



©Jnen-Let's Food

COOPALIM

POUR UNE COOPÉRATION ALIMENTAIRE DURABLE ENTRE GRENOBLE ET SFAX

Synthèse de l'atelier de co-construction
Recommandations et leviers pour développer des circuits courts et valoriser les biodéchets à Sfax

01/04/2021



SOMMAIRE

- Contexte 2
- Propos introductifs 3
- Acteurs présents 4
- Les circuits courts 5
- Recommandations 7
- Les biodéchets 9
- Recommandations 11



CONTEXTE DE L'ATELIER

La Biennale des Villes en Transition

La ville de Grenoble œuvre depuis plusieurs années pour la transition, réussir cette transition c'est agir en commun !

Du 1er au 4 avril 2021, la troisième édition de la Biennale des villes en transition a été l'occasion de proposer des animations, des débats, des ateliers, des mises en situation mais aussi des spectacles, des jeux, des expositions, ...

Scientifiques, artistes, acteurs économiques, citoyens engagés et décideurs, tous ces acteurs qui donnent à Grenoble un temps d'avance, se sont réunis et vous ont fait partager des moments enthousiasmants.

Le projet Let's Food Cities

L'association Let's Food accompagne les territoires dans la construction de systèmes alimentaires durables et résilients en s'appuyant sur la coopération territoriale et l'échange de bonnes pratiques aux échelles locale, nationale et internationale.

Le projet Let's Food Cities (2018-2020), financé par le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation et l'ADEME notamment, a permis d'étudier les systèmes alimentaires de 14 territoires en France et dans le monde dont 7 duos de villes. Dans le cadre de la coopération entre Sfax et Grenoble, deux diagnostics de durabilité ont été réalisés ainsi qu'un film retraçant les problématiques du système alimentaire de Sfax et un livret des solutions co-construits avec les acteurs du territoire pour identifier les premières pistes d'actions. Les ateliers collectifs ont identifié deux enjeux prioritaires pour construire un système alimentaire durable à Sfax : développer les circuits courts et mettre en place des outils de valorisation des biodéchets.

Le projet Coopalim

Financé par le Ministère des Affaires Etrangères et réalisé par l'association Terres en villes, l'association Let's Food la Chaire UNESCO Alimentations du Monde ainsi que de nombreuses collectivités françaises, le projet Coopalim (2021-2022) vise à accompagner les territoires dans leur coopération internationale sur les systèmes alimentaires territoriaux durables. L'axe 2 du projet est plus particulièrement dédié à la construction de projet dans le cadre des coopération entre Montpellier et Fès et entre Grenoble et Sfax.

Cet atelier s'inscrit ainsi dans la continuation du projet Let's Food Cities et dans une des étapes du projet Coopalim : il vise à réunir les acteurs et experts de Sfax et de Grenoble pour co-construire des recommandations et idées de projets pour développer les circuits courts et valoriser les biodéchets à Sfax.

PROPOS INTRODUCTIFS



Mounir Elloumi

Maire de Sfax (Tunisie)

|| Par le passé, la ville de Sfax était la ville agricole tunisienne par excellence, l'agriculture était très proche de la ville. L'étalement urbain a repoussé l'agriculture loin de la ville. Mais les sfaxiens restent fortement attachés au caractère agricole de leur territoire. On observe par exemple des initiatives d'agriculture péri urbaine, notamment dans les cités populaires où les citoyens s'approprient les espaces verts. Comment faciliter le développement de ce genre d'initiatives ? "



Emmanuel Carroz

Adjoint au Maire en charge des mémoires, des migrations et des coopérations internationales à la Ville de Grenoble (France)

|| Grenoble et Sfax entretiennent une coopération depuis 1998. Il y a 2 ans nous parlions déjà de projets liant agriculture urbaine et gestion des déchets. Toutes ces questions sont stratégiques : Comment concilier l'urbanisation et l'industrialisation rapide des territoires avec la production agricole et la gestion des déchets ? Comment aller vers des modèles alimentaires pérennes ? "



