



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet



CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



**Syndicat Mixte de l'Agglomération
Tarbaise**
115 Rue de l'Adour
www.symat.fr



FORGUE
Marion
Occitanie
marion.forgue@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé CONSOMMATEURS, MANIFESTATION ECORESPONSABLE, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le SYMAT est un établissement public de coopération intercommunale qui collecte les déchets de 124 000 personnes sur 93 communes des Hautes-Pyrénées (suite à une fusion en 2017).

Il est engagé, depuis 2016, dans un projet de Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage, dans lequel se déclinent plusieurs axes de travail comme l'économie de la fonctionnalité, la consommation responsable, la mobilisation...

Suite à un MODECOM, réalisé en 2014, les résultats démontraient que chaque habitant jetait en moyenne 7 kilogrammes de nourriture encore emballée par an, sans y avoir touché ! Ces chiffres nous ont interpellé et ont démontré la nécessité d'une action sur le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif visé sur la thématique du gaspillage alimentaire est la réduction des tonnages provenant de ce gisement.

Pour cela, nous projetons de travailler avec les habitants, consommateurs et acteurs directs du gaspillage, via un minimum de 15 stands de sensibilisation.

Nous envisageons également d'accompagner 5 % des professionnels du territoire, à savoir : 5 cantines scolaires, 3 supermarchés, 2 centres médicaux, 16 restaurateurs, 8 hôteliers/restaurateurs et 9

commerçants.

Résultats quantitatifs:

L'action n'est pas encore terminée étant donné que le projet de TZDZG se terminera en 2020.

Cependant, nous avons déjà engagé un certain nombre d'actions depuis l'année 2017, année de démarrage du travail de terrain.

Pour cela, les agents du SYMAT ont suivi 4 jours de formation en décembre 2017 pour mieux appréhender la thématique du gaspillage alimentaire.

- La sensibilisation du grand public :

Nous avons réalisé des verres doseurs afin de permettre aux usagers de doser au mieux les féculents en cuisine, et permettre ainsi d'éviter le surplus de nourriture.

Nous avons aussi élaboré un carnet qui permet aux usagers de faire la liste des courses avant de se déplacer au marché ou au supermarché. Ils peuvent alors faire aisément l'inventaire des placards pour correspondre au mieux à leurs besoins réels.

Ces outils sont distribués lors des manifestations.

Nous utilisons aussi du matériel mis à disposition par le Conseil Départemental des Hautes-Pyrénées et le Syndicat Mixte de Traitement des Déchets 65, comme un visuel d'une cuisine pour habiller nos stands, des rolls up sur le gaspillage alimentaire, des carnets de recettes de cuisine des restes, une centrifugeuse...

Voici la liste des stands que nous avons tenus à ce jour :

Date	Cadre et lieu de la manifestation	Contenu du stand	Nombre de personnes sensibilisées
avril 2017	Coupe du monde de VTT, Lourdes	Réalisation de smoothies avec des fruits abîmés	1 000
juin 2017	Forum sur l'alimentation dans les territoires de Montagne, Ibos	Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire	75
septembre 2017	Fête du Sport, Soues	Réalisation de smoothies avec des fruits abîmés	800
septembre 2017	Marché hebdomadaire Marcadieu, Tarbes	Disco'Soupe	800
octobre 2017	Halles Brauhauban - semaine du goût, Tarbes	Réalisation de smoothies avec des fruits abîmés	100
mars 2018	Foire agricole, Tarbes	Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire	410
avril 2018	Fête de la cantine, Ibos	Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire	100
avril 2018	Stands dans les quartiers Lanne Darré et Ophite sur l'alimentation et le bien être, Lourdes	Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire	60

- La sensibilisation des professionnels :

Nous débutons également ces actions mais nous avons déjà engagé certains partenariats avec des acteurs variés.

Nous proposons, pour ces établissements, des diagnostics du gaspillage alimentaire, passant par une phase de pesées, qui permet de définir la part de "retours d'assiettes" et la part d'aliments préparés en trop.

Ainsi, en analysant les points faibles, des pistes d'amélioration peuvent être dégagées.

