



[www.paysdelunel.fr](http://www.paysdelunel.fr)

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

ID : 034-243400520-20220711-1142022-DE

# PROGRAMME LOCAL DE PREVENTION DES DECHETS MENAGERS ET ASSIMILES

## Rapport annuel 2021



# SOMMAIRE

<b>Fiche de présentation de la structure .....</b>	<b>3</b>
<b>I.INDICATEURS .....</b>	<b>4</b>
Production de déchets .....	5
Indicateurs de suivi du programme.....	6
Indicateurs financiers .....	7
Moyens humains indicatifs planifiés et réalisés.....	9
<b>II.BILAN DU PROGRAMME.....</b>	<b>10</b>
Résumé de l'avancement du programme .....	11
Bilan détaillé du programme d'actions .....	13
Points forts et points faibles .....	29

## FICHE DE PRESENTATION DE LA STRUCTURE

### COORDONNEES DU PORTEUR DU PROGRAMME

---

Nom : **COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE LUNEL**  
Adresse : 152 chemin des Merles  
(complète) CS 90229  
34403 LUNEL Cedex  
Téléphone : 04 67 83 87 00 Fax : 04 67 83 55 23  
Email : contact@paysdelunel.fr  
Site Internet : www.paysdelunel.fr

### COORDONNEES DE L'ANIMATEUR DU PROGRAMME

---

Nom : PERRIER-MAXANT Prénom : Emmanuelle  
Service : Gestion et prévention des Déchets  
Fonction dans l'organisme : Animateur du programme  
Téléphone : 04 67 83 53 37 Email : e.perrier@paysdelunel.fr

### ELU REFERENT en charge du dossier

---

Nom : FENOY Prénom : Fabrice  
Fonction dans l'organisme : Vice-président délégué à la Gestion des déchets  
Téléphone : 04 67 83 87 00 Email :

### REFERENT ADEME

---

Nom : HUC Prénom : Florence  
Adresse : 119 avenue Jacques Cartier  
(complète) CS 29011  
34965 MONTPELLIER Cedex 2  
Téléphone : 04 67 99 89 79 Email : florence.huc@ademe.fr

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

ID : 034-243400520-20220711-1142022-DE

# I. INDICATEURS

**1. PRODUCTION DE DECHETS**Nombre d'habitants au 1<sup>er</sup> janvier 2017 : 48680 habitants / au 1<sup>o</sup> janvier 2019 : 50694 hab.

Gisement		Tonnage 2010	Kg/hab 2010	Tonnage 2020	Kg/hab 2020	Tonnage 2021	Kg/hab 2021
OMA	OMR	14 074,44	303,35	13 026,40	256,96	13 121,24	256,66
	Verre	1 190,14	25,65	1 582,34	31,21	1 715,02	33,55
	Papier	1 176,95	25,37	637,99	12,59	554,05	10,84
	Cartonnettes	406,50	8,76	522,25	10,30	642,68	12,57
	Briques alim.	45,80	0,99	40,26	0,79	36,21	0,71
	Flaconnages plastique	285,50	6,15	294,95	5,82	360,41	7,05
	Acier	98,40	2,12	105,45	2,08	99,09	1,94
	Aluminium	10,40	0,22	15,69	0,31	29,28	0,57
	Refus	167,60	3,61	278,08	5,49	351,71	6,88
	<b>Total OMA</b>	<b>17 455,73</b>	<b>376,23</b>	<b>16 503,41</b>	<b>325,55</b>	<b>16 909,69</b>	<b>330,76</b>
DMA	Pneus	8,23	0,18	28,73	0,57	15,52	0,30
	Encombrants	4 830,98	104,12	3 900,44	76,94	4 084,66	79,90
	Gravats non recyclables	10 827	233,36	103,94	2,05	63,40	1,24
	Gravats recyclables			5 730,29	113,04	5 271,50	103,11
	Ferraille	245,18	5,28	364,12	7,189	373,59	7,31
	Cartons	670,02	14,44	789,32	15,57	787,50	15,40
	Déchets verts	5 246,72	113,09	6 475,49	127,74	7 453,23	145,79
	Bois	1 475,15	31,79	2 616,88	51,62	2 604,56	50,95
	Meubles	-	-	83,02	1,64	227,39	4,45
	Meubles recyclés	-	-	67,92	1,34	186,05	3,64
	Déchets non incinérables et non recyclables	538,31	11,60	1074,90	21,20	736,32	14,40
	Plâtre			221,88	4,38	633,84	12,40
	Plastiques agricoles	0	0	46,50	0,92	18,90	0,37
	Piles	2,283	0,05	1,945	0,04	2,185	0,043
	Batteries	2,32	0,05	5,07	0,10	5,48	0,11
	Huile de vidange	18,09	0,39	55,55	1,10	54,70	1,07
	Bidons souillés	29,98	0,65				
	DMS (toxiques)						
	Huile de friture	0,450	0,01				
	DEEE	188,99	4,07	189,78	3,74	190,53	3,73
	Déchets d'activité de soins	0,679	0,015	0	0	0	0
	Cartouches d'encre	0,179	0,004	0,22	0,004	0,174	0,003
		<b>Total DMA</b>	<b>41 540,29</b>	<b>895,34</b>	<b>38 259,41</b>	<b>754,71</b>	<b>39 619,28</b>
	<b>Total DMA hors inertes</b>	<b>30 713,3</b>	<b>661,98</b>	<b>32 425,2</b>	<b>639,63</b>	<b>34 284,38</b>	<b>670,63</b>

