



N°12
juin/juillet/août 2013

smitem

MAGAZINE D'INFORMATION DU SMITOM DU SANTERRE



Dossier Stop au gaspillage alimentaire

SUPPLÉMENT
DÉTACHABLE :
LA LETTRE
DE LA PRÉVENTION !



P3 COMMENT ÇA MARCHE ?

Recyclage des briques
alimentaires

Chaque édition de votre SMITOM'Infos est l'occasion de découvrir comment sont recyclés nos déchets. Après le carton, la boîte de conserve et le papier, c'est au tour des briques alimentaires.

P6 INITIATIVE

Le compostage des déchets
de la cantine du collège
Jules verne

Idée ingénieuse, mais tellement évidente, initiée et mise en pratique au collège de Rosières en Santerre. Récit.

EN CADEAU
VOTRE AUTOCOLLANT
STOP PUB



P. 3

« Jeter n'est pas jouer »

Beau succès pour cette opération mise en place par les équipes du SMITOM du Santerre.

P. 3

Comment ça marche ?

Le recyclage des briques alimentaires

P. 3

Chiffres clés

Insolite et surprenant. Les chiffres clés dissèquent les attitudes de la population face au tri.

P. 4

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Un dossier complet pour tout comprendre.

P. 6

Initiative

Le collège Jules Verne composte les déchets de sa cantine

P. 7

Bonnes pratiques

Le plastique c'est pas automatique !
Astuces pour éviter les erreurs de tri.



P. 7

Météo des cours

ÉDITO



PHILIPPE JOUGLET
Président du SMITOM du Santerre

«Le gaspillage alimentaire représente 400€ par an pour une famille de 4 personnes».

Le gaspillage alimentaire : une aberration !

C'est bien connu, la consommation des ménages est très souvent révélatrice de la santé économique d'un pays et pour ça la France ne déroge pas à la règle.

D'après une note de conjoncture de l'INSEE parue en juin 2012, la consommation des ménages, bien que toujours en légère augmentation, a fortement ralenti depuis la crise en 2008 et tend à s'accroître ces derniers mois. Bien évidemment, ce ralentissement de la consommation s'est également fait ressentir à l'échelle du SMITOM de manière impressionnante. Pour preuve, entre 2011 et 2012, le tonnage global à traiter et/ou valoriser a chuté de -3,27 %. C'est sur le verre que la baisse est la plus marquée avec une diminution des tonnages de -6,59 %, -4,72% sur la collecte sélective et -2,41 % sur les ordures ménagères résiduelles.

Certes, nous pouvons imputer ce ralentissement à la baisse du pouvoir d'achat et à la hausse de l'épargne encouragée par les incertitudes croissantes émanant du marché de l'emploi. Mais ce ne sont pas les seules raisons. Car comment expliquer que chaque année, les ménages français, dans le contexte économique que nous traversons, jettent dans nos « chères » poubelles 1,2 million de tonne de nourriture sachant, par ailleurs, qu'un tiers de ces denrées alimentaires n'ont même pas été débarrassées ? Et comment expliquer qu'en France, le gaspillage alimentaire représente un coût annuel de 400€ pour une famille de quatre personnes pour un poids de 20 à 30 kg par habitant ?

Ces chiffres nous alertent, c'est la raison pour laquelle nous avons choisi de consacrer une grande partie du numéro 12 du SMITOM-Infos à la thématique du gaspillage alimentaire car il est temps d'agir. Vous trouverez en double-page centrale un article complet sur le sujet et des astuces simples pour enfin faire la chasse au gaspi. Bonne lecture.

smitom
infos n°12

ZI Nord, Avenue du Fossé Pierret
80170 Rosières-en-Santerre
Téléphone : 03 22 78 60 69
Fax : 03 22 78 10 69
Email : contact@smitomdusanterre.com
www.smitomdusanterre.com

Directeur de la publication :
Philippe Jouglet

Rédacteur en Chef :
Liliane Rubin

Rédaction :
Nicolas Roger - Amélie Delaporte
Philippe Varlet - Cynil Toutain

Réalisation et Mise en page :
Cynil Toutain - www.originis.fr

Crédits photos :
Cynil Toutain - Fotolia

Impression :
Colombet Impressions
Tiré à 52 000 exemplaires
Imprimé sur papier recyclé



Retrouvez-nous sur facebook en tapant
SMITOM du Santerre dans le moteur de recherche.

