

L'ÉCHO

des Syndicats mixtes



Syndicat mixte du Cotentin
SCOT du Pays du Cotentin
Cotentin Traitement

Numéro 12 • février 2014

Tourisme, plan d'action 2014 p.3

Visite d'un territoire en
transition énergétique p.5

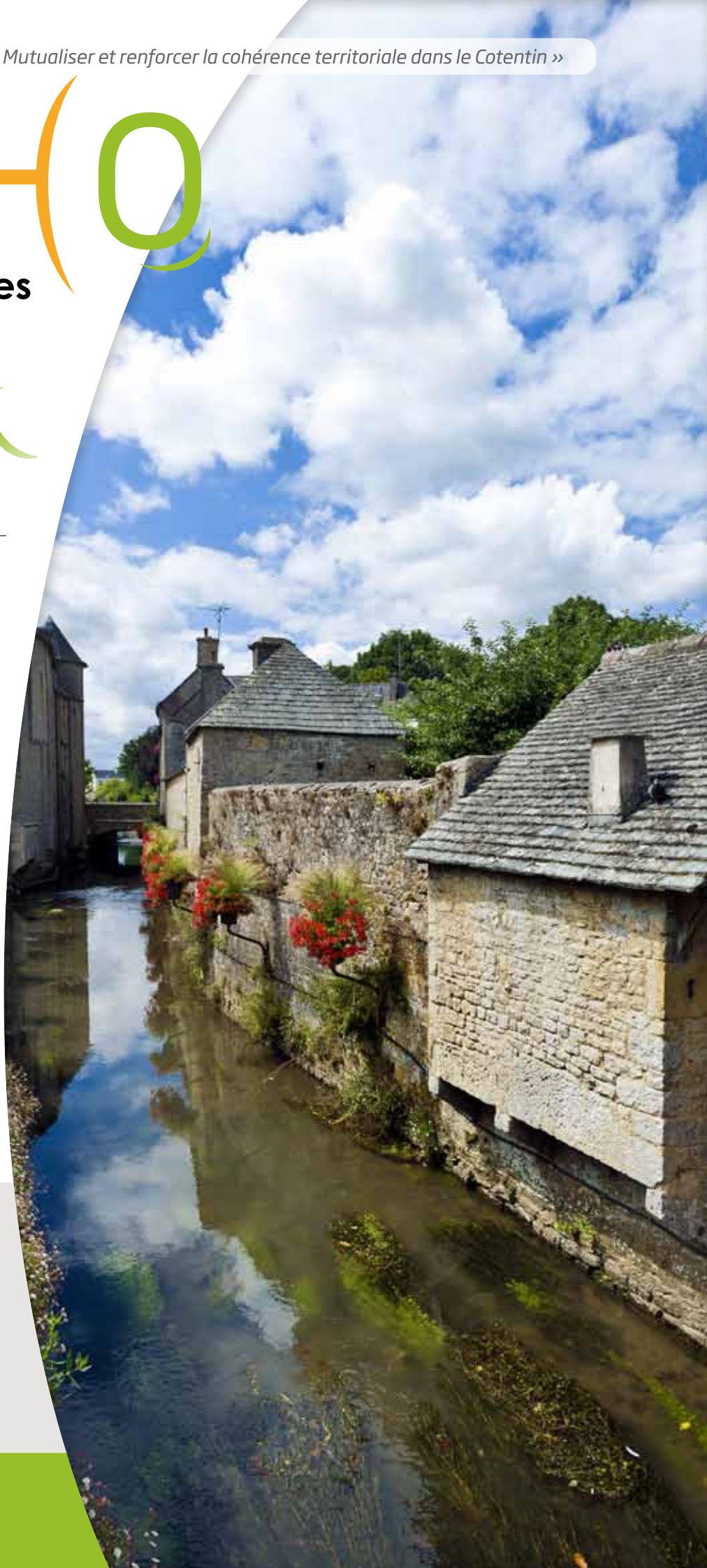
Restauration collective et
produits locaux p.8

LEADER accompagne la
restauration collective p.11

Tri sélectif : communiquer
toujours et encore p.13

Tri du plastique :
visites d'usines p.15

Tri et traitement : partenariat
entre Point Fort et Cotentin
Traitement p.19



Pour l'année 2014

Nouvelle charte graphique pour les Syndicats mixtes

Nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle version de l'Écho des Syndicats Mixtes. En effet, le SCOT, Cotentin Traitement et le Syndicat mixte du Cotentin ont décidé d'approfondir le processus de mutualisation en se dotant d'une identité visuelle commune. Celle qui a été retenue par les assemblées est très épurée et tout à fait lisible.

Le délai de mise en place de la nouvelle charte graphique a été assez long puisque, si tous les élus se sont accordés sur le même projet, il était aussi nécessaire que chaque syndicat conserve son signe distinctif. En fait ce sera la couleur qui différenciera chaque entité. Ainsi comme vous le verrez dans cette édition, le code couleur de Cotentin Traitement est en vert, celui du Syndicat mixte du Cotentin en orange et celui du Scot en bleu. Cependant, la mise en page, le titrage et la typographie sont identiques.

Vous retrouverez cette nouvelle identité visuelle des Syndicats mixtes dans quelques semaines sur tous les supports écrits diffusés par nos équipes.

Comme vous le verrez en page 3, le Pays d'Accueil Touristique s'est également doté d'une nouvelle charte graphique conformément à son plan d'action 2014.

Nous vous présentons ensuite des actions d'ingénierie locale réalisées ces derniers mois par le SMC et Cotentin Traitement. Deux délégations d'élus et de techniciens se sont déplacés hors du territoire : rencontre avec la communauté de communes du Mené (Côte d'Armor) sur le thème de l'énergie, page 5, et visite de deux usines de traitement des plastiques en Bourgogne.

Il nous a paru intéressant de revenir et d'expliquer en page 8 les démarches engagées par le Syndicat mixte auprès des restaurations collectives en prenant pour exemple les communes de Couville et Hardinvast qui ont obtenu des financements Leader pour soutenir et valoriser les produits locaux.

Nous vous souhaitons bonne lecture.

P/O Les Présidents

Le Directeur
J.J. Beauruel





« Les élus référents du Pôle tourisme
crédit Daniel Frigout Ouest France »

> SMC-Tourisme

Pays d'Accueil Touristique

Plan d'action 2014 validé

Le Pôle Tourisme composé d'élus et de techniciens des Communautés de Communes, des Offices du Tourisme, de la CCI, de Cotentin Tourisme, du PNR, de Manche Tourisme, de la FRPAT... se sont réunis à Barneville Carteret pour définir le plan d'actions 2013-2014 validé par la suite par le Comité Syndical.



Le plan d'actions se base sur la fédération des acteurs du tourisme. 4 missions ont été définies :

- ✓ Assurer la gouvernance touristique du Cotentin,
- ✓ Définir un véritable plan d'actions marketing et commercial de la destination Cotentin,
- ✓ Former, sensibiliser des acteurs à l'e-tourisme,
- ✓ Développer les filières et l'offre.

