

Edition 2019 de l'Appel à projets de Promotion du développement durable des communes de la Métropole Nice Côte d'Azur

CAGNES-SUR-MER

Réalisation de jardins familiaux : Le jardin des Todos

Les jardins familiaux sont un moyen moderne et innovant d'allier urbanisation et développement durable.

La commune de Cagnes-sur-Mer a souhaité se lancer dans un projet de création de ses 3èmes jardins familiaux.

Ils ont été créés sur un terrain de 1372 m², en réhabilitant une friche totalement minéralisée qui avait hébergé une casse automobile.

Avant le démarrage du projet, la commune avait procédé à des analyses du sol, pour déceler toute trace de pollution incompatible avec l'usage futur du site, qui se sont avérées négatives. Elle a cependant remplacé 50 à 80 cm de sol des parcelles par de la terre végétale, et ajouté du géotextile et de la grave au niveau des zones de circulation (piétons et véhicules). Ce projet a compté avec une subvention de la Métropole dans le cadre de **l'Appel à projets de promotion du développement durable des communes-édition 2019**.

18 parcelles ont pu être créées, entre septembre et décembre 2019, sur une surface de 935 m². Chacune d'entre elles compte avec un compteur défalcateur.

Un espace commun, propice à des moments de convivialité, a été également créé. Il comporte notamment une toilette sèche.

Les parcelles, d'ores et déjà attribuées à des Cagnois ne possédant pas de jardin, sont cultivées en suivant les techniques de l'agriculture biologique afin de préserver l'environnement. Chaque famille doit s'acquitter d'un coût de location de 5€ par mois.

Ces jardins ont permis de redonner une vocation agricole à ces terrains et de proposer aux Cagnois qui n'ont pas la chance d'avoir un jardin de pouvoir disposer de leur propre potager. L'attribution des parcelles ayant pu être effectuée juste avant le confinement lié au COVID-19, elles ont pu être accessibles et cultivées par les familles pendant cette période difficile.

ISOLA

Opération « Objectif Village Zéro Déchet ou presque »

La municipalité d'Isola a missionné l'association les Poulicornes, tournée vers la Transition écologique, pour son projet « Objectif Village Zéro Déchet ou presque », visant à impulser sur le village, puis sur la station, des actions en lien avec la thématique du Zéro Déchet.

L'objectif est d'accompagner les agents de la municipalité, les citoyens dont les scolaires, et les associations dont les organisateurs d'événements, dans une démarche d'éducation et de Transition écologique. Le principe : produire moins de déchets, grâce à des démarches alternatives responsables, mieux trier, moins jeter, récupérer d'avantage et transformer voire valoriser.

Les principaux résultats de cette opération, initiée en 2019, sont :

1/ La mise en place de points d'apport volontaire et de boîtes à dons (« give box ») pour des objets fonctionnels pouvant être réutilisés (et non plus jetés).

Initialement prévues dans les cabanons dédiés aux ordures ménagères, qui ont été remplacés par des containers enterrés, deux « give box » ont été installées à l'été 2021. Leur emplacement étant par la suite transformé en toilettes publics, les « give box » ont été déplacées : une à l'Office du Tourisme du village (1 bibliothèque pour les livres et 1 meuble pour les jeux, bibelots et quelques vêtements) et l'autre à l'Office du Tourisme d'Isola 2000 (à l'extérieur dans la galerie marchande). Cette dernière a été malheureusement victime d'incivilités.

Depuis 2020, le contenu de la « give box » du village est proposé sur un stand lors des « vide ta chambre » et « vide grenier » annuels organisés par l'association. Un Repair café, tenu par l'association Repair café Nice, était également présent en 2021.

2/ Organisation d'ateliers de sensibilisation au Zéro Déchet. Plusieurs actions sont à noter :

- Hors période Covid, des ateliers de sensibilisation sur différents événements et dans plusieurs communes au-delà d'Isola (Saint-Etienne-de-Tinée, Saint-Dalmas-le-Selvage).
- La démarche éco-école, initiée par l'association et concernant les scolaires, a permis de traiter des déchets sur l'année scolaire 2019/2020. Ce projet a malheureusement été stoppé à cause du Covid mais les enfants avaient installé des bacs de récupérations d'habits dans le hall et changé leurs habitudes à l'école (gourde, serviettes de tables; etc.).
- A l'occasion des journées de ramassage des déchets sur la station, l'association participe avec un stand et la projection de courts-métrages sur le thème des déchets.

3/ Mise en place, par l'association, d'un stock de vaisselle réutilisable à prêter (vaisselle de récupération pour une quarantaine de personnes : assiettes, couverts, verres/éco-cups, carafes, etc.) et de serviettes et emballages tissus (« furoshiki ») destinés à l'événementiel (anniversaires, fêtes, repas partagés, festins, etc.).

Lancé avant le Covid, le kit a été stoppé avec la période de Covid et relancé officiellement le 7 octobre 2022 à l'occasion de la journée Stop déchet. Le Kit a pour autant été utilisé plusieurs fois par des habitants (Isola et Saint Etienne de Tinée) pour l'organisation d'anniversaires en 2020 et 2021.

En 2022, la vaisselle et autres objets en céramique et porcelaine, lourds et encombrants, ont été remplacés par des contenants plus légers en composites à base de blé. Le kit répond désormais à la demande pour 120 personnes.

Concernant les éco-cups, un premier achat fait en 2019 (éco-cups personnalisées) a été complété par des achats d'éco-cups vierges (moins chères et moins tentées d'être gardées selon l'événement lors duquel elles sont utilisées).

Concernant les « furoshiki », ils ont été commandés en 2019 et sont utilisés par les écoles pour emballer les cadeaux de Noël des enfants.

4/ Accompagnement par l'association des organisateurs d'événements (associations, collectivité, privés...).

La tâche n'a pas été facile car à Isola les manifestations sont assez conséquentes (repas avec 100, 700 ou 2000 personnes).

La démarche a commencé avec la demande auprès de la Métropole de bacs de tri « manifestation ». Ils sont depuis mobilisés pour chaque manifestation (cuisines ou bar). Également, des poubelles de tri-sélectif sont mises en place afin de récupérer le bouteilles et canettes.

La récupération des déchets organiques a pris petit à petit part aux festivités : les résidus étant compostés ou données aux poules du jardin partagé après avoir été triés. Sur le repas de l'amitié du 15 août, l'exemple a été donné d'amener ses propres couverts et désormais c'est la commune qui le demande sur son affichage pour chaque manifestation (ainsi que les autres associations qui organisent des repas). Pour ceux qui ne sont pas équipés, un kit de vaisselle bambou est proposé.

Sur Isola 2000, en collaboration avec la nouvelle direction de l'Office du Tourisme, des éco-cups sont utilisés pour les pots d'accueil et autres manifestations et les stations de tri sont désormais présentes sur les manifestations. Par ailleurs, le kit de vaisselle réutilisable est également utilisé par la commune et l'Office de Tourisme sur des événements : BBQ à l'occasion de la journée de ramassage des déchets, BBQ géant estival, festival de musique écoresponsable, etc.

LE BROCC

Mise en place de tri sélectif et du zéro déchet à la cantine scolaire

L'école communale de l'Olivier accueille environ 140 enfants par jour. La commune a souhaité mettre en place une démarche de réduction de la production de déchets à la cantine. Ce projet s'est déroulé entre le 4 novembre 2019 et le 1er septembre 2020. Pour sa mise en place, la commune a fait appel à un étudiant en master de Gestion de l'environnement en alternance. Le projet a concerné le personnel de cantine, les animateurs, les enseignants et les enfants de l'école. Les habitants ont été sensibilisés par des articles dans le journal local.

Dans un 1er temps, les enfants ont été sensibilisés au tri sélectif par le biais de jeux et d'un affichage adapté sur les différents types de poubelles. Des poubelles jaunes et bleues ont été également placées dans les classes et à l'extérieur, afin de trier dans les classes et lors du goûter.