Pour les restaurateurs, nous avons commandé des doggy bags afin qu'ils puissent les proposer à leur clientèle. Nous avons d'ailleurs créé un autocollant à mettre sur la devanture, pour que les clients puissent les identifier.

Professionnels engagés à ce jour, avec qui nous avons déjà mener des actions ou avec qui des actions sont en cours :

Ecole primaire d'Ibos	diagnostic, propositions d'actions, mise en place
SIVOM du Marquisat	diagnostic, propositions d'actions, mise en place
Collège Desaix Tarbes	diagnostic, propositions d'actions
Maison de retraite le Jonquère	diagnostic, propositions d'actions, mise en place
Restaurant Pizzeria Della Casa	diagnostic, propositions d'actions, mise en place
Centre hospitalier de Bigorre	préparation du travail à venir
Cuisine centrale de Tarbes	préparation du travail à venir

Résultats qualitatifs :

Grâce à cette sensibilisation, nous attirons l'attention sur le gaspillage alimentaire.

Bien que chacun n'entre nous estime que le gaspillage alimentaire est inadmissible, sachant qu'un nombre considérable d'être humain n'arrive pas à se nourrir convenablement, il n'est pas évident de reconnaître que chacun est responsable de ce gâchis.

Nous espérons créer une dynamique de territoire qui permettra d'atteindre des résultats significatifs.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Il n'y a pas vraiment de planning précis pour ces actions sur le gaspillage alimentaire.

Nous réalisons des stands en fonction des événements ayant lieu sur le territoire, des dates intéressantes comme la semaine du goût...

Pour ce qui est des actions avec les professionnels, nous débutons avec ceux qui nous ont sollicité et communiquons les résultats via la presse, notre site internet et Facebook, notre bulletin envoyé aux habitants, pour donner envie à d'autres de faire appel à nous.

Année principale de réalisation:

2018

Moyens humains :

un responsable du service prévention : 0.1 ETP

une chargée de mission prévention, référente de la thématique sur le gaspillage alimentaire : 0,2 ETP

les ambassadeurs du tri pour les stands de sensibilisation : 0.05 ETP

une chargée de communication pour diffuser l'information : 0.05 ETP

Moyens financiers :

Motifs de la dépense	Montants de la dépense
Formation de 4 jours pour l'ensemble du personnel concerné du SYMAT	6 200 euros TTC
Réalisation de 7500 doggy bags	2 200 euros TTC
Réalisation de 50 stickers pour les devantures des restaurateurs proposant les doggy bags	150 euros TTC
Réalisation des verres doseurs	1 140 euros TTC
Réalisation des carnets de courses	865 euros TTC
Divers (matériel pour les pesées, pour les recettes de soupes ou smoothies...)	200 euros TTC

Moyens techniques :

Matériel pour effectuer les pesées : seaux, balance ou pesons, grilles de remplissage des données...

Stands de sensibilisation : véhicule adapté, barnum, tables, nappes, matériel de prêt (visuel auprès du CD65, blender et centrifugeuse auprès du SMTD65), couteaux, pichets, outils de communication...

Partenaires mobilisés :

Pour le prêt de matériel : Conseil Départemental 65, Syndicat Mixte de Traitement des Déchets 65.

Lors de la Disco'Soupe : lycée Arrouza de Lourdes pour réaliser les soupes , primeurs du marché de Tarbes qui ont donné leurs invendus pour réaliser les soupes, l'association "Les Colibris" qui nous ont aidé à sensibiliser ce jour-là.

Partenariats avec les professionnels du territoire qui s'engagent avec nous.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action est reproductible sur n'importe quel territoire.

Au sein de notre propre territoire, nous la reproduisons en communiquant sur nos actions, ce qui donne envie à d'autres de se lancer.

Difficultés rencontrées :

L'originalité de cette action réside dans l'accompagnement que nous proposons aux professionnels, allant du diagnostic, à la mise en place d'actions, en passant par la proposition de pistes d'amélioration.

Recommandations éventuelles:

Vous pouvez nous contacter si vous souhaitez plus de renseignements avant de vous lancer, au 06 07 95 61 77.



Type de programme :
Territoires zéro déchet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®



[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.