Manche Tourisme, notre partenaire

Ces nouvelles missions impliquent la concertation et la collaboration avec Manche Tourisme. A ce titre, une convention fixe les règles de partenariat. L'objectif est d'optimiser les actions communes ou complémentaires comme la mutualisation des photothèques, le

soutien technique et l'organisation de l'action presse. Aussi, dans le développement de filières, le Pays d'Accueil Touristique se veut être un relais privilégié pour Manche tourisme en tant que service de proximité auprès des acteurs locaux.

Le plan marketing

Dans un premier temps, il s'agit de lancer les fondements des outils marketing qui évolueront chaque année : une charte graphique, un logo, une photothèque, la rédaction d'un dossier de presse, la mise à jour du site internet www.encotentin.fr en cours de modification, la refonte de la carte touristique... Le PAT participera à nouveau aux Salons Internationaux du Tourisme de Rennes et de Nantes en 2014...



Afin d'améliorer la notoriété, de donner une image positive de la destination, de véhiculer un message commun autour de La Presqu'île du Cotentin en Normandie, le PAT en concertation avec le comité technique s'est doté d'une nouvelle charte graphique et d'un logotype qui se déclineront sur les différents supports de communication. A l'avenir, les OT et les partenaires du territoire pourront s'approprier cette identité. La communication s'axera autour de cinq thématiques fortes représentées par un code couleur :

- ✓ **Façade maritime : activités nautiques : bleu**
- ✓ **Mémoire : Débarquement : marron**
- ✓ **Patrimoine : patrimoine bâti, histoire, jardins : rose**
- ✓ **Nature : campagne, randonnée, activités de plein air : vert**
- ✓ **Terroir : produits de la mer et du terroir, gastronomie : orange**

Le logo a pour première cible les touristes : « La presqu'île du Cotentin en Normandie » est une destination touristique. Il n'est pas un support institutionnel mais uniquement promotionnel. Il se décline en différentes couleurs thématiques. Toutefois, la version générique est verte et bleue pour l'approche de la campagne et de la

façade maritime incontournable. La mention « en Normandie » était indispensable pour situer le Cotentin en tant que territoire de Normandie, une destination mondialement reconnue. Le dessin graphique de la presqu'île rappelle la singularité de notre territoire largement identifiable. Aussi le point d'exclamation pour remplacer le « i » permet une touche originale et veut montrer un territoire dynamique.

Aussi, un marqueur a été créé en tant qu'élément de marquage dans différentes rubriques. Il servira aux partenaires, sur les supports de communication, les Offices de Tourisme pourront intégrer le fil d'ariane de la Marque Manche en incluant le marqueur selon la thématique qui les identifie. (voir exemple ci-dessous). L'objectif est aussi de ne pas surcharger les brochures de logos qui nuisent à l'esthétique du support.



COTENTIN > LA MANCHE > WEST NORMANDIE

La photothèque mutualisée

De juin à septembre, le photographe Marc Lerouge a passé 20 jours sur la presqu'île pour un reportage sur les sites et événements majeurs définis par les Offices de Tourisme. Ces derniers se sont impliqués dans la démarche en associant des figurants pour dynamiser les visuels. Aujourd'hui, cette photothèque de plus de 1000 clichés est à la disposition des partenaires pour la promotion de la presqu'île.



PAT Cotentin - Marc Lerouge



« Les deux animatrices numériques sur le Cotentin Anne Gaudaire de l'Office de Tourisme de Cherbourg et Claire Legrand du PAT »

L'animateur numérique de territoire

Dans un précédent écho, nous avons annoncé le lancement d'une enquête pour identifier les besoins des professionnels du tourisme en matière de développement numérique. Aujourd'hui, l'enquête est terminée avec un taux de retour de 26 %, ce qui est très satisfaisant vu l'étendue du territoire. Nous entrons donc dans la phase d'analyse et de définition de la stratégie numérique en étroite collaboration avec Manche Tourisme dans le cadre de sa stratégie digitale partagée. Les premiers ateliers de sensibilisation aux outils du numérique auront lieu à partir du mois de février 2014.

Claire LEGRAND
Chargée de mission Tourisme
Tél : 02 50 70 10 25
tourisme@cotentin.org
www.encotentin.fr



« Les participants à l'entrée de l'usine de méthanisation Géotexia en Bretagne »

> SMC - Plan climat

Une journée découverte sur le thème de l'énergie

Les 18 participants composés d'élus, d'agriculteurs, de techniciens et d'une association, ont pu découvrir au fil de la journée du 6 septembre 2013 la démarche et les initiatives d'une communauté de communes et de ses communes pour qui l'énergie est un enjeu majeur et transversal de leur stratégie de développement.



En Centre-Bretagne dans les Côtes d'Armor, à 70 kilomètres de Rennes, la communauté de communes du Mené et ses sept communes ont pris le chemin des Énergies.

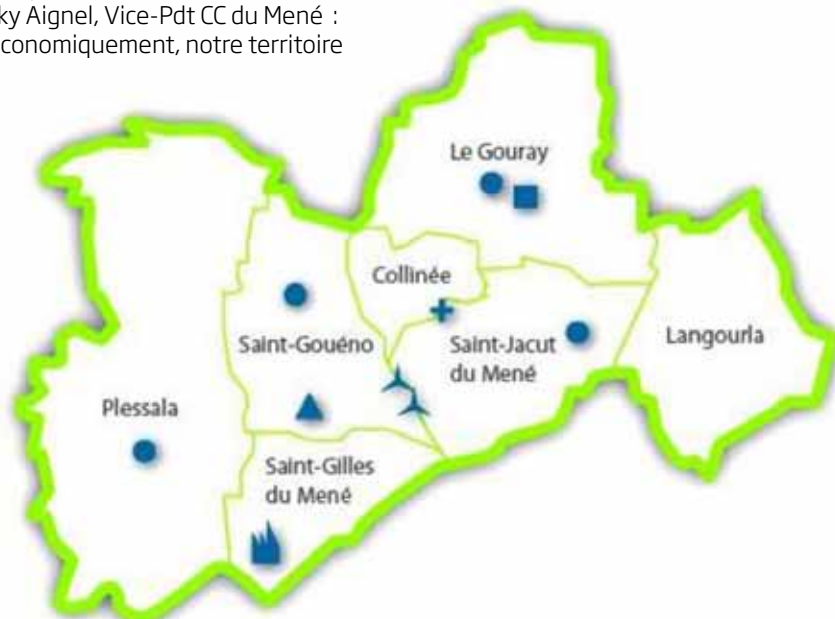
Leur objectif est de redynamiser le tissu économique local car le Mené, 6 500 habitants, est un pays agricole

qui ne compte qu'une seule entreprise d'envergure, les établissements Kermené, spécialisée dans l'abattage et la transformation de viande. Elle emploie près de 2 500 personnes à Collinée et Saint-Jacut du Mené.

