



Séminaire Centre-Val de Loire de préparation de la Semaine
Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)

ORLÉANS - Jeudi 28 septembre 2023



L'accompagnement de l'ADEME



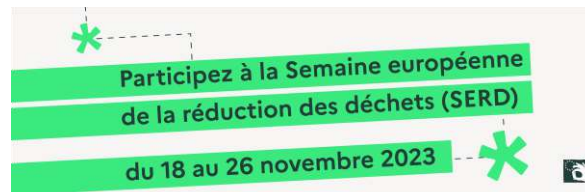
Mathilde JAY, Coordinatrice de la SERD

ADEME

serd@ademe.fr

Bienvenue sur le nouveau site de la SERD !
Vous pouvez y retrouver :

- la présentation de la SERD :
<https://serd.ademe.fr/a-propos/la-serd/>
- toutes les informations clés et des idées d'animations dans le Guide du porteur de projet de la SERD :
<https://serd.ademe.fr/se-preparer/comment-creer-une-action/>
- les informations sur les Trophées :
<https://serd.ademe.fr/trophees/presentation-des-trophees/>
et la vidéo de valorisation des lauréats 2022 :
<https://serd.ademe.fr/trophees/laureats-2022/>
- les outils de communication à télécharger/commander après labellisation



Clôture des
labellisations :
le 13 novembre



Clôture des
commandes d'outils
de communication
le 10 novembre



Collecte de biodéchets de restaurants en vélo-cargo



Anne BIGNOLAS, Responsable accompagnement au compostage
Association Les Cycloposteurs
anne.bignolas@lescycloposteurs.fr

- L'association Les Cycloposteurs propose une solution de collecte de biodéchets **décarbonée, en porte à porte, adaptée au milieu urbain**. Lorsqu'un restaurant, une entreprise ou une administration sollicite l'association, celle-ci se rend sur site pour fixer un rythme de passage en fonction des flux de biodéchets estimés. Elle sensibilise et transmet les consignes de tri aux équipes dont le rôle est de remplir les contenants fournis, qui sont acheminés sur la plateforme de compostage de l'association. Plus tard, le compost mûr tamisé est redistribué aux adhérents et partenaires.
- Pour la SERD, Les Cycloposteurs vont animer des **ateliers jardinage zéro déchet ouverts au grand public**.
- L'association propose également tout au long de l'année des **formations "Réfèrent de site de compostage"** et des **permanences de broyage**.
- L'association participe à l'émergence du **Réseau compost citoyens Centre-Val de Loire**, porté par [Les vers de Tours](#), qui a pour ambition de fédérer les acteurs du compostage et de prévenir le gaspillage alimentaire (associations, porteurs de projet, syndicats mixtes, collectivités territoriales).

*« Pour faire face à la complexité du passage à l'acte,
les structures vertueuses devraient bénéficier d'un soutien financier,
et l'implantation de micro-unités de compostage en milieu urbain devrait être facilitée. »*



Opération Réduc'Gaspi : défis collectifs pour sensibiliser au gaspillage alimentaire dans les lycées de la Région Centre-Val de Loire



Camille CAMBRAYE, Chargée de mission aux Actions Educatives
Laure AMOURIQ, Cheffe de projet restauration collective
Région Centre-Val de Loire
camille.cambraye@centrevaldeloire.fr
laure.amouriq@centrevaldeloire.fr

