



Le journal du SIVERT de l'EST ANJOU

Salamandre

LE MAGAZINE QUI TRAITE DE VOS DÉCHETS
& DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

STOP
au gaspillage
alimentaire



Actualités

Centre de tri : le montage juridique à l'étude



Focus

Qualité du service public : le contrôle du SIVERT



Portrait

Rencontre avec les agents du centre de transfert du SMITOM



Europe

Des orientations stratégiques contre le gaspillage alimentaire ?



Actualités 04

Centre de tri : le montage juridique à l'étude

Le SIVERT a lancé une étude juridique et financière pour la construction et l'exploitation d'un centre de tri des recyclables secs ménagers, élargi à ALM et SEDNO.



Focus 06

Qualité du service public : le contrôle quotidien des agents du SIVERT

La présence du personnel de la collectivité sur site témoigne de la volonté d'implication des élus pour le contrôle de l'UVE Salamandre.



Dossier 07

Comment mieux lutter contre le gaspillage alimentaire ?

870 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde alors que la moitié de la nourriture produite est jetée.



Le point sur 10

Les résultats du plan de suivi de l'environnement



Portrait 11

Didier Le Masle, responsable et Bruno Pichon, chargé du fonctionnement technique d'un centre de transfert

L'optimisation des coûts et de l'impact environnemental a conduit à la création de plates-formes de transfert de déchets entre les bennes à ordures ménagères et l'UVE.



Europe 12

Lutte contre le gaspillage alimentaire : des orientations stratégiques à l'échelle européenne ?

L'Europe en appelle à une action collective immédiate mais les avancées sur le plan législatif se font attendre.



Eco-juniors 14

Chasse anti-gaspi : toi aussi, joue le jeu !

Tu peux introduire dans ton quotidien des gestes simples mais essentiels pour réduire le gaspillage alimentaire et limiter les impacts environnementaux.



Votre service de collecte 16

L'édito de votre syndicat de collecte





C'est un fait : **à l'échelle mondiale, un tiers de l'alimentation produite est jeté avant d'être consommée tout au long de la chaîne alimentaire**, du champ à notre assiette. Le gaspillage alimentaire est un enjeu de taille. Alors que la malnutrition et la faim touchent près d'un milliard de personnes dans le monde, le gaspillage suscite de vifs questionnements éthiques, sociaux, économiques et environnementaux.

Un sujet qui aujourd'hui mobilise ! Nous devons nous sensibiliser à de nouveaux modes de consommation plus raisonnés et donc plus raisonnables. Mais ce sujet si crucial ne peut seulement reposer sur l'engagement des citoyens dans leur quotidien. La lutte contre le gaspillage alimentaire est aujourd'hui plébiscitée par l'ensemble des acteurs concernés et approuvée par les pouvoirs publics.

Cette lutte est ainsi devenue une grande cause nationale et, au-delà, européenne et mondiale. Mais comment la France peut-elle lutter efficacement et mobiliser les différents acteurs ? Comment l'Union Européenne peut-elle jouer un rôle majeur dans ce défi planétaire ? Dès 2012, le Parlement européen vise à réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici à 2025. Avec la loi du 11 février 2016, la France est aujourd'hui le pays le plus volontariste d'Europe. Elle cherche à encadrer la grande distribution dans la destruction de la nourriture invendue et consommable.

Par ailleurs dans cette édition, un **focus** vous est proposé sur le contrôle quotidien des agents du SIVERT. L'exploitation

de l'Unité de Valorisation Énergétique Salamandre est assurée dans le cadre d'une délégation de service public. La collectivité est présente sur le site afin d'assurer une mission essentielle de contrôle du bon fonctionnement de l'UVE, du respect des clauses contractuelles et de la maîtrise des coûts. Un engagement exemplaire !

Le portrait de cette édition est consacré à Didier Le Masle, responsable et Bruno Pichon, chargé du fonctionnement technique du centre de transfert du SMITOM du Sud Saumurois. Ce site permet de regrouper les ordures ménagères, à l'issue de la collecte, afin de les acheminer par gros porteurs jusqu'à l'UVE Salamandre. Ils ont pour missions principales d'assurer la réception des tonnages OM et l'évacuation des semi.

