, ainsi que des assiettes et des pichets de couleurs. La vinaigrette est dorénavant faite sur place, dans un souci de fraîcheur et de goût. Aussi, les sauces ne sont plus automatiquement ajoutées aux plats afin de ne pas déranger l'enfant, elles sont désormais proposées en pichets. Les croûtes des fromages sont préalablement retirées par l'équipe de cuisine et les fruits, qui ne sont pas toujours esthétiques, sont maintenant pelés et découpés avant d'être servis. Enfin, le pain et l'eau ne sont pas servis afin que les enfants ne les consomment pas en priorité et aient encore faim pour le repas.

Comme l'ont souligné les intervenantes, ces petits gestes, accumulés, contribuent à rendre le déjeuner des enfants plus agréable et, en favorisant leurs prises, limite le gaspillage alimentaire.

De plus, tous les agents de restauration ont effectué une formation-action.

Un autre point étudié a été celui de l'éducation au goût des enfants, à travers la couleur et l'odeur des produits et des plats notamment. Les intervenantes ont fait remarquer l'importance de la patience pour développer le goût chez les enfants. La sensibilisation est aussi prise en compte afin d'expliquer d'où vient le produit et comment il est arrivé dans l'assiette. Selon elles, il est essentiel de mobiliser les enfants pour leur comportement futur.

Après chaque déjeuner, les élèves ont la possibilité d'évaluer le repas. Ils peuvent également noter la qualité du service (gentillesse des agents de cuisine, bruit dans la salle...). Une commission de restauration, comprenant entre autres des parents d'élèves et des agents de restauration, recueille l'avis

des enfants. Convier les élèves n'est pas obligatoire. De manière générale, les agents sont à l'écoute des élèves afin de faire remonter des dysfonctionnements ou insatisfactions et ainsi améliorer les choses.

Un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire est réalisé deux fois par an en juin et septembre dans les cantines de la ville de Tulle. Les pesées s'effectuent au niveau du stock et de la préparation pour la cuisine centrale tandis que pour les six cuisines satellites concernées, le gaspillage est estimé au niveau de la distribution et de la desserte des plateaux. Les enfants sont présents lors du tri. Enfin, les pesées sont réalisées sur les mêmes menus afin de pouvoir observer une évolution (positive ou négative).

Une des sources identifiées de gaspillage alimentaire dans les écoles est le manque de connaissance du nombre de convives avant la préparation du déjeuner. En effet, les parents n'ont pas la possibilité d'inscrire leurs enfants à l'avance. Pour y remédier, des enquêtes ont été menées auprès des familles pour savoir à quelle fréquence les enfants mangent à la cantine. En outre, un travail a été fait avec les directeurs d'écoles afin de connaître en amont les événements pouvant impacter la fréquentation de la cantine (sorties scolaires, fêtes, etc.). Avant la mise en place de ces actions, il n'y avait pas de lien entre les agents de la cuisine centrale et les responsables de la restauration sur site.

Une des autres particularités des écoles de la ville de Tulle est qu'elles font appel à une diététicienne qui valide les menus.

Afin de valoriser les restes alimentaires qui n'ont pas échappé au gaspillage, la cuisine centrale s'est lancée dans le compostage il y a un an. Elle a également investi dans un broyeur.



Questions/Remarques suite à l'intervention



Question du public : Comment le menu est-il communiqué auprès des enfants ?

Réponse de Véronique FAUREL, directrice adjointe du service jeunesse et en charge des affaires scolaires de la ville de Tulle : Le menu du jour est présenté aux enfants avant le repas, verbalement.

Question du public : Comment l'équipe de cuisine procède-t-elle depuis la crise sanitaire ? Le personnel est-il à l'écoute des enfants (« petite faim » versus « grande faim ») avant de les servir ?



Réponse de Véronique FAUREL : Le personnel incite toujours les enfants à goûter avant de les servir. Ainsi, les enfants apprennent à se servir et à réguler leurs prises (en qualité et en quantité). Depuis la crise du Covid-19, les agents sont davantage disponibles pour accompagner les enfants.



Question du public : Quel était le coût denrée lorsque la cantine était en Délégation de Service Public (DSP) et quel était le coût denrée après le passage en régie ?

Réponse de Véronique FAUREL : La transition s'est effectuée à coût constant.



Remarque du public : L'intervenante fait partie d'une petite collectivité, l'école compte 25 convives. Ils sont passés à 25 % d'aliments biologiques pour un coût constant.

Question du public : Demandez-vous la subvention publique de FranceAgriMer pour l'introduction d'aliments biologiques dans vos menus ?



