Zéro déchet...



Pour un complément d'informations, vous pouvez consulter le site : https://www.syndicat-emeraude.fr/le-compostage-individuel

Le saviez-vous ?
Le traitement des piles et batteries collectées par Corepile permet de récupérer environ 5 000 tonnes de métaux chaque année!

@syndicat.emeraude



S'il y a certaines règles à prendre en compte dans le compostage, chacun le réalise en fonction du type de déchets produits et de ses propres expériences. Voici cependant quelques conseils pour optimiser votre compost. Pour le reste, c'est à vous de jouer!

Les nuances de tri à composter sans hésiter.

Sur la page ci-contre, la liste nonexhaustive des apports de jardin et de maison qui peuvent satisfaire votre composteur. Déchets interdits Voici un ensemble de déchets à ne pas mettre au composteur, puisque ceux-ci ne seront pas ingérés par les micro-organismes ou peuvent dégrader la qualité du compost produit.

À composter avec modération.

De manière générale, évitez de mettre une grande quantité d'un même déchet en une seule fois, comme par exemple des tontes de pelouse, feuilles mortes...

Déchets interdits.

Voici un ensemble de déchets à ne pas mettre au composteur, puisque ceux-ci ne seront pas ingérés par les micro-organismes ou peuvent dégrader la qualité du compost produit.

Les déchets de jardin :- Plantes malades- Feuilles coriaces et résineux- Gravier, terre, sable, ... Les déchets de cuisine :- Viandes, poissons, os, arêtes- Produits laitiers- Coquilles de fruits de mer - Huiles et graisses...Pain Les autres déchets de la maison :- Excréments d'animaux, litière souillée- Saletés (poussière, mégots, ...)- Couches- Cendres (barbecue, cheminée)- Magazines, prospectus...



La démarche « zéro déchet, zéro gaspillage », c'est l'ensemble des pratiques que l'on peut mettre en place pour réduire les déchets (emballages en plastique, produits à usage unique, etc.) et le gaspillage des ressources alimentaires.

Ces déchets sont générés par les activités quotidiennes des foyers et des entreprises.

Il est essentiel de nous sensibiliser à la réduction de ces déchets, le tri et leur recyclage, pour limiter leur impact sur l'environnement.

Actuellement, la majorité des collectes aboutit dans des sites d'enfouissement. Une petite quantité est incinérée, servant alors de combustible pour la production d'énergie, d'électricité notamment.

Cependant les incinérateurs relâchent un cocktail de composés toxiques que l'on n'arrive pas totalement à gérer (dioxine, furanne, particules fines, benzène, formaldéhyde, PFAS). Ces substances contaminent alors l'air, mais aussi les sols et la végétation durablement, surtout pour les riverains.

Il est donc important de **générer le moins de déchets possible**, le meilleur déchet étant celui que l'on ne produit pas. Alors comment faire ?

- Trier, trier, trier;
- Collecter les biodéchets pour composter;
- Avant de faire des achats, vérifier ses réserves pour ne pas trop acheter;
- Remplacer les sacs en plastique par des sacs réutilisables lors des courses ;
- En pique-nique éviter les contenants à usage unique (gobelets, assiettes en carton) ;
- Réparer, raccommoder, rallonger la durée de vie des objets, privilégier la seconde main ;
- Valoriser les déchets permet de récupérer de nouveaux matériaux, les métaux rares par exemple.

Cependant le recyclage ne résout pas tout, le recyclage du verre, par exemple, demande un investissement important. Il faut :

- Trier les verres ;
- Enlever les étiquettes ;
- Broyer et chauffer à très haute température pour pouvoir refondre la matière et la mouler.

La **consigne** est 15 fois moins énergivore et coûteuse et produit bien moins de gaz à effet de serre.

Le recyclage du plastique est très limité. Seuls 14 % des plastiques usagés sont collectés pour être recyclés sur lesquels 4 % sont perdus en cours de route et 8 % décyclés (c'est-à-dire transformés pour créer un autre produit). Au total seul 2 % des plastiques est effectivement recyclé. Pourquoi ?

À ce jour de nombreuses communes n'organisent toujours pas de tri des déchets et bien des plastiques ne sont pas recyclables en raison de problèmes techniques. En attendant 1 000 tonnes de plastiques sont rejetées par heure dans l'océan.

En fait le recyclage culpabilise plus les individus que les industriels. Aujourd'hui qui ne se sent pas jugé au moment de choisir la bonne poubelle ?

Quant au **gaspillage alimentaire**, en France on estime que 20 % de la nourriture est jetée et que le poids du gaspillage alimentaire s'élève à 10 millions de tonnes par an. Rapporté à l'échelle individuelle, **un Français gaspille 155 kg/an de nourriture**.

33 % de ce gaspillage se fait lors de la consommation : 14 % en **restauration collective** et 19 % lors de **consommation à domicile**.

Il y a de nombreuses pertes lors de la production, une sélection s'opère sur la base de l'aspect, du calibre, de la couleur. Les distributeurs doivent répondre à un cahier des charges aux normes très strictes. Ainsi des aliments tout à fait comestibles sont jetés car ils ne correspondent pas aux standards.

Des pertes aussi lors des transports ou encore de la mauvaise gestion des commerçants qui en commandent de trop. Bref on ne peut que tendre vers un « Presque Zero Déchet » comme nous le suggère le Syndicat Émeraude, mais le moindre geste accompli est déjà un grand pas pour la sauvegarde de la planète, alors fonçons, cela désencombre l'esprit et nous aide à accéder à une vie saine et sereine.

Adoptons la règle des 5R :

REFUSER ce dont on peut se passer (les produits à usage unique);

RÉDUIRE ce dont on a besoin, consommer moins mais mieux en achetant des biens de meilleure qualité et en moindre quantité ;

RÉUTILISER, donner une seconde vie aux objets ;

RECYCLER, bien se renseigner sur les consignes de tri;

RENDRE À LA TERRE ce qu'elle a donné, composter.

Sources : Zero Waste France www.biocontact.fr www.syndicat-emeraude.fr

Mireille Mauhin