À la une Opération «Jeter n'est pas jouet» : bilan

Cette opération a été menée du 19 au 23 novembre 2012, dans les collèges du territoire couverts par le SMITOM du Santerre. «Jeter n'est pas jouet» est une des opérations lancées par le SMITOM dans le cadre de la semaine européenne de la réduction des déchets. La sensibilisation de tous les collégiens du territoire a permis de récupérer 450 jouets qui ont fait le bonheur de petits Samariens, au moment des fêtes de fin d'année.

Collectés en une semaine, tous les jouets ont été donnés aux antennes locales des Restos du Cœur puis redistribués aux enfants des

familles dans le besoin. Cette opération a plusieurs vertus. Elle donne une seconde vie à des objets encore utilisables. Elle permet à des personnes à faibles revenus d'accéder à des biens «bon marché» en état de fonctionnement et sensibilise la population à moins jeter.

450
jouets
récupérés

Sur un plan économique et sociétal, elle limite l'utilisation de matières premières et donc la pression de la consommation sur l'environnement.

Nul doute que cette opération sera rééditée à partir de novembre 2013. Bien entendu, nous vous tiendrons informés.

Comment ça marche ? Recyclage des briques alimentaires



CHIFFRES CLÉS

75 %

est l'objectif fixé par le Grenelle de l'environnement en terme de recyclage des emballages ménagers. Ce taux était de 67 % en 2011. Les performances varient par matériau :

Aluminium : 36 %
Papier-carton : 67 %
Bouteilles et flacons plastiques : 46 %
Verre : 84 %.

45,2 kilos

de déchets d'emballages ménagers sont triés par les français en moyenne (2011). Il existe de fortes différences selon le lieu d'habitation : de 30 kilos/an/hab en milieu urbain à 56 kilos/an/hab en milieu rural.

33 %

Les déchets d'emballages représentent 33% des ordures ménagères et moins de 1% de la production totale de déchets en France (déchets municipaux, agricoles, du BTP et des entreprises)

3,12 millions

Grâce à leur geste de tri, les Français ont permis en 2011 le recyclage de 3,12 millions de tonnes d'emballages ménagers. Cela représente l'équivalent de 2,03 millions de tonnes de CO₂ évitées.

5 milliards

de briques alimentaires (jus de fruits, soupes, lait) sont consommées chaque année, en France. De part leur faible poids (27gr pour une brique d'un litre), elles ne représentent que 2,6% des emballages mis sur le marché.

Lutter contre le gasp

Enjeux éthiques, économiques, sécuritaires, environnementaux ... on ne compte plus les cor sont simples. Acheter des quantités adaptées, examiner les dates de péremption, respec régulièrement, cuisiner les restes, préférer les fruits et les légumes de saison... sont autant

Le gaspillage alimentaire

Fruits, yaourts, viandes, fromages, œufs, pains, légumes, pâtisseries ... tout y passe ! En moyenne, les Français jettent en moyenne 25 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés ! Un gaspillage qui a non seulement des conséquences sur le budget des ménages mais qui est aussi un non-sens environnemental !

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter des aliments qui auraient pu être consommés. Non pas des déchets comme des coquilles d'œufs ou des pelures d'orange mais bien des denrées alimentaires, entamées ou non, parfois même encore dans leurs emballages d'origine. Le gaspillage survient tout au long des chaînes de production mais il semble plus important encore au niveau de la consommation finale, dans les familles, les cantines ou encore les restaurants.