Réponse de Véronique FAUREL : Cette dernière ne s'occupant pas de la cuisine centrale, ce n'est pas elle directement qui fait les demandes de subvention mais l'équipe de la cuisine centrale.

Question de Zoé CAUTE, Régie territoire Vallée du Lot : Quel est le rayonnement (i.e. périmètre) pour vos achats locaux ?



Réponse de Véronique FAUREL : Les achats locaux sont effectués en Corrèze, ses départements limitrophes ainsi que toute la région Nouvelle-Aquitaine. La ville de Tulle privilégie un approvisionnement en moins de 30 minutes.



Remarque de Laurent TEYSSENDIER : L'intervenant est lui-même paysan en Corrèze et membre du réseau AGROBIO 19. Volonté de passer en bio : 25 % puis 36 %. Le bureau Interbio accompagne les collectivités qui souhaitent s'orienter vers davantage d'alimentation biologique, notamment pour un approvisionnement en aliments biologiques le plus local possible (par exemple pour la viande). Le label régional « Territoire bio engagé » labellise les collectivités proposant plus de 20 % d'aliments biologiques dans leurs services de restauration collective. Il y a trois ans, les Assises du bio étaient organisées à Tulle.



Remarque : L'intervenante est cuisinière au sein d'une équipe de 2 personnes qui prépare chaque jour des repas pour 125 convives. 80 % de l'approvisionnement se fait en circuit court. Pour elle et son équipe, s'approvisionner en aliments biologiques à 300 km n'a pas de sens.



III – Atelier participatif : comment réaliser des pesées ? (mise en situation)

Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été placés en situation quasi réelle. Ils devaient s’imaginer dans un restaurant scolaire, en fin de service, et réaliser des caractérisations au niveau du retour des convives (retour plateaux), selon différents protocoles de pesées. Au préalable, chacun des protocoles a été défini, avec les avantages et inconvénients de chacun. (Voir page 17).

Les membres du CREPAQ ont profité de ces mises en situation pour discuter avec les participants, soulever d’éventuelles difficultés et présenter quelques astuces permettant une réalisation simple des caractérisations tout en garantissant des estimations précises en termes de résultats.

De nombreux participants ont également profité de cette occasion afin de discuter entre eux sur les problématiques de leurs territoires et leurs bonnes pratiques. Cette dernière information est essentielle étant donné que la Journée Technique a entre autre pour objectif de mettre en réseau les acteurs de la chaîne alimentaire d’un territoire.



La caractérisation

La caractérisation revient à peser les denrées alimentaires correspondant au gaspillage alimentaire. Elle doit s'effectuer **en cuisine** (pour observer le gaspillage généré sur le poste de production des repas), au niveau du **service** (pour observer le gaspillage alimentaire sur le poste du service), et au niveau de la **desserte** pour observer le gaspillage alimentaire généré au niveau de la consommation)

Difficulté de mise en œuvre (temps, moyens, finesse tri, etc.)	Méthode	Nombre de poubelles à mettre en place	Evaluation du gaspillage alimentaire	Sensibilisation des convives, de l'équipe cuisine, de l'équipe pédagogique	Calcul de coût du gaspillage	Évaluation des modifications sur un met (recette, présentation, etc.)	Permet de mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire	Possibilité d'être aidé (élèves du CVL, écodélégués, etc.)
Simple	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en mélangeant les différentes composantes du menu, séparer simplement le pain et le gaspillage alimentaire (biodéchets comestibles) du reste	4 (pain, biodéchets comestibles, biodéchets non-comestibles, hors biodéchets)	Générale (suivi des biodéchets comestibles = gaspillage alimentaire)	oui	non	non	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui
Complexe	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en séparant chacun des différents mets	Autant que de composantes proposées + une hors biodéchet + une pour le pain	Fine (suivi du gaspillage alimentaire composante par composante)	oui	oui	oui	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui

IV – Repas convivial zéro gaspillage offert par le CREPAQ et le RCCNA

Les participants et les organisateurs ont déjeuné à l'extérieur de la salle et par groupe de six personnes maximum afin de respecter les règles sanitaires.

Les convives se sont dispersés avec leurs plateaux repas sur les endroits les plus sympathiques possibles en extérieur aux alentours de la salle municipale.

Le repas était prévu à l'origine en format traditionnel, mais La Dépaysante, association auprès de laquelle les repas ont été commandés, a dû faire un gros effort d'adaptation, pour présenter sa formule repas en format plateaux compostables la plus appétissante et complète possible. Les ingrédients sont fournis par les producteur/trices de la Dépaysante dans un rayon limité autour de

Tulle.



