

Syctom mag

www.syctom-paris.fr

Le magazine de l'agence métropolitaine des déchets ménagers



dossier

Au quotidien, les gestes anti-gaspi / p.6

actualités Budget 2014 : des indicateurs au vert / p.3

décryptage Mesure par jauge Owen : des rejets très contrôlés / p.5

initiatives Un caisson dédié au réemploi / p.8



François Dagnaud

Président du Syctom,
l'agence métropolitaine
des déchets ménagers

En ce début d'année, se profile la future Métropole du Grand Paris à l'horizon 2016.

Avec ce projet métropolitain, notre modèle de gouvernance précurseur est conforté, qui associe des territoires variés, qui relève quotidiennement le défi d'un service public de proximité, qui mutualise les moyens techniques et financiers à l'échelle de l'aire métropolitaine.

Devenu « l'agence métropolitaine des déchets ménagers » il y a tout juste 3 ans, le Syctom n'a cessé de préparer l'avenir de notre métropole. En initiant un travail de fond avec ses collectivités adhérentes à travers un programme d'amélioration de la collecte et du traitement des déchets ménagers (PACT déchets) pour simplifier les organisations et rapprocher les compétences, en mutualisant les moyens, en maîtrisant les coûts, en développant des partenariats avec les syndicats voisins tels le SIGIDURS ou le SIEVD, le Syctom a largement anticipé les évolutions institutionnelles à venir.

Ainsi ont été posées les bases d'un dialogue constructif au service de l'efficacité et des défis à relever : mise en cohérence des politiques déchets sur l'ensemble du territoire métropolitain, dans le respect de la proximité et de la mutualisation.

Cette nouvelle dimension nous encourage à aller de l'avant, en réaffirmant le bienfondé de nos priorités, en poursuivant nos efforts (une nouvelle fois récompensés cette année) en matière de prévention, en initiant de nouveaux modes de collecte et de valorisation... Le tout dans la solidarité entre les communes et en concertation avec les habitants.

Fort de ces acquis, le Syctom se tourne aujourd'hui vers l'avenir, porté par un enthousiasme intact et une ambition renouvelée, celle d'un service public d'écologie urbaine dédié aux 5,7 millions d'habitants de ses 84 communes, prêt à relever le défi métropolitain.

Meilleurs vœux à toutes et à tous.

LE POINT SUR ...

2014, année européenne de lutte contre le gaspillage

Aujourd'hui, près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'Union Européenne par les ménages, les supermarchés, les restaurants, la chaîne alimentaire. Terrible paradoxe, quand 79 millions d'Européens vivent au-dessous du seuil de pauvreté et 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité.

Face à ce constat, le parlement européen a décrété 2014, année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire en multipliant les campagnes de sensibilisation et d'éducation alimentaire, en réformant l'étiquetage et les emballages des produits et en promouvant la redistribution des invendus aux plus démunis. L'objectif est de réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025.



En France, un pacte de lutte contre le gaspillage a été signé avec les acteurs de la chaîne alimentaire et le 16 octobre est devenue journée nationale de lutte contre le gaspillage.

Dès 2010, le Syctom s'est lui aussi engagé pour lutter contre le gaspillage alimentaire en mettant en place un kit anti-gaspillage, sous la forme d'une « cuisine modèle » destinée à promouvoir les réflexes anti-gaspi au quotidien, dans le cadre de « Métropole prévention déchets 2010-2014 ».

C'est donc tout naturellement que le Syctom mag consacre un dossier à ce sujet en ce début d'année. L'occasion de rappeler que chacun est concerné et surtout qu'en changeant nos comportements, nous pouvons inverser la tendance. Alors, place aux bonnes résolutions !

budget 2014

Des indicateurs au vert

En 2014, le Syctom devrait connaître une nouvelle amélioration de sa situation financière, pour la 6^e année consécutive. Dans un contexte économique contraint, les efforts en matière de prévention alliés à une gestion rigoureuse permettent de stabiliser la redevance tout en préservant les capacités d'investissement à moyen et long termes. De quoi entamer la prochaine mandature sereinement, pour répondre aux enjeux majeurs du traitement des déchets ménagers de la future métropole.