Impacts économiques et environnementaux

Le gaspillage alimentaire a des incidences environnementales, économiques et sociales. L'impact environnemental est le plus perceptible. Il s'exprime en termes de quantités de déchets : 20 kg par an et par habitant. Il grossit également la fraction fermentescible des ordures ménagères, c'est à dire de déchets ménagers putrescibles qui peuvent être compostés.

De plus, la production, la transformation, l'emballage et le transport des denrées alimentaires consomment des ressources et de l'énergie, produisent des émissions de CO2 et d'autres rejets polluants.

Enfin, jeter de la nourriture qui aurait pu être consommée coûte très cher aux ménages. C'est environ 400 €, pour une famille de 4 personnes, qui sont directement jetés à la poubelle. C'est un paradoxe dans un contexte de crise économique.

* Chiffre issu du Ministère de l'Agriculture



4 - smitom - 12 pages 4 pages 4 pages

entre +4°
et +6°

préparations maisons, légumes
et fruits cuits,
viandes et poissons cuits faits
maison, yaourts et fromage

entre 0°
et +4°

viandes, charcuteries cuites
et à cuire, produits de
volailles, poissons,
produits traiteurs frais,
crèmes,
desserts lactés, produits en
cours de décongélation,
produits frais entamés,
fromages frais et au lait cru,
jus de fruits frais, salades
emballées, plats cuisinés,

+4°

Équipez votre réfrigéra-
teur d'un thermomètre. Il
vous permettra de repérer
la zone froide qui doit être
à +4° maximum. C'est dans
cette zone que vous devez
placer les produits très
périssables.

Dans le bac à
légumes

légumes,
fruits frais lavés,
fromages à finir
d'affiner emballés.

5 trucs pour son réfrigérateur

- 1• Emballer séparément les aliments crus et cuits
- 2• Oter le suremballage carton ou plastique
- 3• Ne laisser pas trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur
- 4• Mettre en avant les produits dont les dates limite de consommation sont
- 5• Laver 1 à 2 fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse et rincer à

spillage alimentaire

Les conséquences du gaspillage alimentaire. Pour réduire son impact, les gestes du quotidien respectent la chaîne du froid, ranger logiquement les aliments au réfrigérateur, le nettoyer et trouver de solutions pour réduire les déchets et éviter le gaspillage.



A retenir... DLUO
«DLUO» pour date limite d'utilisation optimale. Elle équivaut à la mention «à consommer de préférence avant le». La date dépassée, le produit peut être consommé sans risque mais il a perdu une partie de ses qualités nutritionnelles.

DLC
La date limite de consommation «DLC» est exprimée par la mention à consommer jusqu'au». Une fois passée, le produit est impropre à la consommation.

Dans la porte
œufs,
beurre,
lait,
jus de fruits entamés
bien refermés

Le gaspillage en chiffres

Jusqu'à 115 kilos
par individu et par an de gaspillages alimentaires pour l'Europe et l'Amérique du Nord. 6 à 11 kg pour l'Afrique et l'Asie.

7 kilos
d'aliments non déballés ou non consommés sont jetés par an et par personne en France.

1 562 400 tonnes
par an de nourriture sont gâchées dans la restauration collective et commerciale (France).

Le réfrigérateur
On doit le nettoyer à l'eau javellisée.

* Sources ministère de l'Agriculture

10 solutions anti-gaspillage

1. Faites régulièrement l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles.
2. Etablissez les menus de la semaine en tenant compte de ce dont vous disposez déjà.
3. Rédigez votre liste de courses en fonction de la solution n° 1 et en dosant les quantités nécessaires à vos besoins.
4. Regardez l'étiquetage et la date de péremption des denrées avant de les placer dans votre caddie.
5. Assurez-vous que l'emballage de l'aliment n'est pas endommagé.
6. Achetez des quantités adaptées à la taille de votre ménage.
7. Respectez la chaîne du froid en achetant les produits réfrigérés et surgelés en dernier ou utilisez un sac isotherme.
8. Tenez-vous-en strictement à votre liste de courses et ne vous laissez pas tenter par les «sirènes» de la consommation.
9. Respectez la chaîne du froid : placez le plus rapidement possible au frigo et au congélateur les aliments concernés.
10. Rangez à l'avant du frigo ce qui doit être mangé rapidement.