Jacky Aignel, Vice-Pdt CC du Mené : « Économiquement, notre territoire

manquait de diversité. Nous avons donc voulu lui trouver une « deuxième jambe » après les élections municipales de 2001 qui ont marqué un important renouvellement des maires sur la communauté de communes ».

- Menerpôle
- ▲ Ménergol
- ⚡ Géotexia
- ⋈ Parc éolien
- Chaufferies et réseaux de chaleur
- + Station d'épuration de l'entreprise Kermené



<http://www.territoires.info/environnement/le-pays-du-mene-prend-la-route-des-energies-durables-1074.html>

La communauté de communes du Mené impulse une dynamique « énergie » sur le territoire à travers des projets structurants et un rôle d'accompagnement/de facilitateur. Mais elle n'est pas pilote de l'ensemble des initiatives évoquées lors de cette journée. Chacun son rôle, chacun sa place !

Voici quelques initiatives présentées lors de cette journée.

La pépinière d'entreprises Ménerpôle et son parc d'activités

C'est une pépinière d'entreprises et un parc d'activités de 4.5 ha (11 lots) dédiés à l'économie de l'énergie verte : économies d'énergie et énergies renouvelables. Le parc, labellisé « Bretagne Qualiparc » pour son faible impact environnemental n'accueille que des constructions à basse consommation d'énergie. Dans sa conception, la pépinière respecte également ce principe. Bien isolée et abritée dans une enveloppe étanche de 25 cm de ouate de cellulose et chauffée à 90% par le soleil, cela en fait un bâtiment BBC ne consommant que 40/kWh/m²/an d'électricité.



Sources : www.mene.fr



« 7 éoliennes = la consommation d'environ 6 000 foyers/an »

Le parc éolien des Landes du Mené

Localisé sur une ligne de crête présentant un potentiel de vent important, le parc se compose de 7 éoliennes d'une hauteur de 90 m pour une puissance nominale de 850 kW soit une production annuelle estimée entre 13 et 19 MWh (l'équivalent de la consommation annuelle d'environ 6 000 foyers). La particularité de ce projet réside dans le montage financier via un investissement participatif. En effet, 140 ménages du territoire se sont regroupés sous la forme de huit clubs d'investisseurs - Clubs d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire (CIGALES) - pour participer à l'investissement et détenir 30% du capital social. C'est ce qu'on appelle plus communément un projet « partagé » ou « citoyen ».

L'usine de méthanisation Géotexia à St-Gilles-du-Mené

À l'initiative d'un groupe d'agriculteurs pour répondre à la réglementation en matière de traitement des lisiers, cet équipement collectif permet de traiter les excédents d'azote de leurs exploitations agricoles, des graisses issues des usines agroalimentaires de la région et des boues de stations des zones industrielles.

La capacité totale de traitement est de 75 000 tonnes/an. Le biogaz produit est utilisé pour alimenter deux moteurs biogaz produisant entre 13 et 15 millions de kWh/an d'électricité. À cette énergie électrique, viennent s'ajouter la production de 14 400 MWh/an d'énergie thermique.

Inaugurée mi 2011, cette installation expérimentale est encore en cours d'optimisation : dans l'attente de l'homologation du compost produit, en réflexion pour introduire les déchets issus des cantines scolaires dans le process.



« Usine de méthanisation Géotexia »



Le réseau de chaleur et la plateforme de stockage bois déchiqueté de Le Gouray

Ce réseau de chaleur de 950 ml dessert des bâtiments publics et privés : mairie, salle des fêtes, école, divers commerces et 27 logements. La chaufferie se compose d'une chaudière bois déchiqueté de 360 kW, d'une chaudière d'appoint et de

secours au fioul de 500 kW et d'un ballon tampon qui permet de stocker une partie de l'eau chauffée par le système. Le séchage et le stockage du bois déchiqueté ont lieu sur place grâce à une plate-forme et à un silo accolé à la chaufferie d'une capacité de 25 T de plaquettes sèches ($\leq 25\%$ d'humidité). La commune produit ses propres plaquettes issues principalement de la

ressource forestière locale et gère l'équipement dans sa totalité. La facturation aux usagers est basée sur leur consommation réelle, seuls les kWh consommés sont facturés. Le toit du hangar de stockage est équipé de panneaux photovoltaïque permettant de produire de l'électricité qui est revendue à EDF.

Témoignages d'élus

Yves NEEL, Conseiller général du canton de Valognes et Jean-Yves DESQUESNES, agriculteur et ancien Président de Cotentin Réseau Rural, témoignent.

Quelles étaient vos motivations/attentes en vous inscrivant à cette sortie ?

YN : « J'étais intéressé par la découverte des réalisations concrètes d'initiatives communales, intercommunales et associatives en lien direct avec le territoire (industriel, agriculteur, population). Egalement curieux des méthodes de choix et de mise en place de ces installations avec la participation des acteurs du territoire ».

JYD : « Ce qui m'a motivé, c'est d'aller voir un Pays qui avait défini une politique de territoire et qui l'a mise en œuvre concrètement. Nous avons pu voir trois de ces réalisations et mesurer l'ampleur du travail accompli ».

Qu'avez-vous pensé de cette journée ? A-t-elle répondu à vos attentes ?

YN : « Cette journée a pleinement répondu à mes attentes car je reste persuadé que nous avons encore énormément d'actions à mener dans le domaine de l'énergie. Force est de constater que les élus du territoire du Mené ont su s'unir pour réussir dans leurs projets ».

Qu'est-ce qui a retenu votre attention dans la démarche de la communauté de communes ?

YN : « J'ai été plutôt impressionné par les réseaux de chaleur communaux avec des chaudières bois. Ces installations à côté des panneaux photovoltaïques, de l'unité de méthanisation, de parcs éoliens et des efforts sur l'isolation des bâtiments démontrent, à ceux qui en doutaient encore, que des solutions existent et sont en place ».

JYD : « Ce qui m'a le plus marqué, c'est de voir que sur ce territoire, il y a de longue date, une habitude de réfléchir ensemble en tant que citoyens, au développement du territoire. Et, que les projets sont portés conjointement par les politiques, les acteurs économiques et les citoyens. A réfléchir ».



« Philippe Enée donne ses conseils - Collège de Valognes »

> SMC-Programme LEADER

Produits locaux et « resto » collective font bon ménage !

Nombreuses sont les restaurations collectives qui souhaitent proposer des produits locaux dans leurs menus. Même si la volonté est là, ce n'est pas toujours chose facile pour celles qui souhaitent se lancer : connaître les producteurs et leurs produits, leur capacité d'approvisionnement tout en tenant compte de la saisonnalité ou de l'équilibre alimentaire... Et ceci, toujours pour répondre aux attentes des convives !

L'accompagnement des restaurations collectives

Le Pays du Cotentin et le Parc naturel Régional (PNR) des marais du Cotentin et du Bessin accompagnent depuis plusieurs années les restaurations collectives volontaires pour développer l'approvisionnement local. Cette démarche s'inscrit dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale porté par le Conseil Général de la Manche visant le développement de projets d'économie

de proximité. La Chambre d'Agriculture de la Manche, partenaire essentiel, travaille également sur ce sujet.

