Gaspi, c'est fini en Sisteronais-Buëch

expérience exemplaire

Communauté de Communes Sisteronais-buëch

Auteur :

3 place de la République
4200 SISTERON
Voir le site internet
Audrey D'heilly
audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En réponse à l'Appel à Projet "Lutte contre les pertes et le gaspillage Alimentaire" lancé par l'ADEME, la Région Sud et la DRAAF en 2017, la Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch (CCSB), s'est lancé depuis 2018 dans un vaste programme de prévention de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au départ, le constat faisant état d'encore 30% de déchets fermenstescibles dans les ordures ménagères a motive un travail au long court sur le compostage de proximité et en établissement. Mais, il fallait aussi prendre le problème à sa source et donc éviter le gaspillage alimentaire.

La CCSB travaillant à l'élaboration de son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) et de son Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA), le projet de lutte contre le gaspillage s'inscrit dans ces dispositifs globaux sur le territoire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

“Gaspi, c’est fini” en Sisteronais-Buëch vise à :

- **Réduire quantitativement le gaspillage alimentaire chez différents producteurs répartis tout au long de la chaîne alimentaire** et sur l’ensemble du territoire, grâce à un accompagnement approfondi de ces acteurs

- **Accompagner au changement de comportement** et **sensibiliser les différents acteurs de la chaîne alimentaire à la lutte contre le gaspillage** : exploitants agricoles, distributeurs (supermarchés, marchés), restaurations collectives (établissements scolaires, de santé, EHPAD, cuisine centrale, etc.) et commerciales, particuliers.

- **Démontrer**, **par des actions-pilotes et des événements de restitution des actions**, **que le gaspillage alimentaire se retrouve à tous les maillons de la chaîne** et qu’il est possible pour chaque acteur de le réduire

- **Lancer une dynamique sur le territoire autour de la réduction du gaspillage alimentaire**, faire se rencontrer les acteurs pour favoriser l’émergence de bonnes initiatives

- **Favoriser le réemploi et le don** quand les pertes et gaspillages alimentaires n’ont pu être évitées

Résultats quantitatifs

[[{"fid":"36319","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false},"type":"media","field_deltas":{"1":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false}},"attributes":{"class":"media-element file-default","data-delta":"1"}}]]

Résultats qualitatifs

Le projet a permis une **réduction quantitative des pertes et gaspillages alimentaires auprès de nombreux acteurs du champ à l'assiette et à tous les stades de la chaîne alimentaire**. Un accompagnement des différentes cibles tout au long du projet a permis (notamment via les pesées) a permis une réelle prise de conscience des acteurs quant au gaspillage au sein de leur établissement. Beaucoup ont été surpris par les quantités gaspillées et ce constat a engendré un réelle motivation des équipes changer quelque habitudes en vue de réduire les pertes.

L'élaboration de plans d'actions concertés et co-rédigés avec les équipes ont permis d'inclure les équipes dansles déamrches et qu'ils soient des acteurs impliqués et volontaires. Cette implication est essentielle afin de pouvoir pérenniser les actios entreprises et contnuer la démarche une fois le programme terminé côté CCSB.

Cette réduction a des impacts :

- **environnementaux** : réduction des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire, économie de ressources (eau, énergie utilisées pour produire). En outre, l'accompagnement et le suivi par la collectivité d'actions de compostage en parallèle des actions "anti gaspillage" permettront une baisse significative des ordures ménagères résiduelles.

- **sociaux** : la mise en place d'un réseau de glanage dans les marchés et auprès d'agriculteurs permet d'accroître l'accès à l'alimentation pour les plus démunis au niveau local notamment en termes de produits frais : les actions en restauration collective permette de recréer un lien entre les convives et les cuisiniers, de même le glanage permet de tisser du lien entre l'agriculteur et les glaneurs.

- **économiques** : la réduction du gaspillage alimentaire permet un véritable gain financier. Dans la restauration collective, le projet encouragera le fléchage de ces gains vers un approvisionnement en produits d'alimentation durable (issus de l'agriculture biologique, agroécologie, circuits courts, etc.) grâce aux économies réalisées.

