

La SERD 2019 en Corse

Près d'une centaine
d'actions
organisées !



Du 16 au 24 novembre 2019, en Corse,

des collectivités, des entreprises, des associations, des établissements d'éducation et même des particuliers ont pris part à la Semaine Européenne de la Réduction des déchets (SERD) en tant que porteurs de projet. Au total, près d'une centaine d'animations a été mise en place pour sensibiliser le grand public, les professionnels, ainsi que les enfants, adolescents et étudiants.

Le concept de Givebox, présenté lors du Séminaire SERD qui a eu lieu le mois précédent, a été essaimé à cette occasion : inauguration d'une Givebox au Carrefour Finosello d'Ajaccio, atelier de fabrication de boîtes à livres et de Givebox à installer sur le territoire ajaccien par la recyclerie de l'association FALEPA Corsica, mise en place d'une boîte à livres par la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien dans ses locaux et à destination de ses agents, atelier sur la consigne du verre et réflexion collective autour de l'implantation de futures Givebox de bocal de verre à Corte, par le Fab Lab Corti-Università di Corsica.

D'autres initiatives complémentaires ont marqué l'engagement des porteurs de projet en faveur du réemploi, de la réutilisation et de la réparation, thèmes de la SERD 2019 en France : inauguration d'une Trocothèque par la recyclerie de l'association INIZIATIVA, organisation de la 1^{ère} Gratifieria du Conseil citoyen des jardins de l'Empereur à Ajaccio, mise en avant des initiatives de réemploi et de réutilisation par la Communauté de Communes de l'Alta Rocca, promotion des solutions de réemploi de la région bastiaise par les salariés en insertion de la recyclerie INSTALL'TOIT de l'association ISATIS...

La promotion du compostage a par ailleurs représenté le tiers des actions de la SERD 2019, avec par exemple la mise en place d'un composteur partagé à la gendarmerie de Calvi, portée par la Communauté de communes Calvi-Balagne, la diffusion à la radio Frequenza Nostra du livre "Le Doudou Corse et les vers de terre" par Recyclacorse, l'opération "Famille zéro biodéchet par le lombricompostage" portée par la coopérative d'activité et d'emploi (CAE) Petra Patrimonia Corsica, ou encore la formation au compostage des visiteurs du lycée Agricole de Sartène.

La prévention des déchets s'est déclinée lors de la SERD 2019 en Corse sous des formes aussi variées que les actions "Envoie ta lettre aux élus !" (mise à disposition de modèles de lettres à envoyer aux élus pour dénoncer une décharge sauvage ou défendre un projet) et "Défi zéro déchet" (accompagnement à la réduction de ses déchets pendant 4 mois), portées par le groupe Facebook "Réduisons nos déchets en Corse", la reconduite des Portes ouvertes de l'Ecolo crèche® pour diffuser des conseils et des bonnes pratiques de prévention des déchets en crèche, l'atelier de fabrication de produits cosmétiques et ménagers zéro déchet / zéro gaspillage, animé par Mylène ARGOT-COLTELLONI pour la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien, ou encore le bar à eau initié par le CPIE A Rinascita pour sensibiliser le public à ne pas acheter de bouteilles en plastique, au profit de l'eau du robinet de Corte.

En octobre, un Séminaire préparatoire de la SERD très mobilisateur !

Pas moins de 90 personnes se sont réunies le 15 octobre à Ajaccio, autour des enjeux de prévention des déchets et de l'économie circulaire. Au programme : retours d'expériences d'actions pérennes et d'actions SERD, à même d'inspirer l'engagement des participants.

OUVERTURE ET CONTEXTE

- **Ouverture du Séminaire** // *Josiane CHEVALIER - Préfète de Corse*
- **La prévention des déchets et la SERD 2018 en Corse** // *Pierre-Olivier FILIPPI, ingénieur Économie circulaire et Philippe SAMPIERI, ingénieur Déchets collectivités et BTP - ADEME*
- **Les outils de communication de la SERD** // *Anne-Sophie LANGEVIN, cabinet Langevin & Associés en charge de la Coordination nationale de la SERD, pour l'ADEME*

RETOURS D'EXPERIENCE DE PORTEURS DE PROJET SUR LA PREVENTION DES DECHETS ET L'ECONOMIE CIRCULAIRE

- **L'action SERD 2018 : "Portes ouvertes d'une Ecolo crèche®** // *Chantal GIANNONI - Crèche CASA DI ROSA*
- **Les actions SERD 2018 : Lancement de l'opération "Familles Zéro Déchet", Réalisation d'un guide de réduction des déchets, Mise en place d'une charte éco-Commerçants et d'un label** // *Sophie DALLEST-FRANCHI - Communauté de communes Calvi-Balagne*
- **Les ateliers de fabrication de produits ménagers et cosmétiques zéro déchet** // *Mylène ARGOT-COLTELLONI*
- **L'économie circulaire en acte dans le territoire de la Vallée de la Gravona, à travers la mobilisation de 54 acteurs (industriels, restaurateurs, associations, agriculteurs...)** // *Hélène TEULON - Cabinet GINGKO 21 et Anne-Marie CREVIEUX - Cabinet AMIC*

RETOURS D'EXPERIENCE DE PORTEURS DE PROJET SUR LE REEMPLOI, LE COMPOSTAGE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire** // *Vannina REY - Commune de Bonifacio*
- **La GIVE box : zone de gratuité en accès libre, en faveur de la réduction des déchets et du lien social** // *Pascal BRUNO et Florence VANDENDRIESSCHE - Le Bistrot du Cours d'Ajaccio*
- **Les actions de consommation responsable et de lutte contre le gaspillage alimentaire de l'établissement** // *Sandra PIAZZA DOLMO - Carrefour Finosello*
- **L'action SERD 2018 : Stand de fabrication de lombricomposteurs d'appartement en économie circulaire et Atelier "De la terre aux papilles"** // *Jonathan CURTI - Recyclacorse*

ECHANGES AVEC LE PUBLIC

CLOTURE

- **Clôture du Séminaire** // *Camille FABRE, Directeur régional - ADEME Corse*

*Animation : Anne-Sophie LANGEVIN,
Cabinet Langevin & Associés*

OUVERTURE DU SEMINAIRE

Josiane CHEVALIER

Préfète de Corse

Madame la Préfète, Josiane CHEVALIER, remercie tout d'abord l'ADEME, les élus, les représentants d'associations et d'entreprises, ainsi que l'Office de l'environnement pour leurs actions et se réjouit qu'il y ait autant de participants à ce Séminaire, ce qui traduit une forte dynamique autour de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) et de son slogan « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ». Elle rappelle qu'il s'agit de la 11^e édition de la SERD, et qu'en Corse, de plus en plus d'actions sont organisées, année après année.

La SERD fait écho à la volonté nationale de porter l'économie circulaire et à l'acte 2 du quinquennat du Président Emmanuel MACRON, dans le cadre duquel le Premier ministre a lancé la mobilisation pour l'emploi et la transformation écologique et numérique, afin d'intégrer l'économie circulaire dans tous les actes de la vie quotidienne.

En près de deux ans, Madame la Préfète rappelle qu'elle a vu certaines intercommunalités agir en faveur de cette transformation et évoque notamment la Communauté de communes Calvi-Balagne qui porte un modèle très complet (ambassadeurs du tri, tarification incitative, police de l'environnement). Elle rappelle toutefois que cette transformation demande du temps.

Elle rappelle également qu'en Corse, le déchet est un problème majeur. En 2019, il manque un exutoire pour 10 000 tonnes de déchets. Afin de palier l'urgence, cette quantité de déchets sera mise en « balle » en attendant des solutions plus pérennes. Elle indique que si aucun centre d'enfouissement n'est ouvert d'ici à la prochaine période estivale (fin juin 2020), les besoins nouveaux en exutoire représenteront 80 000 tonnes de déchets, et si rien n'est encore fait, 120 000 tonnes en 2021. Elle constate qu'il n'existe pas de projet public de gestion des déchets prévu pour le moment et le regrette, mais indique qu'il existe actuellement un projet privé, autorisé par la justice, en Haute-Corse et qu'un autre projet a été présenté, qu'elle souhaite soumettre à l'Assemblée de Corse. Elle espère une issue rapide à cette situation urgente.

Bien qu'il faille tout mettre en œuvre pour faciliter le tri généralisé et réduire les déchets à la source, Madame la Préfète regrette que, malgré l'existence d'une convention-cadre avec l'ADEME et des conventions bilatérales avec les intercommunalités, il n'y ait pas, pour le moment, de déploiement d'ambassadeurs du tri sur l'ensemble du territoire. De ce fait, la Corse va entrer dans une phase de transition, et Madame la Préfète invite les acteurs des territoires à s'emparer de la question de l'économie circulaire et à considérer le déchet comme une ressource, afin d'agir rapidement sur la problématique des déchets. Elle conclut en souhaitant que cette journée SERD permette de capitaliser les bonnes pratiques, de faciliter le partage d'expérience et de stimuler des dynamiques territoriales.

Pierre-Olivier FILIPPI

Ingénieur économie circulaire et management environnemental, ADEME Corse

■ La prévention des déchets des entreprises en Corse

Les tableaux ci-dessous illustrent la répartition des déchets sur le territoire corse.