Odile PIERRE, en charge de cette action au PNR des Marais du Bessin et du Cotentin, répond à nos questions :

✓ *SMC : Comment s'est organisé l'accompagnement ?*

O. PIERRE : Pour 2013, le Pays du

Cotentin et le PNR ont choisi de mettre un cuisinier formateur, Philippe Enée, et une nutritionniste, Delphine Beaucé, à la disposition des restaurations du territoire souhaitant développer leur approvisionnement local.

Ce sont donc 12 restaurations qui ont été retenues, avec pour chacune un élu, un cuisinier, et un gestionnaire mobilisés tout au long de l'action.

Des cantines motivées

8 cantines pour le Pays du Cotentin, dont les écoles de St Joseph, Hardinvast, Couville, Fermanville, Mesnil au Val, Yvetot-Bocage, le collège de Valognes et le Centre E. GODEY de Barneville-Carteret, 4 pour le PNR, dont les écoles de Gorges, La Meauffe, St Marie du Mont et le collège de La Haye du Puits).

✓ SMC : Et l'animation du groupe ?

O. PIERRE : Des temps d'échanges et un accompagnement personnalisé ont été mis en place avec :

- 2 journées d'animations et d'échanges proposées en février et juillet, proposant des interventions thématiques, comme par exemple, un focus sur les productions locales et la saisonnalité mais aussi préparation commune de recettes par les cuisinières,
- un temps d'accompagnement mené tout au long de l'opération s'appuyant sur :
 - l'envoi de recettes mensuelles (entrée, plat principal, accompagnement et dessert) élaborées par un cuisinier formateur, de janvier à juillet 2013,
 - la visite et le conseil du cuisinier formateur à chacune des restaurations, en début de matinée jusqu'au service pour accompagner la réalisation d'un repas,



- le conseil et l'analyse par la diététicienne d'une grille de 20 menus, propositions de 10 fiches techniques pour mieux comprendre la saisonnalité et l'équilibre alimentaire.

Chaque restauration a également reçu un kit de démarrage composé de céréales bio et sera destinataire d'un classeur complété des recettes, de fiches-conseils et d'un listing des producteurs locaux et bio.

De plus, une visite pédagogique dans une ferme et une fromagerie pour les élèves de l'école de Gorges a été organisée par le PNR des Marais, en collaboration avec la restauration scolaire et l'équipe pédagogique de l'école.

✓ SMC : Pour 2014, l'opération est renouvelée, quelles restaurations pourront participer ?

Odile PIERRE : toutes les restaurations collectives volontaires !

Nous démarcherons individuellement les cantines sensibilisées en 2013, mais qui n'ont pas concrétisé la démarche. Nous échangerons avec elles sur les freins à l'engagement et la participation. Nous solliciterons bien entendu les restaurations déjà impliquées afin qu'elles nous précisent leurs attentes et leurs besoins spécifiques pour cette nouvelle session. Nous élargirons la démarche, le but étant de sensibiliser le plus grand nombre de restaurations collectives du territoire.

Le financement de l'accompagnement

Le budget prévisionnel, réparti entre le Pays du Cotentin et le PNR, serait sensiblement identique à celui engagé en 2013, et pourrait à nouveau prétendre aux participations financières du programme européen LEADER du Pays du Cotentin, de la Région Basse Normandie ainsi que de l'ADEME/Defi'Nergie, au titre du Plan Climat Energie Territorial.
Budget 2013 = 6 977,52 € (part Pays du Cotentin)
ADEME : 3 488,76 € - LEADER : 3 488,76 €

Et au niveau départemental ?

Les contacts avec les collègues sont pris en relation avec la démarche du Conseil Général de la Manche, dans le cadre du soutien à l'Economie de proximité, dont la phase test est en cours.

Plusieurs groupes de travail vont se réunir prochainement par secteur géographique du département réunissant producteurs locaux et restaurations collectives mobilisés sur le sujet.



LEADER accompagne les restaurations collectives

Deux communes ont sollicité le GAL du pays du Cotentin pour une subvention européenne dans le cadre du programme LEADER, visant notamment à structurer les circuits de proximité.

Dans le contexte de l'accompagnement des restaurations collectives, deux communes,

Couville et Hardinvast, se sont vues accorder une subvention LEADER pour l'acquisition de deux fours à vapeur destinés à favoriser l'intégration de produits locaux et de saison dans la préparation de repas (volumes, dégagement de temps, diversification de menus, etc...).

En effet, elles se heurtaient à la limite de leur four, ne pouvant être utilisé que pour une seule préparation à la fois : faire un dessert maison et un plat chaud le même jour était impossible !

Le soutien du programme LEADER conditionnant totalement ces investissements pour les collectivités, le Comité de programmation a choisi d'accorder 2 aides, sur les fours et du petit matériel (hottes, bac...).

Les fours ont été livrés en juillet 2013, pour être opérationnels à la rentrée.

Les communes d'Hardinvast et de Couville nous expliquent comment et pourquoi elles ont souhaité s'engager dans cette démarche de développement

de l'approvisionnement local via l'accompagnement proposé aux restaurations scolaires.

M. EUGENIE, chargé de la restauration scolaire à la Mairie d'Hardinvast, Mme LECOULTOUR, cuisinière de la cantine de l'école, Mme FRERET, Adjointe aux affaires scolaires de la commune de Couville, Mme ADMANT, cuisinière de la cantine de l'école.

✓ *SMC : Comment avez-vous connu ce dispositif ?*

Hardinvast : En fait, en février 2011, la commune d'Hardinvast avait participé à une rencontre organisée aux Pieux par le Pays du Cotentin, dont le thème était « Manger Local ». Lors de cette réunion, étaient rassemblés des restaurations collectives et des producteurs locaux. Cela a permis de nouer de nombreux contacts et de nous conforter dans notre volonté d'instaurer une restauration collective responsable, d'aller vers des approvisionnements de proximité, de saison et de qualité. Aussi, nous avons commencé à introduire le bio dans nos menus fin 2011. En 2012, le Pays du Cotentin nous a proposé, nous élus et

gestionnaires des restaurants scolaires de la communauté de communes Douve et Divette, de bénéficier d'un accompagnement. C'est pourquoi notre cuisinière et moi-même avons accepté de poursuivre dans cette démarche « locavore ».

Couville : Suite à l'arrivée d'une nouvelle cantinière fin 2012 à Couville, et la proposition de la commune d'Hardinvast de les suivre dans cette démarche, nous avons pris contact avec le Pays du Cotentin pour les formations proposées.

✓ *Que pensez-vous des journées de formation et de l'accompagnement proposé par le cuisinier et la nutritionniste ?*

Hardinvast : Ces journées de formation correspondaient parfaitement aux attentes de notre cuisinière. Elles lui ont permis de consolider ses acquis, et d'avoir des outils pour élaborer des menus équilibrés avec les grammages adéquats. Elle a particulièrement apprécié le fait que le cuisinier formateur vienne l'aider en direct dans sa cuisine à organiser les repas.