Initiative

Le compostage des déchets de la cantine au collège Jules Verne de Rosières en Santerre



100 kg

C'est la quantité de déchets fermentescibles avalés par le composteur rotatif, chaque semaine au collège Jules Verne à Rosières.

A l'origine de ce projet, une collégienne, animatrice du club Environnement du collège, partie à la rencontre des animateurs du SMITOM, Amélie Delaporte et Philippe Varlet lors du SARCOM, qui s'est tenu à Rosières en novembre 2011. Une réflexion est alors engagée pour réaliser une action de prévention.

L'idée de composter les déchets de cantine s'est imposée comme une des actions évidentes de réduction des déchets pour les collégiens.

Les animateurs du SMITOM et Éric Gally, principal du Collège, persuadé du bienfondé de la démarche, organisaient une réunion avec le gestionnaire, l'agent d'entretien et le personnel de cuisine pour présenter le projet. Après avoir répondu à plusieurs questions techniques, il a été décidé d'aller enquêter pour voir le fonctionnement d'un composteur rotatif au collège de Longuenesse dans le Pas de Calais.

Cette visite a été très importante car elle a conforté toute l'équipe dans le choix du matériel. Pour répondre aux besoins du collège de Rosières, le composteur rotatif doit être capable d'avalier 3,5 tonnes de déchets fermentescibles par année scolaire, soit 100 kilos par semaine.

Des partenaires ont répondu présents

C'est au mois de juin 2012 que les premiers composteurs sont arrivés. En trois semaines seulement, ils étaient installés, le personnel formé à leur fonctionnement et les premières expériences réalisées.

Ce projet n'aurait pas pu voir le jour sans l'implication précieuse de plusieurs partenaires. Citons le Conseil Général de la Somme, l'Ademe, la Chmabre d'Agriculture, le Collège de Rosières, la Communauté de Communes du Santerre et le SMITOM du Santerre.

Interview d'Éric Gally

«Une initiative qui s'est imposée comme une évidence !»

SMITOM Infos : Comment cette idée est-elle née ?

Éric Gally : L'idée est venue du Club Environnement animé par un professeur à la tête d'un groupe d'une quinzaine d'élèves. Les choses se sont faites petit à petit : recyclage de piles, installation de bacs pour récupérer le papier, réflexions diverses sur l'impact de l'établissement sur l'éco-système...

Puis une réflexion a été menée sur le gaspillage alimentaire à la cantine scolaire (pesée du pain jeté entre autre) et naturellement est arrivée une collaboration avec le SMITOM du Santerre et la Chambre d'agriculture sur la valorisation des déchets.

SMITOM Infos : Comment ça marche? Et quels sont vos premiers retours d'expérience ?

Éric Gally : Concrètement, une sensibilisation des adultes et des élèves a été faite sur le tri déchets alimentaires et non alimentaires en sortie de restauration. Les aliments jetés sont récupérés dans des seaux et notre opérateur se charge de les composter chaque jour dans des composteurs rotatifs.

SMITOM Infos : Comment est-ce perçu par les adultes et par les enfants de l'établissement ?

Éric Gally : Les agents craignaient un surcroît de travail. Il est évident que cela apporte une charge supplémentaire mais les choses se déroulent au mieux et sont bien perçues par l'ensemble de la communauté scolaire. Il y a très peu «d'erreur de tri». Le compost est intégré à nos plantations et semble de bonne qualité.



Éric Gally
Principal du
Collège Jules Verne

Bonnes pratiques

Le plastique c'est pas automatique !

On ne sait jamais comment trier le plastique. Effectivement, le plastique, comme certains médicaments, n'est pas automatique.

