

# Le tri marrant

Lettre info' déchets  
et prévention

n° 15  
printemps / été  
2016



Je réduis,  
c'est mon défi !!



Réparer  
pour  
moins jeter



Je pratique  
le paillage

## Édito



Avec l'adoption de la loi de transition énergétique, la politique européenne d'économie circulaire et le succès de la COP 21, l'engagement vers des modes de consommation raisonnés constitue une priorité.

Ce contexte se traduit par

des objectifs ambitieux de prévention des déchets, de réduction de moitié des déchets en installations de stockage, d'augmentation des tonnages vers le recyclage ou la valorisation organique etc. L'élaboration d'un programme de prévention est désormais obligatoire pour les collectivités.

Le programme de CCA actuellement en cours s'achève en septembre 2016 mais la dynamique lancée se poursuivra pour faire de la démarche de prévention et de réduction des déchets un geste du quotidien. La preuve en est : plus de 300 composteurs ont été vendus en 2015, soit une hausse de 20% par rapport à 2014.

Les usagers se mobilisent mais les professionnels ne sont pas en reste avec cette nouvelle campagne de la CRMA sur les "répar'acteurs", les démarches de lutte contre le gaspillage dans les restaurants scolaires et les initiatives des communes pour valoriser les sapins de Noël !!

Ces exemples démontrent l'implication de chacun pour réduire les déchets à incinérer et pour agir de manière vertueuse pour l'environnement.

Retrouver toutes les informations en lien avec ces actions innovantes dans ce Tri marrant.

André Fidelin

Président de Concarneau Cornouaille Agglomération

## Ils réparent...



Depuis 2001, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne (CRMA) conseille et accompagne les artisans, pour améliorer les pratiques de gestion et de prévention des déchets issus de leurs activités.

# et ça repart !!!



Fin 2013, la CRMA a mené une enquête auprès des professionnels de la réparation : informatique, cordonnerie, maroquinerie, sellerie, couture, électroménager, cycle, ameublement, ... pour identifier les besoins en communication afin de valoriser les savoir-faire de ces métiers, souvent mal connus du grand public.

L'action Répar'Acteurs est née de cette volonté de valoriser

les artisans de la réparation. En effet ils constituent un maillon de l'économie circulaire, et contribuent à réduire nos déchets. L'opération vise l'ensemble des réparateurs tous secteurs confondus, excepté les réparateurs automobiles et les chantiers navals.

Réparer permet de prolonger la vie des objets et évite qu'ils n'arrivent prématurément dans les ordures ménagères.

L'artisan qui s'engage via la charte, bénéficie d'un kit de communication, destiné à lui donner plus de visibilité auprès de sa clientèle et du grand public.

**Plus de 241 artisans bretons sont engagés dans la démarche dont 68 dans le Finistère, 5 répar'acteurs sur le territoire de CCA (données CRMA).**

**Trouvez des Répar'Acteur près de chez vous : [www.crma-bretagne.fr](http://www.crma-bretagne.fr)**

## Optez pour la réparation, c'est :

- dépenser moins
- bénéficier d'une expertise de qualité
- limiter la quantité de déchets
- économiser des matières premières, de l'énergie et de l'eau
- dynamiser l'économie de proximité

# Réduction des déchets en restauration scolaire

**Achat en circuit court, lutte contre le gaspillage alimentaire, compostage, sensibilisation des élèves... une démarche globale au restaurant scolaire d'Elliant qui prépare près de 300 repas par jour.**



## Des astuces au quotidien

Afin de réduire le gaspillage, l'équipe municipale de la cantine sous la responsabilité de Marguerite Guéguen, use de "ruses psychologiques".

En général, les enfants prennent un nombre de cuillerées fixe pour se nourrir, même s'ils ne mangent pas tout. La taille des cuillères a été réduite, les grands mangeurs ne sont pas lésés car les agents les resservent selon leur volonté. Mêmes démarche pour les assiettes: les agents de service ont tendance à mettre la même quantité d'aliments dans les assiettes que ce soit pour les maternelles ou pour les primaires. Marguerite a donc eu l'idée d'acheter des assiettes plus petites pour les élèves de maternelle. On peut alors les remplir et réduire le risque de gaspillage.

Chaque détail est important dans la lutte contre le gaspillage. Par exemple, les fanes de radis, les trognons de brocolis, de choux-fleurs etc... peuvent être cuisinés en potage. Pour les fruits, au lieu de donner une pomme entière, le personnel municipal distribue un quart, puis un autre jusqu'à au fruit entier si les enfants

le désirent. Le pain est distribué en demi-tranche, pour éviter les abus. Marguerite nous explique sa démarche sur les achats : "On privilégie l'approvisionnement local et bio. Les légumes bio n'ont pas besoin d'être épluchés, uniquement lavés. Chez les producteurs locaux on peut choisir le poids dont on a vraiment besoin. Les fromages sont achetés en grands formats pour limiter les emballages. L'équipe a pris l'habitude de peser les déchets de préparation de repas et les restes de repas, ceci permet de revoir à la hausse ou à la baisse les portions des plats qu'elle prépare et de revoir les menus".



## Le contexte législatif :

Depuis le 1er janvier 2016, "tout établissement produisant plus de 10 tonnes de déchets par an, est considéré comme étant un gros producteur de déchets". Il doit donc trier et valoriser les déchets organiques qu'il produit.

## Et ailleurs ?

Depuis 2014, le collège des Abbés Tanguy à Pont-Aven est équipé d'un pavillon : on estime à 3.6 tonnes la quantité de déchets détournés chaque année.

Le lycée Pierre Guéguin à Concarneau s'est lancé dans l'aventure en septembre 2015 et chacun s'implique pour mener à bien cette 1ère expérience au sein d'un lycée.

En 2016, le restaurant scolaire de Saint-Yvi va démarrer l'expérience.

## Vu à la télé :

retrouver le reportage sur la cuisine d'Elliant, sur le site de TF1, diffusé au journal de 13h le 5 déc. 2015

## Les résultats sont là

Les restes de préparation + repas =  
entre 150 et 200 g par personne  
et par repas (données ADEME)

À Elliant = 50 g  
par personne et par repas

Quantité de déchets détournés en une année =  
plus de 2 tonnes qui seront compostés



# Le tri, un réflexe

**Le restaurant est également exemplaire sur le tri des déchets produits.**

Même si le restaurant scolaire n'est pas considéré comme "gros producteurs de bio-déchets" \*, il a tout de même fait le choix de traiter les déchets sur place. Pour cela, la commune a sollicité CCA pour la mise en place d'une opération pilote de compostage collectif en établissement scolaire. L'objectif ? Réduire la part biodégradable dans les ordures ménagères, créer du lien entre les différents ser-

vices municipaux et former les grands et les petits à la pratique du compostage. L'opération d'un coût global de 4700 € a été financée par CCA (achat du pavillon de compostage, formation des agents et suivi de l'opération). Au bout d'un an, le compost sera utilisé par les services techniques et par les enfants dans le cadre d'actions pédagogiques.

\* Cf contexte législatif

## 1,2...Tri ! Les chiffres...

### ...des quantités de déchets collectés sur le territoire de CCA en 2015 :

**Ordures ménagères**

**13 730 tonnes**

- 2% / 2014

**Tri sélectif**

**3 091 tonnes**

+1% / 2014

**Verre**

**2 568 tonnes**

+4% / 2014

**Bornes textiles**

**138 tonnes**

-5% / 2014

**307 composteurs vendus**

+ 20 %



# Mon beau sapin, roi du broyat !!!

**À la fin des vacances de Noël, les sapins sont généralement déposés sur la voie publique malgré les rappels dans la presse pour les rapporter en déchèterie.**

Depuis 2014, la mairie de Rosporden a donc décidé d'inciter les habitants à déposer leurs sapins de Noël aux services techniques.

Les équipes sont ensuite chargées de les broyer et d'utiliser le broyat comme paillage pour les espaces verts de la ville.

Environ 40 personnes ont répondu à cet appel et cette année, les sapins invendus du magasin vert ont été valorisés grâce à cette action.

Les sapins des établissements scolaires de Rosporden ont également été intégrés au gisement à broyer.

Au total, l'opération a permis de produire 2m<sup>3</sup> de broyat.

Les habitants sont ravis de participer à cette action et de voir ensuite concrètement le résultat sur la commune lorsque le broyat est déposé sur les parterres.

# Je broie mes végétaux, un trésor pour mon jardin !



Concarneau Cornouaille Agglomération attribue aux associations de CCA, sous certaines conditions, des aides financières à la location de broyeurs.

L'opération de broyage doit avoir lieu sur le territoire et l'accès doit être gratuit. Les participants s'engagent ensuite à utiliser le broyat dans leurs jardins.

**Pour plus de renseignement,  
contacter CCA au 02 97 50 50 17  
ou [dechets@cca.bzh](mailto:dechets@cca.bzh).**

# Agenda

## Actu CCA

**Tourc'h** : Bourse gratuite, salle polyvalente. Dimanche 24 avril.

**Rosporden** : Fête de la Nature - jardins partagés. Dimanche 24 avril  
Festival anim et zic samedi 28 mai

Contact : Centre social de Rosporden, association Chemins de faire  
02 98 98 32 34

**PROGRAMME Semaine européenne de développement durable du 28 mai au 04 juin**  
retrouvez le programme sur [www.cca.bzh](http://www.cca.bzh)

**Les rendez-vous de la Balise à Concarneau** : 02 90 41 63 04

**Les rendez-vous de la boîte aux savoirs du centre social de Rosporden** : 02 98 98 32 34

**Les rendez-vous de la boîte aux savoirs de la MJC de Trégunc** : 02 98 50 95 93

**Les dates des brocantes, troc et puces, vides grenier, bourse aux vêtements...** <http://vide-greniers.org/>

**Les animations de écopôle** : [www.cca.bzh](http://www.cca.bzh)

## Nous contacter

Nous sommes à l'écoute de vos avis et remarques pour adapter cette lettre info au plus près de vos attentes.

**Service déchets :**

31 rue Neuve, Le Poteau Vert, 29900 Concarneau - 02 98 50 50 17 – [dechets@cca.bzh](mailto:dechets@cca.bzh)



Recevez *Le Tri Marrant* par mail en faisant la demande à : [communication@cca.bzh](mailto:communication@cca.bzh)

[www.cca.bzh](http://www.cca.bzh)



## INFOS PRATIQUES

### Horaires d'été des déchèteries

Du 1er avril au 31 octobre, les déchèteries de Concarneau, Elliant et Trégunc sont ouvertes du lundi au samedi

**de 9h à 12h et de 13h30 à 18h**

Arriver 10 mn avant l'heure de la fermeture.

La déchèterie d'Elliant est fermée le mardi  
J'y dépose mes encombrants, le polystyrène, le verre...

Infos : Valcor au 02 98 50 50 14



### Collectes des jours fériés

Pour les collectes du lundi 28 mars, jeudi 5 mai, lundi 16 mai, contactez le service déchets au 02 98 50 50 17.

Les collectes du 14 juillet et du 15 août sont maintenues.

Directeur de publication : André Fidelin

Rédaction :

Service déchets et service Communication de CCA.

Mise en page : David Yven

Crédits photos :

Photothèque Eco-Emballages, services CCA, Olivier Audet.

Imprimé par :

Concept imprimerie, en 4000 exemplaires, sur papier recyclé à 100%.

ISSN : 2112-5198

