

Y'a pas d'âge contre le gaspillage !

Programme Local de Prévention de
la Communauté d'Agglomération de Béthune, Bruay, Noueux et environs



Organisme

Artois Comm.

Communauté d'Agglomération de Béthune,
Bruay, Noueux et environs
100, Avenue de Londres, CS 40548
62400 Béthune

Tél : 03 21 61 50 00
contact@artoiscomm.fr

Site web :
www.artoiscomm.fr

Artois Comm. est une structure intercommunale du Pas-de-Calais et l'un des plus vastes ensembles intercommunaux de France.

Elle réunit 65 communes, près de 227 000 habitants, sur un territoire de quelque 410 km².

Sa particularité principal est de s'articuler autour de deux villes-centre, Béthune et Bruay-la-Buissière, dans un ensemble au caractère rural très marqué (une trentaine de communes de moins de 2 500 habitants), en bordure de l'ancien bassin minier du Nord-Pas-de-Calais.

Sa densité de population est forte, à l'image de l'Europe du Nord-Ouest dans laquelle Artois Comm. se place : 555 hab./km², contre 324 pour le Nord-Pas-de-Calais.

La communauté d'agglomération exerce les compétences qui lui sont déléguées par les communes membres.

Il s'agit principalement des responsabilités suivantes : développement économique, protection de l'environnement, développement touristique, technologies de l'information et de la communication, aménagement et développement rural, insertion et emploi, logement et habitat, ramassage et traitement des ordures ménagères, politique de la ville, développement des activités culturelles et sportives, tourisme...

Un contexte alarmant

Environ 89 millions de tonnes de déchets alimentaires seraient jetés chaque année dans l'Union Européenne.

En France, 6 millions de jeunes, de la maternelle au lycée fréquentent les restaurants scolaires, et plus de 60% y prennent au moins 3 repas par semaine.

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne 147g par repas d'aliments qui auraient pu être mangés, soit 21 kg/élève/an au minimum ou l'équivalent de 150 000 tonnes par an de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.

Le Pacte national contre le gaspillage alimentaire répond à l'objectif ambitieux que s'est fixé le parlement européen : **diminuer par deux** le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici à 2025, via 11 mesures à destination des associations caritatives, des grandes surfaces, des restaurants scolaires...

Le Grenelle de l'environnement fixe un objectif de réduction de 7 % des déchets ménagers en cinq ans via la mise en œuvre Des Programmes Locaux de Prévention des Déchets.



Artois Comm. a répondu à l'appel à projet Territoire « Zéro gaspillage, Zéro déchet » et fait partie des 95 lauréats retenus par le gouvernement.

Les objectifs du projet

Les années scolaires 2012 à 2016 ont permis à 11 collèges et 16 écoles d'expérimenter les méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du projet européen GreenCook.

L'ambition de la collectivité pour 2016- 2017 est d'arriver à toucher l'ensemble des collèges du territoire communautaire ainsi que les écoles de La Couture, Vaudricourt, Violaines, Calonne-Ricouart et Houdain en s'appuyant sur 3 objectifs concrets :

- ▶ **Limitier** les pertes et le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.
- ▶ **Sensibiliser** les élèves et leurs parents à la problématique du gaspillage.
- ▶ **Identifier** les méthodes innovantes applicables à ces établissements

EN CHIFFRES...

Pour un collège de 250 convives le gaspillage représente en moyenne **5,1 tonnes** à l'année soit l'équivalent de **10 200 repas** pour un coût moyen de **18 360 euros***
*Coût de l'assiette 1,80 euros

Sur la session 2015-2016

Sur 7 collèges observés :
6 collèges ont réduit leur gaspillage de **10,3% à 38,7%**

On estime qu'en moyenne :

2,2 tonnes de déchets alimentaires pourraient être évités par établissement par an, soit l'équivalent de **4 400 repas**

Sur le territoire de l'Artois

7 720 repas sont servis par jour dans les **21 collèges** possédant une restauration scolaire.

Soit environ **1 111 680 repas** servis par année scolaire.
Sachant qu'il est gaspillé environ **82 centimes d'euros** par plateau, la perte financière potentielle est de **911 000€**

En savoir plus

Le site de l'ADEME : www.ademe.fr

Les documents du Réseau d'Échanges Techniques sont consultables sur : www.ret-ademe-picardie.fr

Intervenant

Elodie TISSOT
Coordnatrice Prévention Déchets
Tél. : 03 21 61 99 61
elodie.tissot@artoiscomm.fr

Stratégie et outils de mise en œuvre

La mise en œuvre du projet s'appuie sur un calendrier précis planifiant les actions suivantes : le recrutement des établissements, la création d'un groupe projet, l'animation pédagogique (ateliers débats, diffusion de courts métrages, atelier cuisine « anti gaspi », lettre d'information aux parents...), la mobilisation des classes pilotes, la signature de la charte d'engagement, l'état des lieux de départ, les plans d'actions, la réalisation des gestes et les pesées de contrôle (grilles de relevés...).

Pour convaincre et parvenir à de bons résultats, divers outils sont mis à la disposition des personnes relais :

- ▶ **Un cahier de recommandations** comprenant : une présentation de la stratégie, des fiches techniques par profil et par étape du projet, 50 fiches pratiques pour aider à la mise en place des actions.
- ▶ **Des témoignages** : des établissements exemplaires qui partagent leurs expériences et des rencontres possibles
- ▶ **Les outils du Département** : une subvention pour l'achat d'une table de tri, des recettes pratiques, une offre de formation
- ▶ **Les outils d'Artois Comm.** : le prêt d'une balance de précision, un accompagnement personnalisé du projet



Confection de la plus longue tarte Anti-Gaspi du monde (136 mètres)

Les bonnes raisons de réduire son gaspillage

1- Faire des économies sur la gestion des déchets

Le collège Emile Zola de Marles-les-Mines a réduit de **20% sa facture** liée à la redevance spéciale. Les actions réalisées dans le cadre du projet de lutte contre le gaspillage leur ont permis d'économiser **1 120 €/an**.

2- Faire des économies sur l'achat de certaines denrées

Le collège Liberté d'Anzein a réalisé une économie de **345 euros (9%)** par an sur l'achat du pain.

3- Améliorer la qualité des produits proposés grâce aux économies réalisées

Le collège Paul Eluard de Vermelles a réinjecté les économies réalisées dans l'achat de produits de qualité, notamment issus de l'agriculture biologique et des circuits courts mais aussi dans l'achat de produits plus variés et originaux pour permettre une éducation au goût chez les convives.

Exemple : - Travailler les légumes oubliés
- Proposer différents types de pain