## 2. INDICATEURS DE SUIVI DU PROGRAMME

Objectifs PRPGD	VALEURS			Indicateurs de suivi	
	Année Référence (2015)	+ 6ans (2025)	+ 12ans (2031)	2020	2021
<b>DMA produits</b> (hors inerte) : -10% entre 2010 et 2020 -13% entre 2010 et 2025 -16% entre 2010 et 2031	623kg/hab.an	555kg/hab.an	532kg/hab.an	639,63kg/hab.an	670,63kg/hab.an
Part <b>Biodéchets</b> ds les OMR : -50% en 2025 -61% en 2031	74kg/hab.an	37kg/hab.an	30kg/hab.an	92.50kg/hab.an	92.39kg/hab.an
<b>Déchets verts</b> : -20% en 2025 -25% en 2031	74kg/hab.an	59kg/hab.an	56kg/hab.an	113,09kg/hab.an	145,79kg/hab.an
<b>Encombrants</b> : -10% en 2025 -15% en 2031	104kg/hab.an	98kg/hab.an	93kg/hab.an	114,12kg/hab.an	79,90kg/hab.an
<b>PLPDMA</b> : couverture 100% de la population	-	-	-	100%	100%
<b>Taxe incitative</b> : 1,3 million d'hab. en 2020 et 2,1 en 2025	125 500 hab.	2,1millions d'hab	-	100%	100%

**3. INDICATEURS FINANCIERS**

<b>N°</b>	<b>ACTION</b>	<b>Dépenses personnel</b>	<b>Dépenses de matériel HT</b>	<b>Budget Total 2021</b>
AXE 1	Réduction des déchets ménagers et assimilés (DMA)	29 952,50	236,41	6 259,93
AXE 2	Réduction des apports de déchets verts en déchèterie	6820,20	7 936,38	
AXE 3	Action sur les biodéchets et lutte contre le gaspillage alimentaire avec déploiement des différentes formes de compostage	62 581,35	36 134,16	7 730,97
AXE 4	Amélioration du tri, notamment des EMR	57 364,47	1 334,73	4 934,84
AXE 5	Développer la tarification incitative	21 792,38	0	2 402,44
AXE 6	Suivre les indicateurs et objectifs du programme	20 822,93	0	1 302,79
<b>TOTAL</b>		<b>199 333,83</b>	<b>45 641,69</b>	<b>244 975,52</b>
<b>Moyenne par habitant</b>		<b>3,93</b>	<b>0,90</b>	<b>4,83</b>

**4. MOYENS HUMAINS INDICATIFS PLANIFIES ET REALISES**

	Année 2021	
	Planifiés	Réalisés
Animateur du programme	1	1
Responsable service Gest° Déchets	0,15	0,15
Mission compostage	0,5	0,5
Agent prévention déchets	-	0
Ambassadeurs de tri et de prévention	1	1
Volontaires en Service Civique	2	0
Agents service Déchets	0,10	0,10
Responsable de la commande publique	0,05	0,05
Communication (chef de service, assistante et Infographiste)	0,15	0,15
Service Environnement (animatrice programme d'éducation à l'environnement et responsable)	0,10	0,10
Divers (élus, DGS, chefs de services, autres agents)	0,20	0,20
<b>TOTAL (ETP)</b>	<b>5,25</b>	<b>3,25</b>

# **II. BILAN DU PROGRAMME**

## 1. Mise en place d'un nouveau programme

Après s'être engagée dans un Programme Local de Prévention des Déchets, la Communauté de Communes du Pays de Lunel a répondu à l'appel à projet de l'ADEME Occitanie et a mis en place dès janvier 2018 (pour 3 ans) une démarche formalisée d'économie circulaire, à travers son programme Territoire économe en ressources (TER).

Le plan national de prévention des déchets (PNPD) fixe les orientations stratégiques de la politique publique de prévention des déchets et décline les actions de prévention à mettre en œuvre. L'élaboration d'un plan de prévention des déchets s'inscrit dans le cadre défini par le droit européen et le code de l'environnement.

Par ailleurs, depuis 2015, la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) a confié aux Régions une compétence en matière de déchets et d'économie circulaire. La Région a élaboré un Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) avec tous les acteurs du territoire. Ce document d'orientation coordonne sur 12 ans les actions à mettre en place pour une meilleure prévention et gestion des déchets.

Le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) **fixe des objectifs et donne des moyens pour la réduction, le réemploi, le recyclage ou la valorisation des déchets**. Il est intégré dans le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Egalité des Territoires (SRADDET).