Enfin dans ce numéro, vous trouverez toute **l'actualité du SIVERT** : le montage juridique d'un futur centre de tri à l'étude, la valorisation des déchets résiduels d'Angers Loire Métropole, les visites programmées, et les derniers résultats du plan de suivi de l'environnement mis en place autour de l'UVE. Vous pouvez également suivre au quotidien les résultats des émissions de l'unité sur le site Internet du SIVERT.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau numéro. Excellente période estivale !

Patrice de FOUCAUD
Président du SIVERT de l'Est Anjou

www.sivert.fr





L'actu locale et nationale des déchets et de l'énergie

Actualités

Centre de tri : le montage juridique à l'étude



Les élus du SIVERT en présence de M. Hamery (Président du SYCTOM du Loir Béconnais), M. Bellier (Président du SISTO) et M. Bigot (6^{ème} vice-président de ALM, chargé de l'environnement et des déchets)

Le rapport final de l'étude de faisabilité d'un futur centre de tri des recyclables secs ménagers a permis au comité de pilotage de retenir deux scénarii : un centre de tri de 13 000 t/an environ porté par le SIVERT seul et un centre de tri de 32 000 t/an pour l'ensemble

du territoire SIVERT, SEDNO (nord-ouest du département) et ALM (Angers Loire Métropole). Le scénario optimal sur le plan économique est celui de la création d'un centre de tri mutualisé, en partenariat entre les 3 collectivités. À la suite de cette étude technique, le

comité de pilotage et les conseils syndicaux des trois structures ont voté (à l'unanimité) le lancement d'une étude juridique et financière exhaustive par le SIVERT, permettant la construction et l'exploitation d'un centre de tri. Les conclusions de l'étude et le choix du scénario retenu sera rendu cet été, le projet définitif sera ensuite soumis aux différents acteurs du territoire pour approbation. Si réponse positive, un appel à candidatures auprès des collectivités sur le futur site d'implantation devrait suivre. En fonction du montage juridique retenu, la création éventuelle de la structure juridique et le lancement d'un appel d'offres sont prévus fin 2016. Si la décision de réalisation est prise, les travaux devraient débuter en 2019.

L'UVE Salamandre valorise les déchets de l'agglomération d'Angers

À l'issu d'un appel d'offre, la totalité des déchets d'Angers Loire Métropole est valorisée à l'UVE Salamandre. Le contrat a pris effet le 1^{er} mars 2016 jusqu'en 2020. Depuis la fermeture de l'usine de tri mécano-biologique Biopole en avril 2015, à cause de dysfonctionnements, l'Unité traitait les deux tiers des déchets résiduels de ALM. Le reste était enfoui en Centre d'Enfouissement Technique à Changé, en Mayenne.

L'UVE Salamandre valorise 110 000 tonnes de déchets ménagers et assimilés par an, dont la moitié des collectivités du SIVERT. Le restant provenait jusqu'à ce jour des déchets issus des collectivités hors SIVERT, du Maine-et-Loire et des départements limitrophes. Dès sa mise en service, l'UVE Salamandre était saturée. La venue des déchets d'ALM n'est donc pas liée à une recherche de déchets ou d'optimisation commerciale.

Avec l'arrivée d'Angers, il a donc fallu réorganiser les approvisionnements. Certaines collectivités provenant du périmètre extérieur du SIVERT et quel-

ques entreprises ont été contraintes de trouver d'autres modes de traitement. Le contrat, signé par les élus du SIVERT et SAVED, avait donné la priorité aux apports provenant du département du Maine-et-Loire.

Répondant à une triple exigence de continuité de service public, de respect de l'environnement et de maîtrise des coûts, l'UVE de Lasse a convaincu les élus de l'agglomération angevine. Une réponse qui va permettre une économie substantielle estimée entre un et deux millions d'euros par an pour les habitants d'ALM.