Enfin, le projet a permis la création de deux postes consacrés uniquement au gaspillage alimentaire (un poste au sein de la CCSB et un poste au sein de l'association FNE 04) pendant 3 ans et demi.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Différents types d'actions seront réalisées pour atteindre les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire et de sensibilisation des acteurs sur le territoire. Elles ont été mises en place en binôme par la CCSB pour le volet organisationnel, coordination, réseau, administratif et par le prestataire pour les actions directes sur le terrain :

→ **A titre d'exemple, l'accompagnement des établissements de restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, cuisines centrales) a pour objectif** de réduire le gaspillage alimentaire dans ces établissements en agissant à la fois sur les pratiques en cuisine et en salle et le comportement des convives. Pour cela, nous employons la **méthodologie** suivante :

1. Constitution d'un comité de pilotage avec les personnes volontaires représentant chaque partenaire (ex : personnel administratif chargé de l'approvisionnement, chef de cuisine, représentant des convives, direction, etc.), et idéalement si possible, nous pourrions aussi associer un groupe d'élèves motivés dans le projet
2. Identification du volume et des sources du gaspillage alimentaire : pesée sur une semaine de la nourriture jetée en distinguant les types d'aliments gâchés.
3. Diagnostic des sources du gaspillage alimentaire et prise de conscience
4. Réalisation conjointe d'un plan d'action : celui-ci doit permettre d'identifier les principales actions à mettre en œuvre pour réduire le volume de nourriture jetée.

5. Mise en place d'actions correctives : réorganisation du réfectoire et du service, révision des menus et des achats, auto-évaluation de la faim favorisée (panneau "je commande une petite, moyenne ou grande assiette ?"), actions de sensibilisation diverses (jeu, affichage, etc...). Pour les scolaires, intervention dans les classes et à la cantine.
6. Évaluation des résultats : seconde pesée après les actions correctives mises en place, analyse des résultats avec le comité de pilotage, suites de l'action.

Planning

Démarrage de l'action dès l'acceptation du dossier d'AAP (avril 2018) pour un projet sur 45 mois.

Les premières étape sont :

- L'embauche par la CCSB d'une chargée de mission pour un poste à 32h/semaine. Elle a pour mission de mettre en place et développer les projets, de coordonner les actions, de gérer les partenariats, de contacter et de développer les actions avec chaque acteur et chaque typologie d'acteurs dans le respect des délais et des objectifs fixés.

- La mise en place d'une consultation afin de trouver des prestataires pouvant accompagner les cibles et enrichir le projet de part ses expériences passées en matière de sensibilisation à l'environnement et au gaspillage alimentaire en particulier. L'assocation FNE 04 a été recruté en juin 2019 avec pour mission la mise en place des actions de terrain en partenariat avec la chargée de mission de la CCSB.

- La création d'un groupe de travail réunissant les différents acteurs en lien avec le projet (collectivités, élus, associations, établissements engagés...) afin de créer une dynamique territoriale, de fédérer un maximum d'acteurs et d'avoir des points de vue différents pour répondre au mieux aux problématiques des différentes cibles. Ce groupe de travail s'est réuni à minima 2 fois par an (sauf pendant la période COVID).

La première année du projet (avril 2018- décembre 2019) cible essentiellement **les gros producteurs** de déchets (milieu scolaire, EHPAD, grandes surfaces). Il s'agit de lancer des actions pilotes sur différents acteurs agissant sur plusieurs stades de la chaîne alimentaire.En cette année de démarrage, le choix a été fait de prioriser les établissements les plus volontaires et dynamiques afin de mettre toues les chances de réussites de notre côté et pouvoir mettre en avant les résultats pour convaincre les "moins motivés" les années suivantes (effet bouche à oreille, communication positive).

La deuxième année du projet (décembre 2019- décembre 2020) marque la **montée en puissance** du projet. Le confinement et la crise sanitaire n'ont pas permis la montée en puissance prévue au printemps 2020, toutes les actions ont été arrêtées nette et sont différées à l'automne 2020.

