



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Séminaire Nouvelle-Aquitaine de préparation de la Semaine  
Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)

ANGOULÊME · Jeudi 11 juillet 2024



# L'accompagnement de l'ADEME



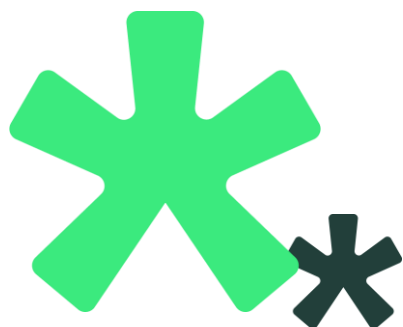
**Mathilde JAY, Coordinatrice de la SERD**

**ADEME**

[serd@ademe.fr](mailto: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/se-preparer/comment-creer-une-action/>
- 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 à télécharger/commander après labellisation d'une ou plusieurs actions



**CLOTURE DES LABELLISATIONS  
12 NOVEMBRE 2024**



**CLOTURE DES COMMANDES  
8 NOVEMBRE 2024**



# Animer le Projet Alimentaire Territorial et la stratégie en matière de réduction des biodéchets



**Flora QUARANTIN, Coordinatrice du Projet Alimentaire Territorial**  
**Marjolaine RENOUEAU, Coordinatrice du service Prévention des Déchets**  
**GrandAngoulême**

[f.quarantin@grandangouleme.fr](mailto:f.quarantin@grandangouleme.fr)  
[m.renouard@grandangouleme.fr](mailto:m.renouard@grandangouleme.fr)



- GrandAngoulême anime depuis 2018 un projet alimentaire territorial (PAT). Dans le cadre de l'enjeu lié à l'alimentation locale et de qualité, le réseau « Bien Manger à l'École » réunit les cantines volontaires du territoire autour d'une charte portant sur l'art de cuisiner, l'éveil alimentaire, l'approvisionnement local et responsable et la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'agglomération propose ainsi :
  - Le financement de formations pour améliorer les pratiques des professionnels en cuisine, leur apporter de nouvelles recettes et façons de cuisiner, dans le but de faire apprécier aux enfants des saveurs ou aliments alternatifs.
  - Le financement d'audits Ecocert en cuisine dans les cantines volontaires, qui leur garantit un état des lieux de leurs pratiques et des conseils concrets pour atteindre, voire dépasser les objectifs de la loi Egalim.
- Le service Déchets Ménagers a mis en place plusieurs outils pour développer le tri à la source des biodéchets :
  - Des distributions de composteurs individuels dans les communes : 16 375 composteurs distribués en 2 ans
  - Des sites de compostage publics (103) avec une gestion en régie par une équipe de 3 maîtres-composteurs
  - Des bornes à déchets alimentaires avec un taux d'équipement en badge et bioseaux d'environ 43% des foyers.

En 2023, les OMR représentent 168 kg/an/habitant avec environ 50% de biodéchets présents dans les sacs noirs.

*« Réduire nos déchets, ensemble, c'est possible »*





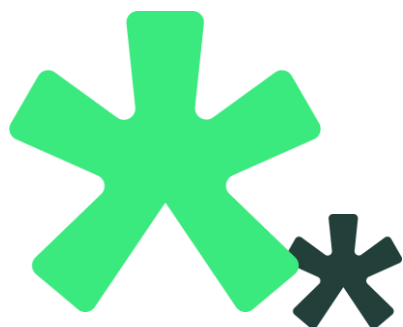
# Faire évoluer la programmation SERD au fil des éditions



**Ludivine DALLET, chargée de mission Biodéchets – Pôle Economie circulaire  
GRAND POITIERS Communauté urbaine**

[ludivine.dallet@grandpoitiers.fr](mailto:ludivine.dallet@grandpoitiers.fr)