ENVIE DE DÉCOUVRIR L'UNITÉ SALAMANDRE ?

Inscrivez-vous dès maintenant aux visites programmées :

- Samedi 1^{er} octobre de 10h à 12h30
- Samedi 19 novembre de 14h30 à 17h

La visite est guidée, gratuite pour les particuliers et dure 2 heures.

Inscription obligatoire au 02 41 82 58 24, via www.sivert.fr ou sivert.est.anjou@wanadoo.fr
Nombre de places limité.

Vous pouvez également prendre contact pour d'autres dates le reste de l'année du lundi au vendredi sur rendez-vous, en fonction du planning des groupes.



Collecte des déchets agricoles : les agriculteurs trient ferme !

La Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire organise la collecte des déchets agricoles sur le territoire pour en assurer la valorisation et l'élimination dans le respect de l'environnement. Les agriculteurs ont l'obligation d'éliminer leurs déchets dans des filières organisées.

- **Du 5 au 9 septembre 2016** : enrubannage, bâches ensilage, ficelles, filets, films agricoles usagés issus des productions végétales spécialisées.
- **Du 14 au 18 novembre 2016** : Emballages Vides de Produits Phytosanitaires (EVPP), big-bag et sacs d'engrais,

big-bag de semences et de plants de pomme de terre, Emballages Vides de Produits d'Hygiène utilisés en Elevage Laitier (EVPHEL), sacs de semences en papier.



Pour en savoir plus

www.jetrieferme.fr

Contactez aussi votre interlocuteur local pour toute question

Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire
Yoann CORVAISIER au 02 41 96 75 79

Jardiner autrement !

En Maine-et-Loire, alors que la quantité d'ordures ménagères résiduelles collectée baisse, les apports de déchets verts dans les déchèteries sont en constante augmentation. Le bilan du plan de prévention départemental des déchets de 2015 fait état d'une hausse de 15 %



entre 2011 et 2013. Pourtant, des solutions alternatives et naturelles : compostage, broyage, paillage, espèces durables..., peuvent éviter les déplacements en déchèterie.

Face à ce constat, le Département a renforcé sa campagne de sensibilisation des habitants. Depuis 2015, une opération, en partenariat avec les collectivités locales en charge des déchets et les magasins spécialisés, a été mise en place. L'édition 2016 « Valoriser les déchets verts » a remporté un vif succès avec de nombreuses animations sur le territoire. Le Département a aussi créé un dépliant et une nouvelle page internet dédiée « au jardin ». Par ailleurs, le SIVERT distribue des composteurs individuels, en appui des syndicats de collecte (15 491 à ce jour).

Pour en savoir plus

www.enanjoujereduismesdechets.fr

Loi NOTRe : le transfert des compétences en matière de déchets

La loi Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe), portant nouvelle organisation territoriale de la République, a été publiée au Journal Officiel le 8 août 2015. D'une manière générale, elle redéfinit les compétences entre les régions et les communautés de communes, notamment en matière de déchets.

UN RÔLE PRÉMINENT POUR LA RÉGION

Le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets se substitue aux plans départementaux ou interdépartementaux des déchets non dangereux (anciennement ménagers et assimilés) et issus des chantiers. Les régions avaient déjà la charge des plans de gestion des déchets dangereux. Seule l'Île-de-France s'était vue confier l'ensemble de ces plans. Les régions doivent présenter un plan comprenant un état des lieux (origine des déchets, nature, composition, transport), une prospective à 6 et



La région Pays-de-la-Loire a 18 mois, à compter de la promulgation de la loi, pour présenter un PRPGD.

© Région des Pays de la Loire - PB. Fourny.

12 ans sur l'évolution des volumes, des objectifs en matière de prévention, de recyclage et de valorisation des déchets ainsi qu'un plan en faveur de l'économie circulaire.