- Dans le contexte de la **COP engagée par la Région Centre-Val de Loire en 2019 pour lutter contre le changement climatique**, l'opération Réduc'Gaspi a été créée en 2021 pour sensibiliser les élèves des lycées de la région Centre-Val de Loire à la prévention du gaspillage alimentaire, à travers des défis collectifs organisés pendant la SERD.
- Ces défis (**recette anti-gaspi, valorisation des emballages, assiette propre, affiche de sensibilisation...**) incitent les élèves à faire preuve de créativité pour s'approprier et diffuser à leur tour les messages clés. Les défis proposés concernent un domaine où le levier d'action est important. Ils leur permettent d'être acteurs du changement dans leurs pratiques, par de petits gestes simples.
- Le nombre de lycées participants a presque doublé entre 2021 et 2022 : la **mobilisation est croissante !**
- Le facteur de succès de l'opération réside dans le **juste équilibre entre un dispositif clé en main et l'espace de liberté offert** aux lycées : la Région transmet les consignes pédagogiques et le kit d'outils SERD ADEME, ce qui facilite le passage à l'acte, en réduisant le temps de travail nécessaire aux équipes de restauration et éducatives pour mettre en place les actions, en même temps que les lycées peuvent adapter la déclinaison de l'opération en fonction de leurs besoins et de leur imagination.

« Il faut donner envie aux lycéens de donner de leur temps pour participer aux actions, en les rendant attractives, pédagogiques et plaisantes à réaliser. »

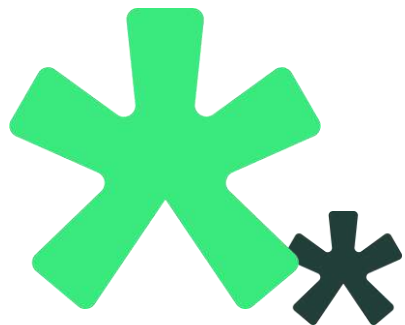


Réemploi des emballages pour la restauration à emporter



Myriam REMBERT, Présidente
Entreprise REMPLI'IT
myriam.rembert@neocsem.fr

- NEOCSEM, via la marque REMPLI'IT, est une société qui offre 2 solutions de réemploi des emballages à destination des professionnels de l'alimentaire (restaurateurs, commerces et artisans de bouche, restauration collective pour la vente à emporter ou la livraison de repas à domicile...) :
 - la **mise à disposition de contenants réutilisables clés en main consignés**, adaptés aux différents types de besoins
 - la **prestation d'accompagnement dans le cadre de diagnostics réemploi** / d'études économiques préalables à la mise en place d'un projet de réemploi / le service d'achat et de lavage de contenants.
- Pour favoriser le déploiement du réemploi des contenants réutilisables, la société mise sur un accompagnement qualitatif, pour donner du temps tout d'abord à ses clients de **s'acculturer aux nombreux changements** qu'implique cette transition dans leur fonctionnement en cuisine et lors du service. L'accompagnement permet ainsi progressivement aux clients d'intégrer l'objectif de **devenir prescripteur systématique du réemploi lors de la vente**, afin d'inciter les consommateurs à faire des efforts pour modifier leurs habitudes.
- Pour convaincre ses clients de passer à l'acte, la société va prochainement intégrer dans son accompagnement un outil de mesure d'impact rapide de l'instauration d'un dispositif de réemploi des emballages, conçu par un cabinet conseil en éco-conception.



« Le marché du réemploi sur lequel on s'est lancé est vraiment en train de se structurer. Nos retours d'expériences sont partagés par d'autres acteurs du marché : eux aussi voient une année 2024 plus mobilisée autour du réemploi. »