V – Le Réseau Compost Citoyen de Nouvelle-Aquitaine (RCCNA), réglementation autour de la gestion de proximité des biodéchets et retours d'expérience d'acteurs du territoire

5.1 Présentation du RCCNA et du cadre juridique concernant la gestion de proximité des biodéchets

Céline SOLBET, animatrice du RCCNA et Amandine DEWAELE, maître composteur, consultante et formatrice en Corrèze, présentent le Réseau Compost Citoyen de Nouvelle-Aquitaine, ses actions, ses fonctions et rappellent la réglementation autour de la gestion des biodéchets de proximité.



Le RCCNA, c'est qui, c'est quoi ?

RCCNA : Réseau Compost Citoyen Nouvelle Aquitaine

- Association créée depuis septembre 2020, initiée par Au Ras Du Sol (24) et Compost'Age (86)
- Soutien de l'ADEME, la Région et la Dreal par le biais d'une convention
- 1 Conseil d'administration, 1 comité d'orientation
- Un relais du réseau National, RCC en Nouvelle Aquitaine

Ce que peut vous apporter ce réseau



Rappel du cadre réglementaire

Les grandes étapes de la construction de la filière Prévention et Gestion de proximité des biodéchets

2011, une année charnière

- **Février 2011**, règlement européen définit que les déchets de cuisines et de table sont des SPA3.
 - ✓ Nécessité d'une phase d'hygiénisation (site >50T/an)
- **Juillet 2011**, code de l'environnement: **définition d'un biodéchets** (déchets de jardin, de cuisine, de préparation issus des ménages, restaurants, de magasins ou d'usines de transformation)
- **Juillet 2011**, arrêté sur les obligations des « **gros producteurs** ».
 - ✓ Seuil de 10T de production de biodéchets en 2016
 - ✓ Plus de seuil à partir du 1^{er} janvier 2025

5.2 L'appel à projets régional TRIBIO

Pour répondre aux exigences réglementaires françaises et européennes, les collectivités doivent mettre en place avant le 31 décembre 2023, des dispositifs pour sortir les biodéchets des ordures ménagères auprès des usagers, particuliers, établissements et entreprises.

Pour financer ces solutions, Amandine DEWAELE a évoqué les aides financières de la Région et de l'ADEME sous forme d'un Appel à Projets TRIBIO à destination des collectivités et syndicats ayant la compétence déchets.



VI – Des témoignages corréziens sur la gestion de la matière organique en compostage

Préambule aux témoignages sur le compostage

Il y a actuellement peu d'exemples en Corrèze de sites de compostage scolaire ou d'établissements. Une mobilisation de longue haleine est nécessaire pour convaincre les élus de la nécessité d'investir ce champ pour répondre à la fois à la loi et aux nécessités environnementales.

En effet, si chaque collectivité pouvait réduire de 30 % la poubelle d'ordures ménagères en mettant en place des solutions de proximité, il y aurait moins de camions sur les routes, moins de pollution et les économies réalisées pourraient être réinjectées dans des solutions de compostage. Nous avons pu voir le 27 mai les solutions proposées par l'école de Palisse et un groupe d'étudiantes de Tulle.

6.1-De la petite école rurale au restaurant universitaire, gestion de la matière organique par compostage

6.1-1 l'école de Palisse

Laurent TEYSSENDIER, adjoint au maire chargé du développement durable, présente le travail effectué par la petite école rurale de Palisse en Haute-Corrèze, au niveau de la cantine scolaire et de la mise en place d'un jardin d'école.

Gaspillage alimentaire, cuisine sur place de produits locaux, compostage : la cantinière s'est beaucoup impliquée pour mettre en place le mieux manger et le bien réduire.

Projet d'école « D3E » sur les déchets et la biodiversité : il est porté par l'institutrice ayant un master en agro-écologie et sa collègue de la commune voisine. Sur cette école, avec tout un ensemble d'activités prévues sur plusieurs années et la création d'un jardin avec les élèves, le composteur de la cantine alimentera ce jardin en amendant le sol pour produire des légumes qui serviront à la cantinière.

Palisse, Haute Corrèze



L'école vue du jardin et son composteur

Les deux écoles accordent une grande importance au développement durable et ont déjà, par le passé, mené différentes actions de sensibilisation auprès des élèves.