LE RENFORCEMENT DES INTERCOMMUNALITÉS

De tailles différentes, les intercommunalités peinent à porter des projets d'envergure. Dans ce contexte, la loi NOTRe relève le seuil d'intercommunalités afin de mutualiser les moyens. À compter du 1^{er} janvier 2017, les inter-

communalités passeront d'une taille minimale de 5 000 à 15 000 habitants (sauf dérogations). En Maine-et-Loire, le «redécoupage» entraîne d'importantes modifications.

La collecte et le transfert des déchets ménagers relève dorénavant de l'intercommunalité. Jusqu'alors, les communes qui disposaient de cette compétence, la transféraient le plus souvent à une communauté de communes, d'agglomération ou à un syndicat de collecte et/ou de traitement.





Qualité du service public : le contrôle quotidien des agents du SIVERT

Focus

Porteur du projet SALAMANDRE, le SIVERT a confié l'exploitation de l'Unité de Valorisation Énergétique à SAVED, filiale de Veolia. Néanmoins, la présence du personnel de la collectivité sur site témoigne de la volonté d'implication des élus pour le contrôle de l'Unité sur l'ensemble des priorités : service public, impacts environnementaux et maîtrise des coûts.

Au quotidien, le SIVERT veille à la bonne exécution des obligations contractuelles et travaille avec l'exploitant sur les différentes pistes d'optimisation de fonctionnement de l'installation. Une équipe de sept agents contrôle l'ensemble des opérations liées au fonctionnement de l'UVE, à savoir :

La qualité des déchets entrants

En assurant lui-même le contrôle des camions entrants, le SIVERT se porte garant de la qualité des déchets admis à l'Unité. Pour chaque camion, les agents de bascule contrôlent la Fiche d'Acceptation Préalable qui autorise l'accès sur le site, celle-ci est signée conjointement par le délégataire et le Président du SIVERT. Cela permet d'obtenir des garanties sur la typologie et la provenance des déchets, mais également de maîtriser la facturation.



Le bon fonctionnement du process et des performances environnementales

L'ingénieur environnement du SIVERT bénéficie d'un report en direct des données collectées en salle de contrôle, ce qui lui permet de contrôler en continu l'ensemble four-chaudière et le traitement des fumées. Au delà de cette procédure, le SIVERT a mis en place un plan de suivi de l'environnement unique en France, permettant de garantir que l'UVE n'a pas d'impact significatif. Il s'articule autour de quatre rayons d'action qui couvrent un périmètre de 10 km autour du site :

- In-situ, les mesures de dioxines en semi-continu (système AMESA)
- Dans un rayon de 3 km, l'analyse des retombées atmosphériques (collecteurs)
- Dans un rayon de 10 km, la bio-indication (l'analyse des lichens)
- Dans les exploitations voisines, l'analyse du lait des vaches.

RÔLE DU DÉLÉGATAIRE

Pour le délégataire, la rémunération est tirée de l'exploitation du service public. Il perçoit des recettes en fonction des tonnages valorisés, l'électricité étant en partie vendue à EDF. Les tarifs sont fixés dans le contrat. Ceci suppose qu'il assume une part du risque lié à l'exploitation des outils mis à sa disposition par le SIVERT. De ce fait, le délégataire est responsable de la maintenance et du renouvellement des biens et équipements. Il doit s'assurer du fonctionnement des installations à leur capacité maximale.

La maîtrise des coûts

Le SIVERT veille au bon respect des termes du contrat négocié avec le délégataire. Le coût est proportionnel aux tonnages de déchets entrants, sans obligation d'apport minimal. Ce dispositif, ainsi qu'une recette électricité (en moyenne 24 €/t) et les subventions européennes et françaises (10,83 €/t) permettent de proposer un coût à la tonne très inférieur à la moyenne nationale.



Comment mieux lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Dossier

En 40 ans, la production de déchets a doublé. En cause: la multiplication des emballages, la mise sur le marché de nouveaux produits de consommation... et le gaspillage alimentaire! Ce dernier est un fléau pour nos sociétés, 870 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde alors que la moitié de la nourriture produite est jetée. La lutte contre le gaspillage alimentaire est aujourd'hui une priorité absolue: quels sont les leviers d'actions nécessaires pour le réduire ?