Dans un 2nd temps, une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire, au « bien manger alimentaire » et aux problèmes alimentaires dans le monde a été réalisée auprès des enfants. Depuis la rentrée, les enfants trient les restes de leurs plateaux sur une table de tri 5 flux : déchets alimentaires, poubelle jaune, poubelle normale, eau et pain. Les déchets alimentaires, l'eau et le pain sont ensuite pesés et notés sur un tableau pour sensibiliser les enfants. Les déchets alimentaires sont placés dans un composteur électrique et le compost utilisé pour le jardin pédagogique de l'école et les jardins communaux. L'eau est utilisée pour arroser les plantes.

Les enfants ont bien appris le processus de tri, effectuant peu d'erreurs très rapidement.

Ce projet a permis de réduire de 3 à ½ le nombre de sacs poubelle (de 130 L) jetés par jour.

Les problèmes sanitaires liés au COVID ont entraîné l'abandon du tri sélectif pendant une période. Lors de la reprise, un rappel a dû être fait auprès des enfants afin d'automatiser les gestes de tri. Pour faciliter la démarche, des réajustements ont été réalisés sur la table de tri et sur le cheminement des enfants.

Les résultats de cette démarche sont très encourageants pour aller encore plus loin !

NICE

Jardin nourricier en permaculture et arboriculture de Nice l'Ariane

La méthode de la permaculture ou « l'art du jardin-forêt » est un levier d'amélioration significatif de la fonction nourricière des jardins péri-urbains, visant la qualité des produits cultivés et une productivité de 30% supérieure à l'agriculture dite « raisonnée ». Un projet de « Jardin nourricier en permaculture et arboriculture » est prévu sur le quartier classé en Politique de la Ville de Nice l'Ariane, sur une parcelle d'environ 1200-1300 m² proposée par la Ville de Nice et située sur le Parc Christian Lescos (anciennement Parc des Tripodes) rue du Sicou. Les objectifs de ce projet sont :

1) Concevoir un espace de production agricole, en péri-urbain, cultivé en permaculture et arboriculture.

En 2019 :

- Dans l'attente de la réalisation de travaux sur le Jardin nourricier, une première expérimentation a été réalisée sur 2 parcelles pour 80 m² du jardin de l'EX-AJFSA, qui ont été mises en permaculture à des fins de production. 40 kg de pommes de terre biologiques ont été récoltées au 1^{er} semestre 2019 et remises gratuitement au Secours Populaire Français 06, pour, de préférence, une action à destination des femmes enceintes ou des jeunes parents d'enfants en bas âge. Au 2^{ème} semestre 2019, la récolte (tomates (50 Kg), salades (30), radis, haricots (5 kg), ciboules (20 pieds), choux (50), céleris/poivrons (3 kg), artichauts (10 pieds)) a été remise aux bénévoles du jardin, mais aussi distribuée sur le quartier de Nice l'Ariane aux fins de promotion du projet et d'impulsion d'un réseau de consommateurs – ambassadeurs circuit-court.
- Une parcelle de 130 m² (sur l'espace jardin des Chibanis, ex-AJFSA) a été aménagée en agroagriculture bio. Début 2020, sa production (choux, salades, céleris, poireaux, ciboules) a été pour partie commercialisée et pour partie remise à la PMI à destination de leurs publics.
- 1200 m² de parcelles du Jardin nourricier ont été aménagées par les services de la ville de Nice, pour une mise en permaculture et arboriculture par l'APPESE et une mise en production début 2020. Fin 2019, 30 arbres fruitiers, 20 kiwis, 30 framboisiers, des mûriers ainsi que de la vigne, ont été plantés sur la partie dédiée à l'arboriculture du Jardin nourricier (recoins de la parcelle).

En 2020 : il est prévu le fonctionnement en année pleine sur les parcelles en permaculture, ainsi que l'organisation d'une formation à la permaculture ouverte au public intéressé. L'association souhaite également créer un label «Produit écoresponsables Nice Ariane » auprès des acteurs locaux et des adhérents consommateurs.

2) Créer un réseau de distribution local (circuit-court) de la production afin de rendre, à terme, le projet économiquement autonome. En 2019, le réseau était composé de : 4 habitants de l'Ariane, 10 personnes du centre-ville de Nice et 1 collectivité.

3) Impliquer des acteurs locaux et/ou organismes publics dans une perspective d'insertion sociale, économique, de création d'emplois et de (re)construire un projet professionnel et personnel. Cette partie du projet n'a pas encore pu être développée car elle est dépendante de l'obtention des financements nécessaires.

NICE

Développement de La Ferme Bermond, jardin familial, ferme pédagogique

Initiée au début des années 70 par M. Vincent Bermond, la ferme portant son nom est gérée depuis 2017 par une l'association loi 1901.

Le projet initial, présenté à l'Appel à projets de Promotion du développement durables des communes, a été refondu dans un projet plus large qui a bénéficié du plan France Relance, piloté par le ministère de l'Agriculture. Aujourd'hui, l'équipe est à moins de deux mois de la fin complète du projet global.

L'ensemble de la structure a été entièrement rénovée : les murs et grillages d'enceintes, les portails d'accès, les quatre allées principales avec la possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite, la création d'un atelier hors sol entièrement en bois, un bungalow servant de lieu d'accueil et de comptoir de vente des produits de la ferme, une terrasse comprenant des tables en bois et une couverture de sol naturelle, le poulailler principal (bâtisse et enclos).

La bâtisse principale de la ferme est également entièrement rénovée et transformée, elle accueillera désormais une salle de réunion, un vestiaire pour le personnel (bénévoles et employés) ainsi qu'un laboratoire de cuisine permettant la transformation des produits et de nouveaux projets à venir.

Les extérieurs ont été également complètement redéfinis : un bassin naturel de 8m3 avec des berges et masses filtrantes naturelles, un potager de 1200 m2 agrémenté de bacs sans fond en bois tenant des buttes et équipés de systèmes automatisés de goutte à goutte, des volières, une serre de 20m2 permettant la production de semis couvrant la production de la ferme ainsi que de ses partenaires, l'installation de panneaux photovoltaïques pour couvrir leurs besoins énergétiques (pose prévue début octobre 2023), une zone de compostage...

Ces aménagements ont permis à l'association de diversifier et pérenniser son activité de autour de la vente des produits de la Ferme et la mise en place d'un service de recyclage des déchets verts et des invendus.

Ainsi, le partenariat avec des grossistes du MIN lui permet de récolter plus de 25 tonnes de fruits et légumes invendus et auparavant destinés à la destruction, qui participent à l'alimentation des animaux de la ferme et au compostage.

Les liens et partenariats tissés avec d'autres structures viennent en renfort du travail des bénévoles de l'association, ce qui a permis de revégétaliser l'ensemble des parcelles de la ferme et de ses attenants, recréant ainsi un poumon vert aux portes de ce quartier de plus en plus minéralisé. Cette association d'énergies a permis l'émergence d'un potager familial et collectif de plus de 1200m2.

En contrepartie du bénévolat l'association propose désormais à un tarif solidaire de 1.50€ le kilo des paniers de fruits et légumes de saison ainsi que des œufs, produit sur place et sans intrant extérieur.

Par ailleurs, l'association, forte de plus 130 adhérents, reçoit 3500 visiteurs par an, dont environ 40% de jeunes mineurs.

ROURE

Evaluation de la rénovation du bâti du moulin communal à farine et à huile de Roure

Le moulin communal à farine et à huile de Roure, datant de 1887, est un élément important de son patrimoine. Cet équipement est alimenté par l'eau stockée dans un réservoir de 30 m3 auquel il est adossé. A cette citerne arrive une goulotte en bois qui achemine l'eau en provenance du canal d'arrosage, de plus de 6 mètres, qui s'alimente à son tour sur la Vionène. L'énergie hydraulique générée entraîne une meule à farine et une meule à olives.

Depuis 2016, sous l'impulsion de l'association A3PR et avec l'appui financier de la commune, un groupe de bénévoles a remis l'installation en état de fonctionnement et le moulin produit à nouveau de la farine. Le bâtiment reste cependant dans un état moyen de conservation et il est désormais urgent de le mettre hors d'eau et hors d'air.

