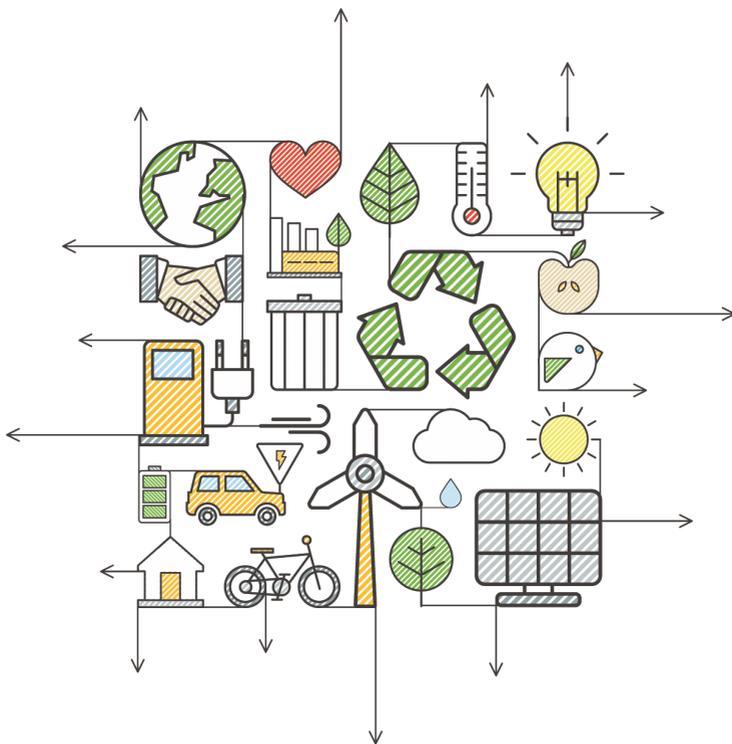


# Dynamisez votre territoire !

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE  
COMME LEVIER DE DÉVELOPPEMENT



Communauté de Communes  
du **Sisteronais-Buëch**

**VISITE D'UN**

**TERRITOIRE EN ACTION**

RÉGION  
SUD  
PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



LIFE IP SMART WASTE

CE LIVRET EST COFINANCÉ PAR L'UNION  
EUROPÉENNE AVEC L'INSTRUMENT FINANCIER LIFE



# Une journée de partage d'expérience

## autour de la prévention des déchets



**Le crédo de la Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) est « Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ! »**

Elle est engagée dans les concepts d'économie circulaire depuis 2017, date de sa création, au travers de différents programmes de prévention tels que « Territoire Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » (2016-2019), « Gestion et prévention des déchets verts » (Appels à projets (AAP) 2016 et 2017), « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire », « zéro plastique » et signature de la Charte Zéro plastique avec la Région SUD (AAP 2019 et 2020), « économie circulaire » (2019-2022). Des programmes qui s'inscrivent plus globalement dans le Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (délibération d'élaboration du PLPDMA prise le 4 février 2021) en cohérence avec son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), avec la Loi de transition Energétique et de Croissance Verte (LTECV), et avec les attentes de la Loi EGAlim du 1<sup>er</sup> novembre 2018.

La CCSB, depuis sa création s'est engagée dans une refonte globale et très ambitieuse de son dispositif de gestion des déchets.

### Une stratégie bâtie avec les acteurs du terrain

Une phase préparatoire de planification a permis d'identifier et de mobiliser les acteurs du territoire, eux aussi au cœur des objectifs de la loi EGAlim : agriculteurs, cuisines centrales d'établissements scolaires, hôpitaux et EPHAD, ainsi que certaines grandes surfaces, des restaurants et des marchés...

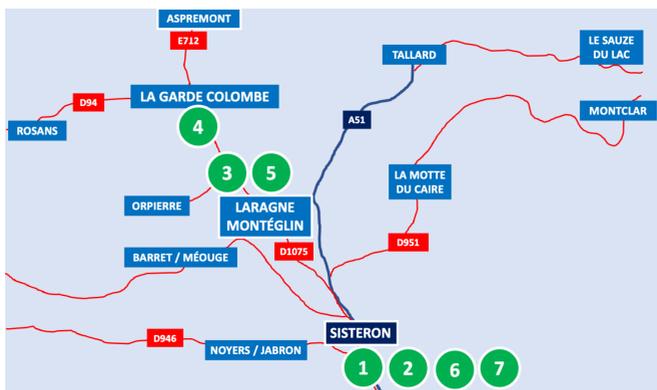
### Un plan d'actions « Mesurer et sensibiliser pour mieux maîtriser »

Un certain nombre d'actions ont initié la mise en œuvre de cette stratégie : installation de composteurs, actions de pesées dans les cantines et les EPHAD, actions avec les acteurs de la transformation des fruits et légumes, tri des plastiques à la foire expo de Sisteron, action de sensibilisation pour favoriser l'appropriation avec les personnels des EPHAD.

### Valoriser les déchets verts

Enfin, un autre levier de la CCSB est la valorisation en circuit court de ses déchets verts. La collectivité a en effet opté pour le paillage et le compostage en circuit court.

Pour favoriser cette action minimisant les impacts «carbone», la CCSB a misé sur la sensibilisation, la mise en régie d'un broyeur, et le développement du compostage de proximité, sur plateforme, et le co-compostage agricole.





# Comprendre le territoire au travers de quelques chiffres clés



**840 000€** : c'est le coût annuel de traitement des 4800 tonnes de biodéchets et de déchets verts des déchetteries (2 100 tonnes de biodéchets et 2 700 tonnes de déchets verts). Afin de proposer une solution de traitement à la source des biodéchets pour 2025, la CCSB s'est déjà engagée dans le développement de la gestion de proximité. Notamment avec une campagne de vente à prix coûtant de composteurs individuels (2012-2017) et l'installation de 42 composteurs collectifs en cœur de ville, en pied d'immeuble et en établissements. Une montée en puissance de cette méthode de traitement avec un accompagnement et un suivi sont prévus dans le cadre du dépôt de candidature à l'AAP Biodéchets 2021. Par ailleurs, le projet d'expérimentation de collecte sur une zone test d'habitat urbain dans le cadre du projet européen LIFE IP SMART WASTE doit proposer une solution adaptée à ce dernier.



**900 tonnes de déchets verts** sont ciblées pour être broyées en régie grâce à l'achat d'un broyeur autonome. Elles sont valorisées localement dans les composteurs de l'intercommunalité et par le développement du co-compostage agricole.



**34 tonnes de déchets plastiques agricoles** ont été collectées en 2020. La CCSB organise chaque année deux semaines de collecte des déchets agricoles dans le cadre des campagnes régionales de l'éco-organisme ADIVALOR afin de recycler et valoriser les plastiques agricoles usagés.



**110 entreprises** engagées dans l'opération éco-défis : Il s'agit d'une opération organisée avec les Chambres de Commerce et d'Industrie 04/05 et la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat. La marque Eco-défis® valorise les entreprises artisanales et commerciales qui mettent en place des actions concrètes en faveur de l'environnement autour de 7 thématiques : déchets, emballages, énergie, transport, eau, écoproduits et responsabilité sociétale. Cette labellisation est gratuite pour les commerçants et artisans qui relèvent les défis. Les lauréats bénéficient d'une communication gratuite. Cette opération est un tremplin pour permettre à l'intercommunalité d'aller plus loin avec certaines entreprises, notamment dans la prévention des déchets.



**86 000 €** : c'est le coût estimé du gaspillage alimentaire chaque année pour 12 établissements scolaires du territoire. Cela représente 23 tonnes de nourriture gaspillée, et l'équivalent carbone de 400 trajets Marseille - Paris en 4x4 diesel. Dans le cadre du « programme de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire » mené par la CCSB, un diagnostic initial a été établi auprès d'établissements scolaires, grâce à une semaine de pesées des restes alimentaires. Les établissements sont accompagnés afin de réduire le gaspillage grâce à des actions menées en cuisine (réduction de la quantité des quantités cuisinées), en salle (distribution du pain en dernier) et en classe (sensibilisation des élèves...).

Des fiches consacrées à des retour d'expérience sont disponibles sur [www.lifeipsmartwaste.eu](http://www.lifeipsmartwaste.eu)





# PROGRAMME

## de la journée



### 1 09h00 - Accueil café au Lycée hôtelier de Sisteron.

Présentation par Monsieur Daniel Spagnou, Président de la Communauté de Communes du Sisteronais Buëch et Maire de Sisteron, de la stratégie biodéchet de la collectivité.

### 2 09h30 - Citée scolaire Paul Arène - Présentation de la valorisation des déchets de cuisine de l'établissement.

Cet établissement fait partie des 12 établissements pilotes visant à réduire les 23 tonnes de nourriture gaspillées chaque année. Visite des composteurs à l'arrière des cantines.

### 3 10h30 - Centre Hospitalier Buëch Durance à Laragne - découverte de la gestion intégrée des espaces verts.

Comment l'arrêt de la collecte des déchets verts fut l'élément déclencheur d'une démarche d'économie circulaire dans laquelle les salariés de la structure furent fortement impliqués. Présentation de la plateforme de déchets verts de la bâtisse Montsaléon.

### 4 12h45 - Déjeuner à l'Auberge de Lagrand - La Garde-Colombe

Projection d'un film de l'opération Eco-défis.

### 5 14h30 - Visite des composteurs collectifs «Immeuble les Richands» à Laragne.

Comment valoriser les biodéchets des particuliers ? La ville a impulsé une démarche auprès des HLM afin d'équiper les immeubles de trois bacs à compost et de réserve de broyat, afin d'arriver à une gestion autonome des biodéchets des habitants.

### 6 15h30 - Visite de la Ressourcerie «l'Envolée» à Sisteron.

Au programme Surcyclage (Upcycling), insertion et présentation de la répartition des trois sites pour valoriser les déchets DEEE, textiles et mobiliers.

### 7 16h15 - Synthèse de la visite et collation

Temps d'échanges entre les participants.





# Une dynamique régionale pour la mise en oeuvre d'actions concrètes



La gestion des déchets en Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur souffre de constats régionaux préoccupants : production de déchets très élevée, flux importants, taux de valorisation faibles, peu de territoires engagés sur des stratégies territoriales de prévention et de développement d'une économie circulaire gestion des déchets.... L'attractivité du territoire est menacée et le quotidien des habitants et des touristes est terni.

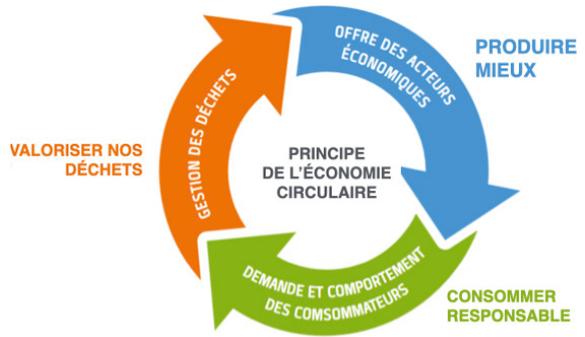
L'intégration de la planification régionale de Prévention et de Gestion des Déchets dans le Schéma d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires marque une étape décisive actant de la mise en œuvre d'une stratégie régionale concertée à horizon 2025 et 2031. La Région assume pleinement son rôle d'autorité planificatrice et poursuit son engagement auprès des collectivités. A ce titre, elle met en place une politique d'animation et d'accompagnement auprès des acteurs du territoire.

## Une journée de partage d'expérience spécifiquement dédiée aux élus

Cette journée est réalisée dans le cadre du projet européen LIFE IP SMART WASTE, qui appuie la mise en œuvre de la planification régionale notamment par le soutien de 130 opérations concrètes (35 M€ de dépenses éligibles) soutenues à hauteur de 10 M€ par l'Europe [www.lifeipsmartwaste.eu](http://www.lifeipsmartwaste.eu). Le projet est coordonné par la Région et réunit une trentaine de partenaires, l'ADEME, la DREAL et CITEO. Cette journée est cofinancée par l'Union Européenne avec l'instrument financier LIFE.



Dynamisez votre territoire !



## L'Économie circulaire pour repenser les comportements

Alors que les ressources naturelles de notre planète s'amenuisent, le modèle prédominant de notre économie est encore basé sur la logique Extraire - Produire - Consommer - Jeter. Un nouveau défi s'offre à nous : faire mieux avec moins.

### Comment ?

En raisonnant Cycle de vie et nous questionnant sur l'histoire de chaque produit. Comment est-t-il produit et comment augmenter sa durée de vie ?

### Comment reconsidérer un déchet en ressource ?

En utilisant plus efficacement les ressources afin de diminuer notre impact sur l'environnement. Cette meilleure utilisation est d'ailleurs bien souvent à l'origine d'économies et d'innovation.

### Une politique territoriale faite de rencontres et de partenariats

Ces échanges permettent de traquer les gaspillages et partager les bonnes pratiques. Une stratégie globale permet de repenser les transports, économiser l'eau, l'énergie et les matières premières, et surtout ne pas résumer cette économie circulaire à la seule gestion des déchets.

Ce défi passe par la mobilisation tous les acteurs, publics et privés, autour des leviers qui existent déjà mais qui restent à inventer.

## Alors, on commence quand ?





## Ils l'ont fait initiatives régionales



### ReMed ZÉRO PLASTIQUE

> ReMed zéro plastique met des outils éducatifs à destination scolaires. On y trouve notamment un ouvrage sur les macro déchets, un autre sur les déchets marins, des posters sur la posidonie, etc. [www.remed-zero-plastique.org/resources/outils-educatifs](http://www.remed-zero-plastique.org/resources/outils-educatifs)



> Une autre initiative valorise les démarches écoresponsables des commerces [www.ecodefis-provencealpescotedazur.fr](http://www.ecodefis-provencealpescotedazur.fr)

**8 000 artisans de la réparation en Provence-Alpes-Côte d'Azur offrent une nouvelle vie aux objets du quotidien** : réparateurs d'ordinateurs, de téléphones, d'appareils électroménagers, d'instruments de musique, restaurateurs de meubles, réparateurs de matériel de jardinage, couteliers affûteurs, réparateurs de cycles, couturiers, bijoutiers, cordonniers...Le programme Répar'Acteurs,



porté par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec le soutien de la Région et de l'ADEME, ambitionne de donner de la visibilité aux artisans du secteur de la réparation et d'encourager les consommateurs à développer le réflexe «Je répare... et ça repart !»

[www.cmar-paca.fr/les-artisans-repar-acteurs-paca](http://www.cmar-paca.fr/les-artisans-repar-acteurs-paca)

## REPAIR CAFE

**Des ateliers « Repair Café » se développent** en région. Souvent initiés dans le cadre de journées organisées par les structures du réemploi, ils mettent en relation réparateurs professionnels et habitants. Les bénéfices sont triples. En plus d'allonger la durée d'usage des produits par la réparation, cette action donne une visibilité pérenne aux artisans locaux, encourageant le développement local. Elle renforce aussi la convivialité et les échanges entre les habitants. [www.repaircafe.org/fr/visiter/](http://www.repaircafe.org/fr/visiter/)

**Des fiches consacrées à des retour d'expérience sont disponibles sur [www.lifeipsmartwaste.eu](http://www.lifeipsmartwaste.eu) et sur le site de**



Dynamisez votre territoire !





## Ils l'ont fait initiatives régionales



Le REGAL' im (Réseau Pour Eviter le Gaspillage ALimentaire) est un réseau d'acteurs de la filière alimentaire impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur lancé le 16 octobre 2019.

L'ADEME, la DRAAF et le Conseil Régional Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur ont souhaité fédérer les acteurs de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) afin d'accélérer le déploiement des bonnes pratiques et faire émerger des projets ambitieux en région.



Local en Bocal : « Transformer les fruits et légumes locaux et bio écartés du marché ». Local en Bocal est une conserverie artisanale 100% bio créée en 2015 et basée à Avignon, qui achète tous ses fruits et légumes à des producteurs locaux. Elle valorise quasiment exclusivement des fruits et légumes écartés du marché : hors calibres, tordus, trop mûrs ou en surplus. En 5 ans, ce sont 270 tonnes de légumes écartés du marché qui ont été transformés dans l'atelier.

PEPINO « Aider les agriculteurs à valoriser tous leurs produits hors normes ».

Depuis 2019, Pepino met les agriculteurs en relation avec les maillons de la filière alimentaire capables de valoriser leurs fruits, légumes et herbes aromatiques hors calibres ou en surplus.

En 2020, l'entreprise a élargi le panel des maillons mobilisés pour valoriser les produits hors normes en y intégrant des transformateurs non alimentaires du secteur des arômes naturels.

Le confinement a également été l'occasion d'élargir le maillon "Distributeurs" en mobilisant des enseignes de la Grande Distribution dans la valorisation des produits en surproduction.

Ce positionnement multicanaux a permis de sauver plusieurs tonnes de cerises, concombres et melons en surproduction du gaspillage.



« Une solution globale pour maîtriser le gaspillage alimentaire en restauration collective ».

Wastco® est une solution globale de maîtrise du gaspillage alimentaire en restauration collective. Cette solution a été développée suite à une étude réalisée dans 4 établissements médico-sociaux et de santé des Bouches-du-Rhône en 2019 : « Gaspiller moins pour manger mieux ». Il s'agit d'une offre d'accompagnement proposant un diagnostic, une analyse chiffrée et détaillée du gaspillage et l'élaboration d'un plan d'actions défini collégialement. La plus-value de cette démarche est la mise à disposition de l'application WASTCO Solutions® (saisie de référentiels, saisie des pesées, tableaux de bord automatisés).

Pour en savoir plus : [www.wastcofrance.fr](http://www.wastcofrance.fr)



**Les initiatives présentées font partie de celles affichées  
par le réseau REGALIM**



Dynamisez votre territoire !





LIFE IP SMART WASTE

**Direction de la Biodiversité et de la Mer**  
**Service Economie Circulaire et Déchets**  
**Hôtel de Région - 27 place Jules Guesde - 13481 Marseille cedex 20**  
**Tél. : +33 (0) 491 575 556**  
**[lifesmartwaste@maregionsud.fr](mailto:lifesmartwaste@maregionsud.fr)**

Ne pas jeter sur la voie publique