Couville : Le bilan est effectivement très



«Four de Couville»

Intervention du Programme LEADER

Hardinvast : **5 258.27 €** sur 9 560.50 €

Couville : **5 677.84 €** sur 10 323.35 €

satisfaisant. L'achat d'un nouveau four performant fait que la façon de travailler est différente. Et les journées de formation ont permis de mettre en place des échanges. C'est une vision nouvelle du métier de cantinière. Ce travail se trouve, du coup, plus attractif.

- ✓ *SMC : Quel bilan en tirez-vous (interconnaissances producteurs/restaurations, évolution de la part du local et du bio dans vos commandes, dans quelles proportions, ..) ?*

Hardinvast : Le bilan est très positif, puisque la commune a pu atteindre ses objectifs :

- Valoriser la restauration scolaire par des produits locaux et bio,
- Améliorer la qualité des repas par un changement des méthodes de travail,
- Valoriser et développer les ressources locales,
- Sensibiliser les enfants et les adultes à une alimentation de qualité à partir de la production locale.

Couville : Le plus important était de diminuer la consommation de produits surgelés. Une réorganisation s'imposait. On constate depuis la rentrée 2013/2014 qu'il y a eu une évolution, avec la mise en place du four, puis l'introduction de produits frais et locaux sur 2 mois :

- Fruits et légumes : approvisionnement sur les communes de Brix et Tollevast,
- Viande bio : St Christophe du Foc,
- Poisson frais : achat à la criée 2 fois/mois (livraison le matin pour le midi, donc plus besoin de stockage).

- ✓ *SMC : L'acquisition des fours à vapeur a-t-elle changé votre façon de travailler ?*

Hardinvast : Ce type de four à vapeur/air pulsé est une véritable découverte. Non seulement il garantit des couleurs appétissantes, du croquant, ou encore, de la conservation des nutriments/vitamines, mais il permet de :

- Regrouper la cuisson de différents aliments (parfois possible de nuit),
- Remplacer un grand nombre d'appareils spéciaux,
- Cuire de nuit à basse température,
- Réduire les temps de production (auto-nettoyage automatique/programmable),
- Diminuer les coûts de matières.



« Four d'Hardinvast »

De fait, c'est toute l'organisation de la journée de travail qui a été revue !

Les temps raccourcis de production permettent de se réapproprier la préparation de plats, entrées ou desserts et d'améliorer la présentation des assiettes. L'ergonomie de la cuisine a été améliorée, avec moins d'appareils, plus de place, plus d'efficacité : soit, moins de stress pour le personnel, de précipitation et de tâches pénibles. On peut compenser les temps de préparation plus longs sur des produits bio, et le surcoût du bio par moins de pertes de cuisson (ex. : 15% de perte en cuisson basse température au lieu de 30% à haute température pour la viande).

D'où un investissement essentiel pour augmenter la part des produits locaux en restauration.

Couville : Il est évident qu'il requiert moins de manipulation et de surveillance, avec un gain d'énergie, et de fortes économies de temps. Ce temps gagné sur la préparation du plat principal permet de créer et d'innover au niveau des entrées et des desserts. Ce changement est aujourd'hui bien accepté par les enfants. Même si pour eux aussi, un temps d'adaptation a été nécessaire.

- ✓ *SMC : Seriez vous prêt à retenter l'aventure pour 2014, et si oui, avec quelles attentes ?*

Hardinvast : Après la découverte des produits bio et locaux, et l'apprentissage de nouvelles techniques culinaires, notre cuisinière serait partante en 2014 pour un nouvel accompagnement. De nouveaux enjeux apparaissent continuellement ! Nous souhaitons par exemple répondre à la problématique du gaspillage alimentaire. Vous savez, l'introduction de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et goûts, l'aspect visuel également, tout cela peut engendrer chez les enfants un délaissé important dans l'assiette. On pense qu'un intervenant pourrait, par exemple, enseigner des techniques pour cuisiner des épluches de fruits et légumes bio, ainsi que les fanes de légumes ! Si nous arrivons à limiter le gaspillage, nous pourrions faire des économies et augmenter alors la part du bio !

Couville : Il faut reconnaître que sans l'initiative de la commune d'Hardinvast, et l'accompagnement du programme LEADER, le four n'aurait pas été installé aussi vite. Ce fut un changement total, voire radical, dont-on ne peut faire que des éloges. En fonction de nos finances, nous serions prêts à retenter l'aventure pour 2014.

Sensibilisation au tri sélectif : vers une communication plus ciblée

L'équipe du Syndicat mixte Cotentin Traitement compte quatre ambassadeurs de tri qui œuvrent à assurer le suivi qualitatif et quantitatif des déchets valorisables ainsi qu'à optimiser la collecte sélective grâce à une communication orale de proximité : du porte à porte, des animations scolaires, des animations dans les campings, des interventions dans les conseils municipaux...

Fin 2013, les ambassadeurs auront fini de sillonner les 8 Communautés de Communes adhérentes au SMCT, l'occasion de dresser un bilan des actions accomplies tout au long de ces 6 dernières années.

Aux prémises du porte à porte

Emmanuel Cranois (EC), ambassadeur de tri au Syndicat mixte Cotentin Traitement depuis juin 2007, témoigne :

- ✓ *SMCT : Pouvez-vous nous expliquer dans quelles circonstances s'est déroulée la première campagne de porte à porte de Cotentin Traitement ?*

EC : « La Communauté de Communes de la Hague, dès son adhésion à Cotentin Traitement, a été intéressée par l'intervention d'un ambassadeur de tri sur son territoire. L'objectif attendu du porte à porte était de faire baisser les erreurs de tri de façon pédagogique en communiquant sur l'importance de la démarche éco-citoyenne qu'est le geste de tri. Comme il n'existait à ce moment-là aucun support de communication mutualisé résumant les consignes de tri, il a fallu avant de débiter le porte à porte concevoir un guide de tri pour l'ensemble des adhérents de Cotentin Traitement grâce au service communication de la Communauté de communes de la Hague.

C'est donc dans cette optique que j'ai parcouru la Communauté de Communes de la Hague de 2007 à 2008 tout seul puis aidé par la suite par l'arrivée de deux ambassadrices Mylène et Sophie. »

- ✓ *SMCT : Pouvez-vous nous décrire en quoi consistait votre action ?*

EC : « Je passais chez chaque administré pour rappeler les consignes de tri, corriger les erreurs les plus courantes et pour répondre à toutes leurs questions. Des sacs de tri étaient distribués pendant le porte à porte venant illustrer la démarche de façon concrète. Rapidement, des animations scolaires sont venues se greffer à cette action pour toucher un public plus large. Je suis également intervenu au Foyer des Fontaines et à la piscine de Beaumont-Hague. Le suivi de collecte a joué un rôle important afin de localiser précisément là où il fallait intervenir. »

- ✓ *SMCT : Avez-vous rencontré des difficultés lors de cette action ?*

EC : « Dans l'ensemble, la population était accueillante. Certaines personnes ont pu être désagréables. Il y a des réfractaires partout ! »
L'unique difficulté était le côté répétitif du début, d'où l'importance de jongler avec d'autres actions comme les animations scolaires.