Les déchets des ménages représentent 1/10 des déchets produits en Corse ; le reste est en majorité constitué des déchets du BTP.

Tous déchets					
	tonnes		%		
Ménages	205 000	205 000	9%	9%	1/10
Agriculture	6 833	6 833	0%	0%	
Industrie et énergie	177 667	2 143 067	8%	93%	9/10
Production et distribution d'eau, assainissement, gestion des déchets et dépollution	129 833		6%		
Tertiaire	150 333		6%		
Construction (BTP)	1 687 833		72%		

Déchet hors BTP					
	tonnes		%		
Ménages	205 000	205 000	9%	31%	1/3
Agriculture	6 833	6 833	0%	0%	
Industrie et énergie	177 667	457 833	8%	68%	2/3
Production et distribution d'eau, assainissement, gestion des déchets et dépollution	129 833		6%		
Tertiaire	250 333		6%		

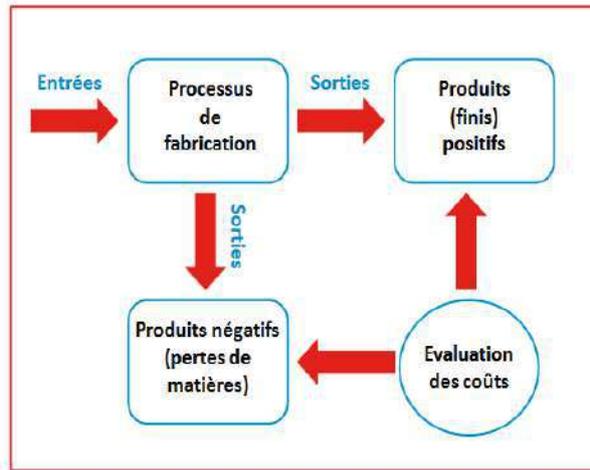
Les déchets des entreprises représentent 2/3 du total (hors BTP) ; il est donc nécessaire d'agir sur ces déchets très volumineux.

Cependant, la diversité de leurs origines et natures (métaux, verre, papier et carton, caoutchouc, plastique, bois, textile, déchets animaux, végétaux, boues, déchets minéraux, déchets chimiques et médicaux...) rend la gestion de ces déchets difficile.

Cette complexité est également due au manque d'organisation du traitement de ces déchets, au contraire des déchets des ménages et assimilés gérés par les collectivités, qui bénéficient d'une organisation inscrite dans la loi.

Pour répondre à ces enjeux, Pierre-Olivier FILIPPI préconise la mobilisation d'approches méthodologiques très globales, qui ne se focalisent pas sur l'objectif de la réduction des déchets, mais dont la réduction des déchets représente l'une des retombées positives. Voici 3 exemples de ces démarches vertueuses :

- **Méthode MFCA (Material Flow Cost Accounting) – MÉTHODE DE COMPTABILITÉ DES FLUX DES MATIÈRES**
 - Réduire simultanément les impacts environnementaux et les coûts
 - Réduire les coûts et améliorer la productivité grâce à la réduction des déchets.



La méthode permet de mesurer les flux matière et les déchets produits, ainsi que leur coût, ce qui permet de formuler des préconisations pour diminuer ces flux dans la chaîne de production, voire les traiter comme des sous-produits (nouvelles ressources), à même de diminuer la production de déchets.

→ Illustration : Cave vinicole

- ✓ Réduction des déchets de « terre de filtration » du vin en substituant à cette terre un procédé technologique de microfiltration, plus économique et plus écologique
- ✓ Réduction des déchets de cartons d'emballage par reconditionnement de ces déchets en nouveaux emballages.

■ **Ecoconception**

- Intégrer l'environnement dans la phase de conception ou d'amélioration d'un produit (bien ou service)
- Contribuer à la réduction de la production de déchets mais également à la diminution des impacts environnementaux (énergie, matières premières, pollution de l'air, de l'eau...), et ce, tout en évitant les transferts de pollution (on améliore d'un côté sans aggraver de l'autre).

→ Illustration 1 : conception d'une boîte à archives

- ✓ Le fait de travailler sur la taille, la structure et la matière (adaptées aux besoins) permet de réduire la consommation de matières premières et d'énergie pour la fabriquer, et, en fin de vie, de réduire la production de déchets (utilisation de moins de matière) ;
- ✓ Parallèlement, le fait de travailler sur la démontabilité de la boîte permet d'assurer une meilleure réparabilité de celle-ci (augmentation de la durée de vie par remplacement de pièces, plutôt que remplacement de la boîte entière).

→ Illustration 2 : référentiel Ecolabel européen (produits ou services) - exemple d'application en résidence de tourisme :

- ✓ Critère 17 – Réduction des déchets : plan de réduction des déchets générés par les services de restauration – non utilisation de portions individuelles non périssables (ex. café, thé, chocolat...)
- ✓ Critère 18 – Réduction des déchets : articles jetables – aucun article de toilette jetable (bonnet de douche, brosse, lime à ongles, shampoing, savon, etc.) / aucun article jetable de restauration (vaisselle, couverts et carafe d'eau) / aucune serviette de toilette ni aucun drap de lit jetables.

■ **Ecologie industrielle et territoriale**

- Faire émerger une dynamique collaborative entre acteurs économiques d'un territoire pour renforcer la compétitivité de chacun, l'attractivité du territoire et le respect de l'homme et de l'environnement, en identifiant les besoins et problématiques, puis en y répondant par la mise en œuvre de synergies entre acteurs.

➔ Illustration : La Gravona (synergies entre acteurs permettant la réduction de déchets), à travers par exemple :

- ✓ L'autonomie alimentaire entre producteurs et hébergements touristiques (circuits de proximité, jardins vivriers et partagés...) contribue de fait à réduire les déchets (moins d'emballages...)
- ✓ La fabrication de bougies à partir de cire d'abeille pour le diocèse réduit la production de déchets de cire
- ✓ La consigne des bouteilles de bière entre hébergements touristiques et brasserie réduit la production de déchets de bouteille de verre
- ✓ La fabrication de composteurs avec des palettes par Falepa pour des hôtels réduit la production de déchets de palettes.

Pour soutenir ces approches globales, l'ADEME Corse a depuis 2017 lancé 2 appels à projets (AAP) Economie circulaire, en partenariat avec l'Office de l'Environnement de la Corse, la DREAL et la DRAAF. Un 3^e AAP sera lancé en 2020. Tous les axes de l'économie circulaire sont concernés.

Volet 1 : optez pour une "stratégie durable"	Volet 2 : optimisez la consommation et la gestion de vos ressources	Volet 3 : interagissez avec les acteurs de votre territoire
<ul style="list-style-type: none"> ■ économie de fonctionnalité ■ éco-conception - NOUVEAUTE ■ tourisme durable ■ achats responsables ■ éco-manifestation 	<ul style="list-style-type: none"> ■ réemploi ■ lutte contre le gaspillage alimentaire ■ recyclage interne ■ calcul du coût de vos déchets ■ filière de valorisation 	<ul style="list-style-type: none"> ■ écologie industrielle et territoriale (EIT) ■ écologie économique territoriale (EET) ■ projet alimentaire territorial (PAT) ■ animation autour de l'économie circulaire ■ démarche territoriale d'économie circulaire

➔ pierre-olivier.filippi@ademe.fr

■ La prévention des déchets des collectivités en Corse

Les chiffres clés sur les déchets ménagers gérés par les collectivités territoriales en Corse sont les suivants :

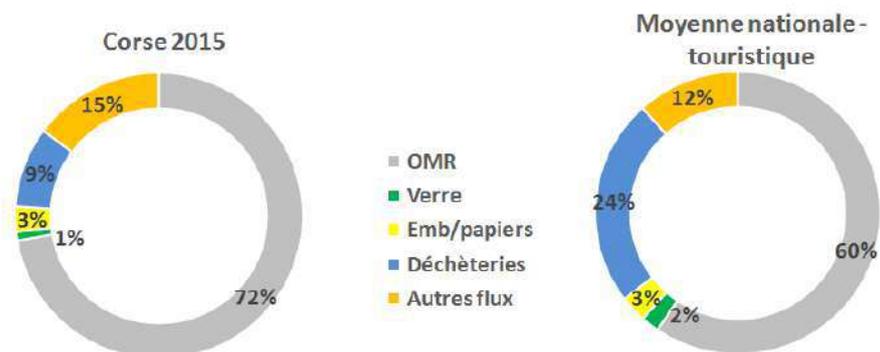
- 210 000 tonnes par an de Déchets Ménagers et Assimilés (DMA), soit 686 kg par habitant
- 170 000 tonnes par an d'ordures ménagères résiduelles (OMR) sont enfouies, soit environ 80% des DMA produits. Cela représente 529 kg par habitant (tandis que la moyenne nationale touristique est de 377 kg par habitant)
- 42 000 tonnes par an de flux triés (dans les collectes sélectives et les déchetteries), soit 20% des DMA
- 15 000 tonnes par an de déchets issues des collectes sélectives, soit 7% des DMA, ce qui est l'équivalent de 50 kg par habitant (alors que la moyenne nationale touristique est de 129 kg par habitant)
- un potentiel de détournement de 60% des OMR enfouies.