Salima Djidel

Vice-présidente de Grenoble-Alpes Métropole 2ème Vice-présidente à la santé, la stratégie et la sécurité alimentaire (France)

|| L'idée de ce temps de travail est de partager des exemples d'actions concrètes pour déployer un système alimentaire local, durable : de la production agricole à la gestion des déchets. Nous partageons tous les mêmes enjeux : il s'agit de pouvoir produire localement des produits alimentaires de qualité, à l'attention des habitants de nos territoires dans un système économique qui soit équitable. À Grenoble, nous nous sommes associés aux territoires voisins, aux acteurs de notre système alimentaire pour concevoir un projet alimentaire territorial. "

ACTEURS PRÉSENTS

Sfax

- **Mounir Elloumi**, maire de Sfax
- **Jebir Anouar**, élu de la municipalité de Sfax en charge de la santé
- **Rafik Walha**, ingénieur Ville de Sfax
- **Wajdi Aydi**, ingénieur, Ville de Sfax
- **Kamel Gargouri**, Secrétaire Général ETTAKATOL et chercheur à l'Institut de l'Olivier
- **Hajer Kriaa Trabelsi**, agricultrice et trésorière du SYNAGRI
- **Nourhen Mathlouthi**, Responsable du projet EcoPalmier, Jeunes Science Kerkennah
- **Naimi Ines**, étudiante à Sfax, membre de Jeunes Science Kerkennah
- **Manel Khachlouf**, membre de Jeunes Science Kerkennah
- **Gérard Faiella**, Président du Comité de jumelage Grenoble-Sfax

Animateurs & reporters

- **Marc Nielsen**, directeur, Terres en villes
- **Alizée Marceau**, consultante, Terres en villes
- **Anna Faucher**, directrice, Let's Food
- **Louison Lançon**, directrice adjointe, Let's Food
- **Mario Miffurc**, service civique, Let's Food
- **Adèle Guen**, service civique, Let's Food

Grenoble

- **Salima Djidel**, 2ème Vice-présidente à la santé, la stratégie et la sécurité alimentaire, Grenoble Alpes Métropole
- **Emmanuel Carroz**, Adjoint au Maire en charge des mémoires, des migrations et des coopérations internationales
- **Lilian Vargas**, Chef du service Agriculture, Forêt, Biodiversité, Montagne, Grenoble Alpes Métropole
- **Eric Recoura**, Directeur de "Grenoble Ville Ouverte", Ville de Grenoble
- **Christine Oriol**, Chargée de mission du Projet Alimentaire inter-Territorial, Grenoble Alpes Métropole
- **Didier Boulloud**, chargé de compostage, Direction de la prévention, de la collecte et du traitement des déchets, Grenoble Alpes Métropole
- **Camille Gellin**, Direction de la prévention, de la collecte et du traitement des déchets, Grenoble Alpes Métropole
- **Mélanie Hovan**, conseillère filières et circuits locaux, Chambre d'agriculture de l'Isère
- **Jacques Ginet**, agent retraité en charge des espaces verts, Ville de Grenoble

Participants extérieurs

- **Gilles Martin**, Conseiller coopération décentralisée, FAO
- **Gilles Marchal**, Directeur général E3D-Environnement
- **Cécile Kessler**, Chargée de mission gouvernance alimentaire, Bordeaux Métropole



LES CIRCUITS COURTS

Enjeux

- Une majorité de petits producteurs qui peinent à vivre décemment de leur travail
- Les producteurs ne maîtrisent pas les prix : ils sont peu rémunérés et la multiplication des intermédiaires entraîne des prix élevés à la consommation
- Le métier d'agriculteur doit être revalorisé socialement et économiquement afin d'attirer de nouvelles vocations, notamment chez les jeunes, et permettre de créer des emplois en zones périurbaines et rurales
- Les consommateurs doivent participer à cet effort en acceptant de payer un prix équitable pour leur alimentation