- ✓ *SMCT : Selon vous, ce contact de proximité avec les gens est-il la clef du succès ?*

EC : « Cela en fait partie, il est primordial d'aller à l'écoute de l'usager, c'est ainsi qu'il se sent impliqué et qu'il prend conscience de l'importance de son rôle. »



Emmanuel CRANOIS
Ambassadeur de tri

Suite à cette campagne de porte à porte, le choix est fait d'étendre cette démarche aux autres Communautés de Communes.

En parallèle sur tout le territoire, les animations scolaires se poursuivent dans les écoles, des actions sont organisées lors des semaines nationales de réduction des déchets et du développement durable, ainsi que pour des manifestations ponctuelles. Des animations campings viennent s'ajouter pour sensibiliser aussi les estivants du territoire.

Vers une sensibilisation plus ciblée

En juillet 2013, la campagne de sensibilisation en porte à porte prend un nouvel élan sur la Côte des Isles, le choix est fait de ne pas faire du porte à porte systématique.

M. Mabire, Président du Syndicat mixte Cotentin Traitement et Vice-président



« Le porte à porte, une action de proximité appréciée »

de la Communauté de Communes de la Côte des Isles en charge des Ordures Ménagères nous explique ce choix :

- ✓ *Fin 2013, les ambassadeurs de tri seront passés en porte à porte dans toutes les Communautés de Communes du territoire de Cotentin Traitement, quel bilan pourriez-vous en faire ?*

« C'est important, que sur le terrain, les agents de Cotentin Traitement soient vus, le tri évolue en permanence et avec ce contact de proximité, les informations peuvent être expliquées concrètement aux gens. Cela dit, le porte à porte est une démarche très gourmande en temps et en kilomètres donc en énergie, et elle peut se révéler peu pertinente si l'on veut passer partout de façon systématique. En effet, beaucoup de gens ne sont pas à leur domicile au

moment où nous passons les rencontrer, et je pense qu'il vaut mieux travailler en relation avec d'autres acteurs du service ordures ménagères que sont les agents de collecte des Communautés de Communes et des prestataires ou les agents de déchèterie qui ont des informations intéressantes à nous transmettre.

Le bilan est assez mitigé, il est vrai qu'on est passé partout sur les 135 communes du SMCT, cependant, on n'a pas constaté de baisse significative du refus de tri après le passage des ambassadeurs. Rencontrer les administrés reste bien sûr un élément important mais cela reste insuffisant. »

- ✓ *La campagne de sensibilisation qui a lieu en ce moment sur la Côte des Isles se déroule un peu différemment des autres, pourriez-vous expliquer le choix de faire évoluer le porte*

à porte systématique vers une campagne de sensibilisation plus ciblée ?

« Le choix a été fait d'expérimenter autre chose que le porte à porte en allant plus vers une communication en lien avec des publics-relais, des publics plus ciblés comme les élus, mais aussi tous les agents municipaux, intercommunaux qui travaillent au service de la population et qui sont également des vecteurs importants du message du tri. C'est toute une mouvance d'agents publics qui doit être pertinente sur le sujet du tri sélectif et de la collecte des ordures ménagères. Il me semble judicieux d'aller vers des actions de groupe, c'est motivant pour l'ambassadeur puisque de vraies animations ayant plus d'impact peuvent être menées, par rapport à une sensibilisation qui, adressée individuellement, produit un effet très limité car, le plus souvent, les gens réceptifs sont déjà ceux qui trient bien. »



« Animation sur le gaspillage alimentaire lors de la semaine européenne de réduction des déchets »

- ✓ *Concrètement, quelles sont les actions qui ont été menées ?*

« Un travail a été effectué avec les gardiens de déchèterie par le biais de questionnaires dont le but était de mesurer le niveau de satisfaction des gens qui fréquentent les différents points de collecte. Les gros producteurs ont également été touchés avec des animations spécifiques, notamment dans les campings durant la période estivale. Les associations d'aide à la personne ont fait l'objet d'une sensibilisation avec un apport d'outils de communication retransmis par la suite à leurs employés. Les ambassadeurs sont passés en porte à porte sur certains hameaux où un besoin de communication de proximité était nécessaire. Ces actions étaient coordonnées par les services de la Communauté de Communes, comme par exemple la mise en place de bacs individuels suite à la suppression d'un point de regroupement, ou une information sur la suppression d'un point d'apport volontaire qui ne fonctionnait pas. En parallèle, un échange s'est fait avec les secrétaires de mairie qui se sont vues rappeler les consignes de tri et distribuer des réglottes ainsi que des guides du tri mis à disposition des administrés.

Reste encore à mettre en place tout un travail avec les agents de collecte, possesseurs d'informations précieuses car ils sont directement sur le terrain.

Pour ce faire, des suivis de collecte vont être effectués dans le but de cibler les actions de porte à porte qui interviendront par la suite. L'objectif est non seulement d'optimiser la quantité du tri mais également la qualité. »

- ✓ *Pensez-vous reproduire cette démarche sur les autres Communautés de Communes ?*

« Tout d'abord, il va falloir évaluer ce que nous avons expérimenté. Si cela se révèle pertinent, bien sûr, il faudra le dupliquer sur les autres Communautés de Communes. En parallèle, les idées développées lors des semaines nationales, comme récemment le thème du papier lors de la Semaine de Réduction des Déchets, doivent être exploitées. Ce travail qui s'est effectué en partenariat avec les bibliothèques et médiathèques du territoire est très positif, c'est en mobilisant des acteurs prêts à collaborer que l'on obtient des résultats. C'est pourquoi, je pense qu'il est primordial de continuer à aller vers d'autres partenaires. »

- ✓ *Comment voyez-vous l'évolution du porte à porte dans les prochaines années ?*

« Le porte à porte fera toujours partie des interventions des ambassadeurs de tri mais il sera plus ciblé pour les raisons évoquées précédemment. Peut-être

serait-il intéressant d'être en relation avec les Communautés de Communes ou les mairies quant aux nouveaux arrivants qui bénéficieraient alors d'un livret d'accueil et d'informations sur le tri, la déchèterie, les points d'apport volontaire, le système de collecte. N'oublions pas, que cela va de paire avec les actions menées au quotidien comme les caractérisations, les animations scolaires, les études des parcs de conteneurs qui sont autant de leviers pour toujours augmenter la part des valorisables et en améliorer la qualité. Pour finir, je dirais que la clef de la réussite réside dans la création de liens et dans les échanges avec un maximum de collaborateurs.