Une baisse tendancielle du volume de déchets à traiter

Tonnages traités
2012-2013

↘ -2,5%

Ratio OM+CS+verre
2008-2013

↘ -8,7%

> objectifs du Grenelle de l'environnement (-7%)

Une baisse du coût global de traitement

COÛT NET
2011-2012

↘ -3%



CONCOURS DESIGN ZÉRO DÉCHET

La 3^e édition est lancée!



Depuis octobre 2013, des élèves de plusieurs établissements d'enseignement supérieur d'Ile-de-France, toutes formations confondues (design, ingénieurs, sciences de l'environnement...), planchent sur des projets d'éco-conception. Ils ont jusqu'à début février pour déposer leur dossier. Nouveautés cette année: des thèmes plus ciblés comme le gaspillage alimentaire et l'événementiel, mais aussi des ateliers pour accompagner le développement et la commercialisation de ces innovations. Alors, comment imaginer et fabriquer des biens qui produisent moins

de déchets? Comment intégrer leur recyclage dès leur conception? Les dossiers seront soumis à un jury. Les lauréats seront sélectionnés en avril. Rendez-vous en juin pour connaître les innovations de demain.



En savoir +
<http://www.syctom-paris.fr/edi/collectivite/prevention-dechets/concours.html>

PROJET DE CENTRE DE VALORISATION DES BIODÉCHETS ET DES BOUES AU BLANC-MESNIL/AULNAY-SOUS-BOIS

Vers une charte de qualité environnementale



Le 2 octobre dernier, l'heure était à la restitution des ateliers et visites auxquels une quarantaine de personnes a participé d'avril à septembre 2013. L'occasion de faire le point sur les éclairages et réponses apportés durant les échanges, mais aussi de lancer le travail d'élaboration d'une charte de qualité environnementale. L'objectif de ce document: garantir les conditions de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement mises en œuvre pour la conception, la construction et l'exploitation du centre. La charte définit et valorise ainsi les engagements pris par les maîtres d'ouvrage et le futur titulaire du marché. Pour élaborer son contenu, les participants se sont réunis en atelier les 13 et 27 novembre. La version finalisée devrait être signée en mai 2014 par les maîtres d'ouvrage, les villes et l'entreprise retenue.

Pour télécharger la 2^e lettre d'information et suivre l'avancée du projet projet.siaap.syctom.fr

agenda

Comité syndical

Prochaine réunion le **5 février 2014**

Semaine du développement durable 2014

du **31 mars au 6 avril**

Élections municipales

23 et 30 mars 2014

Séance d'installation du comité du Syctom

21 mai 2014

En savoir +
www.syctom-paris.fr

DÉCHÈTERIE À IVRY-PARIS XIII

Le recyclage des huiles alimentaires à l'essai

Depuis décembre, la déchèterie du Syctom à Ivry-Paris XIII récupère les huiles de friture des particuliers pour qu'elles soient recyclées et utilisées dans la fabrication de biodiesel. Démarché par l'entreprise Ecologic'Oil, implantée à Ivry-sur-Seine, le Syctom a saisi l'occasion de tester une nouvelle filière de valorisation. « Jusqu'à présent, la consigne était de jeter ces huiles dans les ordures ménagères pour limiter la pollution dans les réseaux d'assainissement et, pour de grosses quantités, de faire appel à des entreprises spécialisées. Aujourd'hui, une vraie solution se

profile», explique Sophie Huneau, responsable du service prévention des déchets du Syctom. L'entreprise Ecologic'Oil travaille déjà avec des restaurateurs et plusieurs déchèteries en banlieue parisienne et en province. Elle met à disposition des fûts de collecte, et se charge de les enlever et de les remplacer, sur demande. Une prestation gratuite, puisque la rémunération est assurée par la vente des huiles alimentaires à la filière de valorisation. L'expérimentation se poursuivra pendant un an et pourrait être reconduite si le bilan s'avère favorable.