©Grenade-Let's Food

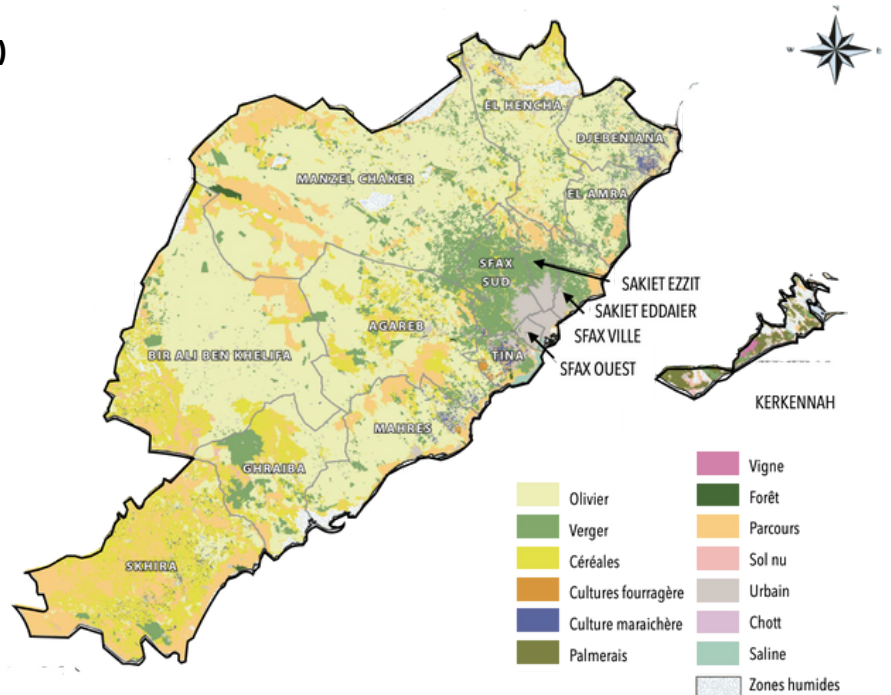
»» à Sfax - Présentation Hajer Kriaa Trabelsi, Agricultrice et trésorière du Synagri, syndicat agricole de Tunisie

Quelques chiffres (Gouvernorat de Sfax)

- Population : 955 421 habitants, 2ème pôle démographique
- Superficie : 7569 Km² (5% du territoire national),
- Communes : 23

Un aperçu agricole du territoire

- Principales filières : oléiculture, arboriculture, pêche, élevage et maraîchage.
- Activité agricole principalement rurale mais également périurbaine
- La taille moyenne des exploitations est de 10 hectares. Cependant, 75% des exploitations tunisiennes font moins de 10 hectares.
- Les crédits proposés aux producteurs sont inabornables du fait de taux d'intérêts très élevés.
- À noter l'existence de Jnens : jardins nourriciers en centre ville (100 à 3000 m²) menacés par l'urbanisation



Occupation du sol dans le gouvernorat de Sfax
(Direction générale de l'aménagement du territoire, 2013)

Les enjeux pour le territoire

- Les activités agricoles limitrophes de la ville maintiennent un équilibre écologique.
- La production péri-urbaine et la proximité des consommateurs permettent des prix abordables.
- La revalorisation économique des producteurs pourrait limiter l'exode rural et créer de l'emploi.

Les enjeux pour les producteurs

- La situation économique des producteurs se dégrade d'autant que les conditions climatiques sont de plus en plus rudes.
- Les pouvoirs publics n'apportent pas de solutions satisfaisantes.

