

À Locminé, le mardi 17 mai 2022

Boucle vertueuse au lycée professionnel Louis-Armand Le Président de Région a inauguré le collecteur de déchets organiques

Alors que la Région Bretagne mène depuis lundi une campagne de communication visant à valoriser les biodéchets, Loïg Chesnais-Girard a souhaité inaugurer, ce mardi, le collecteur de déchets organiques du lycée de Locminé, entré en service début avril. Mis au point par la jeune société Axibio, ce dispositif permet au camion « vert » de la Ville de récupérer les matières organiques des cuisines de l'établissement pour les transférer ensuite vers l'usine de méthanisation (LIGER) et son réseau de chaleur.

Soucieux de **réduire le gaspillage alimentaire et l'empreinte environnementale des lycées** dont la Région a la charge, le Président Chesnais-Girard a assisté à la **collecte hebdomadaire** du camion « vert » après avoir visité les ateliers et les cuisines de l'établissement, au côté d'**Isabelle Pellerin**, Vice-présidente aux lycées, d'**Elisabeth Jounaux-Pedrono**, Conseillère régionale du territoire, et de **Grégoire Super**, Maire de Locminé.

Valorisation énergétique en circuit court

Depuis quelques semaines, le lycée professionnel Louis-Armand alimente en effet le réseau de chaleur de la Locminé, le **réseau LIGER***, dont il bénéficie aussi, comme d'autres infrastructures publiques et résidences privées de la commune, dont le collège Jean-Moulin, le gymnase, la salle de La Maillette et la conserverie d'Aucy.

Mis en service en 2017, **l'unité de méthanisation et la chaudière à bois** du réseau LIGER produisent de la chaleur par le biais d'une **eau à 90°C circulant en circuit fermé**. Un exemple d'énergie verte et durable.

L'installation du collecteur de déchets au sein du lycée, d'un coût s'élevant à **10 000€**, a été **financé dans le cadre de la labellisation Qualycée** décernée par la Région. A noter que cette démarche, participative, veille toujours à bien impliquer les élèves.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En concrétisant ce projet, l'établissement anticipe l'entrée en vigueur, en 2024, de **l'obligation faite à tous les producteurs non ménagers de biodéchets de mettre en place le tri à la source, pour une valorisation organique**. Le lycée lutte ainsi contre le **gaspillage alimentaire, estimé dans la restauration des lycées à 100 g par personne et par repas** (source ADEME).

L'établissement, dirigé par **Vincent Didier**, fait par ailleurs partie des nouveaux lycées ayant intégré la démarche du **bien-manger dans les lycées bretons** portée par la Région. Ce programme vise à **améliorer la qualité des achats** (produits frais, de saison, locaux, bio ou sous labels), mais aussi à **réduire le gaspillage ou encore à éduquer les élèves au goût et à la nutrition**.

* pour Locminé Innovation Gestion des Énergies Renouvelables (LIGER)

La Région invite les Bretonnes et les Bretons à réduire leurs biodéchets

Chargée de planifier la gestion des déchets à l'échelle du territoire, la Région appelle les Bretonnes et les Bretons à adopter les bons gestes, en ce printemps 2022. Depuis ce lundi et jusqu'au 6 juin, en partenariat avec l'ADEME, elle déploie une campagne de communication incitant la population à valoriser ses biodéchets à domicile. Si la Bretagne est championne du tri sélectif en France, les déchets organiques représentent encore une part importante des matières jetées par les ménages bretons, alors qu'ils pourraient être facilement valorisés et recyclés.

En savoir plus sur <https://www.bretagne.bzh/redisons-nos-biodechets>



SERVICE PRESSE

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Julien Lagache (07 87 21 88 97)

www.bretagne.bzh/espace-presse @bretagne_presse