Etat des lieux et enjeux : l'alerte de la FAO

Le gaspillage alimentaire est un sujet transversal qui ne porte pas seulement atteinte à l'économie. Les études menées par la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) se sont ainsi penchées sur d'autres aspects.

UN GOUFFRE ÉCONOMIQUE

Les conséquences économiques directes du gaspillage pour les producteurs, en excluant les poissons et les fruits de mer, sont estimées à 750 milliards de dollars par an dans le monde. En outre, le gaspillage alimentaire représente un coût non négligeable pour les foyers, en particulier les plus démunis (159 €/pers en France selon l'ADEME).

UNE ABERRATION ÉTHIQUE ET SOCIALE

Dans le monde, un tiers de la production alimentaire dédiée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée, soit 1,3 milliard de tonnes de nourriture par an. Des chiffres d'autant plus choquants qu'1/3 de la nourriture produite est jetée sans avoir été consommée. 40 % de la nourriture consommable jetée sont des fruits et légumes frais, la viande, le poisson, le pain...

UNE RESPONSABILITÉ À CHAQUE ÉTAGE DE LA CHAÎNE

À l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire a lieu tout au long de la chaîne, 54 % en amont et 46 % en aval. Dans les pays industrialisés, le gaspillage se situe au niveau de la vente au détail et des consommateurs (31 à 39 % des pertes et gaspillages totaux): dates limites de consommation, critères esthétiques, gaspillage des ménages et de la restauration... Les pays en développement sont quant à eux touchés par des pertes lors de la production (4 à 16 % des pertes et gaspillages totaux): mauvaises

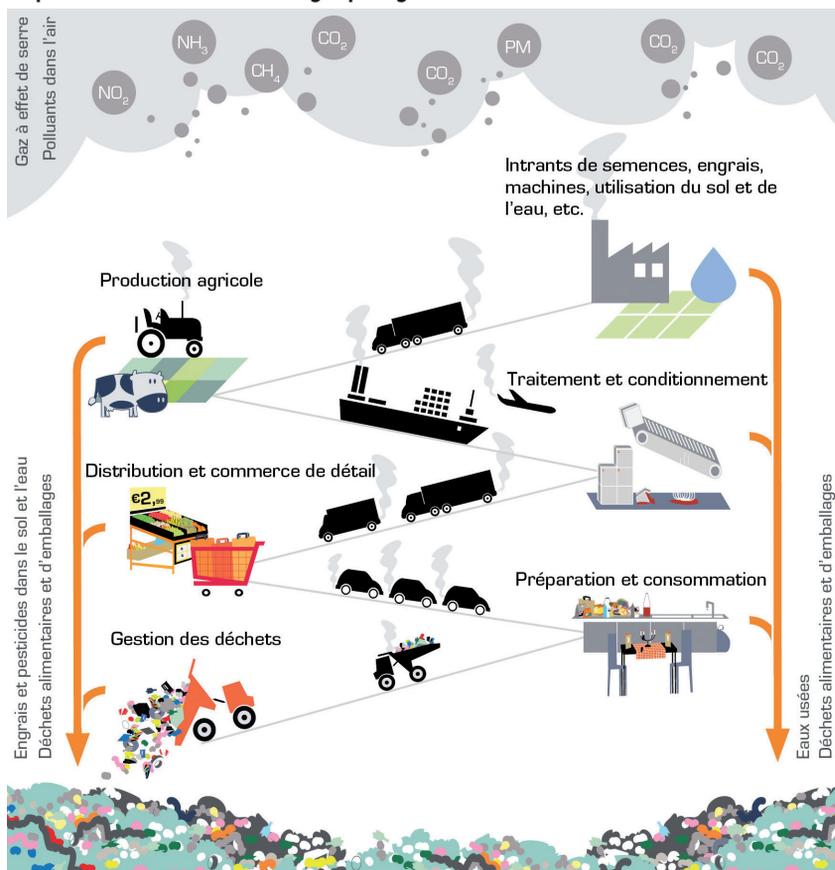
conditions de récolte, de transport, de stockage, de conservation...