Budget primitif 2014

492 M€

Une hausse du poids de la fiscalité

TVA
 ↗ +6M€
 (hausse 2012 puis 2014)

TGAP
 ↗ +9,5M€

Des investissements redéployés

PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS

= projets d'équipements en phase de démarrage ou d'études

29,4 M€

18,5 M€ Reconstruction du centre à Ivry-Paris XIII

1,4 M€ Étude pour l'intégration urbaine du centre de valorisation énergétique à Saint-Ouen

1,8 M€ Projet au Blanc-Mesnil/Aulnay-sous-Bois

0,29 M€ Centre de tri à Paris XVII

+ Opérations d'amélioration continue de l'ensemble des équipements

Une réduction de la redevance

Tarif 2014 = tarif voté au BP 2013

CONTRIBUTION NETTE DES COMMUNES 2013-2014

↘ **-2,6%** // baisse des tonnages traités

Des recettes stables

Recettes 2014 = recettes 2013
 vente des produits + soutiens éco-organismes

La poursuite du désendettement

2014 ↘ **-25%**
 Sur la mandature soit un quart de la dette
 ↘ **-165 M€**

LAMPES, PILES, BATTERIES

Campagne réussie

Près de la moitié des communes adhérentes ont répondu présentes lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets en novembre dernier, en déployant la campagne de sensibilisation au tri et au recyclage des piles, lampes et batteries usagées imaginée par le Sycdom. Affiches, flyers, stands, articles de presse... Les outils mis à disposition ont ainsi permis de relayer le message auprès des habitants. Au total, 115 animations se sont déroulées sur l'ensemble du territoire. 54 opérations de « grand déstockage », essentiellement en mairie ou dans les écoles, ont eu lieu. Co-organisées par les trois éco-organismes et le Sycdom, ces collectes événementielles de lampes, piles et batteries ont été l'occasion de rappeler l'importance de rapporter ces déchets nocifs pour notre santé et pour l'environnement.



« Grand déstockage » organisé lors de la Journée Portes Ouvertes à Isséane le 23 novembre.

FORMATION « NOUVEAUX AMBASSADEURS DU TRI »

« Aujourd'hui, j'ai les bons arguments »

Sensible à la protection de l'environnement depuis son plus jeune âge, Véronique Ozoux s'est tout naturellement tournée vers le métier d'ambassadeur du tri. Entrée à la Communauté d'agglomération Sud de Seine en avril dernier, elle a suivi la nouvelle formation proposée par le Sycdom. Retour d'expérience.



Véronique Ozoux, ambassadrice du tri de la Communauté d'agglomération Sud de Seine.

chiffres

16 ambassadeurs du tri formés, issus de 8 collectivités adhérentes

3 modules d'une demi-journée (de sept. à déc.)

Module 1 Connaître le monde des déchets et les missions de l'ambassadeur du tri.
Module 2 Le cadre institutionnel, les filières du recyclage et visite d'un centre de tri.

Module 3 Outils techniques et outils de sensibilisation.

pour lutter contre les idées reçues et apporter des réponses claires aux interrogations courantes. Nous sommes souvent confrontés à des questions toutes simples du type « À quoi sert le recyclage ? », auxquelles il n'est pas forcément facile de bien répondre. Par ailleurs, j'ai appris à adapter mon discours au jeune public. Et cela répond à mon souhait d'animer des ateliers scolaires à l'avenir.

Comment voyez-vous aujourd'hui votre métier ?

Je suis convaincue que le premier rôle de l'ambassadeur du tri est un rôle de prévention. Cette mission arrive d'ailleurs en tête des missions valorisées dans la formation : réduire les déchets, améliorer le tri et valoriser les déchets. Alors je me plais à répéter que le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

Pourquoi avoir suivi cette formation ?

À mes débuts, j'ai d'abord appris « sur le tas » en suivant mes collègues sur le terrain. Une démarche de professionnalisation était donc nécessaire. La formation habituellement suivie par les ambassadeurs du tri de Sud de Seine n'existant plus, celle proposée par le Sycdom à destination des nouveaux agents est arrivée à point nommé !

Qu'est-ce que cette formation vous a apporté ?

Cette formation m'a d'abord permis d'acquérir un argumentaire commun

Une première pour le Sycdom

Organisée par le Sycdom pour la première fois, la formation destinée aux nouveaux ambassadeurs du tri s'est déroulée fin 2013. Proposée gratuitement aux collectivités adhérentes, elle a pour objectifs de fournir des outils communs aux agents pour véhiculer un discours homogène et de créer une dynamique d'échange. En s'appuyant sur l'expérience de cette première session, la formation pourra être ajustée et s'ouvrir également aux ambassadeurs du tri en poste depuis plusieurs années.