Une chose est certaine, c'est en mobilisant le plus grand nombre que les choses avancent. C'est le fameux effet papillon repris par Eco-emballages. Du reste, il est à souligner que le Syndicat mixte Cotentin Traitement compte quatre ambassadeurs titulaires de la fonction publique ce qui est plutôt rare, ces emplois étant souvent des contrats à durée déterminée. Cela permet de mettre en œuvre une palette plus vaste d'animations et d'être présents en permanence sur nos Communautés de Communes adhérentes. Grâce à ces actions de fond permanentes, nous pouvons être fiers du travail réalisé par les quatre ambassadeurs de notre territoire. »



« Un franc succès des animations dans les campings cet été »

Que deviennent nos bouteilles plastiques ?

Vous êtes-vous déjà demandé combien de flacons de lessive il avait fallu pour fabriquer le banc de jardin sur lequel vous avez pique-niqué cet été ?... 450. Le recyclage matière des bouteilles et des flacons plastiques est le mode de valorisation le plus économique et le plus environnemental. (Source : société des Matières Plastiques de Bourgogne).

De plus en plus d'usines de la plasturgie ou du textile sont demandeuses de matières premières secondaires issues du recyclage. Pour en savoir plus, Cotentin Traitement s'est rendu en Bourgogne pour une visite de deux usines de recyclage du plastique. Reportage au cœur du sujet...

Présentation des usines



Usine PEHD MPB (Société des matières plastiques de Bourgogne)

Directrice : Sylvia Blond
Rachat de la société MPB implantée depuis 1999 à Chalon

sur Saône par PAPREC en mai 2013
CA : 15 Millions d'euros
37 employés

MPB recycle des matières issues de la collecte sélective française en grande majorité mais également des pays européens voisins. L'usine assure le recyclage du plastique PEHD (bouteilles, bidons, flacons opaques) afin de les transformer en granulés puis de les revendre. Il s'écoule 20 minutes

entre le moment où un flacon entre dans le process jusqu'à sa sortie sous forme de granulés.

Sur 100 kilogrammes de flacons entrants, il ressort 82 kgs de PEHD recyclés, 12 kgs de papier et 6 kgs de résidus liquides retirés.

Usine APPE (Artenius PET Packaging France)

Directeur : Frédéric Blanchard



130 employés

150 tonnes traitées par jour
Située sur la commune de Sainte Marie la Blanche, APPE est en activité depuis 1998.

APPE recycle le PET clair (bouteilles et flacons plastiques transparents) issu des collectes sélectives françaises, belges, allemandes et suisses afin de les transformer en granulés.

La particularité d'APPE est d'être capable d'obtenir des granulés supercycle de qualité alimentaire, en plus des granulés nucycle non conformes au contact alimentaire.

Sur 1 tonne de bouteilles et flacons PET, on obtient 755kgs de granulés, 15kgs de poussières fines, 3 kgs de bouchons, 9 kgs de déchets de tri, métal ou autre, 95kgs de papier et boue.



Petit rappel

PEHD = Polyéthylène Haute Densité (plastiques opaques).

PET = Polyéthylène Téréphtalate (plastiques transparents).

Granulés Nucycle : granulés plastiques non conformes au contact alimentaire.

Granulés Supercycle : granulés plastiques ayant subi une transformation chimique les rendant conformes au contact alimentaire.



« L'équipe de Cotentin Traitement et ses adhérents visitent des usines qui recyclent le plastique en Bourgogne »

Procédé de recyclage.

Les balles de PEHD et de PET en provenance des centres de tri sont stockées sur le parc des usines.

Un tri optique écarte les erreurs de tri et les métaux indésirables sont détectés et éjectés, les bouteilles sont lavées à la vapeur d'eau très chaude pour décoller les étiquettes.

Les bouteilles et les flacons sont ensuite lavés et broyés en paillettes avec leurs bouchons. Les paillettes une fois séchées sont fondues et la pâte plastique est filtrée.

C'est alors une extrudeuse qui transforme la matière plastique en la faisant passer à travers une filière, en spaghettis de plastique, puis en granulés.

Que deviennent les granulés PET ?

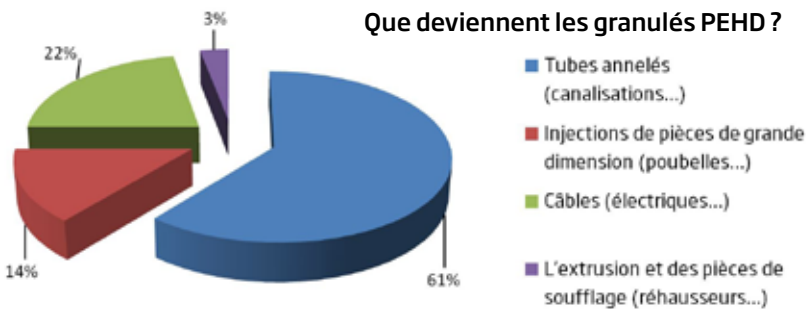
Des bouteilles plastiques ! Après obtention des granulés dits « nucycle », une purification des granulés pour qualité alimentaire « super-cycle » est obligatoire. Cette phase consiste à faire subir aux granulés régénérés de PET une dernière réaction chimique de polycondensation. Cette réaction purifie la matière de façon intrinsèque, expulsant littéralement tous les indésirables encore présents. Equivalente à du PET vierge, cette matière peut être utilisée dans toutes les applications, sans exception.

La matière plastique une fois fondue est injectée dans une préforme puis soufflée en une nouvelle bouteille.



Préforme d'une future bouteille

Que deviennent les granulés PEHD ?



Le saviez-vous ?

En général une bouteille plastique contient **jusqu'à 15% de matière recyclée.**

Une bouteille composée à 100% de matière recyclée **se recyclerait 8 fois.**





Schéma du recyclage des emballages en plastique



Partenariat entre Cotentin Traitement et le Point Fort

Les deux principaux syndicats de traitement des déchets ménagers de la Manche renforcent leur collaboration par le biais d'une convention signée le 5 septembre dernier. Objectif : optimiser la sensibilisation au tri et le traitement des déchets.

Le Syndicat mixte du Point Fort Environnement et le Syndicat mixte Cotentin Traitement...

... assurent tous deux le traitement des déchets ménagers et assimilés de leur territoire (ordures ménagères résiduelles, déchets déposés en déchetteries, déchets issus du tri sélectif) en s'inscrivant dans la droite ligne des engagements du Grenelle de l'Environnement :

- Réduire la production d'ordures ménagères et de recyclables de 7% entre 2008 et 2013,
- Valoriser davantage les déchets ménagers grâce au recyclage, à la valorisation organique (méthanisation, compostage) et ainsi diminuer de 15% les déchets partant à l'enfouissement.