- **Quels sont les avantages d'une telle semaine pour la Collectivité ?** Grand Poitiers participe à la SERD depuis de nombreuses années. Ce temps fort apporte une certaine légitimité pour communiquer sur la prévention des déchets et promouvoir nos actions au sein de l'actualité très dense de la Collectivité. C'est une occasion de mobiliser les communes et les usagers autour de nos thématiques afin de créer du lien mais aussi de faire connaître les accompagnements et animations que nous pouvons leur proposer tout au long de l'année.
- **Comment mobiliser les publics ?** Il est important de diversifier les formats pour toucher un public le plus large possible qui n'est pas toujours au rendez-vous pour participer aux ateliers « classiques ». Cela passe par une évaluation de la fréquentation de nos animations et des retours émis par les participants. Un travail de co-construction avec nos partenaires associatifs permet de renouveler les contenus et d'y intégrer une dimension plus ludique. L'organisation de temps forts événementiels (1 par an ou tous les 2 ans) pendant la SERD permet de créer un effet d'appel auprès d'un public moins « habitué » et d'ouvrir la discussion sur nos sujets, tout en faisant la promotion du reste du programme de la semaine.
- **Quels axes d'amélioration ?** Plus d'ateliers lors des manifestations organisées par les communes (marchés hebdomadaires, brocantes, fête des associations...) pour aller à la rencontre du public, s'appuyer davantage sur les différents soutiens proposés par les éco-organismes pour mener des actions de communication/sensibilisation dans le cadre des filières REP mais aussi encourager les événements proposés par les acteurs dynamiques sur le sujet par l'intermédiaire de subventions ou d'un soutien logistique. Cette année, nous expérimentons un cycle d'animation à la réduction des déchets et à l'économie circulaire avec la coopération de communes volontaires qui pouvaient sélectionner les animations de leur choix dans un catalogue que nous leur avons proposé. Cela permet de répartir les animations tout au long de l'année (conclusion pendant la SERD), d'impliquer les communes dans la programmation et de gagner en temps de coordination.





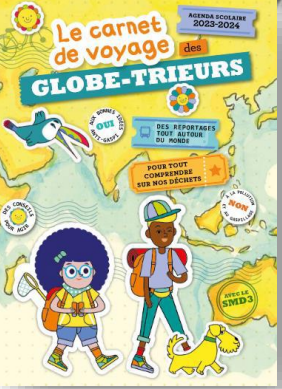
# Sensibiliser le public à la prévention du gaspillage alimentaire et au compostage

Anne-Lise CARGOU, Responsable Valorisation des Biodéchets  
**SMD3 (Dordogne)**  
[al.cargou@smd3.fr](mailto:al.cargou@smd3.fr)



- Le SMD3 déploie depuis 2014 une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire pour agir en faveur de la réduction des déchets. En lien avec le dispositif TRIBIO, depuis 2021, cet enjeu conduit à un travail systématique relatif au compostage de proximité pour garantir une solution technique adaptée aux usagers, afin de trier à la source leurs biodéchets.
- Plusieurs cibles sont privilégiées :
  - Le jeune public, afin de vectoriser auprès des familles les meilleurs conseils et recettes pour relever le défi de l'anti-gaspi,
  - Le grand public sur des animations spécifiques (marchés, stands événementiels, etc.)
  - La restauration collective avec un accompagnement technique et financier (diagnostics / économies sur la tarification RI / installation d'une unité de compostage)
- De nombreux outils et supports sont donc utilisés pour y parvenir (flashmob, guides, BD anti-gaspi, kits d'affichage, camion itinérant « sur la route du 0 déchet »...).
- Pour convaincre, le SMD3 dispose d'une équipe d'animateurs, de guides et maîtres composteurs, au total de 14 agents qui, dans leurs missions, travaillent notamment sur cette thématique sur l'ensemble du département de la Dordogne où :

**« Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. »**





## Accompagner les établissements publics dans la réduction des pertes alimentaires et la valorisation des biodéchets en restauration collective



**Marylou KRAUS, Maître-composteure et Pauline JAUGET, Éco-Animatrice**  
**Syndicat Départemental de l'Élimination des Déchets - SYDED (87)**  
05 55 12 12 87 ; [www.syded87.org](http://www.syded87.org)

- Le SYDED de la Haute-Vienne, engagé dans une dynamique territoriale d'économie circulaire visant à encourager un modèle de comportement plus vertueux destiné à préserver les ressources naturelles et à tendre vers le zéro déchet, met en œuvre une politique qui contribue à atteindre les objectifs de la loi relative à l'Anti-gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC) du 10 février 2020. Dans ce but, le SYDED accompagne les établissements publics qui souhaitent s'engager dans une démarche de réduction et de bonne gestion des déchets produits par leurs services :
  - Réalisation de diagnostics par flux de déchets
  - Concertation, propositions et suivi des actions
  - Mise à disposition gratuite de matériel et diffusion de guides pratiques.
- Le SYDED propose chaque année des interventions scolaires sur le recyclage, le compostage et le zéro déchet, auprès des maternelles et primaires. L'animation « Bebert.e le ver de terre » sensibilise les petits et grands au tri des biodéchets.

