

Lutter contre le Gaspillage Alimentaire

Les problématiques	Le retour d'expériences (bonnes pratiques à partager ou sans suite)	Les idées
<p>GRANDE DISTRIBUTION Beaucoup de gaspillage Dons aux associations difficile car cela nécessite une étape de tri (certains produits sont inadaptés aux assos). Dans le cas où, l'association trie, le donateur « fait » du greenwashing. Phoenix, acteur identifié (accompagnant les grandes surfaces dans la gestion de leurs invendus) mais qui apparait être en concurrence avec les associations. Actuellement, la majorité des acteurs présents contribuent à la surproduction (Grandes surfaces, menu à volonté, ...) Concurrence associations/entreprises</p> <p>SATISFAIRE LE CLIENT Boulangerie : nécessité d'afficher plusieurs produits en gage de qualité (dichotomie avec les restaurants) Problème culture d'intégration des produits non disponibles Vente en vrac non rentrée dans les mœurs car non intégrée dans la loi</p> <p>SENSIBILISATION INSUFFISANTE Lycéens et certains clients sont non investis Comment capter le public non intéressé</p> <p>REGLEMENTATION EHPAD : les normes actuelles limitent la conservation des produits Les restaurateurs doivent respecter la réglementation sur les restes alimentaires.</p> <p>ASSOCIATIONS Manque de place et concurrence entre elles</p>	<p>Acteurs reconnus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - agence du don (récupération de l'alimentation et défiscalisation) - Champs des possibles = cuisine sur place Formation champs des possibles : faire avec les restes - CFM => formation GA pour restauration et hôtellerie - Enfants (vecteurs de bonnes pratiques) - to good to go - Terra Leo - lycée => diagnostic pour mettre ensuite des actions comme les poules - Doggy bag (SNOOP doggy bag en Normandie) - CCI, CMA - Coopérative : Alternoo le local Barentin <p>Restauration scolaire : Lorsque la cuisine ne se fait pas sur place, le gâchis est plus important.</p> <p>Sensibilisation des acteurs directement en magasins</p> <p>Chaine de magasin suisse : vente à l'assiette / restes sont facturés aux poids ...contrainte reste</p> <p>Création d'un gage qualité (macaron label commercial)</p> <p>Réduction du pain dur en miettes pour réinsertion dans les recettes (boulangerie)</p> <p>Récupération de produits frais sur les marchés (Le Havre)</p> <p>Expérience « casier à légumes » non réussie à ROUEN mais réussie avec des personnes véhiculées</p>	<p>RESTAURATION COLLECTIVE Promouvoir le choix des plats en libre-service (différent du service à l'assiette) Formation des gestionnaires => dosage des quantités en fonction du besoin de l'enfant / variété dans les recettes / initier aux recettes végétariennes Payer les plats au poids ou pénaliser le gâchis</p> <p>DISTRIBUTION Besoin de développement rayon de vente à date courte Développer des actions anti GA pour la grande distribution et les commerçants (smoothies, dons, vente à prix réduit)</p> <p>OFFRE CLIENTS Acteurs (convives et cuisiniers) => nécessité de créer un lien pour améliorer la cohérence entre l'offre et la demande (ex : arrêter de servir les épinards aux enfants) Réduire offre produit peu cher en grande quantité Cuisiner les restes Accompagner au développement les conserveries, légumeries Inciter les professionnels à la redistribution auprès des associations et/ou des publics défavorisés Généraliser le doggy bag Développer le « Frigo solidaire »</p> <p>COMMUNICATION/SENSIBILISATION Sensibiliser sur DLC/DLUO (devenu DDM) Une communication plus poussée de l'état est nécessaire (harmonisation des messages et supports) Création de nudge (pour avoir une communication active ludique sans jugement de valeur) Sensibiliser sur les aliments les plus consommés et gâchés Mettre en place Label réduction GA.</p> <p>RESTAURATION SCOLAIRE Développer des indicateurs sur le gâchis (afin de sensibiliser) et expérimenter via des foyers témoins Choix des quantités par l'enfant Classe du goût (apprendre à mieux manger)</p> <p>ASSOCIATION Encourager dons aux associations Epicerie solidaire</p> <p>FOYER Congeler les produits Promouvoir la poule dans le but de réduire le GA à la source Faire liste de courses</p> <p>ECONOMIES Sensibiliser les différents acteurs (restauration collective, foyers, ...) sur la dépense que représente le gâchis et sur l'impact environnemental</p>