UNE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE CONSÉQUENTE

Le 3^{ème} plus grand pollueur du monde! Alors que les ressources naturelles sont limitées, le gaspillage alimentaire engloutit l'équivalent de trois fois l'eau du lac Léman (250 km³),

utilise vainement 28 % des superficies agricoles mondiales... Plus la perte d'un aliment se produit tard dans la chaîne, plus l'impact environnemental est élevé car les coûts environnementaux occasionnés notamment lors du transport et du stockage s'ajoutent aux coûts de production initiaux. Leur fin de vie est aussi polluante, seul un faible pourcentage est transformé en compost.

Impact environnemental du gaspillage alimentaire



Source : AEE





Comment mieux lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Dossier

En France, vers une politique publique du gaspillage alimentaire



En France, le sujet suscite une véritable prise de conscience. En 2012, une étude "Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action", commandée par le Conseil national des déchets français, approfondit la connaissance du domaine en vue de l'élaboration d'un Pacte national de prévention des déchets.

UNE PRISE DE CONSCIENCE

En 2013, un Pacte national anti-gaspi répond à l'objectif que s'est fixé auparavant le Parlement européen : diminuer par deux le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire s'est engagé à mettre en place des actions de sensibilisation et de prévention des consommateurs et des professionnels. 11 mesures visent à modifier en profondeur les habitudes de consommation, de transformation et de commercialisation des produits alimentaires en France.

Cet engagement s'est traduit notamment par la création d'une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place de plusieurs campagnes de sensibilisation. La France a également pris l'initiative de modifier sa législation. En 2014, la DDM (Date de Durabilité Minimale) a ainsi remplacé la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) pour inciter les consommateurs à ne pas jeter des aliments encore consommables.

DES PROPOSITIONS CONCRÈTES

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue l'un des axes de la nouvelle politique publique de l'alimentation, présentée le 8 octobre 2014. Une mission d'identification des freins qui persistent tout au long de la chaîne

alimentaire est alors confiée à Guillaume Garot. Le rapport Garot, remis le 14 avril 2015, propose des adaptations du cadre législatif et réglementaire ainsi que la création d'une agence nationale contre le gaspillage alimentaire.

Les principales propositions sont les suivantes : interdire à la grande distribution de jeter les invendus et rendre obligatoire les dons à toute association caritative, clarifier les règles entourant les dates de consommation et promouvoir le « doggy bag ».

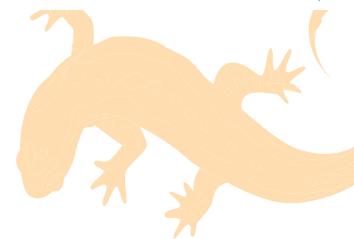
UN VÉRITABLE LEVIER D'ACTION

Votée à l'unanimité, la loi du 11 février 2016 instaure un ordre de priorité des actions à mettre en place pour récupérer et valoriser les denrées alimentaires : en premier lieu éviter le

gaspillage par la prévention et à défaut utiliser des invendus pour la consommation humaine, pour l'alimentation animale, puis à des fins de compost pour l'agriculture ou de valorisation énergétique. La loi implique donc une réorganisation de la chaîne alimentaire et un changement des mentalités.

Une des mesures majeures est l'interdiction à la grande distribution de jeter et de rendre impropre les invendus encore consommables, par javellisation notamment. Les grandes surfaces doivent signer une convention avec une ou plusieurs associations afin de faciliter les dons alimentaires. Mobilisant tous les acteurs, la loi intègre aussi la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité des entreprises et dans les programmes scolaires.





Unanimité pour la lutte contre le gaspillage alimentaire

Toutes les parties prenantes se l'accordent, le gaspillage alimentaire peut être réduit par des gestes simples et les initiatives se multiplient tout au long de la chaîne. Déjà mobilisés, les acteurs doivent désormais poursuivre leurs actions dans le cadre de la politique gouvernementale.