Le SYVADEC (Syndicat de valorisation des déchets en Corse) a réalisé une campagne de caractérisation des ordures ménagères résiduelles, en suivant un modèle validé par l'ADEME, avec les résultats suivants : 33% de déchets résiduels, 32% de déchets recyclables selon les consignes de tri actuelles, 19% de déchets compostables, 7% de déchets recyclables en cas d'extension des consignes de tri, 5% d'autres collectes spécifiques et 4% de gaspillage alimentaire.

L'ADEME a proposé aux collectivités de Corse des formations sur la gestion des déchets, qui ont été suivies par une dizaine de collectivités depuis quelques années.

Cela a permis d'avoir un retour assez complet sur les coûts de gestion des déchets en Corse :

- le retour concerne 207 000 habitants en 2015, soit 64% du territoire
- en 2015, le coût estimé de la gestion des déchets pour la Corse est de 68 millions d'euros
- le coût moyen du service public de gestion des déchets ménagers en Corse est de 213 € TTC par habitant (au niveau national, il est de 165 € TTC par habitant)
- la part des collectes sélectives représente 4% du coût de gestion des déchets ménagers. Cela met en lumière que ce n'est pas forcément la collecte sélective qui coûte cher, mais plutôt l'enfouissement des ordures.



- la part des OMR représente près des ¾ du coût. Le coût se répartit entre la collecte (60%) et le traitement des déchets (40%)
- les filières de recyclage (collectes séparées du verre, des emballages et du papier, et déchetteries) ne représentent que 13% des coûts totaux (contre 29% au niveau national).



Face à ces constats, il existe un fort enjeu à agir en faveur de la prévention des déchets, particulièrement du fait du caractère insulaire du territoire. La prévention de la production de déchets consiste à réduire la quantité et la nocivité des déchets produits en intervenant à la fois sur leur mode de production et sur leur consommation (y compris par le réemploi, la réutilisation et la réparation).

Un appel à projets (AAP) « Tarification incitative et collecte performante » avait été lancé en 2017. Cet AAP avait pour objectif de permettre aux collectivités territoriales de financer un bureau d'étude pour la réalisation d'une étude préalable à l'instauration d'une tarification incitative (TI). Le recours à la TI par une collectivité vise notamment :

- la prévention de la production de déchets (sur du moyen/long terme)
- l'augmentation du tri et donc du recyclage
- l'optimisation des collectes
- la maîtrise des coûts.

Cet accompagnement par l'ADEME est toujours d'actualité, puisque toutes les collectivités peuvent être soutenues dans l'optimisation de la gestion de leurs déchets dans le cadre d'une assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO), pouvant porter sur la partie collecte des OMR et des déchets valorisables, collecte des biodéchets et tarification incitative. S'agissant de cette dernière, l'étude est réalisée en 3 étapes :

- une phase de diagnostic : avantages / inconvénients territoire
- une phase d'étude des scénarios possibles
- une phase d'approfondissement du scénario retenu – plan d'actions

Les résultats attendus sont :

- un état complet sur les déchets : organisation du service, tonnages, exutoires, coûts, recettes, composition des déchets, contrats en cours, étude d'optimisation existante...
- des propositions de scénarii avec analyse des impacts de chacun
- le plan d'actions pour la mise en œuvre du scénario choisi.

Un autre vaste chantier a été lancé, concernant cette fois le réemploi, qui participe à l'économie circulaire, à travers l'incitation à la création de ressourceries et de recycleries en Corse, portée par un AAP. La Corse compte aujourd'hui 2 recycleries à Ajaccio, portées par les associations FALEPA Corsica (site de réparation et salle de vente : électroménager, meubles, vaisselle, bibelots, jouets, vêtements...) et INIZIATIVA (récupération, réparation, collecte, formation, réinsertion, vente de DEEE, meubles, linge, livres, vêtements, chaussures, décoration, jouets...) et la recyclerie INSTALL'TOIT portée par l'association ISATIS à Bastia ; 2 nouvelles recycleries sont en projet à Porto-Vecchio et à Ghisonaccia.



Un nouvel appel à projets, sur le thème cette fois de la collecte des biodéchets des ménages, va s'ouvrir. Cet AAP s'appuiera sur 3 volets d'actions :

- Animer le territoire en faisant la promotion des dispositifs techniques par le biais d'actions de communication, de sensibilisation et de formation des usagers mais aussi des scolaires.
- Promouvoir les collectes séparées de déchets alimentaires des ménages dans un but d'optimisation du service public de prévention et de gestion des déchets (SPPGD) et de diminution des quantités de déchets stockés
- Développer les opérations de gestion de proximité des biodéchets.

→ philippe.sampieri@ademe.fr

LES OUTILS DE COMMUNICATION DE LA SERD

Anne-Sophie LANGEVIN

Directrice associée, Cabinet Langevin & Associés (Coordination de la SERD pour l'ADEME)

■ Optimiser sa communication SERD, avec les outils ADEME

L'ADEME, avec ces Séminaires de préparation de la SERD, contribue à donner aux porteurs de projet des idées d'actions. L'ADEME leur fournit également des outils de communication gratuits pour optimiser leurs actions. Après labellisation de leurs actions, les porteurs de projet y ont accès dans leur espace privé (Cf. procédure dans le [Guide du porteur de projet de la SERD](#)).

Parmi ces outils, l'affiche promotionnelle de la SERD a fait l'objet d'une refonte de son identité visuelle en 2019.



Voici les partis pris artistiques de cette nouvelle identité de la SERD :

- Les illustrations représentent des actions SERD : l'ensemble des thèmes et sous-thèmes de la SERD sont figurés dans ces dessins "faits main" par la graphiste du cabinet Langevin & Associés.
- Le cercle apporte sa symbolique de la dynamique collective et des synergies des acteurs de la SERD.
- L'image montre que grâce à la dynamique collective de l'ensemble des actions SERD ainsi illustrées, on réussit à agir fortement en faveur de la réduction des déchets. Conséquence : le mot "AGIR", vide de déchets, s'apprête à grossir, SERD après SERD, de même que chaque année, la SERD prend de l'ampleur !

→ contact@langevin.eu

RETOURS D'EXPERIENCE SUR LA PREVENTION DES DECHETS ET L'ECONOMIE CIRCULAIRE

Chantal GIANNONI

Directrice, Crèche CASA DI ROSA

■ L'action SERD 2018 : "Portes ouvertes d'une Ecolo crèche®"

Chantal GIANNONI dirige la crèche CASA DI ROSA située à Oletta, en Haute-Corse, depuis son ouverture en 2006, suite à la sollicitation du Maire de la commune. Au sein de cet établissement qui accueille 30 enfants, âgés de 3 mois à 3 ans, Chantal GIANNONI anime une équipe de 12 personnes. Elle a initié son engagement écologique au sein de la crèche en 2015, en débutant par une réflexion sur les produits ménagers.

Par sa formation d'infirmière, Chantal GIANNONI est sensibilisée aux normes d'hygiène rigoureuses. Elle fait le constat, au sein de son établissement, que l'utilisation massive de produits d'entretien à base chimique entraîne des problèmes de santé chez les membres de son équipe (tousotements, maux de tête, gêne...). Elle décide donc d'éliminer tous les produits chimiques d'entretien en les remplaçant par des produits plus écologiques, tout en restant dans une gamme professionnelle. Puis elle décide d'aller plus loin, en utilisant des produits faits maison à partir de matières premières naturelles (bicarbonate de soude, savon noir, vinaigre blanc...). Pour ce faire, elle mène des recherches et des tests durant 2-3 mois, et fait pratiquer des analyses par le laboratoire départemental pour s'assurer à la fois de l'innocuité et de l'efficacité de ces produits faits maison, qui se trouvent confirmées. L'usage alors généralisé de produits d'entretien faits maison permet de réaliser de très fortes économies, passant d'un budget de 2000 à 3000 € par an à seulement 125 € !



Suite à ces résultats très encourageants, Chantal GIANNONI décide de mener une démarche similaire avec les couches, très génératrices de déchets.

Ce changement a été complexe à mettre en place, car il touche le personnel de la crèche et demande une adhésion des parents. En interne, tout d'abord, il a fallu former le personnel et s'organiser différemment et multiplier les machines de linge au début, car les couches lavables sont moins absorbantes quand elles sont neuves. Le temps supplémentaire passé à gérer les couches lavables a été en partie comblé par une réduction du temps à passer à gérer les poubelles, se remplissant considérablement moins vite grâce à la réduction drastique des déchets ainsi obtenue. Pour convaincre les parents, des réunions d'information ont été organisées afin d'expliquer la démarche, permettant d'obtenir l'adhésion de la quasi-totalité d'entre eux. Pour les parents rejetant la démarche, la crèche a continué à utiliser pour leur enfant des couches jetables jusqu'à leur départ.



