

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET

zéro

GASPILLAGE



Communauté
de Communes
Inter-Caux-Vexin

Communauté
de Communes
Bray-Eawy



ZÉRO DÉCHET, ZÉRO GASPILLAGE, TOUS ENGAGÉS !



Le territoire du Smédar, constitué de 164 communes, est désormais labellisé "Territoire Zéro déchet, Zéro gaspillage" ! Au cours des trois prochaines années, de nombreuses actions seront engagées.

■ Un label national, pour quoi faire ?

Le label national "Territoire Zéro déchet, Zéro gaspillage" du ministère de l'environnement, valorise les territoires engagés pour accompagner les habitants, les entreprises et les administrations dans une démarche ambitieuse de réduction des déchets.



■ Quels sont les objectifs du projet ?

Associant l'ensemble des acteurs des sphères publiques et privées, le projet vise à améliorer la performance environnementale du territoire, grâce notamment à une baisse de 10 % de la production de déchets entre 2010 et 2020.

■ Comment y parvenir ?

Éco-conception des produits de consommation, réduction du gaspillage alimentaire, mise en place de boucles vertueuses de transformation et de réutilisation des matériaux... les actions engagées s'inscriront dans la continuité des plans de prévention déjà menés par le Smédar et ses collectivités adhérentes depuis 2010.

Ce nouveau journal "Zéro déchet, Zéro gaspillage", sera distribué deux fois par an, en supplément du "Détri'Astuces". Il tiendra chacun informé des actions réalisées et à venir, dans le cadre de ce projet.

■ Quelles sont les collectivités partenaires ?

Le Smédar, la Métropole Rouen Normandie, la Communauté de Communes Inter-Caux-Vexin, la Communauté d'Agglomération Dieppe-Maritime (ville de Dieppe), le SOMVAS et la Communauté de Communes Bray-Eawy (en représentation des communes de l'ex-Communauté de Communes de Saint-Saëns) ont présenté un projet commun pour leurs territoires.

164 communes, soit 612 000 habitants sont concernés.



■ Un World café à haute valeur ajoutée

Fin 2016, le Smédar réunissait 90 personnes invitées à participer à l'élaboration du projet "Territoire Zéro déchet, Zéro gaspillage" dans le cadre d'un "World café". Représentant des secteurs diversifiés, chacun a pu émettre des avis et propositions pour la construction d'un programme d'actions innovant.

Des axes de travail pour le périmètre du Smédar ont ainsi été mis en évidence pour accélérer l'émergence de l'économie circulaire et préserver nos ressources, la santé publique et notre écosystème.

ENVIE DE VOUS "BIOSOURCER" ?

Retour aux sources pour le secteur du bâtiment ! Favorisé par une réglementation de plus en plus incitative et contraignante, le recours aux matériaux biosourcés – bois, paille, argile... – est en plein essor.

En perpétuelle mutation, la construction s'adapte à son époque ! Deuxième secteur d'activité générateur de déchet, le bâtiment fait aujourd'hui l'objet de toutes les attentions pour réduire l'empreinte écologique de l'homme.

La Terre est en effet un espace limité, composé de ressources naturelles épuisables et menacé par les émissions de carbone dans l'atmosphère. D'où la nécessité d'agir !

Ainsi reviennent en force les pratiques durables pour la construction et la rénovation. Loin des idées reçues, les matériaux biosourcés présentent un double avantage : ils disposent de qualités techniques inégalables et peuvent être facilement valorisés, recyclés ou transformés lorsqu'arrive le moment de la déconstruction. La loi de tran-

sition énergétique fixe d'ailleurs un objectif ambitieux : parvenir d'ici à 2020 à un taux de recyclage de 70 % des déchets du BTP.

Pour ces raisons, l'éco-construction est de plus en plus proposée par des architectes ou maîtres d'œuvre.

■ La réglementation évolue

La prochaine réglementation thermique des bâtiments neufs, intégrera, à l'horizon 2018-2020, une dimension environnementale encore plus exigeante. Ainsi, l'ensemble du cycle de vie du bâtiment sera analysé et devra répondre à des critères drastiques. Avec des bâtiments "zéro déchet" et "bas carbone", davantage producteurs d'énergie que consommateurs, une nouvelle ère s'annonce pour le secteur de la construction...



■ 3 questions à...

Guillaume, habitant à Pierrefeu



"Un choix éthique et environnemental"

Pourquoi avez-vous choisi la ouate de cellulose pour isoler votre maison ?

C'est un choix éthique et environnemental. La ouate de cellulose est fabriquée à partir de fibres de bois et permet de stocker du CO₂, comme le fait un arbre. Elle apporte une inertie performante et une bonne isolation thermique et acoustique.

Le coût est-il supérieur aux matériaux tels que le polystyrène ou la mousse polyuréthane ?

Le coût initial est légèrement plus élevé, mais le confort de l'habitat n'a pas de prix !

Les tarifs des matériaux biosourcés ont tendance à diminuer ces dernières années et se rapprochent de plus en plus de ceux des matériaux actuellement utilisés.

Quels conseils donneriez-vous aux habitants qui souhaiteraient faire de même ?

Compte tenu des nombreux avantages, il serait dommage de s'en priver ! Une simple recherche sur internet permet de trouver rapidement des fournisseurs locaux et de comparer les propositions.

CANTINES SCOLAIRES : MANGER SANS GASPILLER

Bien manger, mais moins jeter. De plus en plus d'écoles et de mairies engagent des projets pour réduire le gaspillage alimentaire. Le Smédar les accompagne dans leur démarche.



Retour des plateaux en cuisine après les repas.



Séparation par type d'aliments non consommés.



Pesée des restes pour évaluer les quantités gaspillées.

■ La ville de Rouen engagée

Les carottes râpées d'un côté, les féculents de l'autre... Dans les cantines scolaires de la ville de Rouen, place aux pesées ! Engagée dans une démarche sociale et environnementale autour du repas, la ville a sollicité le Smédar pour sensibiliser les enfants et agir contre le gaspillage alimentaire. Les écoles Benjamin Franklin et Louis Pasteur sont concernées.

Étape incontournable, la pesée des aliments non consommés permet d'éveiller les consciences. En France, une cantine scolaire réunissant chaque jour 200 élèves jette en moyenne 3,4 tonnes de nourriture par an, soit l'équivalent de 13 800 repas ou 20 000 euros*. Bien que la cuisine centrale de la ville de Rouen ait déjà engagé

de nombreuses actions positives pour l'environnement, les cantines scolaires des écoles rouennaises se situent dans cette moyenne, comme l'ont démontré les premières pesées. L'intérêt est donc environnemental, mais également économique.

De légers changements sur l'aménagement du self ont été réalisés, un gâchis-mètre pour le pain non consommé a été installé, et les enfants ont bénéficié d'animations ludiques en classe, proposées par les assistants de communication du Smédar. Et cela porte ses fruits !

■ À Dieppe, on réduit aussi !

Désormais axe prioritaire du projet RÉCRÉ - Réduction, Compostage et Recyclage à l'École - mis en œuvre dans les établissements scolaires du premier degré depuis plusieurs

années, le gaspillage alimentaire est le thème d'une nouvelle animation conçue par le Smédar. Les interventions se multiplient, comme à l'école Pierre Curie de Dieppe. Elles permettent aux enfants de découvrir les techniques pour optimiser la conservation des aliments ou encore pour acheter uniquement les quantités nécessaires à la préparation des repas.

Zéro déchet, Zéro gaspillage, c'est dès aujourd'hui que les consommateurs adoptent les bons réflexes !

* Source : Ademe

