

Recycle



N° 33-Août 2019

Infos



**Le gaspillage alimentaire en cantine
Déchetteries, toujours plus de succès !**

Les jeunes, acteurs de la prévention

Le SMICTOM sur les réseaux

Le verre bat tous les records



Le mot du Président

Le gaspillage alimentaire est au coeur de nos préoccupations depuis maintenant deux ans et le suivi effectué sur les groupes scolaires «pilotes» permet de dresser un diagnostic précis. Même si le gaspillage constaté est un peu moins élevé que nationalement il nous faudra être capables de mener des actions rapides et volontaristes. En effet, imaginer que l'on jette le tiers de la nourriture qui est produite en France n'est plus acceptable tant économiquement que sur le plan environnemental. Le cap fixé par la loi de transition énergétique est très ambitieux mais avec l'énergie de nos équipes et le bon sens et le civisme de tous les usagers nous sommes sur la bonne voie. En effet, les premiers chiffres de 2019 montrent une nette diminution des volumes enfouis et des flux non valorisables. Si cette tendance se poursuit nous serons en phase avec les objectifs fixés à l'horizon 2025. Il faut aussi mieux gérer nos déchets verts car les brûler est interdit et surtout très polluant (50 kg de déchets verts brûlés polluent autant qu'un trajet de 13 000 km en voiture). Nous réfléchissons dans ce domaine à de nouvelles techniques ou de nouveaux services.

Sensibiliser tous les publics en mettant l'accent sur les plus jeunes, être au service de nos communes et tous leurs habitants, devront être les missions que le SMICTOM devra continuer de prioriser à l'avenir pour rester un syndicat pilote et performant...

Michel BOUYSSOU

2018 la collecte du verre bat tous les records...

Depuis le passage de la collecte du verre ménager en colonnes d'apport volontaire on ne cesse de battre des records de collecte de ce matériau qu'il est si important de récupérer. En effet, le verre met plusieurs milliers d'années à se dégrader naturellement et il polluera longtemps nos paysages si on ne le gère pas correctement. Grâce à ce changement de système de collecte on a pu récupérer en 2018 plus de 1 100 tonnes de verre soit plus de 3 millions de bouteilles ! En à peine 3 ans cette collecte a progressé de plus de 10% et ce sont ainsi 125 tonnes de verre supplémentaires qui sont recyclées et qui étaient auparavant jetées à la poubelle ! Les premières tendances de 2019 confirment cette belle progression et chaque habitant devrait en moyenne permettre de recycler cette année plus de 32 kg de verre !



1126 tonnes collectées en 2018 !

La lutte contre le gaspillage alimentaire bat son plein !

La lutte contre le gaspillage alimentaire est depuis 1 an au cœur de nos préoccupations car il représente un enjeu social, environnemental et économique majeur. Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. C'est près du tiers de ce qui est produit en France pour l'alimentation est au final jeté à la poubelle ! Imaginez que dans un pré de 100 vaches, une trentaine est élevée pour terminer à la poubelle ... Le gaspillage se joue à tous les niveaux, de la production à la consommation en passant par la distribution mais plus de 30 % du gaspillage se situe au niveau de la consommation. Nous sommes tous des acteurs de ce gaspillage car nous jetons à la maison près de 20 kg d'aliments non consommés par personne chaque année dont 7 kg d'aliments encore emballés ! Et plus encore ! Le gaspillage en restauration collective représente environ 125 g par repas servi soit jusqu'à 1/3 de ce qui est préparé qui termine dans la poubelle ! Afin de l'évaluer au mieux dans la restauration scolaire,

nous menons depuis un an un programme de lutte contre ce gaspillage auprès des cantines de différentes écoles et en collaboration avec la cuisine centrale de Lavour. Ce programme a pour but de quantifier le gaspillage par les pesées des restes d'assiettes et non servis d'une part et de sensibiliser d'autre part les convives et le personnel de restauration afin de prendre conscience de cette aberration et de changer nos comportements alimentaires. Dans la poursuite de cette lutte contre le gaspillage, il sera enfin question d'interroger les établissements sur leurs pratiques en matière d'alimentation durable : « préparer moins mais mieux ».

Le gaspillage en chiffres...

125 g gaspillés par repas/enfant

1800 kg jetés chaque année pour une cantine de 100 enfants



Compostons collectif.

Le 10 mai dernier a été inauguré à Lavour le premier site de compostage collectif de quartier implanté sur le secteur du Pigné. La réunion publique menée en amont a permis de prendre contact avec les membres actifs de l'association de quartier qui se sont portés relais du projet pour le Pigné. Un grand travail de leur part qui en porte à porte a permis d'approcher la centaine de foyers logés en habitat vertical que compte le quartier. 42 bioseaux et guides de compostage ont été distribués aux foyers volontaires pour déposer leurs biodéchets dans le composteur collectif situé en pied d'immeubles. Des outils pour le brassage régulier des apports ont été remis aux référents du site Monsieur Caudebec et Mme Pagès habitants du quartier très impliqués dans cette nouvelle démarche. En moins d'un mois les résultats sont très encourageants avec une bonne qualité de tri des biodéchets et un volume déjà important dans le bac d'apport. Au-delà du détournement de plusieurs tonnes de biodéchets par an des ordures ménagères, il s'agit là d'une occasion de rencontrer ses voisins et partager une nouvelle expérience collective. Une démarche à essayer sur d'autres quartiers et dans d'autres villes ...



Déchetteries, toujours plus de monde !



