Composts et gaspillage alimentaire vers une alimentation durable

Sieeen

Auteur :

7, Place de la République
Bp 42
58027 Nevers
Voir le site internet
Cecilia Blanc
cecilia.blanc@sieeen.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Lors de l'étude de préfiguration en vue de la signature d'un contrat d'objectifs déchets et économie circulaire, différents acteurs se sont retrouvés autour de la table pour poser les enjeux d'une alimentation durable sur le département.

Il en est ressorti une volonté de créer une boucle vertueuse de produits agricoles cultivés, transformés et consommés localement dans une logique d'agro-écologie permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire. Mais également de valoriser le rôle du compost et des sols en agriculture et d'expérimenter de nouveaux types de composts.

C'est ainsi qu'un groupe de travail s'est mis en place en lien avec les actions menées par les différents partenaires. La difficulté de cette action consiste à construire des partenariats entre des structures ayant des compétences différentes sur des échelles territoriales différentes.

Ce groupe de travail sur la mise en place de projets et d'actions favorisant la transition du territoire vers une alimentation plus durable émerge au début de l'année 2016 alors que plusieurs dynamiques sont en cours. Une nouvelle organisation à venir pour le traitement des bio-déchets. Le SIEEEN souhaite re-centraliser la production de composts à Rouy. Ensuite, le CODEC (Contrat d'Objectifs Déchets – Economie Circulaire) signé avec l'ADEME, qui accélère la mise en place d'actions visant à s'attaquer à la problématique des déchets. Enfin, le département de la Nièvre se lance également dans la rédaction d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT), dont de nombreuses mesures s'accordent avec les projets que souhaite insuffler le SIEEEN et ses collectivités adhérentes.

Alors que des actions avaient été menées depuis quelques années (stands « les Zantigaspis », actions de sensibilisation dans les cantines, ...), la structuration de ce groupe de travail marque un coup d'accélérateur à cette démarche.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Ce groupe de travail visait à développer la production de nouveaux types de composts (de litières animales par exemple), dans l'objectif de détourner une partie des ordures ménagères « ultimes » (destinées à l'incinération et l'enfouissement) vers une possibilité de revalorisation. Les bénéfices sont ainsi multiples : production de compost participant à l'enrichissement de la terre et à la promotion de méthodes agro-écologiques, et baisse des coups de traitement des déchets pour les collectivités, et par répercussion pour les habitants.

L’un des objectifs consiste à lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en favorisant le transfert des tonnages de nourriture jetée vers la filière de compostage. Cet objectif s’est porté rapidement sur la restauration collective, qui représente un nombre de repas important servis chaque jour à l’échelle du département.

Pour que la boucle soit complète, les forces se sont également portées vers des achats de produits plus locaux pour ces structures de restauration collective, permettant de redessiner l’ensemble du processus : production, transformation et consommation locale, ce qui génère de l’activité sur le territoire et garantie des produits de qualité aux consommateurs, tout en tirant les prix vers le bas par effet de massification et d’association des producteurs, tandis que les déchets tendent à être limités (lutte contre le gaspillage) ou représentent une nouvelle source de valeur ajoutée.

Ainsi, l’objectif final de création d’un schéma alimentaire cohérent à l’échelle du département devait passer par des expérimentations portées par les différents territoires, dans la perspective d’une vision plus globale de l’alimentation locale.

RESULTATS

Les démarches avancent chacune à leur mesure :

- Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été réalisées dans l’ensemble des collèges et quelques écoles
- La communauté de communes Amognes cœur du Nivernais a lancé une étude territoriale pour le développement des circuits courts dans la restauration collective et un projet d’animation pour limiter le gaspillage alimentaire
- Le Département poursuit la construction du Projet Alimentaire Territorial
- Pour l’expérimentation sur de nouveaux types de composts, il faudra attendre la construction de la nouvelle plateforme de compostage de Rouy pour obtenir l’agrément sanitaire (manque de place)

Résultats quantitatifs

En cours

Résultats qualitatifs

Conseil départemental de l'Alimentation

Les acteurs travaillent davantage ensemble

MISE EN OEUVRE

Planning

Au début du mois de janvier 2016, un atelier se tient avec pour but de discuter de la stratégie alimentaire à mettre en œuvre pour les années à venir, en déroulant des idées, des actions et des objectifs, et en identifiant les facteurs et acteurs clés. Dès ce moment émergent les questions cruciales de gaspillage alimentaire, de consommation locale et de compostage des déchets organiques, comme autant de marges financières possibles à dégager dans le but de poursuivre plus loin les actions autour de l’alimentation.

Des cibles sont identifiées, comme la restauration collective, levier intéressant de la transition à venir, tandis que certaines notions sont clarifiées, et notamment celle de « circuits courts locaux » : il s’agit ici non seulement de favoriser l’agriculture locale (baisse des pollutions liées au transport), mais tout autant de limiter les intermédiaires entre producteurs et consommateurs, afin d’obtenir de meilleurs prix tout en permettant un meilleur développement de l’activité agricole. Plusieurs opportunités émergent notamment la création d’une légumerie et l’installation des maraîchers.

Le 26 février, une visite est organisée à l’ESAT de Decize, qui a déjà mis en place une activité de transformation de légumes (épluchage carotte, pomme-de-terre…) et qui a arrêté cette activité faute d’atelier adapté et de financement d’un nouvel outil de travail.

Suite à cela, un important travail d’identification des acteurs, des projets en cours a été réalisé pour ne pas « refaire ce qui a déjà été fait » mais « s’inscrire dans la dynamique en cours ».

La fin de l'année 2016 est consacrée à la mise en route du groupe de travail : identifier les participants, engager une démarche collective, répertorier les actions et les territoires dans lesquels elles pourraient prendre place.

En mai 2017, une réunion a lieu pour faire le point sur les avancées des différents projets : la labélisation du compost produit à la plateforme de Rouy, dans le centre du département, le compostage mis en place à l'Ehpad d'Imphy sur la Communauté de communes Sud Nivernais, les pesées réalisées dans les écoles sur la communauté de communes « Tannay-Brinon-Corbigny », et le projet de la communauté de communes « Amognes Cœur du Nivernais » en lien avec le site Natura 2000, autour de l'augmentation de la part d'aliments locaux dans la restauration collective notamment.

Moyens humains

Plusieurs agents parmi les partenaires. Environ 2 à 3 ETP.

Moyens techniques

Réunions, rencontres, entretiens.

Partenaires mobilisés

Plusieurs des collectivités adhérentes au SIEEEN sont parties prenantes ainsi que :

- Le Département de la Nièvre et les collèges
- L'Ademe
- Les communautés de communes Amognes Cœur du Nivernais et Sud Nivernais
- La commune de Rouy
- La Chambre d'Agriculture de la Nièvre
- Le Centre d'études et de ressources en diversification (CERD)
- La Maison Citoyenne et l'ESAT de Clamecy
- La cuisine des CESARS dans l'Agglomération de Nevers
- Les agriculteurs

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est important de noter que la composante rurale et agricole d'un territoire est un facteur important : il est d'autant plus aisé d'envisager ce type d'action que le nombre de personnes concernées est moindre, et la production agricole importante.

Egalement, la collecte en porte-à-porte des bio-déchets sur certains territoires, ainsi que la présence de longue date d'une plateforme de compostage sont autant d'éléments facilitant la réussite des objectifs fixés.

Du reste, les différentes actions engagées sont parfaitement reproductibles dans tous types de territoires, car elles s'appuient avant tout sur un contexte règlementaire évoluant dans cette direction, comme l'augmentation de la part du local et du bio dans la restauration collective à l'horizon 2020.

Difficultés rencontrées

De multiples acteurs se coordonnent pour avancer ensemble pour le développement les circuits courts locaux de proximité.

Recommandations éventuelles

Avoir une vision globale des projets et des partenariats en cours. Il est question de ménager les susceptibilités car lorsqu'un acteur nouveau s'empare d'une question avec un nouvel angle (celui des déchets), il est parfois difficile de trouver sa place pour contribuer et ne pas freiner les démarches.

Mots clés

ORGANISATION PROFESSIONNELLE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté