

Rencontre dédiée à la préparation de la Semaine Européenne
de la Réduction des Déchets (SERD)

ANGERS · Jeudi 19 septembre 2024



L'accompagnement de l'ADEME



**Mathilde JAY, Coordinatrice de la SERD
ADEME**

serd@ademe.fr

Retrouvez sur le site SERD :

- la présentation de la SERD :
<https://serd.ademe.fr/a-propos/la-serd/>
- toutes les informations clés sur le site et dans le Guide du porteur de projet :
<https://serd.ademe.fr/creer-son-action/comment-faire/>
- des idées d'animations sur le thème 2024 « Mieux manger, gaspiller moins » :
<https://serd.ademe.fr/creer-son-action/idees-animation/animations-2024-sur-le-theme-mieux-manger-gaspiller-moins/>
- les informations sur les Trophées :
<https://serd.ademe.fr/trophees/presentation-des-trophees/>
et la vidéo de valorisation des lauréats 2023 :
<https://serd.ademe.fr/trophees/laureats-serd-2023/>
- les outils de communication et de sensibilisation sont à télécharger/commander après labellisation d'une ou plusieurs actions



**CLOTURE DES LABELLISATIONS
12 NOVEMBRE 2024**



**CLOTURE DES COMMANDES
8 NOVEMBRE 2024**

Candidater aux Trophées de la SERD pour valoriser l'engagement de sa collectivité en matière de sensibilisation des publics à la réduction des déchets



Charline PLOQUIN, Professeure de sciences économiques et sociales

Lycée Julien Gracq – Beaupréau-en-Mauges (49)

- Le lycée Julien Gracq de Beaupréau-en-Mauges, établissement éco-conçu, a été primé en 2023 par les Trophées français de la SERD et présélectionné aux Trophées européens, pour son action « Projet lycée Zéro Plastique ».
- Vrac au restaurant scolaire pour éviter les contenants plastiques inutiles, carnet de correspondance sans pochette plastique, fournitures scolaires de seconde main ou recyclable (bois, tissu, papier), abandon de la demande de couverture des livres, promotion des crayons bois pour les tableaux enseignants à la place des marqueurs plastiques, suppression des gobelets jetables à la machine à café élèves... sont autant d'actions simples à mettre en place à fort impact positif.
- La reconnaissance par la SERD de son engagement stimule la motivation du personnel et des élèves du lycée !

Candidatez aux Trophées de la SERD 2024, et recevez comme récompense une vidéo de valorisation de votre engagement !
serd@ademe.fr



Lycée Julien Gracq



Vous informer sur la gestion des déchets en Pays de la Loire



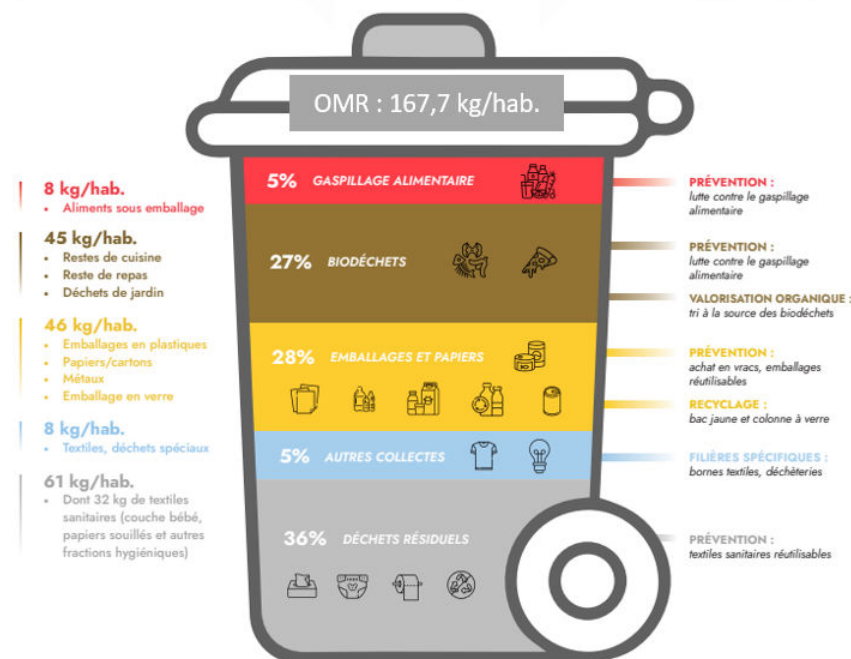
Cannelle HUET, Chargée de projets Déchets et Ressources
Pauline GUITTON, Chargée de projets Déchets Ménagers et Assimilés
TEO - Observatoire de la transition écologique



- Retrouvez sur le site de TEO, l'Observatoire de la transition écologique porté par la Région, l'ADEME, la DREAL et l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, [des indicateurs clés sur la gestion des déchets en Pays de la Loire.](#)

Caractérisations régionales des DMA

Composition des OMR (Ordures Ménagères Résiduelles) en 2021



64 %
DES DÉCHETS
présents dans les
OMR N'Y ONT PAS
LEUR PLACE !

Si tous ces déchets étaient jetés dans les bonnes filières, il ne resterait plus que **61 kg/hab./an** dans les OMR

Mettre en place une action conjointe entre une collectivité, une association et un maître-composteur pour sensibiliser au tri et au compostage des biodéchets



Antoine GASNET, Adjoint au Maire délégué à l'aménagement, à l'environnement et au développement durable

Ville de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)

Valérie DROUET, Maître composteur

La Bricoterie (85)

- En 2022, la Ville de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85) a décidé de mettre en place sur son territoire 2 sites de compostage collectif accolés à des jardins potagers, en confiant l'animation et la maintenance à Valérie DROUET, Maître composteur, en partenariat avec l'association CPNS85 – FNE.
- En complément, des bacs en bois fabriqués à partir de matériaux de récupération et remplis de différentes couches (des « lasagnes ») d'éléments naturels ont été installés. Cette technique permet de faire pousser légumes, fruits ou plantes aromatiques au service des citoyens.
- Par ce type d'action simple et accessible, la ville et ses partenaires cherchent à promouvoir l'agriculture urbaine participative, en invitant les citoyens à initier des plantations, s'approprier les techniques de compostage et à partager les récoltes.

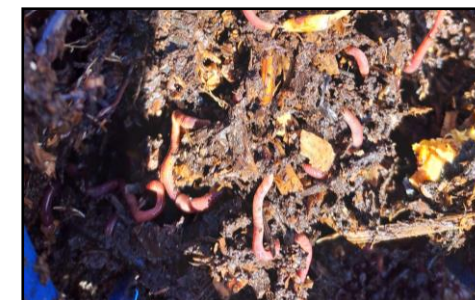


La Bricoterie

Récupération



ATELIERS . CREATION

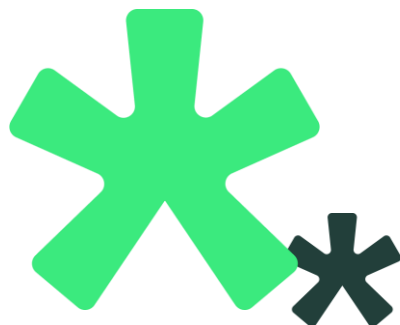


Monter des animations SERD sur la prévention du gaspillage alimentaire et la promotion du compostage



Nadine GUICHARD, Chargée de prévention déchets
Communauté de communes du Pays de Pontchâteau - St-Gildas-des-Bois (44)

- La Communauté de communes du Pays de Pontchâteau de St-Gildas-des-Bois (44), proche de Saint-Nazaire, et qui regroupe 9 communes et 36 000 habitants, participe activement à la SERD depuis une dizaine d'années, notamment en soutenant financièrement et techniquement le montage d'événements de partenaires associatifs.
- Parmi les actions récentes :
 - Une disco soupe (le jour du marché de Pontchâteau, fabrication d'une soupe à base de légumes « moches » offerts par les maraîchers locaux, et valorisation des biodéchets dans le composteur installé pour l'occasion sur le stand)
 - Des portes ouvertes dans un jardin partagé de Versailles (un hectare de terrain transformé en potager) et une démonstration de broyage et de compostage
 - Un ciné-débat, avec la projection du film « Mission Régénération »
- Les partenaires sont Compost in situ à l'abbatiale de Saint-Gildas-des-Bois, la recyclerie Nord Atlantique, le syndicat mixte Centre Nord Atlantique, l'Essentiel du Brivet (épicerie vrac), l'association le Fil, le réseau des bibliothèques, les associations l'Outil en main, le Piaf et Bise, ainsi que le Secours populaire.
- Une belle façon d'unir ses forces autour de l'objectif commun de la prévention des déchets !

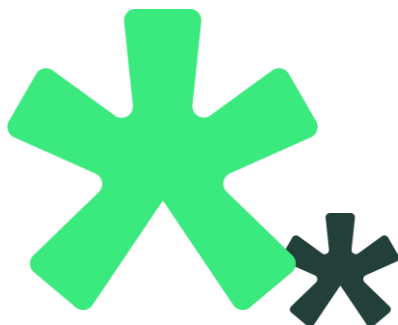




La cuisine alternative

Gilles DAVEAU, Formateur-conseil, auteur et conférencier, spécialiste de cuisine alternative

- Gilles DAVEAU valorise une « cuisine alternative », qui consiste à faire redécouvrir des produits végétaux aujourd'hui mal connus et les techniques pour les préparer. Il s'agit d'intégrer une plus grande variété d'aliments végétaux sources de protéines – céréales et légumineuses – très peu coûteuses, en complément du principe de manger moins de viande pour en manger mieux.
- La cuisine alternative peut concourir à sortir des systèmes de production industrialisés, et à ses retombées négatives sur le plan de la santé et de l'environnement.
- Pour cela, Gilles DAVEAU anime des cours-démonstrations, stages et ateliers participatifs pour transmettre son savoir-faire, et intervient notamment en tant formateur dans le cadre de programmes soutenant l'introduction des produits bio et locaux en restauration collective.
- Il met au cœur de toutes ses interventions le fait d'aborder la problématique de la prévention du gaspillage alimentaire non pas comme un objectif en soi, ce qui peut être source de culpabilisation et donc contre-productif pour réussir à mobiliser les cibles, mais sous l'angle d'un processus culturel de transformation des représentations communes sur le « bien manger », à même de favoriser non seulement l'alimentation durable, la prévention des déchets mais aussi le plaisir gustatif retrouvé.

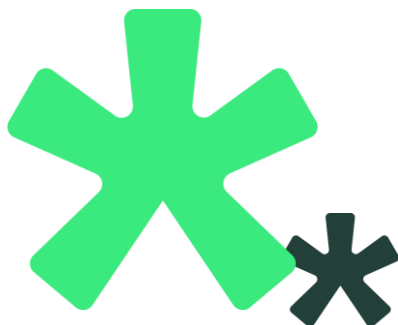


Créer un tiers-lieu culinaire engagé

Christelle GASTÉ, Initiatrice/coordinatrice/agitatrice
Tiers-lieu « C'est Bio l'Anjou »
Rochefort-sur-Loire (49)



- C'est Bio l'Anjou est un collectif de professionnels bio engagés pour une organisation des circuits courts du territoire, faisant le lien entre les paysans producteurs, les transformateurs, les cuisiniers, les acteurs locaux, les bénéficiaires.
- Ce tiers-lieu réunit une cuisine collective, un atelier de découpe, une brasserie bio, une conserverie pour transformer les surplus de légumes bio, une cuisine pédagogique mise à disposition pour des formations, un laboratoire professionnel, et des espaces partagés.
- C'est Bio l'Anjou accompagne les cantines et les EHPAD dans leur passage en bio, à travers du conseil et de la logistique d'approvisionnement en produits bio du Maine et Loire.
- Membre du mouvement des cuisines nourricières co-fondé notamment par Gilles DAVEAU, C'est Bio l'Anjou partage « une approche systémique pour bien manger, mieux nourrir et accompagner chacun dans une transition alimentaire des cuisines du quotidien ».



Des partenaires à mobiliser pour vos actions SERD

Lionel CHÉRY, Bénévole *Réseau Zéro Waste Angers (49)*

- Quiz sur la réduction des emballages alimentaires
- Session pédagogique « Comment commencer le zéro déchet ? »
- Atelier « Valorisation des épiluchures »
- **Et toute autre animation sur mesure !**



zerodechetangers.fr/

Marie-Ange DENÉCHEAU, Membre active *La Fabrique à Transition Avrillé (49)*

- Stand de sensibilisation « Compostons ! »
- Ciné-débat
- Spectacle pédagogique
- **Et toute autre animation sur mesure !**



lataavrille.wixsite.com/lata

Emmanuel GACEUS, Éducateur Environnement *Association Grain de pollen (72)*

- Session pédagogique « Comparaison d'un petit-déjeuner années 50 / années 2020 »
- Atelier « Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec une préparation culinaire à partir de fruits »
- Atelier compostage et lombricompostage
- **Et toute autre animation sur mesure !**



www.graindepollen72.fr/



D'autres outils et ressources ADEME

Retrouvez sur les sites ADEME :

- Le site Agir pour la transition :
<https://agirpouurlatransition.ademe.fr/>
- Les aides financières de l'ADEME :
<https://agirpouurlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres>
- La Librairie de l'ADEME :
<https://librairie.ademe.fr/>
- Economie circulaire - Centre de ressources ADEME :
<https://economie-circulaire.ademe.fr/>
- MtaTerre le site de l'ADEME pour les jeunes :
<https://mtaterre.fr/>

Autres ressources régionales :

- RCCGO qui a pour but de promouvoir la prévention et la gestion de proximité des biodéchets sous toutes leurs formes:
<https://grandouest.reseaucompost.org/compostage/reseau-regional>
- RESECO qui accompagne les collectivités vers des achats publics durables, grâce à l'intégration des dimensions économiques, sociales et environnementales dans les cahiers des charges :
<https://resec0.fr/>



Merci
et bonne **SERD** !



serd.ademe.fr