La troisième du projet (avril 2020- décembre 2021) + prolongement de 6 mois (pour ratrapper le retars pris lors de la période de COVID) : de nouveaux acteurs/nouvelles cibles ont été accompagnées (notamment la restauration commerciale que nous n'avions pas pu toucher jusque là). Puis le **suivi et la pérennisation** des actions et la communication. Les établissements ont été suivis et détiennent les outils pour continuer la lutte contre le gaspillage alimentaire de manière autonome. Fort de tous ces retours d'expériences, cette année a permis de s'ouvrir davantage au grand public à travers une campagne de communication notamment via des événements grand public (tenu de stand, journée ludique dédéie aux scolaires, soirée cine-débat...).

En fin d'année 2022, lors de la SERD une réunion de restution et de partage d'expériences regroupant des acteurs régionaux (CC, Conseil Départemental, techniciens et élus ..) a été organisée pour mettre en avant la méthodologie mise en oeuvre tout au long du projet, les résultats obtenus et partager notre expéreince afin d'encourager d'autres terrtoires à se lancer dans la démarche.

Moyens humains

- des agents de la CCSB pour monter le projet, prospecter au sein des communes et des établissements en vue de trouver des établissements volontaires et recruter la chargée de mission

- une chargée de mission de la CCSB (32h/semaine)

- recrutement d'un prestaire pour 3 ans (un temps plein réparti entre une chargée de mission, des stagiaires et services civiques)

Moyens financiers

Budget prévisionnel de global de 277 000€ dont 193 900€ de financement de l'ADEME PACA et la Région Sud et 83 100€ d'autofinancement.

Moyens techniques

des composteurs et bio seaux, du matériel de pesées, des outils de communication (kakémonos, affiches...)

Partenaires mobilisés

- **Les Communes du territoire**
- **le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur**,
- l'ADEME
- La DRAAF
- **Le Conseils départementaux 04 et 05**
- Le réseau **FNE PACA** et FNE 04
- **Agribio 04 et 05**
- **Parc National des Baronnies Provençales**
- Les chambres d'agricultures 04 et 05
- "Oui Greens" avec son application PEPINO

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Motiviation et adhésion des interlocuteurs : nous nous sommes lancés dans le projet avec une volonté de toucher un grand nombre d'acteurs du territoire mais très vite nous nous sommes concentrés sur les acteurs le plus motivés et nous nous sommes appuyés sur la loi EGALIM. Si l'établissement n'est pas aussi moteur de son côté c'est compliqué d'activer la machine ! Je recommande donc d'accompagner d'abord les acteurs les plus motivés en espérant que ça puisse faire effet boule de neige (via un peu de communication et partages d'expériences) sur les établissements plus frileux (et donc à accomapgner par la suite).

Un portage politique fort

Que les établissements s'emparent du projet

Un binôme collectivité et prestataire qui fonctionne bien

Difficultés rencontrées

Manque de motivation de certains interlocuteurs, qui sont abasourdis quand ont leur donne les chiffres du gaspillage dans leurs établissements mais qui pourtant ne prennent pas le "taureau par les cornes" pour changer la donne.

Des interlocuteurs à l'écoute mais parafois peu acteurs du changement. Il est assez facile de venir faire les pesées, faire une restitution des résultats et faire prendre conscience du gaspillage au quotidien mais le passage à l'acte est difficile. Nous avons travailler sur un modèle d'accompagnement qui rendrait les établissements plus acteurs de la conception du plan d'action afin qu'ils s'approprient et portent le projet dès le démarrage. Une fois mis en place, la co-construction des plan d'actions en intégrant les équipes dès le démarrage a permis un bien meilleur investissement des équipes.

Manque de temps des personnels des établissements pour ce type de mission

Recommandations éventuelles

Associer au plus tôt les personnels dans le projet pour qu'ils se l'approprient et soient acteurs, forces proposition

S'appuyer sur les élus locaux et les chefs d'établissements pour impulser le mouvement en se basant sur les obligations de la loi EGALim notamment.

Mots clés

IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | PREVENTION DES DECHETS | COMPOSTAGE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | COLLECTIVITES LOCALES | COMPOSTAGE AUTONOME EN ETABLISSEMENT | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE DE MESURE | OPERATION PILOTE | BIODECHET | DECHETS VERTS

Dernière actualisation

Décembre 2022
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR
emilie.lefur@ademe.fr
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur