

ATELIER 2 – ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION ET VALORISATION DES DÉCHETS

Atelier animé par Isabelle Loss

Élus et employés de mairie présents :

Elena Senante, conseillère déléguée à la réduction des déchets et à la Communication

Édouard Bertrand, 5^{ème} adjoint - Culture, Évènementiel et Communication

Valérie Torcol, 2^{ème} adjointe - Scolarité, Restauration scolaire et collective, Sport et Associations

Nathalie Ayzac, directrice générale des services

Rappel des mesures retenues et des précisions de « Pourquoi pas à Jouques » correspondantes :

7. Proposer une alimentation biologique, moins carnée, locale et équitable dans la restauration collective.

« Sur ce point nous nous engageons sur le niveau 2. Vous verrez dans l'extrait du programme ci-dessous que nous visons 70% de bio, et non 75%. Nous avons travaillé au mieux nos prévisions, mais cependant nous sommes prêts à faire les efforts pour atteindre 75%. Il s'agit d'une action forte en relation directe avec la santé des enfants et des autres bénéficiaires de la cantine, et nous vous donnons rendez-vous dans quelques années pour évaluer où nous en serons précisément.

Actuellement le contrat avec "TERRES DE CUISINE " inclut les scolaires et les pompiers,. L'EHPAD est autonome quant à sa gestion des repas. Nous prévoyons de continuer sur ces segments dans un premier temps, avec une extension possible à d'autres intéressés.

Nous nous engageons dès 2020 à revoir le contrat en y incluant 50 % de BIO et /ou LOCAL en travaillant sur une alimentation peu carnée, et ce jusqu'à ce que nous soyons en mesure d'occuper la cuisine municipale qui va être mise aux normes et/ ou construite, en 2023 sur notre prévisionnel. Nous nous engagerons à ce moment-là vers une démarche visant à réduire et à terme à supprimer tout emballage plastique, et à composter la quasi-totalité des retours cuisine, le but étant bien évidemment en amont d'avoir le moins de déchets possible. A l'issue du mandat il est probable qu'au vu des résultats nous proposons un partenariat avec toutes les structures d'accueil de la commune. »

Les propositions du programme de Pourquoi pas à Jouques en lien avec cette mesure :

- Créer une cuisine municipale traditionnelle et proposer des repas et goûters sains et variés
- Développer des partenariats avec agriculteurs et commerces de proximité avec l'objectif de repas à 70% de local et bio.
- Mettre en place un Plan d'Alimentation Territorial avec les communes avoisinantes

18. Impulser et financer une démarche collective de prévention, réemploi, valorisation des déchets en régie ou avec des acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Les propositions du programme de Pourquoi pas à Jouques en lien avec cette mesure :

- Appliquer la politique « zéro déchets » dans toutes les actions communales (commandes publiques, événements festifs et sportifs)
- Installer des composteurs collectifs et poursuivre la promotion de composteurs et de lombricomposteurs individuels et collectifs fournis par le Territoire du Pays d'Aix
- Proposer un service gratuit à domicile de broyage de déchets verts
- Accentuer la sensibilisation auprès des écoles et des commerçants
- Réorganiser les points de collecte communaux, en concertation avec la Métropole, et en repenser la fréquence.

I. VALORISATION DES DÉCHETS

Elena Senante, conseillère municipale, rappelle que les décisions dépendent avant tout de la métropole à laquelle chaque euro de la taxe ordure est reversé. La mairie ne se décharge pas pour autant, elle est consciente que tous ses choix et ses actions doivent être anticipés en termes de production de déchets. Par exemple Édouard en charge à la culture doit penser la gestion des déchets occasionnés par chacun des événements proposés.

À Jouques, la collecte des emballages s'effectue tous les quinze jours tandis que la collecte des ordures ménagères a lieu tous les deux jours ou plus. La mairie a demandé à la métropole de diminuer la fréquence de la collecte des ordures ménagères pour augmenter en contre-partie la fréquence du ramassage des emballages. La métropole a refusé cette requête, elle a en revanche proposé une augmentation du volume des bacs de tri.

- Les déchets verts

Aujourd'hui les déchets verts produits à Jouques restent à Jouques.

Avant, ils partaient à la déchèterie de Peyrolles avant d'être acheminés à Pertuis. Mais le compost issu de ces déchets a été jugé inutilisable à cause notamment des sacs en plastique qui s'y trouvaient mêlés, au final nos déchets verts ne retournaient pas à la terre.

La mairie dispose d'un broyeur mais, pour le moment, il est impossible d'aller broyer chez les particuliers les agents municipaux étant assurés pour intervenir dans le domaine public uniquement. La mairie cherche des solutions à ce sujet.

Un premier test a été effectué avec la collecte des sapins de Noël. Le broyat issu de cette opération sera utilisé dans les jardins familiaux.

Interventions des citoyen(ne)s et réponses d'Elena Senante, conseillère municipale :

« Ne pourrait-on pas amener nos déchets verts quelque part ? »

Le site des Baudanières, situé près de la caserne des pompiers, qui est utilisé comme décharge depuis des années, devrait justement être nettoyé pour que l'on puisse y apporter les déchets verts.

En 2022, la mairie aimerait tester un système de points d'apport où les citoyens amènent leurs déchets verts - probablement au Cannel. Le broyage s'effectuerait sur place et les

particuliers pourraient repartir avec le broyat dont la taille et l'épaisseur seront réglables. Concernant une éventuelle collecte chez l'habitant la mairie semble indécise pour le moment.

« La commune de Gréasque a mis en place une collecte à domicile et ça fonctionne très bien. Il faudrait contacter Marc Laurent, adjoint à la transition écologique de la ville de Gréasque, pour obtenir plus de détails. »

« Certains végétaux comme le genêt ou le laurier rose ne se compostent pas, qu'est-ce qu'on en fait ? »

On n'est pas obligé de tout composter, il y a d'autres usages possibles des déchets verts.

« Comment faire si on ne dispose pas de véhicule pour transporter ses déchets verts ? »

C'est la raison pour laquelle la mairie souhaiterait broyer à domicile comme inscrit dans son programme, mais les contraintes d'accès feront qu'elle ne pourra pas aller partout.

« Pourquoi pas un ramassage par exemple une fois par mois ? »

Ici il s'agit d'un problème de budget, mais ça pourrait faire l'objet d'une demande de subvention.

« J'ai vu une expérience à Marseille : quelqu'un tourne avec un broyeur mobile disposé en extérieur. »

Oui, ça reviendrait un peu au point mobile de broyage en projet .

« Le broyeur pourrait-il être mis à disposition des particuliers ? »

C'est impossible, il s'agit d'une machine très dangereuse.

- Les biodéchets (épluchures, déchets cuisine)

Il y a une nouvelle directive européenne concernant les biodéchets : le tri à la source sera obligatoire dès 2024 pour tous en Europe. Il s'agit soit de compostage collectif de proximité soit de compostage individuel.

À Jouques, de nombreux composteurs et lombricomposteurs ont été distribués. Il y a aujourd'hui plus de 800 composteurs, pour moins de 3000 foyers hors du village. Ainsi les personnes habitant à l'extérieur du village peuvent composter individuellement et ne sont pas concernées par les questions de compostage de proximité.

En revanche, pour le centre du village qui héberge environ un tiers des habitants de la commune il faut trouver d'autres solutions. Des demandes sont faites à la métropole pour payer une étude de faisabilité.

La question qui se pose c'est : comment faire pour transformer tous les biodéchets du village en produit de qualité ? À Élan 4 à 6 personnes ont des formations de guides composteurs. Une étude va être faite en 2022 pour proposer un système de collecte central.

« À Coudoux il y a des points d'apports volontaires, ce sont de simples poubelles, le président des jardins partagés fait lui-même la collecte pour les acheminer aux jardins. »

En fait la mairie souhaite une étude précise sur les comportements des gens pour comprendre qui est prêt à se déplacer ou non pour apporter ces déchets.

« Oui, si la collecte n'est pas assez fréquente, sachant que ce genre de déchets attirent les insectes notamment les mouches, ça peut s'avérer rebutant. »

Oui, c'est une collecte pas évidente.

Une citoyenne cite l'exemple des collectes en porte à porte menées par la startup « les alchimistes ».

Oui ces initiatives sont très intéressantes, nous y sommes sensibles, d'ailleurs si les taxes ordures arrivaient directement à la mairie ce serait déjà réglé.

Au-delà de la valorisation des déchets on essaie aussi de réfléchir à nos consommations pour produire moins de déchets. À Jouques un groupe Zéro Déchet a été mis en place. Fiona Cosson la fondatrice et présidente de l'association Zéro Waste Marseille, habite à Jouques et fait partie de ce groupe ce qui est très précieux. Ces réunions Zéro Déchets permettent de mettre en partage de bonnes pratiques, ce sont aussi des occasions de faire des points sur la réglementation. Récemment, des « familles zéro déchets » volontaires ont été recrutées, elles s'engagent à peser tous leurs différents types de déchets sur une période donnée. Actuellement, Jouques terre d'expérimentation cherche aussi des volontaires pour tester de nouveaux petits composteurs compacts.

La liste d'Éric Garcin s'est donné pour objectif de faire partie des trois meilleures communes du territoire en matière de déchets. La commune est déjà classée 4ème en 2020, l'année ayant pourtant été passablement perturbée.

Témoignage d'une citoyenne sur le lombricomposteur individuel. « Je suis super contente. Je n'ai pas de jardin, il est dans mon garage, il n'y a pas de problèmes, je récupère le jus et terreau. Les vers ne sortent pas. »

On a des retours de gens qui abandonnent. La métropole a également eu de nombreux retours négatifs et nous propose de nouveaux composteurs individuels plus compacts, ils vont nous en offrir (à priori 10), ce sont de petits composteurs grâce auxquels on peut activer le compost en le faisant tourner mécaniquement pour accélérer le processus.