La subvention a de l'AAP de Promotion du Développement durable des communes-édition 2019, a contribué à financer l'étude réalisée par le cabinet d'architecte du patrimoine Jean Geitner sur les travaux à effectuer et leur coût, estimé à 147 997 € TTC (installation du chantier et travaux de maçonnerie, charpente couverture, menuiserie bois, vitrerie et intérieurs). À la suite de cette étude, une délibération a été votée au Conseil Municipal du 25 octobre 2020 pour la rénovation du moulin. Un avant-projet a été déposé sur la plateforme PAMIR le 21 décembre 2020.

Cette rénovation est incluse dans un projet plus ambitieux et à long terme de développement économique et social du territoire par la création d'une économie locale autour de la filière de paysan boulanger. Deux parcelles d'environ 2000 m2 (une communale, l'autre sur Roubion) ont été ensemencées en blé à l'automne 2018 pour un essai de culture. Des expériences de production de farine de pois chiche et de châtaigne ont également été menées avec succès en 2019.

SAINT-JEANNET

Végétalisation du village de Saint-Jeannet pour créer des lieux de vie et améliorer l'attractivité touristique

La commune a souhaité créer des lieux de vie végétalisés et une continuité verte entre ses placettes, ruelles et sites anciens. Cette mise en valeur des différents quartiers, complétée par des panneaux d'interprétation sur l'histoire du village, a pour objectif de renforcer l'attractivité de la commune dans l'esprit du label « Territoire engagé pour la nature » qu'elle a obtenu en 2019 et aussi de créer des lieux de rencontre entre les habitants.

La municipalité a créé deux comités consultatifs pour participer à la réflexion sur la mise en valeur et la végétalisation de la commune. Ainsi, un « Comité Tourisme, Culture et Patrimoine » et un « Comité Végétalisation » sont composés d'élus, d'agents municipaux et de citoyens.

Le projet de végétalisation du village comporte deux phases :

- Une 1ère phase de réhabilitation des petites maçonneries en pierres du village pour planter des espèces méditerranéennes, économes en eau et favorisant la biodiversité. Les travaux ont été initiés en 2019, sous la conduite des services techniques, après consultation des riverains concernés. Ils ont permis, à ce jour :

- De créer une tonnelle et un jardin méditerranéen devant l'hôtel « Frog House » : Les jardinières en pierre ont été surélevées et une tonnelle en fer forgé a été installée par un artisan de la commune. L'espace a été végétalisé avec un olivier, deux vignes et des plantes vivaces fleuries (sauges, pittosporum ...)
- D'aménager le lavoir comme un petit amphithéâtre : Les jardinières en pierres ont été surélevées et plantées de plantes vivaces et fleuries qui rendent le banc présent plus accueillant. Ce lieu et les marches du lavoir sont utilisés lors des festivités ou processions (Noël, Saint-Jean Baptiste, Carnaval, etc.)
- De végétaliser la place de l'Eglise pour donner vie à cet espace minéral : Des plantes et arbres en pot (oliviers, agrumes, lauriers roses sur tige, etc.) ont été installés sur la place de l'église pour limiter le stationnement des voitures et rendre la place aux habitants et aux jeux des enfants. Lors de festivités d'été, les plantes sont déplacées et redispuestas pour laisser la place à une scène et aux spectateurs.
- D'aménager la rue de la Lauve : un ancien local poubelles qui causait des nuisances et était difficile d'accès pour la collecte a été transformé en jardinière maçonnée en pierres et les jardinières voisines en pierres ont aussi été surélevées. Un banc a été installé ainsi que des pots émaillés bleus, le tout végétalisé avec des plantes résistantes (jasmin, bignone, etc.)
- L'aménagement de deux autres lieux est prévu par la municipalité :
 - Le projet d'aménager le Jardin Notre Dame des Baous de Madame Aldi en un havre de paix est en cours de réalisation : Dans un premier temps, le jardin a fait l'objet d'un grand nettoyage avec la participation des services techniques et de citoyens. Une sculpture d'une artiste de la commune, de renommée internationale, a été installée pour valoriser le lieu. Un premier concert a été organisé l'été dernier dans ce lieu intimiste, expérience que le Service Culture souhaite renouveler l'été prochain. D'autres aménagements et plantations sont prévus par la municipalité.
 - Le projet d'aménager l'escalier de La Ferrage comme un jardin exotique est aussi prévu par la municipalité dans le même esprit : Améliorer les maçonneries et ferronneries, réaliser des plantations de plantes succulentes, faire participer les habitants.