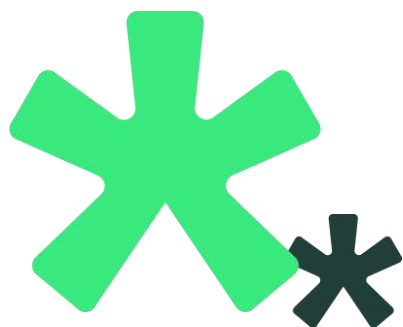


Création d'un réseau d'ambassadeurs du vrac



**Léa GAUTHIER, Chargée de mission
Association Réseau Vrac et Réemploi**
lea@reseauvrac.org

- Réseau Vrac et Réemploi fédère **1 200 professionnels de la vente en vrac et du réemploi des emballages**. Pour cela, l'association a 3 missions :
 - la structuration de la filière
 - l'accompagnement des porteurs de projet
 - l'encouragement des publics à passer au vrac et au réemploi.
- Dans le cadre d'une convention avec la Région Centre-Val de Loire, Réseau Vrac et Réemploi est invité à développer un réseau d'ambassadeurs du vrac. Son objectif est de faire comprendre que **le vrac et le réemploi sont des solutions d'avenir** : une solution juridique face aux réglementations sur l'usage du plastique d'emballage, une solution économique puisqu'on évite le coût croissant des emballages, et une solution écologique dans un contexte de changement climatique et de prise de conscience citoyenne.
- Pour diffuser ce message, l'association se mobilise pendant la SERD, à travers notamment l'incitation de ses adhérent-e-s à mettre en place des animations, une campagne de communication et l'animation d'un webinar ciblant les entreprises du secteur du tourisme et de l'hôtellerie.



« Peu de régions en France, à l'heure actuelle, ont une personne sur le terrain dédiée à 100% au développement du vrac et du réemploi. Il faut absolument saisir cette opportunité ! »



Vos idées d'animations SERD **imaginées** lors des ateliers participatifs !

- ATELIER 1 : Prévention des déchets
- ATELIER 2 : Réemploi, Réparation, Réutilisation
- ATELIER 3 : Prévention du gaspillage alimentaire
- ATELIER 4 : Promotion du compostage

1. PRÉVENTION DES DÉCHETS



« Concours scolaire : Viens voir mon bocal ! »

Quoi ?

Concours scolaire de décoration de contenants réutilisables. Le lauréat reçoit un kit vrac, et la mise à disposition de ses contenants au marché local, pour que les producteurs locaux et commerçants du marché les proposent à leurs clients, afin de les sensibiliser au zéro emballage et au réemploi. Disco soupe en parallèle avec les invendus du marché.

Pour qui ?

Scolaires / Grand public

Où ?

Marché local / Milieu scolaire / Accueil de loisirs

Avec qui ?

Mairie + Etablissements scolaires et périscolaires + Producteurs locaux et commerçants du marché

« Le vrac dans le sac ! Confection de sacs à vrac à partir de tissus récupérés »

Quoi ?

Récupération de tissus dans des usines et magasins de vente de tissus.

Confection de sacs à vrac à partir de ces tissus.

Mise à disposition des sacs à vrac auprès des membres du Réseau vrac et réemploi.

Pour qui ?

Grand public

Où ?

Marché

Avec qui ?

Associations de couture + Réseau Vrac et Réemploi

2. RÉEMPLOI / RÉPARATION / RÉUTILISATION

2



« Gratiféria : Paye pas ta sape ! »

Quoi ?

Durant une semaine, collecte et pesée de dons, et remise d'un bon pour une boisson à valoir à la buvette de la Gratiféria.

Lors de la Gratiféria, mise à disposition gratuite des vêtements, ateliers de réparation couture et de customisation, buvette zéro déchet, valorisation des acteurs du territoire, diffusion de conseils sur le réemploi et la réparation, lieu d'échange, expositions ADEME.

A la fin de l'évènement, pesées des vêtements restants, remise d'un questionnaire et communication des résultats.

Pour qui ?

Grand public (cible intergénérationnelle et défavorisée)

Où ?

Salle municipale ou Centre social

Avec qui ?

Associations locales + Repair Café

« Stands et tutos : Répare tout partout/par tous ! »

Quoi ?

Mise en place de plusieurs stands de réparation : appareils électriques, vélos, téléphones, meubles, vêtements.

En parallèle des stands, réalisation vidéo de tutos, pour diffusion sur les réseaux sociaux afin de former aux bons gestes de la réparation et de la couture.

Pour qui ?

Grand public

Où ?

