



La Lettre

N°9
Janvier 2013

La lettre d'information des acteurs de la prévention des déchets

Actualité

Une brochure pour expliquer la prévention des déchets

La communication est un outil indispensable pour la réussite de notre projet qui est, rappelons-le, de réduire les déchets collectés de 7% minimum d'ici 2016. C'est pourquoi le SYMCTOM a créé une brochure à destination des 17500 foyers du territoire, ce document éco-conçu est distribué grâce au concours des communes. Le but est que chacun, en le lisant, puisse comprendre ce qu'est la prévention des déchets, comment elle se décline sur le territoire; mais aussi trouver les actions qui lui correspondent et dans lesquelles il aura envie de s'engager.

Cette plaquette se décline en exposition, visible au SYMCTOM au début de l'année, elle sera ensuite disponible pour les communes et les partenaires qui souhaiteraient l'accueillir.



Adoptons les éco-gestes !



Je mets un chiffon (t-shirt usagé) dans ma voiture et je m'en sert lorsque je fais le plein en remplacement des gants ou papiers jetables mis à ma disposition.

Zoom sur...

le gaspillage alimentaire

Chaque français jette à la poubelle en moyenne 20kg d'aliments encore consommables par an. Si l'on prend la globalité de la chaîne de production: du champ jusqu'à l'assiette, ce chiffre pourrait monter jusqu'à 150kg par an. Face à ce constat, 2014 sera déclarée **année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire**. L'objectif étant de réduire les quantités gaspillées de 50% d'ici 2025. Pour cela un plan, dont on ne connaît pas encore tous les détails, sera mis en place par les pouvoirs publics. Il comportera des actions vers la grande distribution, les industriels, les associations et les consommateurs. A cette occasion le ministère de l'agriculture lance une campagne de communication qui a pour slogan « Manger c'est bien, jeter ça craint! » et qui se décline en trois visuels.



Le gaspillage alimentaire ... suite



Sans attendre 2014, des solutions simples s'offrent à chaque consommateur. De plus, le Programme Local de Prévention des Déchets prend en compte la problématique du gaspillage alimentaire, notamment à travers les actions visant à établir un diagnostic des déchets dans les cantines ainsi que les animations sur les marchés et en supermarchés.

De multiples causes:

Le gaspillage alimentaire résulte de multiples causes. On peut évoquer les aspects sociologiques tels que la modification des structures familiales et des rythmes de vie, mais aussi la méconnaissance de la part du grand public des règles de conservation des aliments, la nature de l'offre commerciale ou encore la restauration collective.

Le triple coût du gaspillage alimentaire:

Economique bien sûr, puisque gaspiller de la nourriture c'est gaspiller de l'argent! Mais aussi environnemental, en terme de consommation de ressources pour produire les aliments (l'eau notamment), pour les transporter et les transformer, sans oublier les gaz à effet de serre émis. Ethique enfin, lorsque l'on sait que la souveraineté alimentaire mondiale ou même européenne est loin d'être garantie.

Quelles solutions à notre échelle?

Les ménages sont à l'origine de 42% des produits gaspillés, voici quatre pistes simples pour agir à notre échelle.

- Acheter malin: faire une liste de courses en regardant ce qui reste dans les placards et le frigo et en planifiant les repas. En magasin, vérifier les dates de péremption.
- Bien conserver les aliments: en respectant les instructions figurant sur l'emballage. Je range les produits que je viens d'acheter derrière et je mets devant ceux qui doivent être consommés en premier.
- Cuisiner astucieux: cuisiner les quantités adaptées au nombre de personnes ou cuisiner des grandes quantités et les congeler pour plus tard.
- Accommoder les restes: salades en été, gratin en hiver, sans oublier le pain perdu ou le pouding qui sont autant de façon de ne pas jeter les restes.

Origines du gaspillage alimentaire:

- 42% ménages
- 39% industries agro-alimentaires
- 14% restauration
- 5% détaillants

Source Union Européenne

Pour bien lire les étiquettes:

DLC

Date Limite de Consommation
« A consommer jusqu'au... »

Elle concerne les produits très périssables: viandes, œufs, poissons, produits laitiers...

Au delà de la date indiquée le produit ne doit plus être consommé car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.

DLUO

Date Limite d'Utilisation Optimale
« A consommer de préférence avant le... »

Elle concerne un grand nombre de produits secs et d'épicerie: pâtes, conserves, gâteaux...

Elle informe le consommateur sur le délais au delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles pourraient être altérées.

Source: DGCCRF



SYMCTOM - Syndicat mixte pour la collecte et le traitement des ordures ménagères

Centre de tri - Route de Mérygny - 36300 Le Blanc

Téléphone: 02 54 28 12 00 - Télécopie: 02 54 28 12 03

Contact: Vanessa HAUDEBERT - Animatrice prévention des déchets

v.haubert.centredetri@orange.fr