- Une 2ème phase est l'installation de panneaux d'interprétation sur l'histoire du village. Les panneaux d'interprétation sur l'histoire du village n'ont pas été réalisés par l'ancienne municipalité. La nouvelle équipe municipale a constitué un Comité Consultatif "Tourisme, Culture et Patrimoine" composé d'élus, d'agents et de citoyens, qui participe à une réflexion pour mettre en valeur et développer l'attractivité de la commune.

SAINT-LAURENT-DU-VAR

Jardin pédagogique du futur parc du quartier Le Jaquon

La commune a souhaité créer un jardin pédagogique de 1700 m² du futur parc du Jaquon. La partie sud du parc a été ainsi découpée en 6 restanques et 3 placettes qui accueillent des jardins complantés avec des cultures historiques laurentines. Les travaux d'aménagement du parc du Jaquon ont eu lieu entre septembre 2019 et août 2020. L'aménagement des 3 placettes a été achevé en août 2020. Chaque placette comporte un sol plan en sable stabilisé mécaniquement et une assise collective.

L'objectif est de proposer des ateliers pédagogiques tout au long de l'année : plantation, entretien, cueillette, taille ainsi que des activités d'observations d'une zone laissée en friche. Un éveil au patrimoine agricole mais également aux divers pans de l'histoire Laurentine est également envisagé.

Les jardins pédagogiques accueilleront les enfants des écoles, des centres de loisirs, des établissements de la petite enfance, des assistantes maternelles privées, du tissu associatif mais aussi les personnes âgées du CCAS. L'organisation des ateliers pédagogiques a été impactée par la crise sanitaire. Toutefois, des manifestations ont pu y être menées.

Les activités pédagogiques :

Plusieurs ateliers pédagogiques ont été organisés à l'occasion de la fête « Ville amie des enfants » qui s'est tenue du vendredi 19 au samedi 20 novembre 2021. A cette occasion, le jardin a accueilli des stands ludiques tout au long de la journée, et environ 1200 enfants, accompagnés de leur famille, dans un circuit pour rencontrer :

- Des ateliers pédagogiques de la Métropole autour du tri sélectif, du compostage....
- Des visites guidées sur les plantes existantes et les différentes essences par les concepteurs du jardin
- Un stand ESPACES VERTS avec des plantations individuelles
- Une Mini-Ferme pédagogique
- Un stand ANIMATION avec maquillage, coloriage
- Un stand PETITE ENFANCE avec collage d'éléments naturels et peinture
- Un stand BCD lectures liées à la protection de l'environnement
- un stand de création de couronnes de fleurs • Un stand de la bibliothèque pour tous
- Des animations par l'association l'Art Danse
- Des spectacles par les enfants du périscolaire

Les aménagements ont été réalisés avec des matériaux pérennes (bois, sable, etc.) afin de permettre, sur plusieurs années et en fonction de la crise sanitaire, au parc du

Jaquon de devenir un support pédagogique disciplinaire et interdisciplinaire permettant d'observer, de découvrir, de comprendre la biodiversité, sauvage ou non, au fil des saisons. Par la diversité des thématiques qu'il est possible d'aborder, il permet l'acquisition de savoirs et de favoriser la prise de conscience écologique.

SAINT-MARTIN-VESUBIE

Installation d'une serre dans les jardins partagés du Rivas

La commune a installé une serre dans les jardins familiaux dont la création avait été subventionnée par l'AAP Agenda 21 en 2017.