De plus, pour éviter que les débordements de couches lavables ne viennent salir les vêtements des enfants, ce qui aurait risqué de freiner l'adhésion des parents, Chantal GIANNONI a imposé un « dress code » aux enfants : short en été et legging en hiver. Pour ce faire, la crèche remplace chaque matin les habits avec lesquels arrivent les enfants par ces vêtements acquis par la crèche municipale. Grâce aux couches lavables performantes, les couches ne sont changées qu'1 fois le matin et qu'1 fois l'après-midi ; et les enfants rentrent chez eux le soir avec leurs vêtements systématiquement propres, ce qui a en effet permis d'emporter l'adhésion des parents également.

Au final, cette opération a permis à la crèche :

- d'éviter l'usage de 1 200 couches jetables / enfant / an (à raison de 5 changes par jour et par enfant, pendant 240 jours / an), soit **36 000 couches jetables évitées par an** pour les 30 enfants
- d'économiser plus de **9 000 € par an** (arrêt de l'achat de couches jetables, de l'ordre de 300 € / enfant).

Ces résultats ont été permis grâce à la volonté politique de la municipalité, qui a assuré l'achat des couches lavables (aidée à hauteur de 80% par la CAF), investissement qui a été rentabilisé en moins de 2 ans.

Après les couches lavables, Chantal GIANNONI a souhaité généraliser la démarche éco-responsable à l'ensemble du fonctionnement de la crèche (seul le papier toilette et l'essuie-main sont encore jetables) :

- les factures, les courriers aux parents, et le journal de la crèche ont été dématérialisés, ce qui a permis une économie de 8 400 € / an
- les parents ont été équipés de surchaussures en tissu (148 € économisés / an)
- des serviettes de toilette remplacent les draps de lit jetables sur la table à langer, ce qui représente une économie de 1 400 € par an
- l'eau est accessible via une fontaine à eau et la vaisselle est en verre (bouteilles, assiettes, verres), ce qui ne pose aucune difficulté malgré le jeune âge des usagers (pas de casse)
- les biberons sont en inox
- les repas sont 100% bio.



Grâce à cette démarche de prévention des déchets à la fois globale et approfondie, la crèche CASA DI ROSA a obtenu en 2018 le label Ecolo-crèche, décerné par l'association du même nom, au bout de plusieurs années d'audit et de formations.

Pionnière, la crèche de Chantal GIANNONI fait partie des 300 crèches (dont 2 en Corse) sur les 12 000 en France à être labellisées, c'est-à-dire des 2,5 % de crèches reconnues pour leur engagement !

Pour essaimer les bonnes pratiques qu'elle a initiées avec détermination et pugnacité, et prouver qu'un profond changement est possible, Chantal GIANNONI a la générosité de partager son expérience auprès des autres crèches, lors de Portes ouvertes (notamment durant la SERD 2018 et la SERD 2019). Elle intervient aussi auprès de l'ANFH (Association nationale pour la formation permanente du personnel hospitalier). Elle conseille aux novices de bien préparer son équipe au changement et de commencer par des petites actions, avant de se lancer dans de plus vastes chantiers du zéro déchet, pour maintenir la motivation du personnel. Pour mener à bien cette action, Chantal GIANNONI insiste également sur le soutien précieux de la municipalité, et en particulier du maire Jean-Pierre LECCIA.

La démarche bénéficie d'une bonne couverture médiatique (Ecolo-crèche cite beaucoup la référence de la crèche d'Oletta, reportage sur France Inter, article dans Le Figaro, reportage sur France 3, film de Trash Détective...).

Chantal GIANNONI estime que pour faciliter le déploiement des couches lavables dans les crèches, le développement d'un service mobile de collecte des couches lavables, de blanchisserie, puis de livraison pourrait être bénéfique. De quoi inspirer un entrepreneur ou une association zéro déchet !

Sophie DALLEST-FRANCHI

Responsable du service de tri sélectif, Communauté de communes Calvi-Balagne

Les actions SERD 2018 :

- Lancement de l'opération "Familles Zéro Déchet"
- Réalisation d'un guide de réduction des déchets
- Mise en place d'une charte éco-Commerçants et d'un label

Sophie DALLEST-FRANCHI est responsable du Service de tri sélectif de la Communauté de communes Calvi-Balagne, du Service des Ambassadeurs de tri et en charge de la redevance spéciale.

Elle s'est appuyée sur le temps fort que représente la SERD pour lancer des initiatives en lien avec la prévention des déchets dans l'objectif de les pérenniser.

En 2018, elle lance la 1^{ère} édition de l'Opération "Familles Zéro Déchet". Pour recruter les familles participantes, elle réalise un affichage en mairie et une communication sur Facebook. Au terme de cette campagne de recrutement qui ne s'appuyait sur aucun profil-type, les 10 premières familles à s'être portées candidates sur les 20 sont sélectionnées.



L'accompagnement de ces familles a été individuel et qualitatif durant toute la durée de l'opération (6 mois).

Chaque famille bénéficie d'un premier rendez-vous particulier et d'une présentation sur les réseaux sociaux. L'idée de partager cette expérience sur Facebook est de montrer que n'importe quelle famille peut le faire.

Chaque mois, les familles sont suivies et bénéficient d'un échange téléphonique avec les équipes de l'opération. Après 2 mois, un second rendez-vous est programmé et des photos de leurs actions sont publiées sur les réseaux sociaux.

Les familles disposent de différents outils pour atteindre leurs objectifs : une feuille de suivi des pesées par catégorie de déchets à remplir chaque semaine, un guide zéro déchet, un Livret "Do it yourself" contenant des recettes de produits ménagers et cosmétiques, et un sac cabas. Concernant le sac cabas, il est issu d'un partenariat avec la Recyclerie du territoire. Pour ce faire, un appel au don de draps a été réalisé, et une couturière en réinsertion professionnelle a été mobilisée.

Pour favoriser la démarche zéro déchet des familles de l'opération, et plus largement des administrés, Sophie DALLEST-FRANCHI sensibilise les supermarchés Super U et Casino du territoire, en animant régulièrement des formations ciblant leurs employés pour inciter au tri des déchets et à la mise en place du vrac.

Les résultats de cette 1^{ère} Opération "Familles Zéro Déchet" lancée lors de la SERD 2018 ont été diffusés lors de la SERD 2019, à travers une réunion publique, réunissant des intervenants extérieurs

et un magasin zéro déchet autour d'un partage d'expériences et d'une projection du reportage "Zeru frazu". L'objectif est ensuite de poursuivre le suivi des Familles participantes à la 1^{ère} édition, et de reconduire le Défi avec de nouvelles familles début 2020.

En plus de cette démarche, Sophie DALLEST-FRANCHI porte une initiative auprès des commerces, des résidences touristiques et des restaurants du territoire. L'objectif est de récompenser les établissements les plus vertueux et de les faire connaître. Une charte est proposée aux commerces, résidences touristiques et restaurants, qui font des efforts en matière de tri et de réduction des consommations d'énergie, et qui utilisent des emballages biodégradables. Pour les accompagner, les commerçants reçoivent un guide avec des propositions d'actions à mettre en place, pour qu'ils agissent en faveur de la prévention des déchets et qu'ils soient récompensés au niveau du territoire par un label qui les valorise et les distingue (attribution d'un logo du Label). Actuellement, 6 établissements (hôtels, friteries) participent à cette initiative et vont pouvoir en premier lieu bénéficier d'un diagnostic, en vue de l'identification des actions les plus prioritaires.

Sophie DALLEST-FRANCHI mène également une action particulièrement originale : la collecte et la valorisation de cartouches de chasse.



Cette collecte est réalisée auprès des centres de tir et des points de collecte « Gamm vert ». Suite à cette démarche initiée durant la SERD, l'Office de l'environnement s'y est intéressé et, avec le concours du président de la Fédération de chasse Haute-Corse et de Corse-du-Sud, un courrier a été adressé à tous les chasseurs. L'objectif est de récupérer le maximum de cartouches et de mutualiser les envois de douilles en laiton et en plastique vers des entreprises du continent, afin qu'elles soient refondues pour fabriquer de nouvelles balles et revendre la matière non utilisée.

Sophie DALLEST-FRANCHI a également initié d'autres projets, comme la collecte et la valorisation des radiographies médicales ou encore la diffusion d'un Guide pour un tourisme éco-responsable, dont l'objectif est de sensibiliser les touristes à la gestion des déchets, via sa diffusion dans les Offices du tourisme.

Pour faciliter le déploiement de toutes ces initiatives, Sophie DALLEST-FRANCHI insiste sur le fait qu'un portage politique fort est indispensable, et qu'il convient de mener un travail de terrain avec une communication de proximité auprès des professionnels et des ménages, en adaptant la démarche aux spécificités du territoire.

→ cdc-ambassadeur@orange.fr

Mylène ARGOT-COLTELLONI

Naturopathe-réflexologue

■ Les ateliers de fabrication de produits ménagers et cosmétiques zéro déchet

Mylène ARGOT-COLTELLONI est naturopathe-réflexologue depuis 1 an, après une carrière en tant qu'agente d'escala chez Air France. Il ne s'agit pas d'une véritable reconversion, mais plutôt d'une transmission de pratiques et d'un art de vivre que Mylène a développés dans sa vie personnelle depuis une dizaine d'années.

Aujourd'hui, sa pratique professionnelle recouvre des consultations individuelles de bilan de l'hygiène de vie et de prise en charge globale de la personne. Mylène ARGOT-COLTELLONI intervient également en comité d'entreprise, dans le cadre de séances de relaxation.

En complémentarité de ces interventions, la naturopathe-réflexologue anime des Ateliers de fabrication de produits ménagers et cosmétiques zéro déchet. Lors de ces Ateliers, elle diffuse des messages clés, comme celui que la fabrication maison de ses produits est plus écologique (en générant moins de déchets d'emballages et moins de nocivité), mais aussi plus sains et nettement plus économiques. Tous les produits ménagers et cosmétiques peuvent être fabriqués par les participants aux Ateliers (cosmétiques : crème solaire, dentifrice, crème visage, shampoing solide, sérum circulation sanguine... ; ménagers : lessive, pastille lave-vaisselle, spray vitre...).



En quelques mois seulement, Mylène a été sollicitée par de nombreuses structures pour animer des Ateliers, ciblant les particuliers, mais aussi les usagers d'institutions, aux profils variés. Elle est par exemple intervenue pour une institution anti-cancer, un centre d'action sociale, ou encore pour Recyclacorse. Lors de la Semaine bleue, en octobre, Mylène a par exemple animé un Atelier à destination de personnes âgées pour la confection d'une crème hydratante main et pied.

La naturopathe-réflexologue a choisi comme logo de son activité le symbole du Colibri, en référence à Pierre RABHI. Pour continuer à faire sa part, elle a l'ambition d'essaimer le plus largement possible

ses Ateliers zéro déchet, en intervenant notamment pour des collectivités, des écoles et des entreprises.

La SERD est également une excellente occasion de véhiculer le message de la prévention des déchets à travers l'animation de ces Ateliers, c'est pourquoi la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien (CAPA) a sollicité Mylène ARGOT-COLTELLONI à l'occasion de la SERD 2019 pour l'animation d'un "Atelier de fabrication de produits cosmétiques et ménagers Zéro déchet / Zéro gaspillage".

Avis aux porteurs de projet pour la prochaine SERD 2020 !

→ coltelloni.mylene@orange.fr

Anne-Marie CREVIEUX

Ecologue, Cabinet AMIC

- **L'économie circulaire en acte dans le territoire de la Vallée de la Gravona, à travers la mobilisation de 54 acteurs (industriels, restaurateurs, associations, agriculteurs...)**

Anne-Marie CREVIEUX dirige le cabinet AMIC qui contribue, en partenariat avec le Cabinet GINGKO 21, représenté par Hélène TEULON, à une écologie industrielle et territoriale, en impulsant l'émergence, sur le territoire de la Vallée de la Gravona, d'une dynamique collaborative entre de multiples acteurs économiques du territoire. En allant à la rencontre de chaque acteur, Anne-Marie CREVIEUX et Hélène TEULON ont pu identifier leurs besoins et leurs ressources, afin de les croiser pour faire aboutir des synergies entre eux : les déchets des uns, par exemple, deviennent les ressources des autres. Leur rôle a été de faciliter les rencontres, par des réunions régulières, et de catalyser les synergies en permettant aux acteurs de prendre connaissance des ressources et des besoins de chacun.

Pour structurer ces projets foisonnants, les divers acteurs (industriels, restaurateurs, associations, agriculteurs...) ont eu l'idée de créer une association ou une coopérative (encore à définir), et de se doter d'un site internet permettant, d'une part, de valoriser et de partager la démarche susceptible d'inspirer d'autres territoires et, d'autre part, de favoriser l'échange entre les acteurs et la rencontre entre leurs besoins et leurs ressources.

Voici une sélection de 9 exemples d'actions issues de cette mise en réseau des acteurs du territoire de la Vallée de la Gravona, parmi les très nombreuses synergies qui ont pu être construites. Cette sélection s'est opérée en fonction de 3 niveaux de besoin d'accompagnement des porteurs de projet de la part des cabinets AMIC et GINGKO 21, à savoir :

- « les fruits à portée de main », pour lesquels une simple mise en relation entre acteurs complémentaires suffit
- « les fruits à portée d'échelle », qui nécessitent un accompagnement
- « les fruits à la cime de l'arbre », qui requièrent un accompagnement plus poussé, avec la nécessité de réaliser des études complémentaires.



EX : FRUITS A PORTEE DE MAINS

Conception et fabrication d'un poulailler portatif avec un fût, deux palettes et quelques clous par le menuisier de la société d'insertion la FALEPA.



Action : mise en relation

Axe : Autonomie Alimentaire

Synergie entre :

- La FALEPA, une société d'insertion qui a construit le poulailler
- I MAESTRI, entreprise de peinture à Ajaccio pour les fûts vides
- Le Monte D'Oro, hôtel qui a commandé le poulailler
- Etudiants de Corte, récupération du poulailler pour leurs besoins



EX : FRUITS A PORTEE DE MAINS

Afin de réduire ses déchets de verre et son empreinte carbone, la Brasserie Artisanale du Maquis a décidé de mettre la consigne des bouteilles de bière en place.

Axe : Réutilisation des déchets non dangereux (consigne)

Synergie entre :

- La Brasserie Artisanale du Maquis
- Certains hôteliers et restaurateurs de la Gravona
- Un distributeur de la Gravona

Action : mise en relation



EX : FRUITS A PORTEE DE MAINS

Afin de réduire les macrodéchets et promouvoir l'économie solidaire, l'hôtel Monte d'Oro a décidé de mettre en place un jardin partagé

Action : mise en relation

Axe : Education et sensibilisation

Synergie entre :

- L'école de Vivario : réalisation du jardin
- Le collège de Moltifao : réalisation du jardin
- L'entreprise Régénération des sols : conception et animation pour la réalisation du jardin
- L'entreprise Parasuc : sponsor des enfants (cadeaux, boissons, bonbons)
- La commune de Vivario : mise à disposition du broyeur végétal
- L'hôtel Monte d'Oro : **macrodéchets** (ancien trampoline, palettes, cartons et tonne à eau)

Economie de la fonctionnalité



EX : FRUITS A PORTEE D'ECHELLE

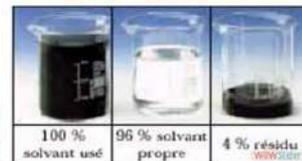
Afin d'optimiser le recycleur à solvant, et diminuer les déchets toxiques, PCM le met à la disposition d'entreprises désireuses de récupérer leurs solvants d'origine

Action : mise en place de protocole et de calendrier d'utilisation

Axe : Recyclage des déchets toxiques

Synergie entre :

- La PCM, entreprise de sous-traitance spécialisée dans l'industrie des matières composites
- Les entreprises situées dans le parc d'activités de la GRAVONA



Economie de la fonctionnalité



EX : FRUITS A PORTEE D'ECHELLE

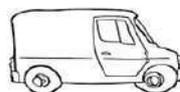
Afin de réduire leur empreinte carbone et leurs déchets d'emballage, quelques établissements hôteliers ont décidé de regrouper leurs achats et de choisir le même fournisseur

Action : Plusieurs réunions pour sélectionner les produits et choisir le fournisseur

Axe : Diminution des GES

Synergie entre :

- Les hôteliers et les restaurateurs de Vizzavona
- Entreprise BBL, entreprise basée à Ajaccio et fournisseur de produits d'entretiens Ecolabellisés



EX : FRUITS A PORTEE D'ECHELLE

Afin de réduire la consommation de papier, certains hôteliers se sont équipés d'un écran d'ordinateur supplémentaire pour montrer et non imprimer les factures au clients non désireux de l'emporter

Axe : Les Ecogestes (préservation des ressources)

Synergie entre :

- Les hôteliers
- Les touristes
- Les tours opérateurs
- Les vendeurs d'équipements informatiques (achats groupés)

Action : achat groupé d'écrans d'ordinateurs supplémentaires





EX : FRUITS A LA CIME DE L'ABRE

Action : Etude complémentaire

Afin de réduire les déchets de verre et de fibres de carbone, la société SGBC (société de granulats et de béton) propose d'insérer dans le béton des déchets de verre concassé ou des chutes de Kevlar

Axe : Recyclage des déchets

Synergie entre :

- La société PCM (filiale de Corse Composite) qui produit des déchets de Kevlar
- La Capa qui collecte le verre



EX : FRUITS A LA CIME DE L'ABRE

Afin de répondre aux besoins de la vallée en matière de BRF (Bois Raméaux Fragmentés), Marc Carbuccia propose de fabriquer, de stocker et de distribuer ce produit.

Axe : Autonomie alimentaire

Synergie entre :

- Commune de Carbuccia : gisement de bois (ZAL)
- Marc Carbuccia : Eleveur & polyculture
- Association L'istincore : Centre de formation en agroécologie et permaculture (Appietto)
- Agriculteurs et viticulteurs de la vallée



Action : Etude complémentaire et achat de matériels agricoles



EX : FRUITS A LA CIME DE L'ABRE : CREATION D'UN CENTRE D'AGROECOLOGIE

Mise en place d'un Centre de formation à l'agroécologie et à la permaculture,
pour répondre aux besoins d'autonomie alimentaire du territoire
et introduire les déchets dans le cycle de l'économie circulaire

Action complexe nécessitant des
études en amont, plusieurs
réunions de travail et la
mutualisation des techniques

Axe : Autonomie alimentaire

Synergie entre :

- Société Régénération des sols : mise en place du Centre de formation et des annexes
- Marie-Josée S&S(83) : Arboriculture, mise à disposition d'parcelles agricoles
- Emmanuel Sicurani : Agriculteur mise à disposition de ses parcelles agricoles
- Association L'istincione : Centre de formation en agroécologie et permaculture (Ajaccio)
- Société STPB : société de forêts - mise à disposition de parcelles agricoles
- L'Ecole démocratique : sensibilisation des enfants au concept de la permaculture et apprentissage des techniques
- CAPA / Pola Emploia : dans le cadre du programme néo chômeur, formation des personnes en conversion
- CPE d'Ajaccio : sensibilisation du grand public aux changements climatiques liés à l'agriculture traditionnelle ; mobilisation de chantiers d'insertion pour le broyage des déchets verts
- Parasuc : production de déchets de cartons
- SGBC : production de palettes usagées
- Sociétés démaquillage et d'élagage : production de déchets verts



5 mois après



Collecte et réutilisation des déchets



→ amic.info@free.fr

■ Focus sur un autre projet accompagné par GINGKO 21 et AMIC : Circinellu (Brigitte ARTILY)

L'entreprise artisanale de cosmétiques corses Circinellu, portée par Brigitte ARTILY, a été créée en 2007 et se situe dans le village de Murzo. Brigitte ARTILY réalise ses produits en utilisant notamment le miel de son mari apiculteur, des immortelles issues de sa propre plantation, ou encore des huiles essentielles locales. Circinellu a conçu 2 marques :

- CRENA CARE : cosmétiques à destination des spas et instituts de beauté
- KYRNELLA : 9 produits, dont le savon liquide 3 en 1 (savon, gel douche, shampooing), livré aux hôtels corses.

Dans le cadre d'un engagement en faveur de la prévention des déchets, les produits à destination du grand public sont vendus dans des boutiques de vrac dans des pots consignés : Brigitte ARTILLY reverse alors aux boutiques 90 centimes pour chaque pot, qui le répercutent sur le prix d'achat.

Les produits livrés aux hôtels le sont dans des bidons de 5 litres consignés, pour éviter l'enfouissement chaque année en Corse de dizaines de milliers de flacons d'accueil.



Etant donné le temps et le coût induits par le fait que Brigitte ARTILLY se déplace elle-même pour la récupération de ses bidons consignés dans son réseau hôtelier de tout le territoire corse, elle rêve d'un projet de mutualisation de la consigne, via une plateforme logistique et d'achat pour tous les hôteliers, à l'image de celle du territoire de la vallée de la Gravona.

Tout acteur intéressé par cette démarche est invité à prendre contact avec Brigitte ARTILLY !

→ contact@kyrnella.com

RETOURS D'EXPERIENCE SUR LE REEMPLOI, LE COMPOSTAGE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Vannina REY

Coordinatrice de projets jeunes, Commune de Bonifacio

■ La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Vannina REY est éducatrice de formation et mobilise ses compétences en pédagogie de manière très originale et créative, pour déployer le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire de la commune de Bonifacio.

C'est la Mairie qui lui a proposé de travailler sur ce sujet dès son arrivée en 2017. Découvrant la thématique, Vannina REY s'est tout d'abord inspirée de retours d'expérience puisés notamment sur le site de l'ADEME. Puis elle a débuté en septembre 2017 son action par un diagnostic de 2 mois pour évaluer les quantités d'aliments gaspillés en mobilisant les enfants pour réaliser des pesées. Elle a par la suite créé plusieurs indicateurs, parmi lesquels :

- le prix du repas
- la quantité moyenne de nourriture gaspillée par enfant
- le prévisionnel de nourriture préparée par enfant, comparé à la nourriture consommée.

Le diagnostic a mis en évidence que le prévisionnel ne correspondait pas toujours au réel, du fait de l'absence récurrente d'enfants. Vannina a donc mis en place une base de données pour recenser les absences en début de matinée, afin de disposer de l'information sur le bon nombre de repas chaque midi. Le diagnostic a également permis de constater que la cuisine était équipée d'un composteur trop petit, et que la mise en place d'un tri en salle était nécessaire. Enfin, il est apparu qu'une démarche de progression en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire devait passer par une sensibilisation de tous les acteurs (le personnel en cuisine, le personnel en service, ainsi que les convives, adultes comme enfants).

Pour ce faire, Vannina a organisé une réunion de lancement du projet avec le personnel pour le sensibiliser au gaspillage en cuisine et lors du service, et rassurer les équipes sur le risque de surcharge de travail associé aux actions de prévention. De plus, elle a exposé le fait que les économies réalisées seraient réinjectées dans l'achat de légumes de saison, bio et locaux. Cette perspective de faire plus de qualité a motivé les équipes. En complément de cette réunion de lancement, des réunions mensuelles ont ensuite été organisées pour permettre aux équipes d'émettre des idées. Vannina a ensuite entrepris de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage, en travaillant avec eux à une meilleure compréhension des aliments pour les rendre plus attractifs, plutôt que de développer un discours culpabilisant sur les déchets.

Pour cela, elle a travaillé sur 3 axes :

- la création de messages clés via des affiches sur les "Superpouvoirs" des aliments, afin de leur faire accepter de manger certains aliments qu'ils ont tendance à délaisser grâce à une compréhension de leurs vertus (exemple : le poisson donne de la mémoire !)
- l'animation de sessions créatives, où les enfants étaient invités à produire des Affiches, avec dessin et messages clés (comme le slogan percutant de Maëline : *"Rien ne se perd, tout se congèle avec la Reine des Neiges !"*).
- la conception des menus, pour faciliter l'attractivité des plats et des produits, à travers :
 - 1) une base de données sur la présentation optimale des aliments (exemple : une pomme entière est gaspillée, tandis qu'une pomme crue coupée en morceaux est consommée par les enfants) ; cette base de données a été constituée par Vannina REY en dialoguant avec les enfants, pour comprendre leurs besoins et leurs réactions, et analyser les raisons de leur gaspillage.
 - 2) la possibilité récurrente du choix du menu par les enfants
 - 3) la création de "Menus d'ailleurs" s'appuyant sur la réalisation de recettes traditionnelles corses et d'ailleurs (Chine, Antilles..) afin de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants.



Au-delà, Vannina a initié d'autres actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- l'achat d'une machine sous vide pour faire le don de préparations froides, de pain et de fruits entiers à une épicerie sociale
- le recours aux circuits courts pour la proposition de meilleurs aliments (légumes de saison et bio en partie)
- l'association des élèves au tri de leurs déchets, via une table de tri acquise grâce à une subvention ADEME (Appel à projets Economie circulaire).

Vannina considère qu'il est important de beaucoup communiquer sur ce que l'on fait pour inciter les autres acteurs à s'engager, et pour prouver aux foyers que cette lutte contre le gaspillage alimentaire est possible à la cantine pour 200 enfants, elle l'est à fortiori chez soi !

→ vannina.rey@mairiedebonifacio.com

Pascal BRUNO et Florence VANDENDRIESSCHE

Gérant / Journaliste, Le Bistrot du Cours d'Ajaccio

■ La Give box : zone de gratuité en accès libre, en faveur de la réduction des déchets et du lien social

Pascal BRUNO gère depuis 21 ans le Bistrot du Cours d'Ajaccio, mais c'est depuis 40 ans qu'il met au cœur de son métier le partage et la richesse des rencontres humaines.

Pour concrétiser encore davantage l'acte de partage au Bistrot du Cours, il a eu l'initiative personnelle, il y a 15 ans, de proposer des livres dans un espace de gratuité. En 2015, il a lancé le concept de « Givebox », une zone de gratuité en accès libre, en faveur de la réduction des déchets et du lien social, qui connaît un grand succès auprès non seulement de ses clients, mais aussi des passants et des touristes. Sa Givebox, située au 10, Cours Napoléon, est la première installée en Corse.