Une fois de plus les chiffres annuels de nos déchetteries battent tous les records en 2018. Près de 90 000 visites sur nos 2 sites de Lavour et Saint Sulpice avec plus de 10 000 tonnes de déchets déposées. Avec une année chaude et pluvieuse les déchets verts ont bien entendu battus eux aussi des records avec plus de 3 800 tonnes récupérées et transformées en compost. Notons la belle augmentation de la collecte des meubles et du mobilier avec près de 700 tonnes collectées. Avec toutes les filières de recyclage ou réemploi sur lesquelles s'appuie le syndicat, 70 % de ces déchets sont valorisés. Pour mémoire ce taux de valorisation n'était que de 59 % il y a 10 ans...

Les déchetteries en chiffres...

10 187 tonnes déposées

87 774 visiteurs en 2018

70 % des déchets sont valorisés

Les jeunes au coeur de nos actions de sensibilisation.

Conscients que les enfants et les plus jeunes sont des relais essentiels en matière d'Environnement cela fait désormais près de 20 ans que le syndicat assure des animations et réalise des opérations avec les écoles et les jeunes du territoire. Déjà en 1998 le SICTOM réalisait un film avec une école primaire de Lavour... Pour l'année scolaire qui se termine ce sont 24 classes soit près de 600 élèves qui ont pu bénéficier de 3 demi-journées d'intervention (tri des déchets, recyclage, réduction, compostage, ...) et d'une visite du site d'enfouissement des Brugues ou de la compostière de Montauty à St Sulpice. La sensibilisation a également été étendue auprès d'une centaine d'enfants de différents centres de loisirs du territoire sur le tri, compostage et création d'un jardin en lasagne), plus de 200 collégiens (mise en place du tri au self et sensibilisation au compostage) et les jeunes de l'établissement pénitentiaire pour mineurs sur le tri des déchets dans l'établissement. Un nouveau programme d'animations scolaires sera prochainement diffusé d'ici la fin de l'année scolaire auprès de l'ensemble des écoles du territoire afin de poursuivre dès la rentrée prochaine cette sensibilisation auprès des jeunes et viser l'exemplarité des établissements scolaires en matière de développement durable.



Le nouveau plan local de prévention est lancé !



Le Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés « nouvelle formule » est lancé en ce mois de juin 2019 avec la première réunion de son comité de pilotage. Ce plan succède au programme local de prévention lancé il y a 10 ans par notre syndicat. Il a pour but de répondre aux objectifs fixés par la loi de transition énergétique pour une croissance verte avec notamment : Réduire de 10 % en quelques années la production de déchets des usagers et la généralisation du tri à la source des biodéchets d'ici 2025 pour l'ensemble des usagers. Pour ce faire, la commission consultative composée d'élus et de différents acteurs du territoire donnera son avis sur les 12 actions de prévention proposées pour atteindre les objectifs de réduction qui s'imposent : lutte contre le gaspillage alimentaire, développement du compostage domestique et collectif, gestion de proximité des déchets verts, encouragement à la consommation responsable, accompagnement de nouvelles consignes de tri, soutien du réemploi, réutilisation et réparation ... Autant de pistes d'action à déployer sur l'ensemble du territoire pour les 6 prochaines années.



La prévention en chiffres

3 000 composteurs distribués
3 500 foyers STOP PUB
35 000 gobelets réutilisables loués/an

Plastiques, bientôt la fin du casse-tête !

D'ici 2 ans ce sera la fin du casse-tête du tri des plastiques. En effet, difficile de comprendre pour beaucoup d'usagers pourquoi l'on ne peut toujours pas recycler les pots de yaourt, les barquettes ou bien encore les films ou sacs en plastique. La loi sur la transition énergétique vient là aussi accélérer les choses et ce tri devrait devenir une réalité dès 2022 ou 2023 sur notre territoire. Il faut en effet laisser le temps aux centres de tri de se moderniser pour permettre ce tri.



La collecte des biodéchets a débuté.

Depuis le premier avril dernier notre territoire est l'un des tout premier d'Occitanie à s'être lancé dans la collecte des biodéchets auprès des moyens et des gros producteurs. Par biodéchets on entend tous les restes issus de la préparation des repas (légumerie, etc) ou bien qui résultent des services (non consommés ou consommés partiellement). Ainsi, après une étude menée en 2018 ce sont 110 établissements qui ont été identifiés et qui bénéficient de ce service. Restaurants, commerces, cuisines collectives (prisons, écoles, etc) sont ainsi collectés une fois par semaine à l'aide d'un bac marron spécifique. Après 2 mois de fonctionnement les résultats sont très encourageants puisque près de 40 % des producteurs participent déjà systématiquement à cette collecte. Pour d'autres, les bacs ne sont sortis qu'une fois sur deux mais il faut laisser le temps d'apprendre ces nouveaux gestes pour la Planète. En effet, ces collectes vont permettre de détourner dès cette année plus de 100 tonnes de déchets qui seront méthanisés sur l'installation de Cler Verts (Belestat Lauragais - 31).

Rappel : depuis 2016 une loi oblige toutes les structures qui produisent plus de 10 tonnes de biodéchets par an (200 kg par semaine) à procéder à leur valorisation.

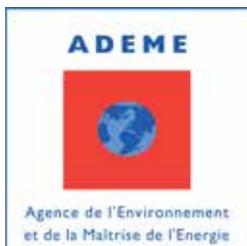
Les biodéchets en chiffres

110 points de collecte

500 tonnes récupérables



Retrouvez-nous sur les réseaux !



Recycle Infos n°33
 Directeur de la publication : Michel BOUYSSOU
 Ont collaboré à la réalisation de ce numéro :
 Emmanuel JOULIÉ - Patricia BOUÉ - Marine FAURE - Nathalie BONHOURS

S M I C T O M
 35 Route de Gaillac - 81500 LAVOUR
 TEL 05 63 58 76 40 - FAX 05 63 58 75 65
 contact@smictom-lavour.fr
 Impression : Jet d'Encre - 81500 Lavour