baromètre

RÉEMPLOI ET RÉUTILISATION

Un mode de consommation plébiscité par les Français

Depuis 2007, le secteur du réemploi et de la réutilisation est en plein essor, comme en témoigne une étude de l'Ademe parue en 2012. 98 % des Français déclarent avoir déjà pratiqué ce mode de consommation, notamment en raison d'un contexte économique difficile. La filière de l'économie sociale et solidaire et celle de l'occasion comptent 4 943 structures. Leurs chiffres d'affaires et leurs effectifs cumulés (hors bénévoles) ont connu une hausse notable depuis 2010. Le nombre

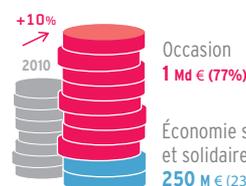
d'entreprises du secteur de la réparation a quant à lui augmenté de 26 % entre 2007 et 2011. Il existe cependant des disparités selon les filières. Celle de la réparation de produits électroniques (téléviseur hi-fi, radio) a notamment accusé une baisse de 13 %.

Découvrez la synthèse de cette étude catalogue-ademe-editions.com/plaquette_RRR/

Réemploi et réutilisation : des chiffres en hausse

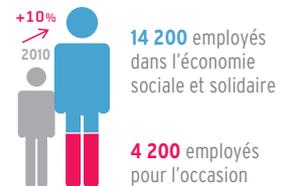
Chiffre d'affaires 2012

1,25 Md €



Effectifs 2012

18 400 employés à temps plein

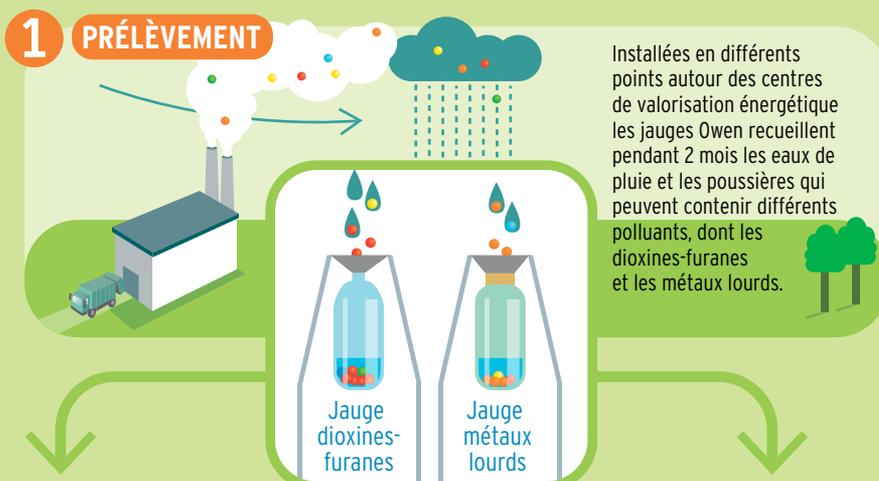


Si les acteurs de l'économie sociale et solidaire concentrent l'essentiel des salariés, c'est la branche de l'occasion qui génère le plus important chiffre d'affaires.

MESURE PAR JAUGE OWEN

Des rejets très contrôlés

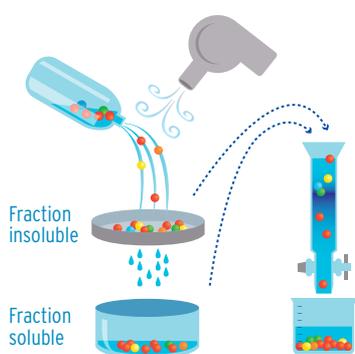
Les jauges Owen sont un des moyens de surveillance de l'impact sur l'environnement des rejets des centres de valorisation énergétique. Elles permettent de mesurer les dioxines-furanes et les métaux lourds (comme le mercure, le chrome ou le cadmium), des polluants qui proviennent de la combustion des déchets, en complément de l'analyse réalisée au niveau des rejets eux-mêmes (en sortie des cheminées). Mais comment ça marche ?



Dioxines-furanes

Métaux lourds

Filtrage et purification

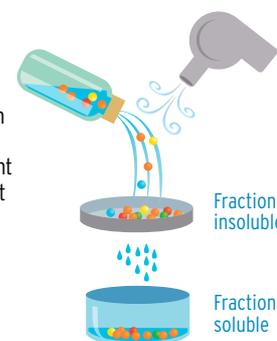


L'échantillon est filtré à l'aide d'un tamis afin de recueillir, d'une part, la fraction insoluble sous forme solide, qui est séchée, et d'autre part la fraction soluble sous forme liquide. Les deux échantillons sont traités puis combinés afin d'obtenir une seule solution. Celle-ci est purifiée sur des colonnes chromatographiques qui piègent les composés indésirables, puis injectée dans un analyseur.

2

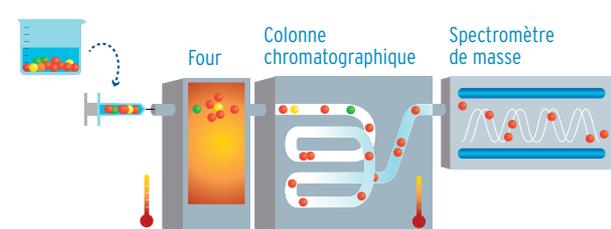
ANALYSES

Filtrage et purification



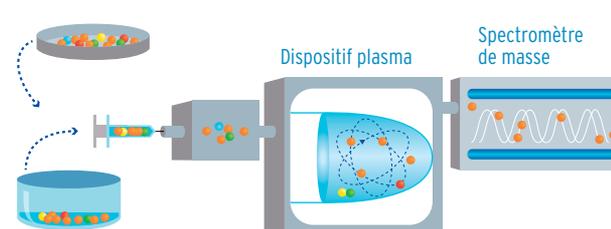
L'échantillon est tamisé et filtré pour séparer la fraction insoluble, qui est séchée, de la fraction soluble. Les deux échantillons subissent chacun un traitement spécifique. Les deux échantillons sont injectés séparément dans un analyseur.

Quantification



Grâce au chromatographe, les molécules sont ensuite séparées selon leurs propriétés chimiques et leur temps de migration vers le spectromètre. Cette dernière étape permet d'identifier et de quantifier les dioxines-furanes.

Quantification



Les différents métaux lourds sont ensuite séparés grâce à un champ électromagnétique. Ils sont ainsi identifiés et quantifiés en fonction de leurs caractéristiques physiques (masse et charge).

3

RÉSULTATS



En l'absence de norme imposée, l'interprétation des résultats s'établit en comparant les données avec un état zéro réalisé avant la mise en service de l'installation (lorsque cela est possible), ou avec les valeurs obtenues lors des campagnes de mesures précédentes.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ma vie sans gaspi

Le gaspillage alimentaire est devenu cause nationale. Depuis 2012, une journée lui est même consacrée. Magazines et journaux nous donnent tous leurs « bons tuyaux » pour gaspiller moins. Et même économiser jusqu'à 400 euros par an et par foyer ! Alexandra notre journaliste a, elle aussi, adopté « l'anti-gaspi » attitude depuis longtemps. Elle nous fait partager ses recettes.

Pour ma famille et moi, le gaspillage alimentaire est une aberration. Non seulement ça coûte cher, mais je ne peux m'empêcher de penser au travail des agriculteurs, à la matière première gâchée, aux kilomètres parcourus pour rien. Alors, chez moi, nous appliquons tous ensemble quelques règles simples et astucieuses pour éviter le gaspillage. Et ça marche ! La preuve par l'exemple.

10h L'ÉTAT DES STOCKS

Ce matin, je fais le tour de mon frigo. Trois poivrons et quatre courgettes s'abîment dans le bac à légumes, quelques yaourts sont périmés. Qu'à cela ne tienne. Ce soir, je reçois des amis. Ce sera donc quiche à la provençale et pour les yaourts, nous pourrions encore les manger dans les prochains jours. Depuis que je fais la chasse au gaspillage, je trouve toujours comment accommoder mes restes. Hier, les enfants ont eu droit à du pain perdu. C'est tout simple et ça me rappelle mes goûters d'enfance chez ma grand-mère.

14h30 JAMAIS SANS MA LISTE !

Une fois mon déjeuner avalé (les restes du poulet d'hier, froid avec une cuillère de mayo, miam), il est tant d'aller faire les courses pour mon dîner. Des œufs, des tomates pour la quiche, du riz, de la salade et du fromage, et une salade de fruits pour le dessert. Je note le tout sur un papier. La liste de courses est devenue mon arme anti-gaspi. Elle m'évite les achats impulsifs et me fait gagner du temps. Fini les heures à déambuler dans mon supermarché, je vais droit au but. Et j'économise !

15h J'ACHÈTE MALIN, J'ACHÈTE EN VRAC

Arrivée au supermarché, je me dirige vers le rayon des aliments en vrac. Riz, pâtes, céréales... J'achète uniquement ce dont j'ai besoin. 500 g de riz, moins d'un euro ! Je n'en crois pas la balance. Je prends du café à 6,50 euros le kilo. Et pour le fromage, direction le rayon à la coupe. J'en profite pour comparer les étiquettes. Il n'y a pas photo. L'emmental est bien moins cher que sa version sous emballage.

RÉSISTER À LA TENTATION

Assez fière de mes achats, je passe devant le rayon des crèmes de marron. Le mois dernier, j'aurais craqué et le pot aurait fini au fond du placard. Mais aujourd'hui, j'ai pris

DES OUTILS ANTI-GASPI

Un kit spécialement concocté par le Syctom



Dès 2010, le Syctom a mis en place à l'attention de ses adhérents une série d'outils pour agir sur les comportements.

À découvrir sur :
<http://www.syctom-paris.fr/edi/collectivite/aides/sensibilisation/cuisine.html>



DISCO SOUPE

L'anti-gâchis à la fête !

Ils investissent les marchés et sur des airs de disco, cuisinent pour tous des légumes qui finiraient normalement à la poubelle. C'est ainsi que les militants du collectif Disco Soupe entendent faire la peau au gaspillage : en fête et en musique. Près de la moitié des fruits et des légumes non consommés sont jetés ? Qu'à cela ne tienne, Disco Soupe les récupère pour cuisiner avec tous les volontaires des salades et des smoothies à volonté. Ils seront distribués

gratuitement. L'objectif ? Faire réagir les gens face au gaspillage... Depuis son lancement en mars 2012 à Paris, ce happening collectif poursuit son tour de France et fait de plus en plus d'adeptes, avec un même mot d'ordre : « la convivialité contre le gâchis, la gratuité du recyclage et le plaisir du disco ».

En savoir +
www.facebook.com/DiscoSoupe

chiffres clés

En France

Les Français jettent **1,2 million de tonnes** de produits non consommés par an.

Chaque Français produit en moyenne **20 kg de déchets alimentaires** par an, dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés et 13 kg de restes de repas, pain, fruits et légumes abîmés.

Soit une perte d'environ **400 euros** par an et par foyer.

Sources : ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, ADEME

Dans le monde

Chaque année, **1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires** sont gaspillées, soit l'équivalent de 750 milliards de dollars.

50% de la production alimentaire mondiale est gaspillée, perdue ou jetée, entre la production initiale et la consommation finale.

Source : FAO, Organisation de l'ONU pour l'alimentation et l'agriculture

soin de ne pas faire mes courses le ventre vide. Ainsi, je résiste mieux à la tentation. Dernière étape, les fruits et légumes. Je sais que je ferais mieux d'acheter une salade fraîche. Mais je cède à la facilité, direction les sachets sous vide. Quitte à fouiller, je m'assure de la date limite de consommation. Mes courses terminées, direction la caisse. Le total s'affiche : budget respecté haut la main !

16h MISE AU DÉFI : RANGER LE FRIGO

De retour à la maison, il faut maintenant tout ranger. Les yaourts un peu périmés, la charcuterie et mes autres produits frais sont bien en évidence, pour les repérer au premier coup d'œil. Les boissons et les condiments en dernière ligne. Et tant pis si mon fils ne trouve pas son ket-chup, je préfère ne pas oublier le jambon.

PENSER À CONGELER OU À PARTAGER

Jean, mon compagnon, me rappelle que l'on part en week-end. « *Alors pourquoi as-tu acheté de la viande hachée?* ». Ben oui, c'est vrai ça. « *Pas de souci, je vais la congeler* ». Car congelée, une viande peut être conservée pendant trois mois. Et si on n'a pas fini les yaourts, je les proposerai aux voisins. Au début, ils ont fait une tête bizarre quand on a sonné chez eux, mais depuis ils n'hésitent pas à faire de même quand ils partent.