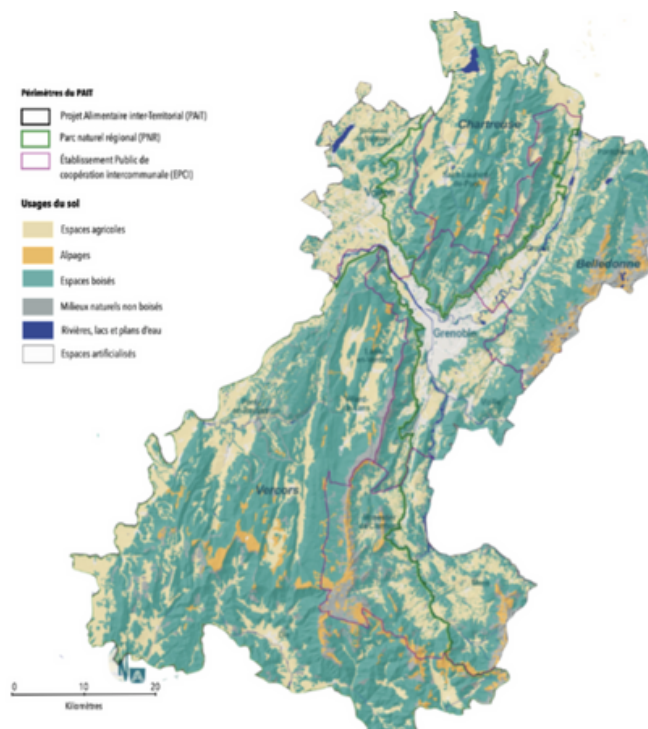
Quelques chiffres

- Population : 445 516 habitants sur la métropole
- Densité de population : particulièrement élevée, 8 800 habitants par km² sur Grenoble
- Communes : 49

Périmètre du Projet Alimentaire Inter-territoriale de la région grenobloise et occupation des sols (GAM et al., 2019)

Un aperçu agricole du territoire

- La métropole grenobloise dispose de 8 000 hectares de terres agricoles représentant 15% de son territoire.
- Plus de 220 chefs d'exploitations.
- Élevage de bovins, d'ovins et de caprins, maraîchage et céréaliculture.
- En Isère, près de 45% des exploitations commercialisent leurs produits en circuits courts.
- Le climat chaud et sec du territoire grenoblois se caractérise par de fortes précipitations et un ensoleillement important toute l'année.



Les enjeux pour les producteurs

- L'urbanisation et la diminution de la SAU disponible engendrent une évolution des prix du foncier agricole, qui ont augmenté de 23% entre 2000 et 2015.
- Les zones de montagne, majoritaires, limitent la diversification de l'agriculture.
- En 2015, le revenu annuel moyen des ménages agricoles régionaux était 11% plus bas que l'ensemble des ménages agricoles à l'échelle du pays.

Le cadre d'action

- Le PAIT : Projet Alimentaire InterTerritorial - rassemble Grenoble Alpes Métropole, la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, la Communauté de communes du Grésivaudan, les PNR Chartreuse et Vercors, la ville de Grenoble et la Communauté de communes du Trièves.



Un projet systémique qui regroupe 6 grands axes d'action :

- La gouvernance pour construire et faire vivre un système alimentaire : partager, coopérer, accompagner.
- La dimension environnementale et sanitaire au coeur de la transition alimentaire : énergie-climat, sols vivants, biodiversité, déchets.
- La protection du foncier et des outils productifs agricoles stratégiques : préserver, mobiliser, transmettre.
- L'accompagnement des porteurs de projet locaux et des filières-clés depuis la production jusqu'à la commercialisation : produire, transformer, distribuer.
- Soutenir l'évolution des comportements alimentaires en vue de pratiques saines, responsables et solidaires en se concentrant sur les plus jeunes et les plus vulnérables : former, sensibiliser, se nourrir.
- La valorisation des savoir-faire et des produits dans l'offre touristique : valoriser, inciter, découvrir.

Une gouvernance multi-acteurs organisée en 4 instances :

- Les groupes de travail qui définissent les actions à mener
- Les comités techniques (réuni 1x/mois) : techniciens des différents partenaires
- Le comité de pilotage (réuni 1x/3 mois) : composé de 2 élu.e.s par partenaire (le 1er de 2021 a eu lieu le 30 mars)
- Le conseil de l'alimentation (1x/an) : tous les acteurs et grand public (le dernier a eu lieu en 2019)

DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS À SFAX

RECOMMANDATIONS

Objectifs

- Préserver l'agriculture périurbaine
- Permettre aux petits producteurs de mieux vivre de leur activité
- Faciliter l'identification de produits locaux pour les consommateurs et les sensibiliser

FREINS IDENTIFIÉS



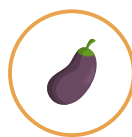
LEVIERS PROPOSÉS

#1 Les consommateurs ont besoin d'une gamme de produits alimentaires à laquelle les producteurs locaux ne répondent pas (monoculture d'oliviers)



#1 Diversifier la production, regrouper les producteurs et multiplier les points de vente : plateforme numérique qui permet aux producteurs de lister leurs produits et aux consommateurs de les commander