SIVOM DE L'ABADIE

Aménagement d'un jardin pédagogique au sein de la « Petite Ferme de l'Abadie »

La Petite Ferme de l'Abadie accueille des enfants et les jeunes et animateurs des écoles de l'Abadie, de Nice et des centres de loisirs du SIVoM Val de Banquière, de Nice et d'autres associations.

Afin de poursuivre son développement, et de répondre à la demande des familles et des partenaires, un jardin à vocation pédagogique a été aménagé, subventionné par l'AAP de Promotion du Développement durable des communes-édition 2019. Ses objectifs sont : développer les activités pédagogiques en famille sur le potager, sensibiliser les familles et les enfants à l'éco-citoyenneté, apprendre les enfants à mieux se nourrir, connaître la saisonnalité des végétaux, savoir maîtriser sa consommation d'eau, créer un lieu l'accueil enfant/parent pour partager des moments conviviaux en famille, mettre à profit les compétences des parents/grands-parents pour contribuer au développement du potager.

Le projet a démarré en avril 2019 pour un accueil des premiers groupes dès août 2019. Il a permis de préparer le terrain et de le clôturer, d'acheter des outils, d'installer un composteur nourri entre autres avec les restes de la nourriture de la cantine de l'école de l'Abadie, de construire une serre à semis et de fabriquer des panneaux pédagogiques. Une partie de la récolte est utilisée pour nourrir les animaux de la ferme. Le poste d'animateur a évolué, avec plus d'heures et des déplacements sur d'autres structures du SIVoM Val de Banquière pour apporter son aide et ses connaissances à la construction du nouveau potager. Le projet doit aussi évoluer pour aménager d'autres espaces sur le site en permaculture.

SIVOM VAL DE BANQUIÈRE

Campagne anti-gaspillage alimentaire à destination des scolaires et du grand public

Le SIVOM a souhaité s'engager dans une opération de sensibilisation au gaspillage alimentaire ayant pour objectifs de :

- Sensibiliser les élèves du territoire au gaspillage alimentaire en leur faisant prendre conscience du gâchis sans les culpabiliser. Pour cela la campagne s'appuie sur la responsabilisation de chacun et l'ajustement des quantités préparées et servies.
- Faire prendre conscience au grand public du gaspillage que chaque consommateur "fabrique" quotidiennement. Un focus important est donné au gaspillage domestique pour interpeller au mieux le consommateur.

Pour ce faire, le SIVOM a lancé deux campagnes de communication simultanément, achetées clés en main sur la plateforme de partage de campagnes de communication « Konenga » :

- Une campagne écogestes, s'adressant aux élèves des écoles élémentaires (7-11 ans) du territoire pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire (« Gaspi Game »). Elle est présentée sous forme d'un parcours dans les cantines scolaires. Supports : Deux kits de sensibilisation « Gaspi Game »
- Une campagne sur le gaspillage domestique à destination du grand public, présentant des chiffres clés percutants : coût financier, mais aussi en termes de CO2, d'eau, etc. Supports : campagnes de communication « Les chiffres indigestes » et « Ne mâchons pas nos chiffres » menées par affichage dans la commune.

Au-delà de ces supports ces campagnes comportent : affiches, roll'up, gâchimètre, tableau des scores, banderole « tutoriel la longue route de la tomate », pèse-personnes, etc.

L'école Marcel Pagnol de Saint-Blaise a été pilote de ce projet. Sur une période de 2 semaines, les déchets alimentaires ont été pesés, après le repas. Il a été demandé aux enfants d'appréhender leur « faim » : Pas très faim (1), Moyennement faim (2) et Très faim (3). Parallèlement, les enfants ont travaillé sur le cycle de pousse des légumes « de la terre à l'assiette » (réalisation d'une fresque), et sur la vie des déchets (compost, nourrissage des animaux...). Les enfants ont été très réceptifs à ce projet et ont joué le jeu. L'équipe d'animation a su mettre en place une bonne dynamique a pu constater que la majorité des enfants a réussi à appréhender son niveau de faim.