**« Ne faisons pas de nos ressources des déchets. »**

**« L'éco-exemplarité appliquée à tous les services permet de diminuer les impacts écologique et économique de nos activités, ainsi que de légitimer les messages diffusés aux citoyens sur la prévention et le tri des déchets. »**



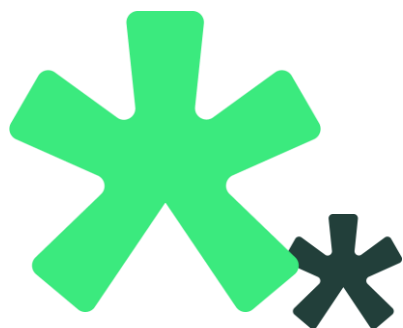


# Déployer le programme REGAL et l'opération « Frigo zéro gaspi »



**Dominique NICOLAS, Co-Président  
Association CREPAQ**  
[dominique.nicolas@crepaq.org](mailto:dominique.nicolas@crepaq.org)

- Le REGAL Nouvelle-Aquitaine est un réseau créé en 2013 et animé par le CREPAQ.
- Son objectif est de mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire, au travers d'un programme d'actions annuel co-construit avec les acteurs des territoires.
- Ce réseau a servi de référence à d'autres créations de REGAL régionaux, par l'ampleur de son programme d'actions.
- Parmi elle, l'emblématique Frigo Zéro Gaspi®. Depuis 2018, 30 équipements partagés ont été installés en libre service sur l'espace public 24h/24, 7j sur 7 ; objectif : 12 supplémentaires d'ici début 2025.



**CREPAQ**

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs



# Le retour au sol de la matière organique grâce au compostage

**David ARLABOSSE,**  
**Maître-Composteur et Créateur de La Boucle du Compost**  
[david.arlabosse@gmail.com](mailto:david.arlabosse@gmail.com)



"La Boucle du Compost" a été développé dans le cadre d'un groupe de travail du Réseau Compost Citoyen (RCC/RCCNA/RCCO) et a été déployé au niveau de la France métropolitaine, des Outre-mer et de la Roumanie.

Il s'agit d'un outil de sensibilisation à l'environnement de la gestion des biodéchets et tout particulièrement au compostage, qui se déroule sous forme d'atelier et qui se décompose en 4 étapes : la gestion des biodéchets / le compostage de proximité / le compost / le sol vivant.

Il y a trois niveaux de cartes (Débutant, 24 cartes, 1h / Intermédiaire, 48 cartes, 2h / Expérimenté, 68 cartes, 3h).





# Sensibilisation ludique à la réduction des déchets à travers des Escape Games



**Romain BOUILLER, Président Fondateur**  
Entreprise : *Trizzy*  
[romain@trizzy.io](mailto:romain@trizzy.io)

Trizzy accompagne les collectivités et entreprises dans la **gestion et la réduction de leurs déchets**, en favorisant **l'économie circulaire locale et le zéro déchet**. L'entreprise propose des solutions digitales et physiques pour induire un changement de comportement chez les usagers.

Aujourd'hui, Trizzy est une **entreprise de l'ESS** (agrément ESUS obtenu en septembre 2020) grâce à ses impacts environnementaux et sociétaux. Parmi ses services phares, vous pouvez retrouver deux versions d'Escape Games mobiles zéro déchet :

- **Escape Game « Mission 5R-0D »** : ce jeu aborde des thèmes comme le tri, l'économie circulaire, le zéro déchet, les biodéchets, le gaspillage alimentaire et la préservation des ressources. En utilisant un format ludique et interactif, il sensibilise tous les publics aux bonnes pratiques de gestion des déchets.
- **Escape Game « 100% biodéchets »** : cette version se concentre sur la définition des biodéchets, les solutions de valorisation existantes, le compostage, les déchets verts, le gaspillage alimentaire et la méthanisation. Conçu pour être transporté facilement, il offre une expérience immersive et éducative sur les biodéchets.