#2 Les consommateurs sont peu sensibilisés et peu informés sur l'origine locale des produits et ne savent pas où les acheter



#2 Afin de faciliter l'identification des produits locaux, créer une marque territoriale avec un cahier des charges qui précise les critères pour les producteurs qui souhaitent valoriser leur production

#3 La multiplication des intermédiaires entre le producteur et le consommateur ne permet pas aux producteurs de vivre décemment de leur activité, limite l'accès aux marchés et augmente les prix de vente



#3 Multiplier les outils de circuits courts : accompagner les producteurs à se regrouper pour ouvrir un magasin et mutualiser les coûts, les risques et les bénéfices, engager la Ville de Sfax dans la mise à disposition d'un local

#4 L'artificialisation et l'étalement urbain menacent les terres agricoles, notamment les jnens, et limite le maintien et l'installation des agriculteurs en zone périurbaine



#4 Encourager l'installation de nouvelles fermes aux modèles économiques diversifiés : production en circuits courts, ferme pédagogique, etc.

À RETENIR POUR LA SUITE



Associer les différentes parties prenantes du système alimentaire (collectivités, producteurs, consommateurs, etc.) pour construire de nouveaux outils de valorisation des productions locales et de soutien aux petits agriculteurs et prévoir des échanges réguliers.



Commencer par de petites actions autour du regroupement d'agriculteurs volontaires, mobiliser les outils de la collectivité pour faciliter la préservation des fermes, la mise à disposition de lieux de vente et la communication sur les produits locaux auprès des consommateurs.

EXEMPLE GRENOBLOIS

S'INSPIRER, ADAPTER

Marque territoriale

IS'HÈRE, Département de l'Isère

Créée par le département de l'Isère, la marque Is(h)ère rassemble plus de 835 produits fournis par 103 producteurs agréés qui sont mis en vente à la ferme, dans les GMS, chez les artisans ou sur les marchés. L'utilisation de la marque est conditionnée par le respect d'un cahier des charges et pour les éleveurs la signature d'une charte des bonnes pratiques. Cette marque assure la qualité des produits locaux (production et transformation), la juste rémunération des agriculteurs et le respect des normes sanitaires et environnementales.

Magasin de producteurs

Herbe et coquelicot

Herbe et coquelicot est un magasin situé sur la commune de Herbeys rassemblant les produits d'une vingtaine de producteurs. Ouvert depuis 2014, il se veut être un lieu de rencontre entre producteurs et consommateurs. 100% des produits vendus sont issus de l'agriculture biologique.

Plateforme de commandes en ligne

La Charrette Bio

La Charrette Bio est une association de mise en relation entre producteurs bio et locaux et consommateurs grenoblois. L'association rassemble 20 exploitations agricoles de l'Isère produisant selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. La Charrette Bio fonctionne par le biais d'un système de commandes en ligne. Chaque samedi, les consommateurs viennent récupérer leur commande au point de livraison préparée par les producteurs du groupement.

Ferme pédagogique

Les Jardins Détaillés, Ville de Grenoble

"Les jardins détaillés" est une ferme urbaine en maraîchage et élevage de poules, en agriculture biologique. Mickaël Tenailleau est à l'origine de ce projet. Il a signé en 2018 un bail de 9 ans avec la Ville de Grenoble, mettant à disposition un espace de 1,6 ha sur la commune de Saint-Martin-d'Hères. Les produits de la ferme sont vendus en direct et par le biais d'une AMAP. C'est également un espace d'accueil et de pédagogie pour sensibiliser les citoyens à l'agriculture biologique.

INITIATIVES SFAXIENNES

CAPITALISER, ESSAIMER

Ferme pédagogique

Jnen Sfax

Jnen Sfax est une oliveraie située à 11 km de Sfax. C'est également un gîte rural et écologique qui sensibilise à l'agriculture durable et la gastronomie sfaxienne au travers différents ateliers : pain, beignets, makrouts, etc., afin de faire connaître les traditions de la région. La cueillette des olives est également participative et permet de sensibiliser enfants et adultes aux processus de production et de transformation agricole. L'écotourisme permet de valoriser les produits du terroir mais aussi de créer des emplois.