Intervention : Concernant la collecte des emballages dans les bacs jaunes dans le village - est-il prévu de rajouter un bac plus haut ?

Aujourd'hui nous ne sommes pas aux normes avec la collecte au niveau de la sécurité, donc ça n'est pas de notre ressort mais on va plutôt faire l'inverse. On ne va pas rapprocher les points d'apport mais les déplacer et amener les personnes à s'y rendre.

Serait-il possible de proposer un point de compostage collectif par exemple dans le centre ?

C'est un très bonne idée de proposer un compostage collectif de proximité. On nous a proposé des kiosques de compostage collectif innovants, mais les Bâtiments de France ne sont pas

d'accord. On pensait en mettre peut-être près des toilettes situées près du Grand Pré. Il faut expérimenter et tester une solution avant l'autre.

II. EVOLUTION DE L'ALIMENTATION

Valérie Torcol adjointe à la restauration collective fait un point d'information :

Depuis le 1er novembre 2018 une loi a été promulguée - « loi égalité » -, elle favorise l'alimentation saine, durable et accessible à tous.

Concrètement à Jouques on a un prestataire de service, il est là depuis depuis 2018 et jusqu'à 2022, avec lui on propose 20% de produits bio et 25% produits non-bio de qualité soit un total de 45% produits de qualité.

A la cantine, au niveau des menus nous n'avons pas une grosse marge de manœuvre sur ce qu'on peut faire évoluer. Ce contrat se terminant en septembre 2022, on commence à travailler sur un nouveau marché pour 2022-2024, ça correspond à la tranche de temps entre la fin du contrat en cours et la mise en service de la cuisine centrale.

Lors de la campagne on a parlé de 70% de bio mais c'est beaucoup, en fait ce qui serait bien pour ces deux ans ce serait 40% de bio et 35% de produits non-bio de qualité soit 75% de produits de qualité. En ce moment à l'école ils ont un menu végétarien et un repas bio par semaine, on aimerait garder un repas végétarien et amener des composantes bio dans les différents repas étalés sur la semaine.

On propose un repas sans porc mais on aimerait proposer un repas sans viande car de plus en plus d'enfants ne mangent ni viande ni poisson et préfèrent les légumineuses. Au niveau de l'approvisionnement nous n'avons pas beaucoup de maîtrise, mais notre prestataire veille à prendre du local. Et nous allons veiller par la suite à ce que ce soit encore plus local.

Quand on aura la cuisine centrale, le cuisinier étant sur place, on aura une plus grande marge de manoeuvre dans la variété des menus. On aimerait que le conseil municipal des jeunes participe à la construction des menus.

Par ailleurs on pourra mieux travailler le visuel, pour les enfants c'est important : il faut que ça donne envie.

On a très peu de gaspillage de pain. Le gaspillage concerne surtout la viande. Au moment du service les enfants sont sollicités pour ne pas être trop servis, on leur demande s'ils ont une « petite faim ou grande faim ». Les féculents, les sauces et la viande sont servis séparément dans l'assiette au cas où ils n'aimeraient pas l'un ou l'autre.

Interventions des citoyen(ne)s et réponses de Valérie Torcol, adjointe au maire :

« D'où vient le pain ? »

C'est le pain de Jouques, en alternance entre les différentes boulangeries. On donne une à deux tranches par enfant.

On aimerait aussi proposé du fromage local, on a proposé un projet de chevrère au prestataire de service mais dans la mesure où il fournit également d'autres collectivités comme Manosque ou Apt, les menus et l'approvisionnement ne sont pas spécifiques à Jouques. Si on veut ajouter notre fromage au menu on doit être en capacité d'en fournir également pour toutes les autres collectivités du réseau. Il serait trop difficile de produire en si grande quantité.

Par ailleurs, notre prestataire propose beaucoup de produits transformés, pour le futur on va travailler davantage avec des produits bruts.

« Si les enfants n'apprécient pas tellement la viande, pourquoi ne réduirait-on pas la quantité de viande ? On peut très bien la remplacer par des protéines végétales pour garder une assiette équilibrée. »

Oui, on va essayer de proposer des protéines animales en moins grande quantité mais de meilleure qualité.

« Pourquoi l'EHPAD ne profitera pas de la cuisine ? »

Il y a déjà un cuisinier à l'EHPAD.

« Combien de repas fournira la cuisine centrale ? »

Environ 450, crèche, pompiers, écoles, centre de loisir. À terme 600/jour - on aimerait que les seniors puissent venir manger, ce qui se faisait avant et s'est arrêté.

« Justement, au Foyer Bel Âge ce serait pour quand ? »

Rien de certain pour le moment concernant le Foyer Bel Âge.

Tout ça sera lié à la ZAP (Zone Agricole Protégée), on aimerait créer une conserverie qui pourra servir à la restauration collective, mais aussi aux agriculteurs pour vendre aux particuliers les produits en surproduction.