Ces Escape Games, **intégrés dans des bacs poubelles de 120L**, reprennent tous les codes d'un Escape Game en salle (fouille, énigmes, mécanismes, cadenas) et sont **déployables partout en France** pour sensibiliser de manière ludique et engageante vos habitants.

# Réduction des déchets, du gaspillage alimentaire et vie en autonomie



**Pauline MASSART**  
**Accompagnatrice aux changements**  
*Formation – Accompagnement – Conférence*

[paulinemassart@pm.me](mailto:paulinemassart@pm.me) – 07 68 67 80 02 – [www.earthshipbiras.fr](http://www.earthshipbiras.fr)

Formatrice et consultante en zéro déchet, gestion, usages et réutilisation des ressources. Dans une logique de co-définition collective d'objectifs durables, j'accompagne les organisations privées et publiques dans la mise en place de changements culturels et structurels des usages et des comportements. Persuadée que le mode de vie et de vivre ensemble zéro déchet est la veine jugulaire d'un modèle de société plus sain et plus juste, je place le résultat concret au même niveau que l'intention.

Vous pouvez me contacter pour :

- **Animer** des ateliers autour de la réduction des déchets
- **Accompagner** votre structure dans un audit et la co-construction d'un plan d'actions pour réduire les déchets et le gaspillage alimentaire de votre structure.
- **Proposer une conférence** sur mon habitat Earthship intitulée « Une immersion dans l'habitat autonome pour repenser les limites, le confort et le rapport au temps » → [Teaser de la conférence ICI](#)

« **Simplexité et Contemplation** »



# ORGANISER UNE SEMAINE DE PESÉES

## « EN AMONT »

- ✓ S'outiller et s'informer sur les raisons du GA et l'importance de la pesée
- ✓ Identifier la structure  
*Définir les critères de choix (taille, type de cuisine, lieu...)*
- ✓ Identifier les acteurs à impliquer  
*Identifier la personne relai dans la structure*
- ✓ Définir le cadre de pesées  
*Durée / typologie de déchets (préparation, retour assiette, non-servi) / Menu / ...*
- ✓ Informer toutes les personnes impliquées dans l'organisation  
*Présenter les objectifs, définir le rôle de chacun, définir l'organisation, préparer le rétro-planning*
- ✓ Préparer le matériel nécessaire  
*Balances / Pesons / tableaux de suivi / Bacs / Seaux / ...*
- ✓ Définir avec les équipes leur propre organisation de pesées et s'assurer que tout le monde connaît le process et les outils

## « PENDANT »

- ✓ Être présent.e pour le premier service.
- ✓ Installer le matériel et effectuer une dernière vérification du process avec les équipes.
- ✓ S'assurer du bon déroulé et réajuster l'organisation avec l'équipe si besoin.
- ✓ Être en lien chaque jour avec la personne relai pour s'assurer que les saisies soient faites correctement (bien noter les absences, le nombre de repas, les imprévus...)
- ✓ Récupérer l'ensemble des données à la fin de la semaine.

**Attention à ne pas informer les convives + personnel de service pour ne pas influencer les résultats**





# ORGANISER UNE SEMAINE DE PESÉES

## « EN AVAL »

- ✓ Analyser les données
- ✓ Convertir les données en KG en € (voir calcul ADEME)
- ✓ Organiser des enquêtes convives et matériel pour préciser les résultats de l'audit
- ✓ Organiser une réunion pour présenter les résultats à toute l'équipe
- ✓ Remettre le bilan aux acteurs concernés
- ✓ Programmer la suite (plan d'actions, 2<sup>ème</sup> semaine de pesées...)

## « COMMENT IDENTIFIER LA BONNE STRUCTURE ? »

- ✓ Identifier le terrain propice : auprès d'une mairie, d'un établissement, d'un territoire motivé
- ✓ Cette initiative pourrait-elle être répliquable ?
- ✓ Définir les critères de choix (taille, type de cuisine, lieu...)