18h JE CUISINE ET J'ANTI-GASPILLE

Tout est prêt pour la quiche à la provençale. Et s'ils ne mangent pas toute la salade de fruits, je ferai une compote pour les enfants ou un crumble demain. Ça ne me prendra pas plus d'un quart d'heure. Et ils seront ravis.

20h DÎNER SECRÈTEMENT ANTI-GASPI

Les invités sont là. Éviter le gâchis est devenu une deuxième nature. Alors je leur sers ma quiche provençale accompagnée de risotto, en petite quantité. Bien sûr, je leur en repropose. Mais je préfère resservir que de jeter les restes. Le repas a été un franc succès... Et croyez-moi, ils en ont redemandé !

3 questions à

Célia Potdevin

Spécialiste de l'étiquetage des produits au sein de l'association de consommateurs CLCV (Consommation, Logement et Cadre de vie)



“Le consommateur n'est pas le seul responsable.

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés”

Pourquoi le gaspillage alimentaire a pris une telle ampleur ?

Célia Potdevin Nous nous sommes mis à gaspiller en prenant l'habitude de l'abondance alimentaire. Nos parents et grands-parents étaient plus proches que nous de la production et leur rapport au produit alimentaire et à sa valeur était différent. Il reste difficile d'obtenir des chiffres précis sur l'ampleur du phénomène. C'est une préoccupation récente et nous ne possédons pas encore d'indicateurs fiables. Chaque pays, chaque organisme, utilise des critères de mesure différents. Par exemple, les Français recensent les denrées emballées et non entamées alors qu'en Angleterre, on compte les denrées entamées et les épiluchures.

Quel doit être le comportement des consommateurs ?

C.P. Le premier défi est de faire comprendre au consommateur la différence fondamentale entre une date limite de consommation (DLC) et une date limite d'utilisation optimale (DLUO)². En dépassant la DLC, on s'expose à des risques sanitaires, alors qu'en dépassant la DLUO, le produit aura seulement moins de goût ou de croquant. On peut par exemple encore manger des céréales lorsque la date limite est passée, mais ce n'est pas le cas du jambon. Un autre a priori à changer chez les consommateurs : les fruits et légumes biscornus et inesthétiques sont aussi bons, voire parfois meilleurs, que ceux brillants et sans défaut.

1 À consommer jusqu'au... / 2 À consommer de préférence avant le...

Quels sont les principaux leviers pour lutter contre le gaspillage ?

C.P. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire doivent prendre leurs responsabilités : les consommateurs, mais aussi les transformateurs, les distributeurs. Les supermarchés pourraient par exemple mettre en place des ateliers qui transformeraient les légumes peu attrayants mais toujours consommables en soupe au lieu de les jeter. Autre axe possible : limiter les promotions maxi-formats à des produits non-périssables, comme l'huile ou les boîtes de conserve. En effet, ce type de vente en lots, sur des produits comme les yaourts, est souvent source de gaspillage. Un dernier point essentiel : les dates limites de consommation. Fixées par les fabricants eux-mêmes en fonction des tests de durabilité de leurs laboratoires, elles diffèrent souvent d'une marque à l'autre pour un même produit. La CLCV demande une normalisation de ces pratiques afin que les durées limites ne soient pas raccourcies pour inciter à l'achat.

En savoir + sur les actions de l'association CLCV
<http://www.lepointsuratable.fr>

DÉCHÈTERIE À IVRY/PARIS XIII

Un caisson dédié au réemploi

Au cœur de la déchèterie du Syctom à Ivry-sur-Seine trône un caisson bleu portant la mention « Ici, donnez une deuxième vie à vos objets ». Depuis juin 2012, les particuliers peuvent y déposer les objets dont ils veulent se séparer pour qu'ils servent à d'autres, par l'intermédiaire de la communauté Emmaüs. Un dispositif original conjuguant solidarité et réduction des déchets.



Aux portes de Paris, la déchèterie et le siège d'Emmaüs Liberté ne sont séparés que par quelques rues. C'est tout naturellement que le Syctom a souhaité les rapprocher pour initier une démarche de réemploi. « Nous avons de l'espace pour poser ce container. Si en plus ça rend service à ceux qui sont dans le besoin, tout le monde y gagne ! » lance Stéphane Lamarre, responsable de la déchèterie. L'entreprise SITA, exploitant du site, a ainsi installé un caisson maritime de 30 m³ et ses agents ont été initiés à la démarche. Chaque jour, ils invitent les particuliers à y déposer les objets qu'ils souhaitent donner.