Le projet a été par la suite mis en place à Falicon et La Trinité, puis stoppé sur ces deux communes par la pandémie et le confinement.

Il est apparu que les enfants arrivent mieux à doser leurs aliments s'ils se servent eux-mêmes. Dans ce cas, ils mangent la totalité de leur assiette. Suite à cette opération, la commune de Saint-Blaise réfléchit à la possibilité de changer le système actuel pour instaurer un self-service, prévoit d'apprendre aux enfants à connaître les aliments qui leur plaisent le moins (via des ateliers potager ou cuisine), et envisage d'adapter les quantités commandées.

SIVOM VAL DE BANQUIÈRE

Valorisation des déchets verts du SIVoM Val de Banquière

Le SIVoM Val de Banquière dispose de 2 équipes de Brigades Vertes, composées de 3 ou 4 personnes en situation de retour à l'emploi (public RSA). Elles sont chargées de l'entretien des bâtiments et espaces appartenant soit au SIVoM, soit à ses communes : débroussaillage et nettoyage des bandes pare-feu, élagage, etc.

Ces opérations d'entretien génèrent des quantités importantes de déchets verts que le SIVoM a souhaité valoriser en achetant un équipement capable de les broyer. Cette acquisition, qui est intervenue en septembre 2019, a été subventionnée par l'AAP de Promotion du Développement durable des communes-édition 2019.

Un service de broyage a été créé et fonctionne normalement depuis janvier 2021 (retard dû à la crise de la COVID-19). Le broyeur, manipulé par quelques agents formés afin de limiter les risques d'accident, est utilisé sur l'ensemble du territoire intercommunal. Une troisième Brigade Verte a été créée dans le cadre du projet.

A ce jour, 3 communes mettent le broyeur à disposition de leurs citoyens pour le broyage de leurs déchets verts, qu'ils peuvent remporter sous forme de broyat s'ils le souhaitent : Saint-André-de-la-Roche, Saint-Martin-du-Var et Tourrette-Levens. Des journées destinées à recevoir et traiter ces déchets verts sont organisées. Pour le broyage, sont refusés les platanes et palmiers, les troncs d'arbres ou branchages supérieurs à 14 cm de diamètre, les déchets des plantes succulentes (cactus, agave, dracena, yucca) et les déchets verts mélangés avec des gravats ou du plastique. Une opération de valorisation des sapins de Noël a également été réalisée.

Le SIVoM envisage 2 options pour développer ce projet, soit élargir le périmètre d'intervention du broyeur à d'autres communes, soit ouvrir des sites de collecte et de regroupement des déchets verts à traiter. Dans ce contexte, un partenariat devrait être créé avec la Métropole, qui dispose de la compétence déchets, afin d'équiper toutes les communes du SIVoM en dispositifs de collecte des déchets verts. A ce jour, le territoire du SIVoM compte avec 3 déchetteries (La Trinité, Levens et Saint-Blaise) et des espaces de collecte par caissons ou de dépôts sur sol (Falcon, Colomars, Saint-Martin-du-Var). Le broyeur pourrait également être mis à disposition des différents jardins collectifs (familiaux, partagés) ou pédagogiques.

Ce projet a permis, d'ores et déjà, de diminuer de 108 à 73 les tonnes de déchets verts transportées par les Brigades Vertes à la déchetterie entre 2019 et 2020 et de ne plus brûler aucun déchet vert. Par ailleurs, les broyats générés sont laissés sur place, en tant que paillage, afin de diminuer le besoin d'arrosage des espaces verts. Une diminution de 10% de la consommation en eau est attendue.

En 2021, de janvier à juin, le broyeur a été utilisé pendant 120 heures, dont 63 heures (14 journées) auprès de la population (11 jours à Saint-Martin-du-Var et 3 jours à Saint-André-de-la-Roche).

Une évaluation des quantités de déchets broyés et de la diminution de la consommation en eau pourra être réalisée dès que les données obtenues seront consolidées.

NOTE : NCA a été invité au Test avant lancement du service de broyage des déchets verts qui a eu lieu le 25/10/19