		<p>FORMATION Besoin de former accompagner les différents acteurs (gestionnaires, cuisiniers, cantiniers, agriculteurs...) Gestion des commandes par rapport aux années antérieures <i>Formation CCAS pour foyers défavorisés</i></p>
--	--	---

Réduire les déchets verts		
Les problématiques	Le retour d'expériences (bonnes pratiques à partager ou sans suite)	Les idées
<p>Multiplicité des acteurs, sites</p> <p>La collecte en porte à porte ne favorise pas la gestion à la source des DV</p> <p>Production importante de déchets de tontes Le manque de moyens pour gérer les branchages car pas compostable en l'état</p> <p>Remplacement des haies par des « murs »</p> <p>Acquisition du matériel pour les particuliers onéreuse (broyeurs, robot tonte...)</p> <p>Sensibilisation difficile des entreprises des espaces verts Pratiques inadaptées des équipes d'entretien des espaces verts Coût pour les entreprises Absence de cursus de de formation</p> <p>Comment mobiliser et capter les « non concernés »</p> <p>Difficulté de faire évoluer les espaces naturels Problème d'image des espaces verts car ces derniers sont perçus comme des lieux où l'entretien est indispensable Les usagers souhaitent un jardin régulièrement entretenu (image du jardin parfait)</p>	<p>Broyage à Saint Jacques sur Darnétal</p> <p>Gestion différenciée</p>	<p>TECHNIQUE GESTION <i>Gérer ses déchets verts à la parcelle (paillage, compostage)</i> Encourager et former à la gestion différenciée Favoriser les Eco pâturages <i>Créer un lien avec jardins partagés qui peuvent devenir un exutoire secondaire pour les DV</i> Inciter au compostage, paillage Eco-exemplarité dans la gestion des espaces verts</p> <p>HAIE <i>Choix des essences à croissance lente (haies) ou de haies sèches</i> Favoriser la biodiversité entraîne une diminution des déchets</p> <p>MATERIEL <i>Prêt de broyeurs aux particuliers par la collectivité ou subvention à l'achat</i> Matériel partagé via des plateformes spécifiques</p> <p>COMMUNICATION SENSIBILISATION Sensibiliser les professionnels <i>Education des particuliers</i> <i>S'appuyer sur des intermédiaires pour la sensibilisation (clubs jardiniers, collèges, conseils de quartiers)</i></p> <p>FORMATION <i>Formation des professionnels aux pratiques alternatives</i> Formation au compostage</p> <p>COLLECTIVITE Modifier les marchés publics pour intégrer la réduction des DV (entretien espaces, verts, collecte...) Incitation financière positive et négative (adaptation de la TEOM en fonction du service rendu)</p>