Le Marché Autrement

Graine d'Espoir

L'association Graine d'Espoir a été créée en 2018 dans l'objectif de promouvoir un environnement durable pour Sfax. Afin de favoriser l'accès pour tous à des produits locaux de qualité, l'association a mis en place "Le Marché Autrement". L'association, au travers de cette initiative, donne un espace de vente privilégié aux producteurs locaux en agroécologie, leur permettant de vendre leurs produits directement aux consommateurs intéressés à consommer mieux et soutenir l'économie locale.

La vente directe

Ferme Rigoula

Triki Mouna a fondé la ferme Rigoula, située à proximité du centre ville de Sfax, dans l'objectif de produire des légumes, fruits et produits transformés de qualité pour les habitants de Sfax. Elle pratique l'agroécologie et vend ses produits essentiellement sur sa ferme. Le maintien et création de fermes sur le périmètre urbain de Sfax permet de protéger des terres agricoles de l'urbanisation.

LES BIODÉCHETS

Enjeux

- Les biodéchets représentent une part importante des déchets ménagers mais également des acteurs de la distribution alimentaire (restaurants, cantines, etc.)
- Si triés et valorisés, les biodéchets représentent pourtant une ressource importante pour le territoire et peuvent être transformés en engrais naturel (compost) ou bien en énergie (biogaz).
- La valorisation des déchets peut émerger d'initiatives individuelles (lombricompost) ou bien collectives (composteur collectif ou usine de méthanisation) : elle implique une sensibilisation importante des usagers pour encourager de nouvelles habitudes de tri.



»» à Sfax

Quelques chiffres

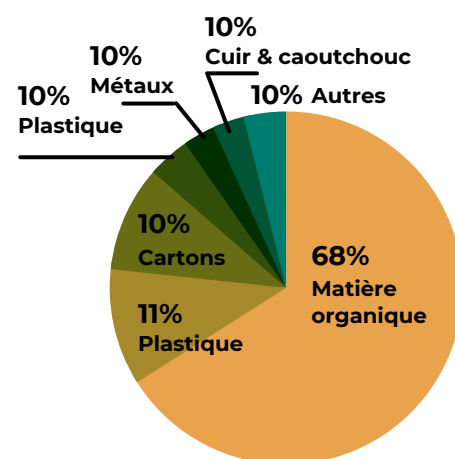
- La quantité des déchets collectés dans le Grand Sfax est de 300 tonnes par jour
- La production de déchets en Tunisie devrait augmenter de 4 à 5% par an (développement économique, augmentation des revenus, changements de pratiques de consommation, etc.)

Les acteurs en charge de la gestion des déchets

- La politique et la planification de la gestion des déchets en Tunisie fait partie des tâches du Ministère de l'Environnement.
- Sa mise en oeuvre est assurée par l'Agence Nationale de Gestion des Déchets qui assure la mise en place, le suivi, le contrôle et la supervision des décharges contrôlées dont elle confie la gestion et l'exploitation à des acteurs privés.
- Les communes assurent la collecte des déchets et leur acheminement jusqu'aux centres de transfert ou aux décharges municipales par leurs propres moyens ou par l'intermédiaire de sous-traitants.

La gestion des déchets à Sfax

- Une décharge régionale contrôlée aménagée à El Gona et 7 centres de transfert (Thyna, El Aïn, Sakiyet Ezzit, Sidi Mansour, Jebeniana, Menzel Chaker et Mahrès) : 2-3000 tonnes de déchets par jour
- Un enfouissement des déchets qui pose plusieurs problématiques :
 - Production d'une grande quantité de lixiviats, source de nuisances. Un traitement adéquat est efficace mais nécessite un investissement conséquent.
 - Compactage des déchets qui empêche l'écoulement des lixiviats et engendre des problèmes de tassement différentiel.
 - Saturation des puits de dégazage en eau ce qui rend difficilement réalisable le captage des gaz directement relâchés dans l'atmosphère ce qui constitue une source de nuisance avérée.
 - Perte de ressources à travers la mise en décharge de produits recyclables.
- Face aux nombreuses nuisances, notamment environnementales, forte pression de la part des habitants pour la fermeture des décharges : Borj Chakir fermée en 2011.