Espace gratuit : Maison de quartier ou Locaux d'une entreprise ou Salle des fêtes municipale

Avec qui ?

Mairie + Repair Café + Bénévoles d'une Ressourcerie + Salariés d'entreprises

3. PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3



« Venez à notre stand : vous pouvez gagner 300 € ! »

Quoi ?

Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire, avec :

- la diffusion d'affiches « choc » : une montrant 3 billets de 100 € jetés et le message : « *voilà ce que vous faites en gaspillant et en jetant de la nourriture* » ; une autre avec le message : « *en moyenne, une famille de 4 personnes, en achetant trop, peut nourrir une 5^e personne fantôme* »
- une liste de courses déjà faite de type « chasse aux trésors » pour les enfants
- un quiz sur les produits périssables et non périssables.

Pour qui ?

Grand public

Où ?

Galerie d'un supermarché

Avec qui ?

Supermarché + Association de commerçants

« Disco soupe - Moche et mangeable ! »

Quoi ?

Disco soupe :

- récupération d'aliments invendus auprès de producteurs locaux et de commerçants
- animation d'ateliers de cuisine anti-gaspi (soupe, smoothie...).
- dégustation collective.

Pour qui ?

Grand public

Où ?

Dans le lieu d'un évènement plus global

Avec qui ?

Mairie + Producteurs locaux + Commerçants

4. PROMOTION DU COMPOSTAGE

4



« Démonstration : compostons notre plateau-repas ! »

Quoi ?

Sur le temps méridien, animation "du tri du plateau au jardin" : sensibilisation au tri des biodéchets, tri des biodéchets mis dans des contenants visibilisés, démonstration d'un composteur collectif et sensibilisation aux enjeux du compostage, traitement de déchets verts en paillage et distribution de compost en vrac.

Pour qui ?

Personnel d'une organisation

Où ?

Restaurant d'entreprise et espace vert voisin

Avec qui ?

Restaurant d'entreprise Veolia et CNRS + Fournisseur de compost + Animateur compost Les Cycloposteurs

« Ateliers - Composter aujourd'hui pour mieux vivre demain : tous unis autour du compost ! »

Quoi ?

Ateliers de sensibilisation au compostage :

- démonstration d'un compostage partagé de quartier et apéro zéro déchet
- partage d'expérience entre voisins sur le compost et le jardinage au naturel et apéro zéro déchet.

Pour qui ?

Grand public

Où ?

Collectivité périurbaine ou rurale + site de compostage de quartier

Avec qui ?

Réseau compost citoyen + Bailleurs sociaux + Associations + Maisons de quartier + Collectifs citoyens



Visite du Comptoir du Réemploi d'Orléans Métropole



Comptoir du Réemploi d'Orléans Métropole
1 impasse des Moines
45750 Saint-Pryvé-Saint-Mesmin

- Le Comptoir du Réemploi et du Recyclage, ouvert au printemps 2023, est un équipement innovant qui permet de promouvoir le réemploi d'objets auprès des habitants d'Orléans Métropole. Le lieu est en partie animé par un groupement de 9 structures locales de l'Economie sociale et solidaire (ESS).
- Côté déchetterie, 5 agents-valoristes accueillent le public et gèrent le quai du réemploi. Ils orientent les usagers sur les filières de tri-recyclage. Côté comptoir du réemploi, 1 coordinateur et des vendeurs (encadrants et salariés en insertion) accueillent le public dans la boutique ouverte 3 jours par semaine, et des animateurs (ressourcerie, membres du groupement réemploi, partenaires) proposent 2 ateliers pédagogiques par semaine.
- La visite permet de faire l'expérience du circuit proposé aux usagers, en offrant la découverte de la plateforme pédagogique, de la boutique du réemploi et de l'espace des ateliers de sensibilisation, et la rencontre des partenaires ESS du projet.

<https://comptoir dureemploi.fr/>



serd.ademe.fr