Encourager la gestion des biodéchets

Les problématiques	Le retour d'expériences (bonnes pratiques à partager ou sans suite)	Les idées
<p>FLUX/COLLECTE/EXUTOIRE Différents types de flux / différents types de valorisation La séparation des flux risque d'entraîner une augmentation des coûts du fait de la multiplication des opérateurs/acteurs Comment s'assurer de la qualité du tri Prendre en compte les capacités de stockage et de traitement, nécessité d'un exutoire local Difficulté de mettre en place la filière biodéchets au sein des structures productrices car impact financier non négligeable (temps humain supplémentaire) et équipe non motivée (travail supplémentaire)</p> <p>MOBILISATION Difficulté de mobiliser des référents sur le compostage collectif Volonté personnelle nécessaire Méconnaissance du cadre juridique, règlementaire sanitaire et du sujet de la part des acteurs Comment s'affranchir du seuil de 10T par an (service public/opérateur privé)</p>	<p>Collecte existante actuellement sur le territoire (Terra leo)</p> <p>Pavilly : 50 foyers avec poules pour démontrer la réduction des déchets</p> <p>Cocotarium : poulaillers collectifs où les habitants déposent leurs matières organiques contre les œufs</p> <p>Alençon : association compostage</p>	<p>TECHNIQUE Assécher avec de la matière brune Anticiper les besoins en matière brune</p> <p>SERVICE ADAPTE <i>Créer une nouvelle filière / installation de traitement</i> Déterminer un type de collecte pour un type de zone d'habitat (zone rurale/zone urbaine) Entreprises, association cantines : adapter le service de collecte en fonction des besoins Mettre à disposition du matériel adapté : bioseaux/sacs Expérimenter le tri et la collecte Faire une communication sur la réglementation car pas toujours compréhensible</p> <p>Besoin de cartographier les exutoires existants</p> <p>COMPOSTAGE <i>Collecteur en pied d'immeuble : nécessité d'assurer une compétence sur place (nouveaux métiers)</i> <i>Composteurs individuels et collectifs proposés par la collectivité</i> <i>Proposer du poulailler collectif et/ou du compostage collectif</i> <i>Besoin de communication et d'accompagnement pour gérer ses bioD in situ</i> Proposer du lombricompostage et des ateliers</p> <p>COMMUNICATION SENSIBILISATION <i>Proposer les bons outils pour la communication, consignes de tri</i> Valoriser les résultats et enjeux <i>Concevoir un guide général biodéchets et un kit d'accompagnement</i> Créer une signalétique spécifique Communiquer sur les bonnes pratiques Réunir les acteurs et les moyens pour mutualiser Inscrire sur emballages si biodégradables S'appuyer sur les réseaux existants (associations, cop21...)</p> <p>FORMATION Nécessité de former les acteurs pour les mobiliser</p> <p>FINANCEMENT Incitation financière pour motiver les professionnels à séparer les biodéchets des OM</p>

Réduire les déchets des professionnels		
Les problématiques	Le retour d'expériences (bonnes pratiques à partager ou sans suite)	Les idées
<p>Quantité et/ou volume importants</p> <p>Difficulté de stockage des déchets des pros par manque de place</p> <p>Méconnaissance des obligations et possibilités en matière de gestion des déchets</p> <p>Déchets des associations soumis à la redevance spéciale</p>	<p>Cartons cagettes mis à disposition des clients</p> <p>Reprise des cagettes par les fournisseurs</p> <p>Implication des commerçants dans la réduction et le tri des déchets</p>	<p>PREVENTION / TRI Polystyrène : trouver une filière de valorisation Reprise des déchets par les fournisseurs ou mise à disposition pour les clients Proposer des acteurs ayant des solutions ESS Lancer un appel à projet pour les déchets des pros Identifier les entreprises qui font les 5 flux (afin de donner un retour d'expérience et/ou mettre en valeur) Moyens humains supplémentaires dédiés à la Métropole (suivi des actions, communication, ...)</p> <p>COLLECTE Etudier une collecte pour les pots de yaourt en verre (équipements spécifiques) Mettre en place la collecte 5 flux (obligatoire) Collecte de biodéchets Attribution de clefs pour les conteneurs enterrés Mener une réflexion sur la modification des horaires de collecte du carton</p> <p>COMMUNICATION SENSIBILISATION Changer les habitudes d'achat / Favoriser l'achat en vrac Améliorer la sensibilisation/communication <ul style="list-style-type: none"> - Information des horaires de collecte par secteur - Faire un guide 5 flux pour les pros et jours de collecte - Information changement collecte lors des travaux Travailler avec le Smedar et mettre en place des structures relais S'appuyer sur les structures présentes (hors MRN/SMEDAR) sur le territoire pour améliorer communication tri/ redevance/.... Visite d'installation de tri pour sensibiliser les commerçants artisans Inciter les professionnels à changer leurs habitudes d'achat</p> <p>FINANCEMENT Baisser seuil la redevance / taxe supplémentaire pour baisser le volume Soutenir les associations qui œuvrent dans le domaine de la gestion de déchets</p> <p>DECHETTERIES Accès gratuit en déchetterie pour les professionnels Etudier les horaires d'ouverture des déchetteries (le dimanche)</p>

L'écriture en orange marque les idées étant jugées les plus pertinentes par les acteurs présents