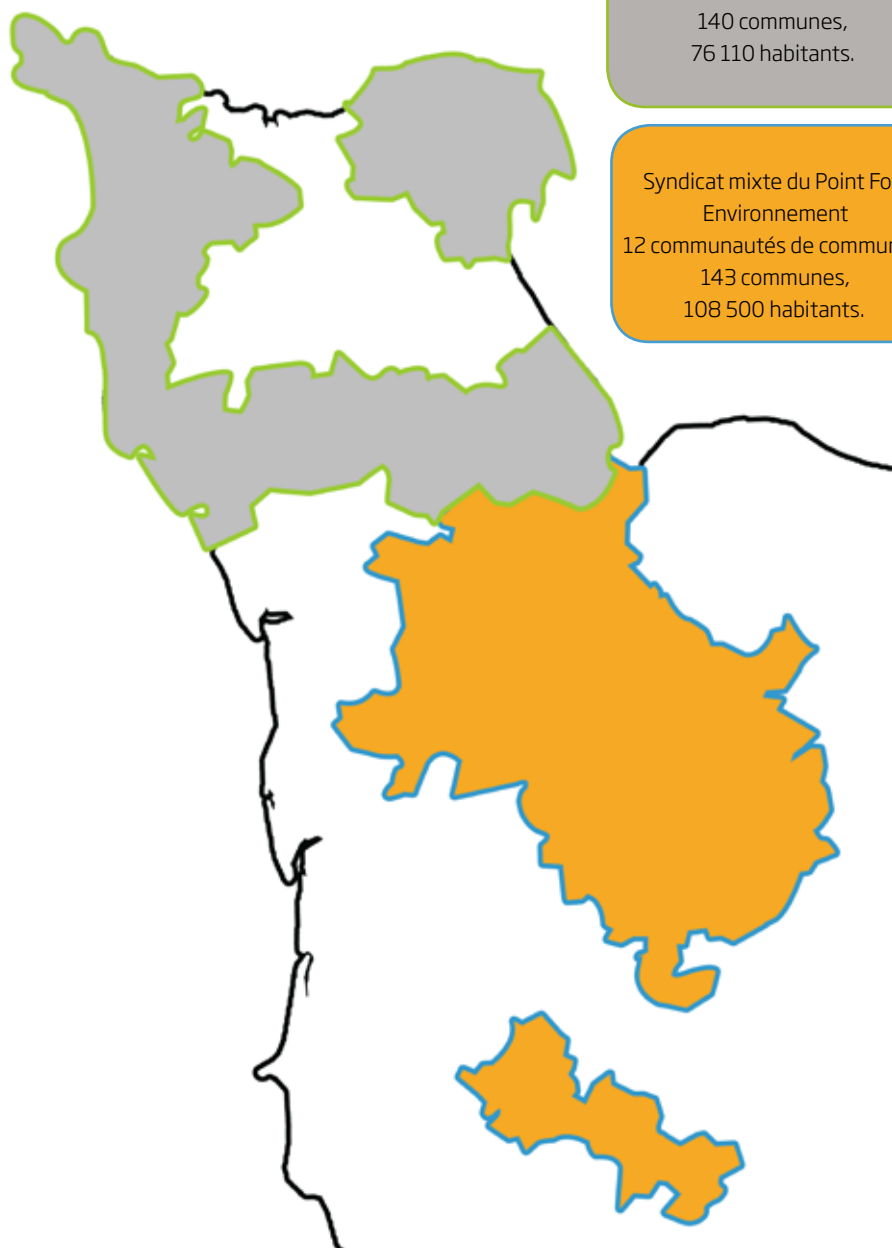
Les 2 syndicats ont opté pour des stratégies différentes. Le Point Fort Environnement s'est équipé d'un centre de tri et d'une usine de méthanisation qui permet de valoriser la matière organique des ordures ménagères en électricité et en compost. Cotentin Traitement a misé sur la sensibilisation du public en se dotant d'une équipe d'ambassadeurs de tri.

Les deux syndicats travaillent ensemble depuis janvier 2009 : deux tiers des ordures ménagères résiduelles de Cotentin Traitement sont traitées par le Point Fort Environnement.

Forts de la réussite de cette collaboration, les deux syndicats qui remplissent des missions de service public similaires ont souhaité formaliser un partenariat, par voie

Cotentin Traitement
8 communautés de communes,
140 communes,
76 110 habitants.

Syndicat mixte du Point Fort Environnement
12 communautés de communes,
143 communes,
108 500 habitants.





« Bernard Brignot, Président du Syndicat mixte du Point Fort et Edouard Mabire, Président de Cotentin Traitement »

de convention, pour mettre à profit leur complémentarité au service du traitement des déchets ménagers et assimilés.

Les syndicats s'engagent pour 6 ans. Les services rendus l'un à l'autre seront facturés à prix coûtant.

Objectifs de la Convention :

- **Se coordonner pour sensibiliser un plus large public aux bons gestes de tri et de prévention.**

Les deux syndicats mènent chacun des animations, des campagnes de communications pour diffuser des messages similaires de tri (rappeler les consignes, l'importance de ce geste,...) et de réduction des déchets (favoriser le réemploi, le compostage, lutter contre le gaspillage alimentaire,...).

Dans le cadre de la convention, les deux syndicats désormais se coordonneront pour mener de concert certaines actions afin de simplifier le message auprès du citoyen et ainsi d'accroître son impact.

A cet effet, les ambassadeurs de tri de Cotentin Traitement pourront intervenir sur le territoire du Syndicat mixte du Point Fort.

- **Mieux valoriser les ordures ménagères d'une partie du Cotentin en optimisant un équipement public du Centre Manche.**

Les actions de communication et l'évolution de la consommation entraînent une baisse des tonnages des ordures ménagères résiduelles, conformément aux objectifs du Grenelle (-5 041 tonnes entre 2008 et 2012 à l'échelle des deux syndicats).

L'usine de méthanisation de Cavigny pour fonctionner pleinement doit traiter 60 000 tonnes d'ordures ménagères résiduelles par an. Il est donc nécessaire pour optimiser cet équipement public que le Point Fort Environnement puisse pérenniser ses apports et notamment ceux de Cotentin Traitement. Parallèlement, le recours à l'usine de méthanisation du Point Fort permet à Cotentin Traitement d'améliorer son

taux global de valorisation des déchets ménagers et ainsi de réduire de 27% ses déchets partant à l'enfouissement, conformément aux objectifs du Grenelle.

Dans le cadre de la convention, le Point Fort Environnement traitera chaque année environ 13 800 tonnes d'ordures ménagères résiduelles de Cotentin Traitement.

- **Réfléchir conjointement pour anticiper les évolutions futures.**

Le domaine de la gestion des déchets est en perpétuelle évolution réglementaire, technologique,... Par exemple, régulièrement, les consignes de tri évoluent et de nouvelles filières de valorisation se mettent en place. Les syndicats doivent anticiper ces évolutions et les préparer.

Dans le cadre de la convention les deux syndicats s'engagent, aussi souvent que possible, à organiser des temps d'échanges techniques et politiques sur la gestion et la valorisation des déchets ménagers et assimilés.

**Faites le bon geste,
nous faisons le reste...**

Nos partenaires financiers

(Hors adhérents)



Imprimé en
1000 exemplaires
par l'imprimerie
Le Révérend,
Valognes.

ISSN : 2104-0850

Directeurs de la
publication :
les Présidents des
Syndicats mixtes

Crédits photo :

fotolia, SMC, Cotentin
Traitement, PAT
du Cotentin (Marc
Lerouge), Pierre-Yves
Jouyaux, Point Fort.