Certains vous diront «tous les plastiques sont recyclables», et d'autres «aucun ne peuvent être mis dans la poubelle dédiée au recyclage». A vrai dire, y'a du vrai et du faux dans ces deux commentaires. Avec tout cela, on est bien avancé... Mais, comme vous le savez, vous pouvez compter sur les équipes du SMITOM du Santerre pour y voir plus clair. Décryptage.

En fait, il existe un code ou disons «un truc» tout simple qu'il faut retenir. **Tous les plastiques qui disposent d'un bouchon sont recyclables ! Simple, non ?** Sauf, comme nos bonnes vieilles règles de français, il y a une exception qui confirme la règle... **Les boîtes de chocolat en poudre, qui dispose d'un couvercle, peuvent être ajoutées dans cette même poubelle.**

N'hésitez donc pas à déposer dans la poubelle des «Produits recyclables» les bouteilles d'eau et d'huile, les flacons ménagers, type ketchup et vinaigrette, les flacons de shampooing et de



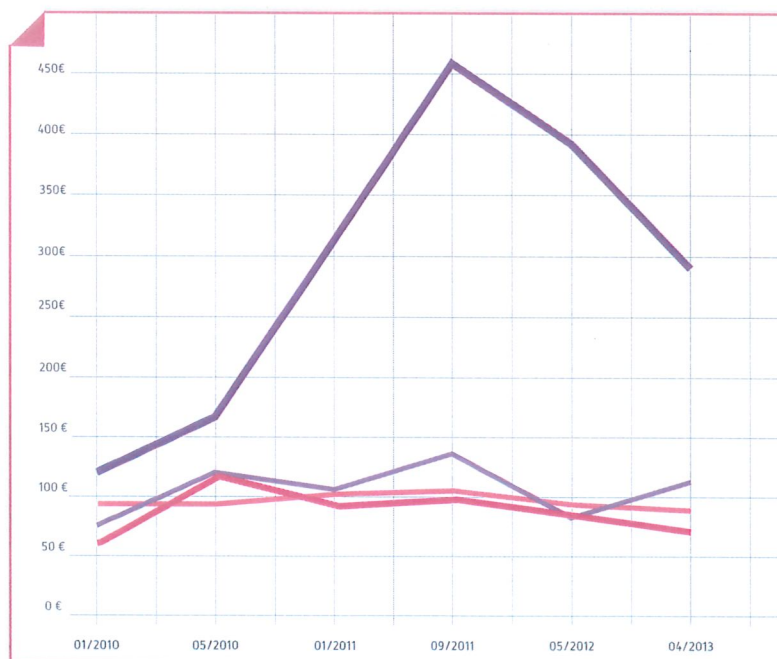
gel douche ou encore ceux des produits ménagers comme la Javel, Cif, Canard WC... bien entendu en plastique. Attention, vous n'avez pas besoin de les rincer avant de les jeter ! N'oubliez pas que les bouchons en plastique sont aussi recyclables, vous pouvez également les laisser sur leur bouteille.

En revanche, jetez dans la poubelle des ordures ménagères les éléments en polystyrène, les pots de crème et les pots de yaourts, les boîtes de fromages, les sacs poubelles et sacs en plastique de supermarchés, les films blister, les barquettes et boîtes mal vidées, les barquettes de charcuterie ou de fruits, les tubes de colle ou de dentifrice ou bien encore les couches de bébé.

Attention également aux bouteilles contenant des produits toxiques, elles ne peuvent pas être recyclées. Elles doivent être déposées en déchèterie.

Comme vous le constatez, le plastique n'est pas automatique. Alors ? Désormais, est-ce plus simple pour vous ?

Météo des cours



295,00€/T Matières plastiques
Valorplast (prix SMITOM)

107,52€/T Cartons ondulés

90,60€/T Journaux magazines
(prix SMTIOM)

79,265€/T Cartonnettes

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE
RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

**MANGER
C'EST BIEN**

**JETER
ÇA CRAINT !**