Projet de labellisation E3D et Eco-Ecole

Actions déjà menées ou à envisager dans 7 thématiques : les déchets, la biodiversité, l'énergie, l'alimentation, l'eau, la santé et le vivre ensemble.

2020/2021
1ère année du projet

Deux axes
Les déchets
La biodiversité.

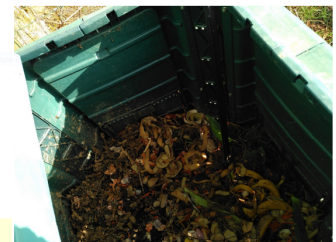
Actions en cours

Déjà fait dans le passé
-tri des papiers puis général
-tri des déchets organiques à la cantine => bio-seau
-compost mais pas utilisé (il était « volé »)

Motivation : utiliser le compost, sinon à quoi ça sert de faire du compost ?

Fait cette année 2020/2021

-Création du jardin
-Fiches actions avec le CPIE
-Animations avec Marilou l'ambassadrice du tri de Haute Corrèze Communauté
-Carré de biodiversité avec le CPIE



Pourquoi ça marche ?

- Mise en cohérence des actions
- Travail avec les partenaires locaux : mairies, communauté de commune, structures d'accompagnement.
- Transversalité du projet : fil rouge sur les activités dans différents domaines.
- Etablissement d'un diagnostic préalable et présentation de celui-ci aux différents partenaires
ex 1 : les élèves ne participent pas à la gestion des espaces verts
ex 2 mise au composteur des déchets organiques
- Définition de pistes d'amélioration
ex 1 : mise en place d'un jardin
ex 2 : valorisation du compost dans le jardin
- Communication régulière auprès des partenaires et des parents d'élèves
- Bilan annuel et projection sur l'avenir

6.1-2- Projet étudiant au restaurant universitaire inter-entreprise (RUIE) de Tulle

Quatre étudiantes en 1ère année de DUT « Hygiène sécurité environnement » (HSE) à l'IUT de Tulle ont souhaité monter un projet sur la réduction des biodéchets au RUIE (Restaurant Universitaire et Inter-Entreprise) proche de leur IUT en partenariat avec Tulle Agglo et la société Elios, qui gère le restaurant. Elles présentent le déroulé de leur projet qu'elles doivent exposer à leurs enseignants de l'IUT.

Elles souhaitent sensibiliser les usagers du RUIE et communiquer sur les quantités détournées. Elles ont rencontré les différents acteurs concernés par l'installation d'un composteur. La collectivité est prête à financer trois composteurs en bois ; il y a aussi la possibilité envisagée par Elios le gestionnaire du RUIE, de l'installation d'un composteur rotatif, le Culbuto.

Elles seront en 2^e année à la rentrée de septembre et elles souhaitent s'investir sur le suivi du composteur choisi.

Elles ont vu avec Tulle Agglo pour l'approvisionnement en broyat et elles doivent encore voir pour l'utilisation du compost mûr auprès d'un agriculteur local ou pour les espaces verts de la commune.

A prévoir selon les recommandations de l'ADEME : une formation de référent.e de site de compostage qui sera nécessaire pour les personnes qui gèrent le composteur du RUIE.



Réalisation du projet



Restaurant Universitaire/Inter-entreprises



Source : recisa.es

Ce qui a été fait :

- ✓ Communiquer des informations sur le gaspillage alimentaire et ses conséquences, ainsi que le système du compostage à travers un rapport semestriel de notre projet tutoré ;

Ce qui est en cours de réalisation :

- Sensibiliser les personnes sur le phénomène du gaspillage alimentaire à l'aide de fiches de sensibilisation présentes dans le Restaurant Universitaire/Inter-entreprises ;
- Mettre en place le système de compost au Restaurant Universitaire/Inter-entreprises.

6.1-3 Le composteur partagé du jardin des Copains de la Barrière

Paloma LEON, présidente de l'association, explique pourquoi « Les copains de la Barrière » ont eu la volonté d'installer un jardin partagé dans la rue de la Barrière, à l'emplacement d'une maison démolie ; jardin auquel a été associé il y a un an le site de compostage partagé. L'objectif premier a été de créer du lien social dans un quartier populaire très ancien de Tulle. Le jardin est en contrebas de la rue de la Barrière et les bacs de composteurs invisibles de la rue. L'installation des composteurs en bois avec le bac de dépôt, le bac de sciure et le bac de maturation ont été fournis et installés par Tulle Agglo, qui approvisionne en sciure.