L'ENGAGEMENT VOLONTAIRE DE LA GRANDE DISTRIBUTION

La grande distribution est favorable à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en témoigne une convention d'engagement signée le 2 août 2015. Avec ces mesures, les enseignes privilégient le volontariat à la contrainte de la loi anti-gaspi votée ultérieurement. Les grandes lignes reprennent le projet de loi sur la transition énergétique, censuré par le Conseil constitutionnel.

LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE SOLLICITÉES

Selon la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA), la grande distribution a contribué à hauteur de 35 % aux dons reçus en 2015, faisant d'elle le premier donateur alimentaire. Les associations caritatives vont faire face à une demande accrue avec la loi anti-gaspi. Une étude publiée par l'association AMORCE en février 2016 révèle que moins de 10 % des produits alimentaires mobilisables sont récupérés par les associations sur les territoires étudiés (Grenoble Alpes Métropole et la CA de Tours). Des soutiens financiers, humains et logistiques rationalisés pourraient inverser cette tendance générale.

LES COLLECTIVITÉS EN PREMIÈRE LIGNE

En charge de la collecte des déchets et de leur transformation, les collectivités doivent accompagner les acteurs locaux dans leur démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Que ce soit dans un programme local de prévention des déchets, des campagnes de communication ou bien avec la démarche « zéro gaspillage, zéro déchet », les collectivités ont pris la mesure de l'enjeu.



LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'ÉPREUVE

Les difficultés sont nombreuses : quantités à préparer, profils nutritionnels, peu de temps pour se restaurer... Depuis 2015, la loi de transition énergétique mobilise les acteurs. Une éducation à l'alimentation est dispensée dans les écoles dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial. L'État, les établissements publics et les collectivités territoriales doivent mettre en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements.

DES RECOMMANDATIONS DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Depuis le 1^{er} janvier 2016, les restaurants servant plus de 150 couverts par jour et produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an doivent trier et valoriser leurs déchets. Il s'agit de la mise en application du dernier seuil de la loi

sur les biodéchets votée en 2011. Une des solutions recommandées est le « doggy bag » qui permet d'emporter chez soi les restes d'un repas.



L'INITIATIVE DES PRODUCTEURS

À l'initiative du collectif « les Gueules cassées », les producteurs peuvent revendre les fruits et légumes imparfaits qui étaient jusqu'alors déclassés, jetés et donc gaspillés. Les grandes surfaces les proposent à moins 30 %, à travers le nouveau label « Quoi ma gueule ? ». Devant l'engouement des grandes enseignes et des consommateurs, l'initiative devrait s'étendre à d'autres produits.



http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport-Gaspillage-alimentaire_cle0ea927.pdf
<http://www.fao.org/home/fr/>
<http://agriculture.gouv.fr/anti-gaspi/anti-gaspi>
<http://www.casuffitlegachis.fr/search/node/gaspillage%20alimentaire>

POUR ALLER PLUS LOIN





Les résultats du plan de suivi de l'environnement

Le point sur...

Les résultats du plan de suivi de l'environnement mis en place par le SIVERT de l'Est Anjou sont présentés chaque année à la Commission de Suivi de Site présidée par le sous-préfet de Saumur et sont consultables sur le site Internet du SIVERT.

Les résultats des émissions atmosphériques sont également communiqués quotidiennement sur le site du SIVERT (www.sivert.fr) à J+1 (exception faite du week-end).

