

# Compte-rendu atelier déchets

Lundi 29 avril 2024

## Au centre de vacances So Tribu Les Tilleuls



### Invitation :

Invitation auprès de tous les partenaires de l'Office de Tourisme via la newsletter du 4 avril et la relance du 15 avril 2024.

Le SMECTOM (Syndicat Mixte de Collecte et Traitement des Ordures Ménagères) du Plantaurel a été sollicité pour intervenir lors de cette journée, mais a décliné.

**Présences :** une mobilisation assez faible mais une représentativité variée d'hébergements, commerces, événements...

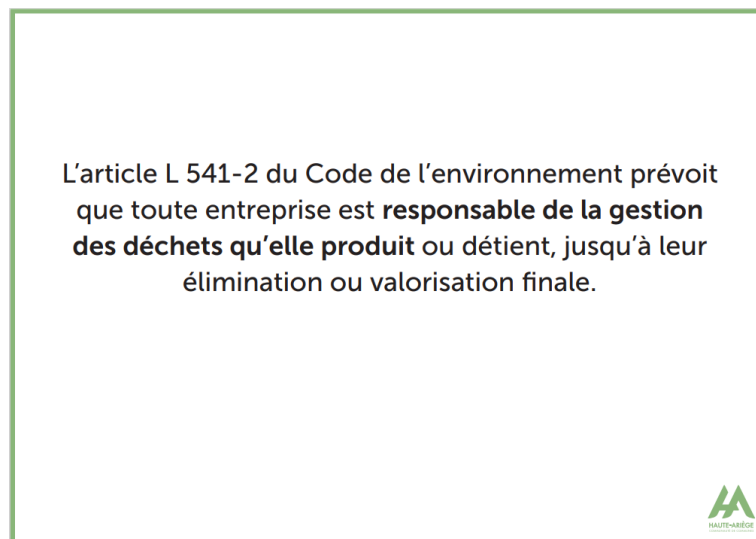
Monsieur	David	ALLART	Les Tilleuls So Tribu
Madame	Fanny	AMIRAUT	CCHA
Monsieur	David	ANGLADE	Mountain Rider
Madame	Corinne	CLANET	camping Orлу et Tarbésou
Monsieur	Alain	DE HEAULME	Spar
Monsieur	André	FERNANDEZ	Association CAP Montcalm
Madame	Lorena	HUBBERT	CCHA
Madame	Marie	LABELLE	BEE ALIVE
Monsieur	Mickaël	LABOURDIQUE	Le Casino
Madame	Marie-Odile	LERAY	Chambres d'hôtes Les Balcons de Sorgeat
Monsieur	Christophe	LHEZ	Commune Orлу
Monsieur	Julien	MILITON	Refuge d'En Beys
Madame	Laure	MONCHAUZOU	Festival des Saveurs
Madame	Agnès	MORANGE	Office Tourisme Pyrénées Ariégeoises
Monsieur	Pierre	PARTIOT	Résidence Les Chalets d'Ax
Monsieur	Frédéric	ROS	festival des saveurs
Monsieur	François	ROUSSEAU	Meublé de tourisme
Madame	Marie	SCHNEIDER	LE BIVOUAC, gîte d'étape

## Rappel du contexte

Cette journée est organisée suite à la réflexion menée par les membres de la commission tourisme durable de l'office de tourisme dont les référents sont Christophe Lhez (administrateur) et Agnès Morange (salariée). Atelier coorganisé avec Fanny Amirault et Lorena Hudbert de la Communauté de Communes de la Haute Ariège, David Anglade Co-Président de Mountain Riders et chargé de la qualité environnementale à la SAVASEM, et David Allart, gestionnaire du centre So Tribu Les Tilleuls.

## Projection du document « Gestion des déchets »

par Fanny et Lorena, animation prévention déchets et Maîtres composteurs de la CCHA.



*Extrait document Gestion des déchets 1*

### Remarques :

La gestion des déchets par le secteur public est très importante, notamment pour la maîtrise des coûts. La privatisation de la collecte implique une logique d'optimisation, impactant la qualité du transport, un traitement social différent (convention des métiers du déchet moins rigoureuse...). Risque « déchets publics, profits privés » !

En réalisant le tri de tous les déchets actuellement placés dans nos ordures ménagères, les habitants de la Haute Ariège pourraient réduire de presque 65% le poids des déchets actuellement transportés jusqu'au site d'enfouissement de Berbiac à Manses.

Si les limites de stockage à Berbiac ne sont pas respectées, les déchets devront être externalisés vers d'autres lieux de traitement (en conséquent, il y aura une augmentation du coût du traitement).



En retirant les biodéchets et emballages, on peut réduire à 40% le poids de nos poubelles. Le tri des emballages n'est pas LA solution puisque seulement certains sont valorisables. Une bouteille plastique ne peut être recyclée que 3 à 4 fois.

Depuis 2024, la loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC) oblige les ménages et toute entreprise le tri à la source des biodéchets.

#### Gestion in situ avec un PAVILLON DE COMPOSTAGE



Les solutions présentées pour gérer les biodéchets dans nos entreprises (pages 37 à 40) ont des impacts économiques et environnementaux et donc sociaux. La solution la plus vertueuse est la gestion in situ avec pavillon de compostage.

Un plan des points de collecte des déchets sera communiqué fin 2024 afin que tous les

usagers et touristes puissent localiser ces lieux.