# ORGANISER UNE SEMAINE DE PESÉES

## « QUELLES INFORMATIONS FAUT-IL ALLER CHERCHER ? »

- Réglementation et informations sur le gaspillage alimentaire pour s'outiller d'arguments à présenter aux structures et différents acteurs.
- Informations sur la structure  
*Nombre de convives / équipes / gestion actuelle des déchets / équipements / approvisionnement / cuisine / ...*
- Retours expériences d'actions déjà menées dans cette structure + d'autres structures du territoire
- Identifier les partenaires hors structure (médias, collectivité...)
- Trouver des fiches de méthodologie et les tableaux de suivi
- Identifier les motivations et éventuelles problématiques de la structure et des équipes.

## « QUELS ACTEURS ? »

### AVEC COMMUNICATION

- Gestionnaire
- Directeur.ice
- Chef de cuisine
- Personnel de cuisine
- Diététicien.ne

### SANS COMMUNICATION

- Convives
- Personnel de service
- Personnel de surveillance
- Agents de nettoyage

### AUTRES

- Parents (si établissement scolaire)
- Institutions
- Famille (si Ephad)



# ORGANISER UNE SEMAINE DE PESÉES

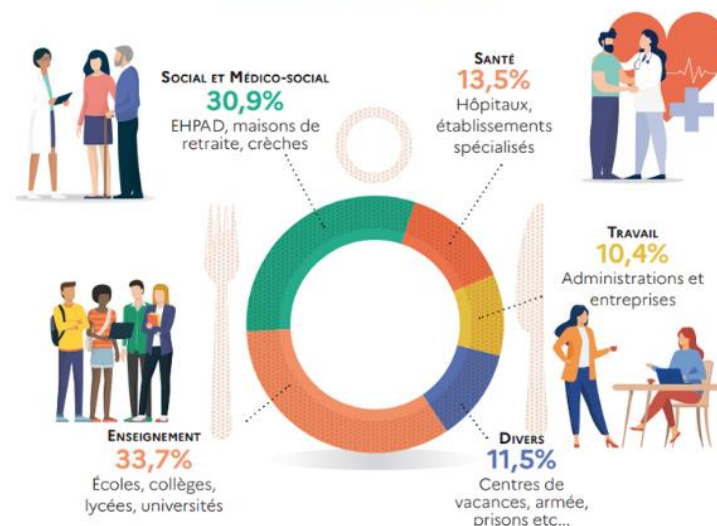
## « COMMENT FAIRE ADHÉRER LES PARTENAIRES? »

- Bien expliquer et communiquer sur :  
*Les enjeux - Les objectifs - Les bénéfices*  
*L'organisation - Le calendrier*
- Gestionnaire  
*Informar sur les enjeux économiques (achat et collecte),*  
*environnementaux, légaux, communication.*
- En cuisine  
*Rassurer sur le temps à consacrer*  
*Valoriser leur travail*  
*Valeur éthique et morale*  
*Faire évoluer le service et leurs missions*
- Se faire identifier comme la personne référence, être accessible et réactif.
- Bien identifier et définir les tâches de la personne relai dans la structure.

- Laisser les équipes définir leur propre organisation (vs imposer)
- Ne pas émettre de jugement ni donner d'ordre.

## « Se positionner comme le facilitateur, pas

RÉPARTITION DES REPAS SERVIS DANS LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION COLLECTIVE



(étude Xerfi, la restauration collective à l'horizon 2021)



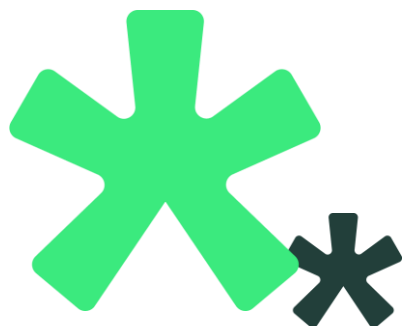
# D'autres outils et ressources ADEME

Retrouvez sur les sites ADEME :

- **le site Agir pour la transition :**  
<https://agirpourlatransition.ademe.fr/>  
**les aides financières de l'ADEME**  
<https://agirpourlatransition.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/>

Aides de la région Nouvelle Aquitaine :

- [Aides Nouvelles Aquitaine : actions collectives dans l'économie circulaire](#)
- [Trouvez l'aide dont vous avez besoin : création de nouvelles activités en économie circulaire](#)



Merci  
et bonne **SERD** !



[serd.ademe.fr](https://serd.ademe.fr)