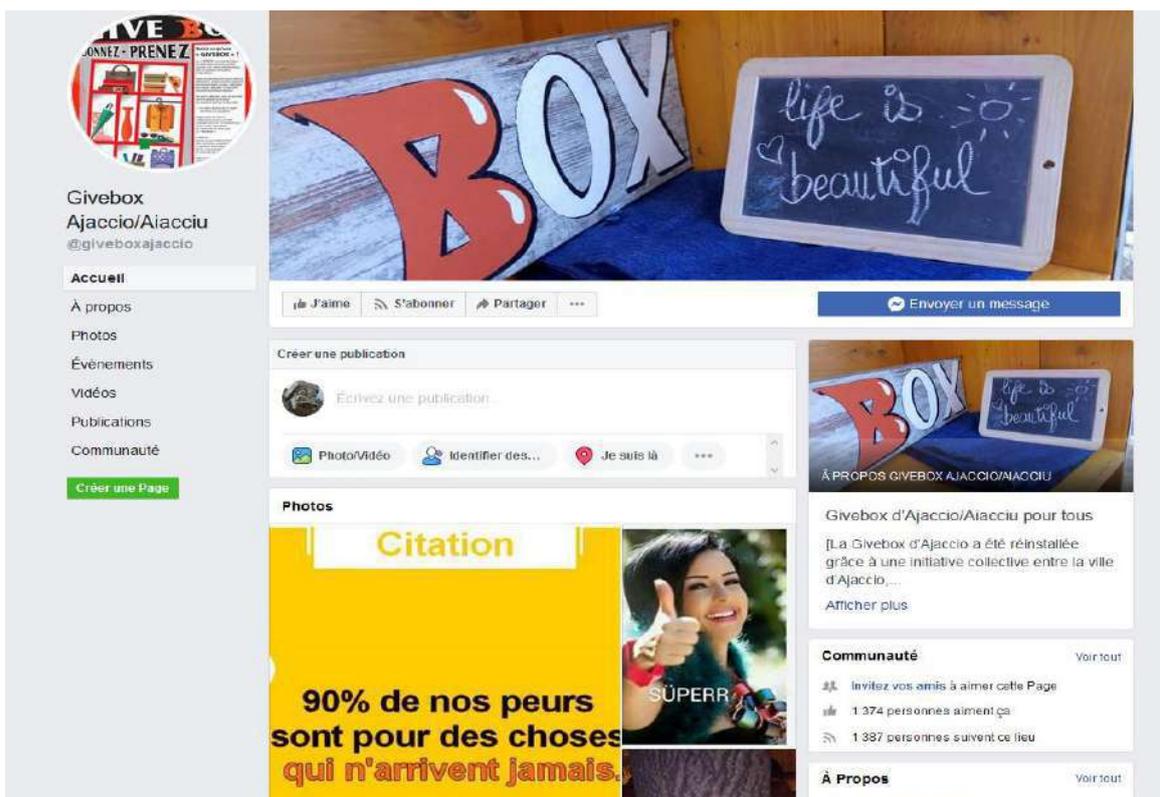


L'idée est née de l'observation d'un besoin identifié au contact de ses clients lorsqu'il a déménagé une partie de sa bibliothèque personnelle vers le Bistrot. Le point de rencontre entre ses clients, les livres et lui-même a été lumineux et a donné envie à tous de porter le don et le partage de livres et de bibelots.

Espace d'abolition des rapports marchands, au profit du partage et du lien social, la Givebox, ouverte 24 heures sur 24, est basée sur un système d'échange : chacun peut donner tout ce qui peut servir à quelqu'un d'autre, du moment où cela est en bon état, tout comme venir prendre des objets. Aujourd'hui, les objets pouvant être échangés sont multiples (livres, vêtements, petits meubles, appareils électroménagers, jouets, ustensiles de cuisine, vaisselle, CD ou DVD).

Florence VANDENDRIESSCHE, journaliste indépendante et compagne de Pascal BRUNO, participe à ses côtés au projet, en contribuant notamment aux actions de communication pour faire connaître la

Givebox et créer, là encore, du lien social, à travers par exemple sa page Facebook, suivie par près de 1 400 personnes.



Florence y communique sur le concept de la Givebox à travers le monde, les sujets de la consommation durable, du tri, du recyclage, des jardins partagés, du bien-être et de la pensée positive, le contenu du jour de la Givebox, et des petites annonces, pour impulser le partage.

Depuis cette année, Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien et la Ville d'Ajaccio soutiennent la démarche, qui doit être essaimée dans les mairies, les écoles et les médiathèques de tout le territoire ajaccien. C'est une véritable reconnaissance de cet engagement de longue date. Pour Pascal BRUNO, l'investissement du maire est un excellent « trait d'union » entre le concept de Givebox et la population du territoire.

Afin de lutter contre la présence d'encombrants dans les bas côtés des routes ou les décharges sauvages de la commune, liés notamment aux résidences secondaires, la mairie va installer une ou plusieurs Givebox, destinée(s) à devenir un « trait d'union » entre les sédentaires et les « nomades » de la commune. Pour ce faire, à chaque nouvelle arrivée d'un « résident secondaire », ce dernier se verra remettre une information sur la Givebox communale par la mairie. Pendant le séjour du « résident secondaire », la mairie l'accompagnera pour faciliter la compréhension et l'acceptation du concept de Givebox au quotidien. Au départ du « résident secondaire », le lien aura été créé entre le « résident secondaire », le Maire et la population corse sédentaire.

Florence et Pascal ont conçu un document de valorisation de leur expérience de la Givebox, où ils en tirent les enseignements, dans un esprit de partage des freins et des leviers, en vue de l'essai du concept. Voici la synthèse des points clés.

Les points faibles de la démarche :

- L'importante énergie nécessaire pour conscientiser
- Le manque de respect de l'espace et du rangement
- Les profiteurs / revendeurs
- L'indifférence d'une partie de la population / l'ignorance d'un concept d'utilité publique de certains.

Les points forts de la démarche :

- Le partage et la solidarité
- L'union des différences / la rencontre de personnes aisées et démunies en un même lieu / la rencontre improbable
- L'aide aux plus démunis
- La compréhension du principe de don / la seconde vie des objets / l'anti-gaspillage / l'exemple à suivre en matière de réemploi.

Les conseils pour le lancement de ce type de démarche :

- En amont, vouloir partager sans intérêt autre que l'intérêt social : le porteur de projet n'a rien à y gagner ni à perdre, mais tout à faire fonctionner, ce qui demande du sérieux
- Inaugurer l'espace
- Bien communiquer (site internet, réseaux sociaux, médias)
- Apporter au quotidien de la fluidité entre les personnes qui prennent et qui donnent, et faire preuve de vigilance
- Être pédagogue avec ceux qui ne comprennent pas le concept
- Créer du lien avec les usagers et les responsabiliser
- Organiser des ateliers et des conférences de rue.

Florence VANDENDRIESSCHE et Pascal BRUNO ont relayé la SERD 2019 auprès de leurs clients, des passants et des touristes, à travers la mise en place de l'exposition "L'essentiel sur les déchets" de l'ADEME

→ bistrotducours@laposte.net

Sandra PIAZZA D'OLMO

Directrice, Carrefour Finosello d'Ajaccio

■ Les actions de consommation responsable et de lutte contre le gaspillage alimentaire de l'établissement

Sandra PIAZZA-D'OLMO est responsable de l'établissement franchisé Carrefour Finosello d'Ajaccio, et manage 220 salariés. Au sein du groupe Carrefour, son établissement a souvent été choisi pour mener des opérations pilotes dans le domaine environnemental, du fait de l'intérêt de Sandra PIAZZA-D'OLMO pour ces démarches.

Sa structure propose, dans le domaine de la prévention des déchets, une offre de vrac (œufs, fruits, légumes, fruits secs, litière biodégradable). Les fruits et légumes bio ne sont plus emballés, car l'établissement a investi dans des balances et un espace dédié pour éviter que les produits bio et non bio ne soient mélangés. L'espace bio est alimenté 2 fois par jour par des fournisseurs locaux. En matière de maquillage, Carrefour a également supprimé les emballages de ses produits.

Depuis 1 an, Carrefour Finosello d'Ajaccio a été choisi comme pilote pour mettre en place l'opération innovante « Apporte ton contenant ! », sur proposition de la Cellule RSE Carrefour. En fonction des résultats, cette opération pourrait être généralisée sur le continent.

The image is a composite of two parts. The top part shows a food display with a circular logo that reads 'DES BONS CONGRÈS ACT FOR FOOD POUR MIEUX MANGER'. Below this is a poster with a blue background. The poster has the title 'ACTE 13 Réduire les emballages EN VOUS PERMETTANT D'APPORTER VOTRE CONTENANT'. It features three numbered icons: 1. 'APPORTER MON CONTENANT SEC, PROPRE, TRANSPARENT ET MUNI D'UN COUVERCLE.' 2. 'JE L'UTILISE AUX STANDS SUIVANTS: POISSONNERIE, BOUCHERIE, CHARCUTERIE, FROMAGERIE, PÂTISSERIE.' 3. 'UN SEUL TYPE DE PRODUIT POURRA ÊTRE SERVI DANS LE MÊME CONTENANT.' At the bottom of the poster, it says 'Plus d'informations sur carrefour.fr'. To the right of the poster is a white box containing the text 'Le saviez-vous?' in a red banner, followed by 'L'emballage des œufs peut être conservé et réutilisé plusieurs fois puis recyclé ou composté.' with a yellow recycling bin icon. Below this text are images of an egg carton and a green '100% compostable' label.

Cette démarche propose aux consommateurs d'apporter une boîte propre et transparente pouvant contenir des produits frais transformés qui nécessitent une vente assistée (stands poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, fromage à la coupe). Pour accompagner cette démarche, Carrefour a réalisé des affichages et a communiqué sur les réseaux sociaux, et mis en vente des boîtes en plastique ou en verre. Cette expérimentation fonctionne de plus en plus et c'est le stand poissonnerie qui est le plus impliqué. En effet, le manager, sensibilisé aux enjeux, a sensibilisé ses équipes qui

sensibilisent à leur tour les clients. Sandra PIAZZA-D'OLMO explique que les autres stands vont être amenés à être plus proactifs pour sensibiliser davantage les clients.