Extrait document Gestion des déchets 2



## Témoignage de la mise en place du composteur sur le centre So Tribu Les Tilleuls.

Remarques :

- L'accompagnement de la CCHA est très important
- Besoin de venir avant chaque début de saison car certains membres de l'équipe changent et la formation est nécessaire
- Le compost mûr n'est pas encore utilisé sur la structure et la quantité produite est trop importante pour être entièrement réutilisée sur place. La CCHA le récupère.
- Actuellement, les retours de table ne sont pas ou peu compostés. Il s'agit de composter tous les biodéchets produits en cuisine
- L'équipe est prête pour cette saison d'été
- Depuis 1 an, le carnet de suivi de ce composteur permet une estimation de une tonne de biodéchets détournés des ordures ménagères.



## Ateliers « Comment réduire les déchets sur ma structure touristique ? Quelles problématiques ? Quelles solutions ? »

- **Groupe 1 : hébergeurs à grande capacité (résidence de tourisme et centre de vacances)**

Tous types d'hébergement :

- Communiquer dans le livret d'accueil client et accueil du personnel au sujet des déchets (importance de réduire les déchets, quantité biodéchets détournés des ordures ménagères chaque année, la réutilisation du compost...)
- Présence de référent compost nécessaire
- Diffusion du guide du compostage des déchets du jardin et de la cuisine aux clients
- Utilisation du compost mûr in situ à favoriser sinon, récupération par la CCHA possible (à ce jour).

Hébergeurs avec restauration :

- Trouver l'emplacement idéal entre la cuisine et le composteur
- Formation du personnel indispensable
- Intégration de la mission « biodéchets » dans les fiches de poste

Hébergeurs sans restauration :

- Faciliter le tri dans les appartements
- Equiper les appartements de bio seaux à stocker sur le balcon
- Indiquer où se situe le composteur



- **Groupe 2 : le pique-nique « zéro déchet » proposé en gîte d'étape, chambres d'hôtes et refuge**

Randonneur en itinérance ou en « étoile » :

- Le pique « zéro déchet » est celui que l'hébergeur ne produit pas ! besoin de communiquer en amont du séjour pour sensibiliser les clientèles à la problématique des déchets liés aux pique-niques et leurs emballages.
- Proposer un pique-nique « pack plusieurs jours » avec légumes et fruits à croquer, fromage à pâte dure, saucisson, jambon cru, pain, graines, chocolat.
- Limiter les emballages et choisir les contenants.
- Préférer un fruit plutôt qu'une compote.

- Barre de céréales « fait maison » : économique, écologique, se conserve plus longtemps mais attention au temps de préparation.
- Inciter les randonneurs à venir avec leur propre pique-nique mais implique un frigo spécifique.
- Les hébergeurs ont un rôle important pour sensibiliser les randonneurs.
- Coordination intéressante à faire entre les refuges situés sur des randonnées itinérantes. Exemple Tour des Pérics où les gardiens tendent vers le zéro déchet.

Randonneur en itinérance :

- Contenant 100% fibre de canne à sucre
- Utilisation de sacs papier
- Pour un départ à partir d'un hébergeur dans la vallée, proposer du frais (concombre, radis, carottes, pommes, poires, oranges..) car c'est plus difficile pour les refuges sur les étapes suivantes.
- Couverts en bois à brûler

Randonneur en « étoile » :

- Proposer de venir avec sa boîte pique-nique ou proposer un contenant avec consigne
- Idem pour les pochons en tissu et couverts en plus de la gourde

- **Groupe 3 : mes déchets sur l'évènementiel Festival des Saveurs et Challenge du Montcalm**

1000 repas servis au Challenge du Montcalm et entre 2000 et 3000 repas au Festival des Saveurs.

- Les poubelles au sein de l'évènement
  - Prévoir assez de containers par rapport à la taille de l'évènement
  - Zones de tri double flux nécessaires
  - Une signalétique au top pour une meilleure gestion des déchets
  - Présence de techniciens prévention déchets de la collectivité
- Sensibiliser les exposants
  - Briefing
  - Clause dans bulletin d'inscription
  - Besoin d'un référent bénévole « exposants »
- Tri des biodéchets
  - Nécessite une solution de traitement local
  - Zone de tri clairement identifiée
  - Consignes de tri spécifiques à l'évènement
- Former une équipe de bénévoles « green team », « brigade de tri »
  - Les valoriser+++



- L'eau sur l'évènement
  - Réduire les bouteilles plastiques
  - Sensibiliser les sponsors
  - Achat de citernes mutualisées entre différents évènements
- Toilettes sèches
  - Inventaire des locations existantes en Ariège et le coût
  - Toilettes sèches = économie d'eau
- Les mégots
  - Prévoir des cendriers
  - Mutualiser l'achat de cendriers portatifs
- Limiter la vaisselle jetable
  - Prestataire Elémen'terre (≈ 3000€ subventionné)
  - Vaisselle consignée
  - Lav' Ariège : le Conseil départemental mutualise un équipement mobile pour laver les gobelets réutilisables
  - Limiter la vaisselle jetable est plus économique pour les exposants

Le partage des réflexions entre les trois groupes permet à chacun de trouver des solutions à mettre en place dans sa propre structure.

Loréna et Fanny évoque une enquête qui sera bientôt transmise aux professionnels du tourisme de la Haute Ariège sur la thématique des déchets. Les résultats leur permettront d'avancer sur les solutions proposées par la CCHA.

Remerciements et rendez-vous  
à l'automne pour un prochain atelier  
sur la thématique du développement durable !