Des panneaux d'informations ont été collés sur chaque bac pour expliquer leur fonction. Il n'y a pas de problème spécifique lié à l'utilisation de ces bacs (peu de sacs plastique et d'erreurs de tri) car les adhérent.es de l'association sont très présents. Une convention a été établie avec la Mairie de Tulle pour la gestion des deux parcelles du jardin. L'association n'est pas dans l'éducation à l'environnement car son objectif est d'abord le lien social et le service rendu à la population.

Le compostage c'est plus la démonstration par l'exemple mais ils sont prêts à acquérir plus de compétence sur le sujet selon les opportunités de formation.



6.1-4 Intervention non prévue de la régie de territoire Vallée du Lot

Félix LANGLOIS et Zoé CAUTE, de la régie de territoire de la vallée du Lot, ont proposé de partager avec les participant.es leur expérience de collecte de biodéchets et de leur gestion.

La régie s'inscrit dans une démarche de développement durable à travers une action « phare » le compostage électromécanique. Cette action a pour but de diminuer le volume des déchets alimentaires présents dans les sacs d'ordure ménagère (soit 30% du volume d'un sac poubelle noir). La régie travaille en étroite collaboration avec la CAGV (Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuvois) ainsi qu'avec la ville de Villeneuve-sur-Lot. A la demande de l'agglo, la régie a positionné plusieurs PAV (Point d'Apport Volontaire) afin de mettre à disposition des habitants de l'hyper centre des points de collecte permanent pour le dépôt des biodéchets.

Ces PAV ne sont positionnés qu'en centre urbain car l'agglo met à disposition (en échange d'une caution) des composteurs individuels pour les administrés disposant d'un jardin.

A l'heure actuelle la régie collecte:

14 établissements scolaires (dont 2 collèges), 1 petites et 1 moyenne surface, 5 PAV, 3 Mc Donald's, 1 secours populaire, 1 EHPAD. La régie est passée de 1 à 3 composteurs et un quatrième, ayant une capacité de traitement de 2,5T par semaine (fonctionnement autonome de la machine). L'électro composteur transforme les apports en précompost en 2 semaines puis il faut 6 à 8 semaines de maturation en extérieur avant de pouvoir l'utiliser en compost mûr.

- **Des chiffres pour un mois :**

En moyenne 1 100 Kg de compost

Obtenu avec 1 700Kg de biodéchets + 1 000 Kg de broyat

Ces chiffres correspondent à un fonctionnement de 6 jours sur 7 sur une amplitude horaire de 9h du lundi au vendredi et 4h le samedi, en moyenne haute.

La régie récolte elle-même la matière azotée (biodéchets) et la structure dispose d'un pôle espace vert qui fournit la matière brune (broyat). Cette dernière activité lui permet donc de réduire le coût de fonctionnement.

Cependant, il est possible de créer des partenariats avec des entreprises d'espaces vert afin d'avoir une entrée permanente de matière brune.

VII – Clôture de la journée avec le CREPAQ, Vagabunda et le RCCNA

Malgré les conditions sanitaires, la présence de nombreuses personnes, élu.es, agents, témoignent de l'intérêt croissant des collectivités sur les sujets abordés. Pour répondre aux enjeux législatifs et environnementaux, pour réduire la facture de gestion des OMR et mettre en action la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion de proximité des biodéchets, les collectivités corréziennes ont pu échanger et trouver des initiatives inspirantes lors de cette première journée.

D'autres journées à venir organisées par le CREPAQ ou par le RCCNA peuvent permettre de développer les plans d'actions nécessaires pour répondre aux besoins.



Rencontre départementale - Corrèze

Calendrier à venir

- 17 et 18 juin : AG / rencontre régionale du RCCNA
- Du 12 au 15 octobre : Participation au Salon Pollutec
- De septembre à novembre :
 - Rencontre départementale en Deux Sèvres
 - Rencontre départementale dans les Landes
 - Rencontre départementale en Lot-et-Garonne
- 2 et 3 décembre : salon de fournisseurs à Bordeaux

VIII – Analyse des questionnaires de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 20 personnes ayant retourné le questionnaire, **97,4%** d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par le contenu de la journée, la qualité des échanges, l'organisation matérielle et la pertinence des ateliers du matin (pesées).

100 % d'entre elles étaient globalement satisfaites ou très satisfaites de la journée.

Enfin, **95 %** des répondants ont également déclaré avoir noué des **contacts intéressants**, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine qui est de mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Exemples de commentaires recueillis :

« Formidable. Très éclairant. Et même indispensable. Complet, pédagogique. »

« Comparaison des territoires intéressantes. »

« Bon retour de la cuisine centrale de Tulle ».