Sandra PIAZZA-D'OLMO a anticipé l'interdiction de la vente des cotons-tiges en plastique prévue au 1^{er} janvier 2020 par la loi Biodiversité de 2016, en réalisant le retrait de la vente dès le mois de mars 2019.

Sandra PIAZZA-D'OLMO agit également en faveur du réemploi en mettant en place un système de consigne de bouteilles plastique et de canettes au sein de sa structure. Cette action propose aux clients d'obtenir, en échange des bouteilles plastique et des canettes rapportées, des bons d'achat ou le don à des associations. Sandra PIAZZA-D'OLMO précise que cette expérimentation relève d'un véritable engagement de la part de son magasin, puisque l'acquisition de la machine de collecte représente un coût élevé et n'a pas fait l'objet de subvention. Pour favoriser la mise en place de ce projet, Sandra PIAZZA-D'OLMO explique avoir réalisé en interne une démarche de sensibilisation et organisé des groupes de travail dans le cadre de réunions "Objectif zéro déchet". Cela a porté ses fruits : actuellement, 3 000 clients par mois viennent déposer leurs contenants ; 700 000 contenants, soit 20 tonnes, ont déjà été collectés. L'objectif est d'atteindre 100% d'emballages réutilisables ou compostables en 2025, avec la mise en place de consignes de tri pour l'ensemble des emballages.

Sandra PIAZZA-D'OLMO mène également des actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la mise en place de l'opération "Paniers anti-gaspi", valorisée dans le cadre d'un reportage sur France 3. Après une adhésion à l'application « Too good, to go » disponible en France et en Europe, les personnes bénéficient de paniers surprises contenant des produits en fin de validité. Les clients réservent la veille sur l'application et peuvent venir à partir de 17h récupérer ces aliments qui deviendraient des invendus le lendemain. Actuellement, cette démarche concerne en moyenne 15 paniers par jour.

L'établissement franchisé Carrefour Finosello d'Ajaccio réalise également des dons d'invendus au Secours Populaire (avec les produits retirés des rayons à J-3 et J-2). S'agissant des produits invendus qui ne sont plus consommables par les humains (fruits et légumes), l'établissement en fait don aux éleveurs de porcs. Tous les jours, un container de 700 litres est ainsi donné.

L'établissement a par ailleurs accueilli en 2018, dans sa galerie marchande, une action SERD initiée par la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien (CAPA) : un Atelier sur le compostage, animé par Recyclacorse, avant de lancer, à l'occasion de la SERD 2019, sa Givebox !

→ sandra_piazza_d_olmo@carrefour.com

Jonathan CURTI

Fondateur, Association Recyclacorse

■ Les actions SERD 2018 : Stand de fabrication de lombricomposteurs d'appartement en économie circulaire et Atelier "De la terre aux papilles"

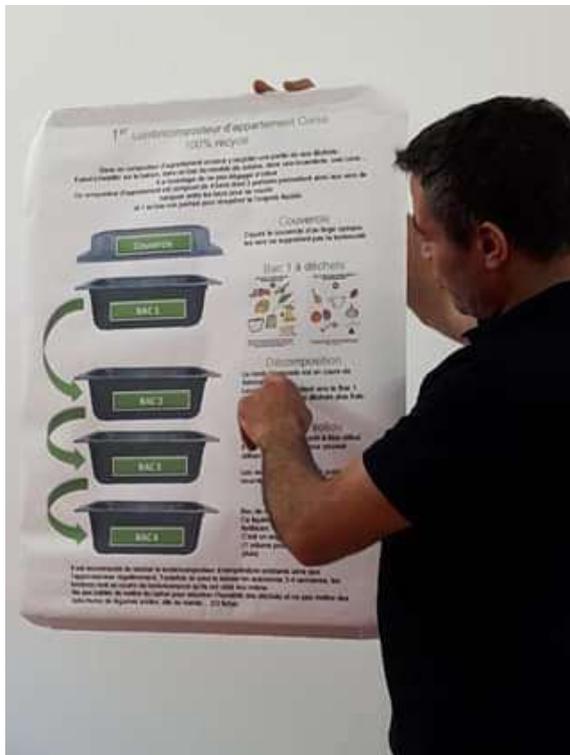
Jonathan CURTI a fondé l'association Recyclacorse en 2015, qui anime aujourd'hui 2 types d'Ateliers de sensibilisation :

- Des ateliers intitulés "De la terre aux papilles", qui transmettent savoir et savoir-faire autour du cycle de vie des aliments
- Des ateliers de fabrication de lombricomposteurs d'appartement en économie circulaire.

Son engagement environnemental a pris racine dans le lien qu'il a fait entre son propre parcours sportif et celui de ses enfants, et la nécessité d'une alimentation qualitative.

Jonathan CURTI a un passé de sportif de haut niveau et a toujours été passionné par l'environnement. En tant qu'entraîneur dans un club de triathlon, il a pris la mesure du rôle de l'alimentation dans la performance sportive. Il s'est intéressé à la valeur nutritionnelle des produits et a fait le lien entre nourriture du sol et dénutrition des aliments. C'est ainsi qu'il s'est donné la mission de « renourrir le sol » à travers son engagement associatif.

Il a conçu pour cela l'Atelier "De la terre aux papilles" qui cible tous les publics (grand public, professionnels, scolaires, personnes âgées...) à la demande d'institutionnels, comme la CAPA ou le Centre Communal d'Action Sociale, ou des enseignes de distribution.



Durant cet atelier, il transmet l'art de fabriquer du sol avec des déchets de fruits et de légumes, à en récupérer les graines pour faire une grainothèque, à faire pousser les graines en fonction des saisons avec des mini-serres par exemples, et à se nourrir avec des aliments riches (lacto-fermentation,

graines germées, oléagineux...). L'objectif final de cet atelier est de redonner le plaisir de se nourrir en fonction de ses besoins nutritionnels, en évitant le gaspillage alimentaire.

Jonathan CURTI organise également des ateliers de fabrication de lombricomposteurs d'appartement en économie circulaire. Partant du constat que 80% de la population du territoire vit en appartement et que 30% des déchets sont des biodéchets, il a décidé de créer un lombricomposteur d'appartement à partir de matières recyclées (bacs à glace ou paniers à légumes). L'objectif est que les utilisateurs de ces lombricomposteurs redistribuent leur compost à des jardins partagés ou en fassent don à des amis. Cette initiative de fabrication du 1^{er} lombricomposteur d'appartement en économie circulaire a été récompensé par la Chambre de Commerce et d'Industrie, qui a remis à Jonathan CURTI le Prix de l'innovation. Actuellement, face au succès de ce lombricomposteur, Recyclacorse est en train de passer le relais à l'Association "Iniziativa".

Jonathan CURTI s'est lancé depuis 2018 dans une autre initiative originale : la création du "Recycla Raid". Il s'agit d'une épreuve sportive à but environnemental intergénérationnel. Elle consiste en un nettoyage du littoral en mode sportif, à la fois lors de plongées et en kayak.

Jonathan CURTI s'est également impliqué dans la réalisation d'un livre pour enfant de la série "Le Doudou corse", où le lombricompostage est expliqué de façon exhaustive sous la forme d'une fiction pédagogique, et qui a fait l'objet d'une action originale lors de la SERD 2019 : sa diffusion à la radio, pour sensibiliser le plus largement !

→ recyclacorse@gmail.com

Stéphanie CLAVERIE

Chef du Service Prévention – Réemploi – Tri – Valorisation, Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien

■ Rapide focus sur l'action SERD 2018 : "Opération Gourmet bag"

La Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien avait déjà lancé en 2016 une "Opération Gourmet bag". Mais les restaurateurs ne s'étaient pas pleinement investis et le contenant du Gourmet bag n'était pas apparu suffisamment adapté à leurs besoins et à ceux de leurs clients.

La collectivité a décidé de relancer l'opération en 2018, en tenant compte de ce qui n'avait pas fonctionné la première fois. Pour cela, chaque restaurant a été démarché par la collectivité pour une sensibilisation, puis une rencontre afin de présenter le prototype de la boîte du Gourmet bag, pour recueil des avis et souhaits d'amélioration. Quasiment tous les restaurants rencontrés, soient 86, ont été partants. En l'espace de 2 ans, les mentalités ont évolué ; à la demande de leurs clients, ils se sont mis à donner de plus en plus de Gourmet bag, mais avec les "moyens du bord" (aluminium par exemple). L'accueil du dispositif de mise à disposition de contenants réutilisables proposé par la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien a donc été très favorable.

Aujourd'hui, alors que la collectivité visait en relançant l'opération en 2018 la mobilisation de 50 restaurants, ce sont 92 établissements qui participent à l'opération, ainsi que toutes les paillotes en saison. Ils contactent régulièrement la collectivité pour obtenir du réassort car cela fonctionne très bien. Une enquête de satisfaction lancée avant la SERD 2019 a pour objectif de connaître les nouveaux besoins éventuels des restaurants, pour une pérennité de la démarche.

→ S.Clavierie@ca-ajaccien.fr