C'est dans ce cadre que le **Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD)** s'articule autour des 9 orientations suivantes :

- Développer la tarification incitative
- Développer le réemploi et la réparation des objets
- Repenser la production et l'usage des déchets verts
- Réduire la nocivité des déchets et améliorer le tri des déchets dangereux
- Accompagner les entreprises et administrations dans la réduction de leurs déchets
- Accompagner la mise en œuvre des PLPDMA
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Trier à la source les biodéchets pour permettre leur valorisation et leur retour au sol : compostage de proximité
- Limiter la production des déchets du BTP.

Au vu de ces objectifs régionaux et dans la continuité des actions menées dans le cadre du contrat TLR avec l'ADEME, la communauté de communes a orienté les actions de prévention et de réduction des déchets sur les axes suivants :

**AXE 1** : Réduction des Déchets ménagers et assimilés (DMA) ;

**AXE 2** : Réduction des apports de déchets verts en déchèterie ;

**AXE 3** : Action sur les biodéchets et lutte contre le gaspillage alimentaire avec déploiement des différentes formes de compostage ;

**AXE 4** : Amélioration du tri notamment des EMR ;

**AXE 5** : Développer la tarification incitative ;

**AXE 6** : Suivre les indicateurs du programme.

Les actions engagées concernent aussi bien les Ordures Ménagères Résiduelles (OMR) que les Déchets Ménagers et Assimilés (DMA).

**3.25** équivalents temps plein sont mobilisés pour mettre en œuvre ces actions.

Le budget consacré au programme est de **244 975,52 €**, soit **4.83 €** par habitant.

## 2. BILAN DETAILLE DU PROGRAMME D' ACTIONS

### AXE 1 – Réduction des déchets ménagers et assimilés (DMA)

#### Action 1 – Développer l'éco-exemplarité de la Communauté de Communes et de ses communes membres

##### Démarche interne CCPL

Il s'agit d'une démarche conjointe qui a débuté en 2018, portée dans le cadre de trois programmes : Agenda 21, PCAET et Territoire Economie en Ressources.

Suite aux réunions de travail, avec des agents volontaires et des chefs de service, trois thématiques ont été retenues :

- Bâtiments,
- Mobilité,
- Dématérialisation, réduction du papier.

Des groupes de travail ont permis de faire émerger des actions concrètes.

Ces actions ont été soumises à la Direction Générale des Services afin de les valider et de les budgétiser. Cependant, du fait de la crise sanitaire, cette démarche a été fortement ralentie et sera reprise en 2022/2023.

##### Achats responsables

La démarche, initiée il y a plusieurs années, se poursuit et s'accélère : davantage de clauses environnementales ont été incluses dans les cahiers des charges des marchés en 2021.

Des critères environnementaux dans la maîtrise d'œuvre de certains marchés ont été ajoutés (ex : marché de la voie verte) avec une approche environnementale du projet, le type d'éclairage, l'éco-responsabilité de la structure...ainsi en 2021, ce sont **15% des marchés qui ont intégré une thématique Développement Durable**.

#### Action 2 – promouvoir le don, le réemploi et la réparation

##### APS 34

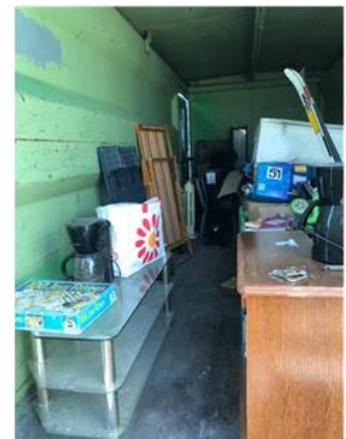
La convention signée en 2018 avec l'association APS 34 qui met en place des ateliers mobiles de réparation de vélos (dans les collèges ou en centre-ville) n'a pu réellement être mise en œuvre en 2021.

L'association récupère gratuitement les vélos collectés par la Communauté de Communes et s'engage à prolonger autant que possible la vie des produits, cependant la crise sanitaire n'a pas permis d'organiser les ateliers de réparation.

##### Partenariat avec l'association Emmaüs

Les déchèteries de Lunel et de Marsillargues ont été équipées d'espaces de réemploi dès la fin des travaux de réhabilitation, en août 2019, installés dans des caissons maritimes.

Plusieurs rencontres ont été organisées avec la communauté d'Emmaüs Montpellier, seule association à proximité à disposer de la logistique et du savoir-faire nécessaires pour s'associer à notre projet ; les associations du Lunellois ne sont pas en capacité de récupérer la totalité des objets détournés.



Après 2 ans de mise en service des containers : ce sont presque 200m<sup>3</sup> d'objets qui ont été déposés par les habitants ; total des dons **178 m<sup>3</sup>** (121m<sup>3</sup> à Lunel et 57m<sup>3</sup> à Marsillargues). A souligner la qualité et le bon état des objets déposés : les compagnons d'EMMAÛS peuvent mettre en vente plus de **95%** des dons du Pays de Lunel !

Répartitions des dons	Livres	Petit mobilier	Article puériculture	Vaisselle	Jouets	Autres (art. de sport et petit électroménager)
Lunel	10%	7%	18.5%	22%	19.4%	22%
Marsillargues	9.6%	6%	16%	23%	20%	25%

### Action 3 – Promouvoir l'éco-consommation, les produits éco-labellisés et les gestes alternatifs

En 2021, l'équipe Prévention a réussi à être présente sur la thématique de l'éco-consommation et à tenir des stands dans le respect des contraintes sanitaires.