Les enjeux de la valorisation des biodéchets

- En Tunisie, 80% des sols ont des teneurs en matière organique < à 1%.
- La création de compost pourrait permettre d'enrichir les sols et d'augmenter la productivité notamment pour la production d'huile d'olive.

➤➤➤ à Grenoble

Les cadres d'actions

- Évolution de la réglementation nationale : obligation pour les collectivités de proposer un tri à la source des biodéchets d'ici 2023
- Schéma Directeur Déchets 2020-2030 de Grenoble Alpes Métropole
- Objectifs fixés par Grenoble Alpes Métropole : en 2030 - 50% d'ordures ménagère, 2/3 de déchets recyclés

Les dispositifs proposés

- Habitat individuel : promotion des composteurs individuels en bois.
- Habitat collectif : collecte en porte-à-porte ou composteurs collectifs, mise à disposition de sacs compostables, valorisation dans le centre de compostage de Murianette.
- Professionnels : collecte en porte-à-porte, valorisation dans le centre de compostage de Murianette.
- Campagne de communication : informer sur les jours de collecte, les points de retraits des sacs compostables, réunions publiques pour informer sur la collecte et les jours de distribution de compost.

Les résultats

- Dispositif de tri et collecte en porte-à-porte aujourd'hui appliqué sur 10 communes de la métropole et 3 quartiers de la commune de Grenoble (objectif 100% d'ici 2022)
- 3900 composteurs distribués en 2020
- 170 000 habitants équipés pour la collecte en porte-à-porte et/ou le compostage (sur un total de 445 516 habitants sur la métropole grenobloise)
- 400 professionnels équipés pour la collecte en porte-à-porte
- 2194 tonnes collectées en 2020
- 20 kg/hab : quantité de déchets organiques moyenne collectée en 2020 par habitant équipé



VALORISER LES BIODÉCHETS À SFAX

RECOMMANDATIONS

Objectifs

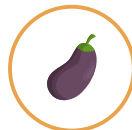
- Valoriser les biodéchets des ménages et des professionnels en ressources : compost et énergie
- Engager la collectivité et les autres parties prenantes dans un dispositif volontaire et prévoir des budgets adaptés
- Sensibiliser les ménages et les professionnels au tri et à la valorisation des biodéchets

FREINS IDENTIFIÉS

#1 Les ménages et les professionnels, notamment les restaurateurs, ne sont pas formés au tri des biodéchets



#2 La collectivité ne dispose pas de compétence dédiée ni de financements appropriés : il n'y a pas de portage politique



#3 Les ménages et les professionnels, notamment de la restauration, ne disposent pas des équipements nécessaires au tri et à la valorisation des biodéchets



#4 La collectivité ne dispose pas encore de dispositifs de récupération et de valorisation des biodéchets à grande échelle (usine de méthanisation, plateforme de compostage, etc.)



LEVIERS PROPOSÉS

#1 Communiquer auprès des ménages sur les bénéfices du tri des déchets afin de faciliter les changements de comportement, former et sensibiliser durablement notamment au sein des écoles en travaillant avec les associations et acteurs du territoire

#2 Proposer une stratégie de valorisation des déchets organiques à l'échelle des ménages dans les quartiers péri-urbains (avec jnens) : mise à disposition de composteurs individuels et collectifs, commencer avec quelques quartiers pilotes

#3 Proposer une stratégie de tri des déchets en porte-à-porte dans le centre urbain de Sfax auprès des ménages et professionnels

#4 Créer une unité de méthanisation et compostage des biodéchets pour fournir les producteurs locaux en engrais naturel et produire de l'énergie (s'appuyer sur l'expertise universitaire)

À RETENIR POUR LA SUITE



La collectivité doit s'engager en faveur d'un tri et d'une valorisation des biodéchets en accompagnant les ménages et professionnels dans leurs changements de pratiques et en fournissant les équipements nécessaires à la valorisation. Des financements publics-privés peuvent soutenir ces initiatives.



