

Semaine Européenne du Développement Durable - Du 30 mai au 5 juin 2017

Point Presse : mardi 30 mai à 11h30
Jardin Gourmand
Allée Baquelle – 33470 Gujan-Mestras

Thématique : Compostage et Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le contexte : La Loi sur la Transition énergétique Pour la Croissance Verte du 17 Aout 2015 a défini des objectifs communs : renforcer l'indépendance énergétique de la France, lutter contre les changements climatiques, lutter contre les gaspillages et promouvoir l'économie circulaire.

En matière de prévention des déchets, la loi fixe plusieurs objectifs :

- Réduire de 10% des Déchets Ménagers et Assimilés produits d'ici 2020.
- Recycler 55% des déchets non dangereux en 2020 et 65% en 2025.
- Valoriser des déchets du bâtiment et des travaux publics à l'horizon 2025.
- Réduire de 50% les quantités de déchets mis en décharge à l'horizon 2025.

La COBAS, s'est engagé depuis longtemps dans la valorisation et la réduction des déchets.

En 2011, en partenariat avec l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), elle met en place un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) et signe un contrat d'objectif pour 5 ans. De nombreuses actions sont menées tout au long de ce programme avec un objectif à terme : réduire de 7% la production des Ordures Ménagères et Assimilés. Fin 2016, le programme se termine et l'objectif est atteint.

La COBAS entend continuer ses actions de prévention des déchets en impulsant de nouveaux projets et en continuant à participer à des évènements nationaux comme la Semaine Européenne du Développement Durable qui cette année se tient du 30 mai au 5 juin.

Pour cette Semaine Européenne du Développement Durable, la COBAS a choisi d'orienter ses actions selon deux thématiques :

Première thématique : La promotion du compostage individuel et collectif

- Cette thématique, axe fort du Programme de Prévention a été bien accueillie par les administrés du territoire. A ce jour, plus de 6000 foyers sont équipés d'un composteur individuel.
- Le compostage individuel a suscité l'intérêt des habitants en résidence qui à leur tour ont initié la mise en place d'aire de compostage collective, complétée dans certains cas par des jardins partagés.

Deuxième thématique : La lutte contre le gaspillage alimentaire

- C'est un autre axe fort du programme de prévention et également une préoccupation nationale. Tout au long de l'année, les agents du Service Relations Usagers sensibilisent les habitants du territoire en organisant des ateliers dédiés, dans les structures collectives et les Centres Sociaux des communes adhérentes.

Aujourd'hui, pour la première fois la COBAS propose une animation, en partenariat avec le Jardin Gourmand. Mme Aurélie Partouche, gérante, propose une animation sur une utilisation réussie du compost en créant un espace convivial agrémenté de plantes aromatiques et semis de légumes, en ayant recours à des trucs et astuces pour créer, à partir d'objets recyclés (pneus, bouteilles plastiques...) un jardin potager ou d'agrément sur un espace limité (balcon, petite terrasse...), exemple, une palette peut se transformer en un mur végétal.

Le Jardin Gourmand est une pépinière bio de plants potagers et aromatiques, installée depuis 4 ans à Gujan-Mestras, allée Baquelle.

Cette pépinière travaille exclusivement à partir de plants produits selon les principes de l'agriculture biologique.

La pépinière se résume à une grande serre de 300 m² complétée par des carrés aromatiques contenant les pieds mère. La partie maraîchage se développe quant à elle sur 5000 m². Les légumes produits sont vendus par les Jardins Gourmands.

Depuis Août 2015, la COBAS a repris en Régie l'exploitation du Centre de Valorisation du Teich.

La COBAS produit et vend aux professionnels et aux particuliers, du lundi au samedi matin, un compost répondant à la norme NFU 44 051 et pouvant être utilisé en agriculture biologique.

Tout au long de la semaine, des animations et des ateliers seront organisés par les agents du service Relations Usagers de la COBAS, sur les thématiques du compostage et de la lutte contre le gaspillage alimentaire (Cf. programme ci-joint).

Contact presse :

Gaëlle VAISSIERE

06.73.89.39.22