#### Animations :

	2020		2021	
	Animations	Pers. sensibilisées	Animations	Pers. sensibilisées
Tri, réduction des déchets	2	13	12	157
Nettoyage au naturel	1	86	3	39
Sacs réutilisables	3	276	1	31
Stop rayon SERD 2020	1	33	0	0
Chariots mini/maxi déchets/stop rayon	1	123	1	71
Bar à eau	2	50	8	150



## AXE 2 – Réduction des apports de déchets verts en déchèterie

### Action 1 – Broyage des végétaux



	2020		2021	
	Animations	Pers. sensibilisées	Animations	Pers. sensibilisées
Opération Broyage	3	38	10	48

Ces opérations permettent de sensibiliser le grand public lorsqu'il vient en déchèterie pour se débarrasser de ses végétaux.

Une plaquette sur les broyages a été réalisée afin d'accompagner la sensibilisation et convaincre les habitants d'utiliser chez eux les déchets verts de leur jardin soit en paillis soit en apport de matière sèche pour le compostage.

Toujours dans le but de diminuer les tonnages de végétaux apportés en déchèterie, un diagnostic a été lancé fin 2019 auprès des paysagistes. La société Microterra en charge de ce diagnostic a rencontré les paysagistes apportant de gros volumes de végétaux en déchèterie afin d'évaluer les freins à la pratique du broyage et surtout d'évoquer la possibilité de les mettre en contact avec les agriculteurs locaux afin de produire un amendement naturel pour les terres agricoles.

Les principaux freins semblent être le changement de pratique, le coût du matériel (broyeur) et le temps passé à l'utiliser mais aussi le faible coût de l'accès en déchèterie.

Au vu du résultat du diagnostic, il a été décidé de ne pas poursuivre l'étude.

### AXE 3 – Actions sur les biodéchets et lutte contre le gaspillage alimentaire avec le déploiement des différentes formes de compostage

#### Action 1 – Sensibiliser les habitants et les acteurs de la restauration alimentaire au gaspillage alimentaire

Dans le cadre des actions de prévention et de réduction des déchets menées par la CCPL, l'équipe Prévention a passé une semaine au restaurant scolaire du lycée Victor Hugo de Lunel.

Cette opération s'est déroulée du 6 au 10 septembre 2021, elle a permis d'accompagner les élèves non seulement dans le geste de tri mais aussi de les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Alors que les chiffres nationaux annoncent 120g/personne jetés chaque jour en restauration collective, le lycée est un bon élève avec une moyenne de **70g/personne**. Le coût total des déchets dû au gaspillage alimentaire est de 978€ pour 1 semaine, ramené à l'année scolaire cela représente **35 208€** pour l'année scolaire !! Malgré la présence de déchets de repas « incompressibles » tels que les os, les arêtes de poisson, les restes de crustacés ou les croutes de fromage, il est encore possible de diminuer les déchets liés au gaspillage alimentaire !

**Des axes de progression sont à creuser notamment au niveau du service** : les quantités proposées sont souvent trop importantes et sans questionnement des élèves ; l'utilisation d'un ustensile de service plus petit pourrait éviter les portions trop grosses, l'annonce du menu dans la file d'attente ou encore la possibilité de se resservir, enfin une information régulière du poids et du coût du gaspillage sont autant de pistes à étudier...



#### 1° campagne de pesées :

	Lundi 6 sept.	Mardi 7 sept.	Mercredi 8 sept.	Jeudi 9 sept.	Vendredi 10 sept.
Total repas servis	810	800	194	693	665
Total Déchets (hors tri et compostage) (en kg)	65	42	7	<b>84,5</b>	40
Poids moyen du gaspillage/élève (en kg)	<b>0,080</b>	<b>0,052</b>	<b>0,036</b>	<b>0,122</b>	<b>0,060</b>
Plateau moyen (en kg)	0,570	0,480	0,560	0,590	0,550
Poids pdt° chaude et dessert	460	385	110	409	366

(en kg)					
Coût total des marchandises	2100€	1350€	331€	1737€	1300€
Prix moyen (en € /kg)	4,565€	3,50€	3€	4,24€	3,55€
TOTAL coût déchets	<b>297€</b>	<b>147€</b>	<b>21€</b>	<b>371€</b>	<b>142€</b>

Détail par type de déchets en kg :

date	TRI en kg	Restes de repas en kg	Compostable en kg	Pain en kg	Effectifs réels	Gaspillage en g/personne
Lundi 6 septembre	6,8	60	15,1	5	810	<b>80</b>
Mardi 7 septembre	2,4	37	15	4,5	800	<b>52</b>
Mercredi 8 septembre *	2,5	6	2,1	1	194	<b>36</b>
Jeudi 9 septembre **	4,5	82	9,5	2,5	693	<b>122</b>
Vendredi 10 septembre	8,3	38	10,5	2	665	<b>60</b>
<b>Total</b>	<b>24,5</b>	<b>223</b>	<b>52,2</b>	<b>15</b>	<b>3162</b>	<b>91</b>

**Remarques :**

\*A partir du mercredi 8 septembre, le boulanger fournisseur du pain a changé, les portions sont restées identiques mais la qualité du pain s'est améliorée.

\*\*Le jeudi 9 septembre, le plat chaud était constitué d'une cuisse de poulet non désossée > 300 cuisses ont été consommées soit 15kg d'os produits ce qui a forcément augmenté le poids des déchets de gaspillage alimentaire !!

[Le questionnaire :](#)

Pour accompagner cette semaine de sensibilisation, un questionnaire a été envoyé par l'ENT (Espace Numérique de Travail) à tous les élèves et personnels de l'établissement.

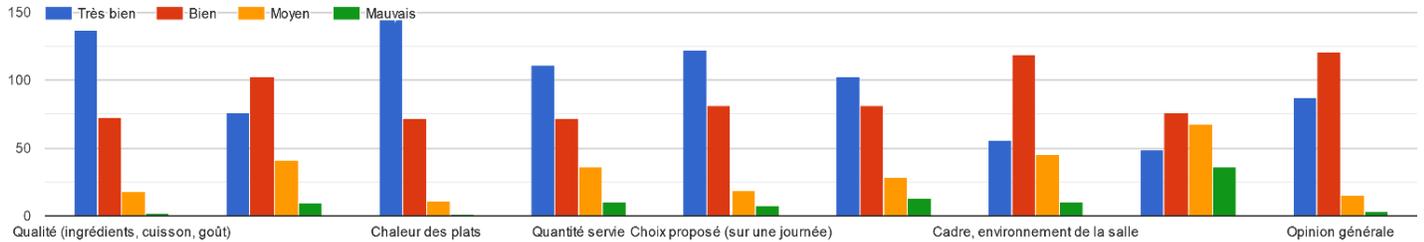
Etabli en partenariat avec l'équipe de l'établissement, ce questionnaire tend à évaluer aussi bien le ressenti des élèves sur les repas que leur avis sur le gaspillage alimentaire.

Au 30/09/2021, 300 personnes ont répondu au questionnaire, soit potentiellement **35%** des effectifs concernés.

La répartition est équitable entre les 3 niveaux des élèves.

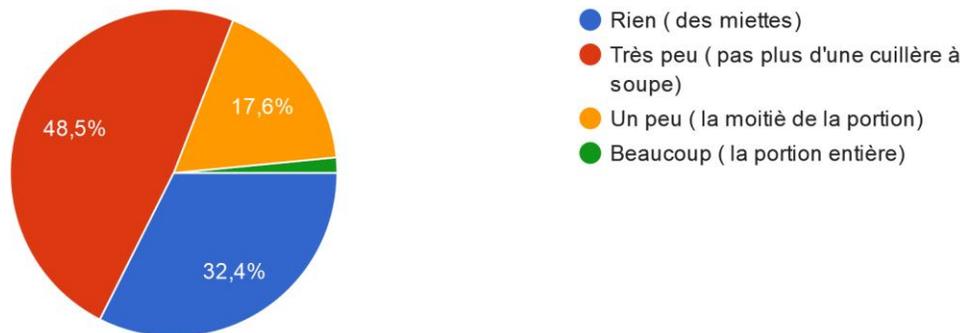
A la question « Votre opinion sur le repas du jour ? », les avis sont globalement très satisfaisants tant sur la qualité, la quantité, la présentation, le choix mais ils le sont un peu moins concernant le cadre et l’environnement de la salle ainsi que le temps pour déjeuner.

Votre opinion sur le repas du jour ?



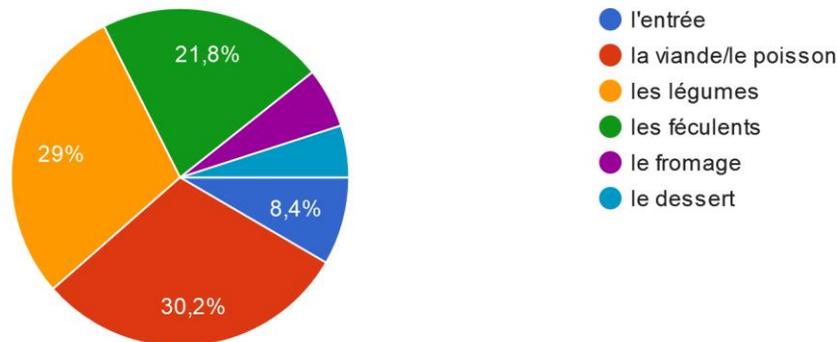
L’estimation de leur gaspillage est assez éloignée de la réalité car 80.9% estiment laisser moins d’une cuillère à soupe d’aliments dans leur assiette.

Auto-évaluation : quelle quantité estimez-vous laisser dans votre assiette habituellement ?



Quand nous posons la question des raisons pour lesquelles les élèves ne finissent pas leur assiette, ils répondent majoritairement qu’ils n’ont pas aimé (53%), qu’ils étaient trop pressés (34%) et enfin soit que la portion était trop grosse soit qu’ils en ont trop pris (respectivement 24% et 19%).

Lorsque vous ne finissez pas votre assiette, vous laissez plutôt :



Enfin les suggestions pour réduire le gaspillage sont assez intéressantes et peuvent être réparties en plusieurs catégories : majoritairement il est suggéré de proposer des **portions adaptées** à la faim de chacun.

Quelques exemples de réponses :

- Ne pas hésiter à solliciter le personnel pour ajuster les portions au moment de les servir
- Demander une ration appropriée
- Portion plus petite à la demande
- Réduire les portions ou les mettre dans des assiettes plus petites
- Demander quelle quantité l'on souhaite lors de notre passage ou ne pas remplir trop les assiettes
- Demander aux "convives" quelles quantités ils souhaitent avoir dans leur assiette.
- Les portions doivent être réduites.
- Demander les quantités avant de servir le plat
- Donner le choix à chacun de sa quantité mais en imposant de finir son plateau
- Au moment du service proposer une petite ou une grande portion ...etc.

Autres types de suggestions concernant l'organisation notamment au niveau du service :

- Nous laisser choisir où aller dans la file vue que ce n'est pas les mêmes aliments de chaque côté. Et proposer des plats selon le choix général des élèves. Exemple chaque semaine ou chaque mois faire un questionnaire sur Pronote.
- Mettre la sauce à part de la viande ou du poisson
- Écrire le nom des plats au niveau de la zone de service, et s'il y a une alliance sucré-salé (pas forcément évident à voir et possiblement dérangeant selon les goûts de chacun).
- Deux côtés pour grande ou petite portion
- Nous laisser choisir vers quelle file nous voulons aller. Sachant que ce ne sont pas les mêmes choix de plats et autre
- Cesser de faire les repas ayant rencontré le plus de gaspillage.
- Partir avec une boîte contenant le reste du repas
- Moi, et plusieurs de mes amis, trouvons que les bouts de pains sont beaucoup trop gros pour une seule personne. L'idéal serait de les couper en deux.

Quelques suggestions concernant l'organisation du temps méridien :

- Laisser plus de temps aux élèves
- Réduire le temps de queue
- Ouvrir la cantine sur une plage horaire plus grande

Respecter les heures de repas.  
 Plus de temps pour manger.

**Des idées concrètes pour éviter de jeter :**

Une zone d'échange entre élèves pour les aliments non utilisés

Une table où on peut laisser nos desserts non touchés comme ça d'autres personnes le prendront et le mangeront s'ils ont encore faim.

Pouvoir prendre un fruit ou du fromage emballé que l'on garde pour le goûter

**Des suggestions de communication :**

Il faudrait calculer le nombre de kgs gaspillés par une personne sur l'année et en fin d'année faire payer l'élève  
 Convertir la quantité de nourriture gaspillée en nombre de repas gaspillés et l'afficher.

**Des idées sur la valorisation du gaspillage :**

Mettre des poules et des cochons

Acheter des poules pour leur donner les restes

Mettre des poules et des cochons pour leur donner la nourriture gaspillée

**Et pour finir un florilège des propos d'élèves qui méritent d'être mis en avant :**

« C'est aux parents de faire aimer de tout. Moi je suis contente et je mange très bien car c'est bon. Je quitte la cantine sans avoir faim. »

« C'est aux personnes qui mangent à la cantine de s'adapter à la multitude de plats proposées, beaucoup trop de gaspillage pour rien alors que c'est la meilleure cantine à laquelle j'ai goûté de toute ma scolarité ».

**2° campagne de pesées :**

Du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre, une nouvelle campagne de pesées des restes alimentaires a été menée au lycée Victor Hugo.

La sensibilisation s'est portée non seulement sur le gaspillage mais également sur le compostage des TOUS les restes alimentaires (lors de la 1° semaine, seuls les restes de fruits étaient compostés).

Suite à la première campagne de pesées, des modifications ont d'ores et déjà été mises en place : le menu est clairement affiché à l'entrée, des ½ morceaux de pain sont proposés.

Date	TRI en kg	Restes de repas COMPOSTABLES en kg	Pain en kg	Effectifs réels	Gaspillage en g/personne
Lundi 6 décembre	6,4	48,4	1,5	668	75
Mardi 7 décembre	1,5	34,1	1,6	713	50
Mercredi 8 décembre	0,8	8,6	0,2	147	60
Jeudi 9 décembre*	0,5	97,5	2	772	129
Vendredi 10 décembre	2,7	40,5	1,8	606	70
<b>Total</b>	<b>11,9</b>	<b>229,1</b>	<b>7,1</b>	<b>2906</b>	<b>81</b>

\*Le jeudi 9 décembre était servi le repas de Noël, les mets préparés étaient tous très (voire trop) appétissants et les portions très gourmandes : de fait les élèves n'ont pas su se raisonner et ne prendre que ce qu'ils étaient capables de manger !

Le bilan de cette deuxième semaine est globalement positif avec une baisse de 10g/personne du gaspillage (soit 81g au lieu de 91g en septembre) et surtout une nette diminution du gaspillage du pain : 7kg au lieu de 15kg jetés en septembre !!

En raison du gaspillage important le jour du repas de Noël, un questionnaire a été envoyé afin de connaître leur avis et surtout leurs solutions pour éviter ce gaspillage !

### « Gaspillage alimentaire, votre avis compte !

Seules 23% des personnes ayant mangé ce jour-là ont répondu à l'enquête ; 2 questions ont été posées aux élèves..

A la première « comment expliquez-vous ce gaspillage ? », 78,8% ont évoqué le goût des plats (« pas à leur goût » ou « difficultés avec les nouvelles saveurs »).

La seconde question proposait des pistes de changement pour éviter le gaspillage le jour du repas de Noël ; tant au niveau du plat, que de l'entrée ou du dessert, aucune piste ne ressort majoritairement seule la proposition « ne rien changer » est largement majoritaire !!

Enfin, les élèves ont su faire part de suggestions toutes aussi variées que le menu de Noël !

En voici un florilège !

Problème du sucré/ salé :

*Un peu trop travaillé il faudrait éviter les mélanges sucré-salé*

*Mélange sucré-salé pas à mon goût*

*Je n'ai pas trop aimé, l'avocat était dure, pas mur*

*Mélange sucré-salé pas à mon gout on mange rarement des plats qui plaisent à tous le monde comme les frites qui éviteraient le gaspillage, et je trouve que le riz a un goût bizarre*

*Moins de mélange de saveurs dans le plat principal*

Trop élaboré ou problème avec le plat en sauce :

*Plat trop lourd, trop élaboré, trop compliqué*

*J'ai beaucoup apprécié le repas, mais je peux comprendre que certaines personnes aient trouvées les saveurs trop fortes, ou les plats trop élaborés*

*Trop sauce mélange et c'est pas bon*

*Le plat avait trop de sauce et la viande trop cuite*

*Crème fraîche sur les pommes de terre mélangées avec la sauce de la viande étaient écœurants*

### Les portions :

*Demandez aux élèves la quantité qu'ils veulent*

*Ce repas était vraiment génial, peut-être faudrait-il demander le dosage aux personnes ?*

*Il faut mettre des portions plus importantes dans les assiettes, sinon je ne comprends pas un tel gaspillage, pourtant il y a eu pire en termes de repas*

*Je ne comprends pas vraiment cette quantité élevée de gaspillage, le repas était excellent à tout point de vue, et les gens autour de moi ont pensé la même chose. Peut-être que les élèves pressés n'ont pas eu le temps de finir leur assiette.*

*Les portions étaient petites et des choses n'étaient pas à mon goût*

### Revenir aux bases :

*Peut-être rester sur des saveurs plus traditionnelles (volailles, veau, bœuf...). En ce qui concerne le poisson, plat apprécié.*

*Burgers frites*

*Rien ne vaut un bon steak-frites*

*Personnellement, j'ai beaucoup apprécié ce repas étant donné que je ne suis pas une personne difficile, je n'ai pas de problème avec les nouvelles saveurs. Toutefois, je pense qu'il aurait fallu faire un plat plus simple pour ceux qui sont plus difficiles.*

*Pourquoi pas faire une raclette ? 🍷*

### Enfin, les félicitations :

*Personnellement, j'ai tout mangé car j'ai bon appétit. J'ai trouvé mon dessert trop sucré à mon goût.*

*C'était un repas vraiment incroyable !! On mangerait comme ça tous les midis :) Bravo aux cuisiniers et merci aux dames et monsieur de cantine !!*

*C'était un master class, vraiment super bon*

*J'ai tout mangé et j'ai trouvé ce repas très bon. J'ai trouvé ça dommage qu'il n'y est pas eu de RAB'*

*Le repas était fabuleux, merci à toute l'équipe !*

*Ne changez rien. C'est aux élèves à avoir les yeux moins gros que le ventre.*

*Merci, je me régale tous les midis avec les repas que vous nous proposez.*

Une 3° campagne de pesées est prévue en avril 2022...à suivre !

### **Action 2 – Favoriser le don alimentaire**

En parallèle des campagnes de pesées initiées au lycée Victor Hugo, une convention a été signée entre l'établissement scolaire et une association de don alimentaire dans le but que cette dernière récupère les denrées restantes tous les vendredis après-midi.

### **Action 3 – Promouvoir les compostages**

Les composteurs individuels sont proposés aux habitants de foyers pavillonnaires des 14 communes depuis 1999.

**Le taux d'équipement au 31/12/2021 est de 42% des foyers pavillonnaires** sur l'ensemble du territoire ; les communes de Villetelle et Saussines affichent un taux d'équipement en composteurs individuels de 57%, suivies de près par Boisseron, Vêrargues et St Sériés qui dépassent les 53%.

- **Les composteurs individuels** : 8 remises collectives ont été organisées, soit 321 composteurs individuels distribués.
- **Le lombricompostage** : 30 lombricomposteurs individuels ont été installés dans les foyers du pays de Lunel qui n'ont pas de jardin.  
Les lombricomposteurs sont essentiellement livrés à Lunel et Marsillargues (83%) et de façon anecdotique dans les foyers non pavillonnaires des autres communes.  
Un dépliant a été réalisé, celui-ci permet d'accompagner les usagers dans la pratique du lombricompostage.