UN PRÉCIEUX GISEMENT POUR EMMAÜS

Cafetières, fers à repasser, livres, tables de chevet, vélos et autres meubles ou appareils sont concernés, à condition d'être encore en bon état. « On récupère surtout des petits meubles que les gens peuvent transporter dans un

coffre de voiture ou une camionnette, explique Franck Léton, responsable d'Emmaüs Liberté Ivry. Pour les personnes venues rapporter leurs encombrants à la déchèterie et qui avaient prévu de déposer certaines choses à Emmaüs, le caisson est sur place, ce qui leur évite un trajet ». Des compagnons se chargent de collecter régulièrement les objets déposés pour les nettoyer, les valoriser, puis les revendre à bas prix dans la boutique Emmaüs rue Pierre et Marie Curie. « L'intérêt est de détourner la marchandise des circuits habituels de la déchèterie et d'encourager les activités d'une communauté telle que la nôtre. Ce caisson nous inscrit au cœur de la cité, comme un acteur majeur de la prévention des déchets ». Pour chaque enlèvement, l'établissement de fiches permet d'assurer un suivi et de connaître le devenir des différents dépôts : soit le réemploi via le magasin, soit le recyclage.

chiffres

De février à novembre 2013 :

2,5 tonnes d'objets collectés

dont **1,42 tonne** sur le seul mois de novembre, soit **3 fois plus** qu'au mois de septembre, dans le cadre de la communication mise en place et des interventions des compagnons d'Emmaüs les samedis.

TROIS PARTENAIRES POUR UNE MÊME CAUSE

« Ce dispositif, fondé sur un partenariat entre la structure Emmaüs d'Ivry, l'exploitant SITA et le Syctom, s'inscrit pleinement dans notre programme "Métropole prévention déchets 2010-2014" qui vise à développer des actions avec les collectivités et les acteurs locaux », explique Sophie Huneau, responsable du service prévention des déchets du Syctom. Dernièrement, la démarche a gagné en visibilité grâce à une signalétique spécifique et la distribution de flyers. Les compagnons Emmaüs interviennent également certains samedis pour accompagner et sensibiliser les usagers.

L'initiative pourrait-elle s'étendre à d'autres déchèteries ? C'est en tout cas le souhait du Syctom. « Dès lors qu'il y a la place pour mettre un caisson de réemploi, cette solution devrait pouvoir être étudiée. Nous proposons même de mettre gracieusement à disposition des collectivités les outils de communication que nous avons mis en place pour faire la promotion de la démarche ».

En savoir +



<http://www.syctom-paris.fr/edi/collectivite/prevention-dechets/collectereemploi.html>

Découvrez les dernières parutions de l'association Amorce

sur www.amorce.asso.fr > publications > déchets

- **Recueil d'innovations en matière de collecte** (24 fiches réalisées en partenariat avec l'Ademe)
- **55 questions-réponses** pour favoriser le partenariat entre les collectivités "déchets" et les structures de l'économie sociale et solidaire (refonte intégrale d'un document paru en 2009).
- **Livre blanc « Déchets 2025 »** (32 propositions des collectivités territoriales et de leurs partenaires pour une politique efficace à l'horizon 2025).



Syctomag est une publication du Syctom l'agence métropolitaine des déchets ménagers • 35 bd de Sébastopol - 75001 Paris
T.: 01 40 13 17 00 - Fax: 01 42 33 40 47 • Internet: www.syctom-paris.fr

Directeur de la publication: François Dagnaud - Rédacteurs en chef: Dominique Labrouche, Emmanuel Borde-Courtivron - Directrice de la communication: Véronique Menseau - Coordination: Delphine Bordes - Crédits photos: © Julien Wieser, © Bar Floréal, © David Templier, © Delphine Ozoux, © CLCV, © Cécilia Garroni Parisi, © Ville de Vitry, © Jean-François Humbert - Conception réalisation et infographie: Atelier des giboulées - Rédaction: Alexandra Combe, Marie Mathevon, Sandrine Picone - Document imprimé par L'Artésienne, sur papier Cocoon Silk 100% recyclé. • ISSN 1769-8782



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.