Commencer par des projets pilotes sur certains territoires afin d'adapter les dispositifs, les temps de formation et de communication avant d'étendre sur tout le territoire.

EXEMPLE GRENOBLOIS

S'INSPIRER, ADAPTER

Distribution de composteurs collectifs et individuels

Grenoble Alpes Métropole

La métropole met à disposition des composteurs individuels et collectifs ainsi que des lombricomposteurs gratuits dans les 49 communes du territoire. Plus d'une soixantaine de sites de compostage partagés permettent aux habitants de l'agglomération de valoriser leurs déchets alimentaires. Un guide et des formations sont proposés pour s'initier à ces pratiques.

Composteur dans les écoles

École Château de Vizille

L'école maternelle du Château de Vizille a fait l'acquisition de trois composteurs. Avec l'aide de leurs enseignants et de l'association Brin de Grelinette, les élèves entretiennent le composteur et utilisent le compost pour alimenter le jardin potager de l'école. Les familles apportent épluchures et autres déchets organiques à l'aide d'un seau que l'école leur met à disposition.

Service de collecte des biodéchets et déchets verts particuliers et professionnels

Co2mpost

L'association Co2mpost a vu le jour en février 2016. Elle propose le service de collecte des biodéchets et déchets verts chez les particuliers et les professionnels. Elle vend également divers produits pour jardiner et composter à la maison : compost, lombrics et paillage.

Usine de méthanisation

Centre de compostage et de méthanisation de Murianette

Propriété de la métropole grenobloise, le centre de compostage de Murianette a été construit en 1993 afin de traiter une partie des déchets ménagers sous forme de compost à destination de l'agriculture locale. Depuis mars 2020, le centre réceptionne exclusivement les déchets alimentaires triés à la source par les habitants et professionnels de la métropole grenobloise. À l'horizon 2024, le centre de Murianette sera capable de produire de l'énergie renouvelable issue des déchets alimentaires grâce à la construction d'une unité de méthanisation.

INITIATIVES SFAXIENNES

CAPITALISER, ESSAIMER

Projet Med 3R

Coopération entre Sfax & Nice

Le projet MED-3R est porté par le réseau des villes méditerranéennes MedCités. Il implique 8 villes méditerranéennes et vise à construire un plan de gestion des déchets solides. Suite à ce projet, une unité de compostage des déchets verts a été mise en place et un test de tri des déchets organiques a été conduit à Sfax. Un partenariat avec le marché de gros a été établi.

Projet EcoPalmier

Jeunes Science Kernennah (JSK)

L'association JSK s'inscrit dans la protection et la promotion du patrimoine de l'île de Kerkennah. En décembre 2020, elle a lancé le projet EcoPalmier, qui vise à valoriser les déchets des palmiers dattiers en compost et biomatériaux. Financé par l'Institut Français de Tunisie, le projet souhaite promouvoir l'entrepreneuriat social des jeunes tout en revalorisant une ressource abondante sur l'île.

Les composteurs collectifs

Graine d'espoir

L'association Graine d'Espoir a mené des expériences ponctuelles de compostage collectif dans certains quartiers de Sfax. Les composteurs ont été installés dans des espaces extérieurs partagés. Les habitants ont été formés à les utiliser. L'expérience a fonctionné un temps mais le manque d'intérêt des habitants n'a pas permis d'entretenir les composteurs sur le plus long terme.

Mise en place de composteurs collectifs

Association pour le Développement de la Région de l'Ain (ADRA)

L'ADRA vise à sensibiliser les citoyens à devenir des contributeurs proactif au développement de leur région. A Sfax, l'ADRA propose des ateliers de co-construction de composteurs collectifs avec les citoyens et des ateliers pour apprendre à trier les déchets et entretenir un composteur.



©Jnen Sfax-Let's Food

Contacts

- Ville de Grenoble : Eric Recoura - eric.recoura@grenoble.fr
- Grenoble Alpes Métropole : Lilian Vargas - lilian.vargas@grenoblealpesmetropole.fr
- Ville de Sfax : Jebir Anouar
- Terres en Villes : Marc Nielsen - marc.nielsen@terresenvilles.org
- Let's Food : Anna Faucher - anna.faucher@letsfoodcities.org