➤ **Le compostage collectif :**

Au 31/12/2021

Communes	Cœur de village	Résidences collectives	Etablissements publics	Entreprises
Boisseron	1		2	
Lunel		10	7	9
Lunel-Viel	1	3		
Marsillargues	2	1		2
Saturargues	1		1	
Saussines	1	1	1	
Entre-Vignes St Christol	1			
St Just	1	3		
St Nazaire	1			
St Sériès	1	1	2	
Entre-Vignes Vérargues			1	1
Villetelle		1	1	
Galargues	1			
Campagne	1			
Garrigues	1			
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>12</b>

**Un site pilote installé en 2021 au lycée Victor Hugo**

Dès la rentrée de septembre 2021, une action renforcée auprès des lycéens et agents du lycée Victor Hugo a été menée avec comme objectif l'installation d'un pavillon de compostage pouvant accueillir les 12 tonnes annuelles de biodéchets de l'établissement.

Suite à la première campagne de pesées du gaspillage alimentaire menée du 6 au 10 septembre, le lycée Victor Hugo a bénéficié, durant les 6 semaines suivantes d'une collecte expérimentale des biodéchets ; ces derniers ont été apportés sur la plate-forme de compostage de L'Espiguette pour un test consistant à mélanger les déchets verts et les biodéchets afin d'étudier le compost obtenu.



**8 novembre 2021 : installation du pavillon de compostage**

La mise en service d'un pavillon de compostage permettant de sortir 100% des biodéchets des ordures ménagères a démarré le lundi 8 novembre.

Dès la mise en service du composteur, nous avons choisi de composter TOUS les biodéchets carnés et laitiers compris.

Afin d'assurer un contrôle sanitaire, nous avons fait des relevés de température qui ont montré l'hygiénisation des apports : la température dépassant 70°C pendant plusieurs jours.



Un accompagnement quasi quotidien a également permis aux équipes de l'établissement de s'autonomiser rapidement.

Un premier transfert pour mise en maturation a été opéré le 13 décembre.

La mise en place du composteur a permis non seulement au lycée une économie non substantielle mais aussi l'évitement d'apports à l'unité de valorisation énergétique d'OCREAL à hauteur d'environ 4.9 t en 3 mois.

## AXE 4 – Amélioration du tri notamment des EMR

### Action 1 – Opérations commerces éco-exemplaires et établissements éco-exemplaires

Dès la rentrée 2019, un suivi des commerçants engagés depuis le début de l'opération (environ 120 commerces) a été mis en place avec notamment un questionnaire dont un des objectifs est la mise en valeur d'une douzaine de commerçants pour une campagne de communication prévue en 2020.



*Logo de l'opération et visuel de la campagne de communication*

La crise sanitaire du COVID-19 a mis en pause l'opération commerçants éco-exemplaires.

### Action 2 – Promouvoir le stop pub

Une action spécifique a été menée sur le stop-pub en 2019 avec une distribution toutes boîtes d'un adhésif Stop Pub. Les 21000 BAL du territoire ont donc reçu un autocollant avec le journal intercommunal. Le comptage sur différents secteurs avait été fait en 2013 et 2016 ; suite à cette distribution il apparaît une progression qui porte à 31.46% les foyers ayant un Stop Pub sur leur boîte aux lettres (contre 24.04% en 2016). En 2021, aucune action n'a été menée mais le stop-pub continue d'être diffusé via les canaux habituels (accueil des Mairies, du CIAS et de la Communauté de Communes et site Internet).

### Action 3 – Favoriser la mise en place de manifestations éco-exemplaires



La crise sanitaire a diminué le nombre des manifestations organisées en 2021.

Cependant, quelques associations ont réussi à organiser des événements en restant sensibles aux gestes éco-exemplaires tels que l'utilisation de gobelets réutilisables Ecocup prêtés par la Communauté de Communes.

Evènement	Ecocup prêtés
La foulée de la pomme St Just	100
Les musiciens fous St Sériès	300
Les amis de la Baragogne St Christol	500
Comité des fêtes St Sériès	800
Comité des fêtes Boisseron	1000
APEEM Lunel Viel	200
Soupe et beaujolais St Sériès	800
ATP 1 seule représentation /6	300

Une convention de prêt est systématiquement signée entre l'association et la CCPL. En outre, les gobelets manquants sont payés par l'association, ce qui garantit un maximum de retour de gobelets.

Un accompagnement est proposé par l'équipe Prévention des déchets à chaque manifestation afin de mettre en place le tri, voire de réduire ou d'éviter la production de déchets.

#### AXE 5 – Développer la tarification incitative

**Action 1** – La part incitative a été portée à **35 %** en 2021.

#### AXE 6 – Suivre les indicateurs et objectifs du programme

Points forts	Difficultés rencontrées
Bons résultats du don et réemploi en déchèterie Maintien de la part incitative à 35% Expérimentation du compostage à « grande » échelle	COVID-19 L'extension des consignes de tri a donné « bonne conscience » aux consommateurs