> Le Système AMESA - in situ Mesures de dioxines en semi continu Des rejets 100 fois inférieurs au seuil autorisé

Dioxines – émissions en sortie de cheminée

D'excellents résultats pour 2016

Suivi en phase d'exploitation

Périodes	Valeur arrêté du 20/09/2002 en application de la directive européenne du 04/12/2000	Valeur de l'arrêté d'exploitation de l'UVE Salamandre	Valeur moyenne mesurée sur l'UVE Salamandre
du 10/12/2015 au 19/01/2016	0,1 ng I-Teq/Nm ³	0,08 ng I-Teq/Nm ³	0,001 ng I-Teq / Nm ³
du 19/01/2016 au 18/02/2016	0,1 ng I-Teq/Nm ³	0,08 ng I-Teq/Nm ³	0,001 ng I-Teq / Nm ³
du 18/02/2016 au 10/03/2016	0,1 ng I-Teq/Nm ³	0,08 ng I-Teq/Nm ³	0,002 ng I-Teq / Nm ³

Unité de mesure utilisée: le nanogramme, 10⁻⁹ g par Normaux M³.

CONCLUSIONS:

- Sur l'année 2016, la moyenne des valeurs annuelles d'émission est cinquante fois inférieure à la norme européenne (0,002 ng I-Teq /Nm³).

Source SIVERT

> L'analyse des retombées atmosphériques: 8 pôles de collecteurs dans un rayon de 3 km autour de l'U.V.E.

Retombées dioxines et métaux lourds - air

CONCLUSIONS:

Pour les campagnes P67 à P68 (de novembre 2015 à mars 2016) : « Les résultats obtenus pour les dioxines et les métaux lourds correspondent à un bruit de fond rural ».

Source IRH



> Les lichens, des biocapteurs vivants analysés à 10 km du site: aucune traçabilité

Dioxines et métaux lourds – lichen

Phase de suivi: novembre 2015

	Dioxines (en ng I-TEQ/kg)	Métaux lourds (en mg/kg)		
		Plomb	Cadmium	Mercure
Grangeardière	1,9	12	0,6	0,06
Briantaisière	1,5	1,5	0,05	> Lq
Bois Martin	2,4	0,8	0,1	> Lq
Brégellerie	2,3	4,6	0,1	> Lq

Dioxines

Objectif: < 20 ng I-TEQ / Kg

Restriction à l'usage agricole: > 160 ng I-TEQ / Kg

* lq = limite de quantification

CONCLUSIONS:

Dioxines: « Aucune signature d'émission ou d'interférence n'est mise en évidence par l'étude de la répartition des congénères de dioxines et furanes ».

Métaux lourds: « En 2015, les traces métalliques concernent exclusivement des traces de cadmium sur L1-Grangeardière. Il s'agit d'une relation avec les engrais et éventuellement les épandages ».

Source Air lichens

> Le Lait, un traceur naturel étudié dans les exploitations agricoles voisines: aucun impact

Dioxines - lait



Valeur cible	Obligation de recherche des sources		Improprie à la consommation
	1	3	
	État des lieux (en pg I-TEQ/g de matière grasse ¹)		Juillet 2015
	OMS 1998 ³	OMS 2005 ³	OMS 2005 ³
Exploitation 1	0,41	0,35	- ²
Exploitation 2	0,42	0,37	0,20
Exploitation 3	0,34	0,30	0,10
Exploitation 4	0,45	0,39	0,14
Exploitation 6	-	-	0,15

¹ Unité de mesure utilisée: le picogramme, 10⁻¹² pour un gramme de matière grasse

² Dispositif modifié suite à la cessation d'activité de l'exploitation 1: c'est l'exploitation 6 qui l'a remplacée. Cette exploitation a été choisie car elle se trouve également sur l'axe M' des retombées atmosphériques et à proximité de l'UVE.

³ Le 2 décembre 2011, changement de réglementation européenne qui prend le référentiel OMS 2005 pour le calcul de l'équivalent toxique (I-Teq) UE n° 1259/2011.

CONCLUSIONS:

Les teneurs en dioxines et furanes correspondent à un niveau de concentration faible en regard des valeurs guides. Il n'existe pas à ce jour d'impact de l'unité sur le lait.

Source INERIS





Didier Le Masle, responsable et Bruno Pichon, chargé du fonctionnement technique du centre de transfert

Le territoire du SIVERT de l'Est Anjou couvre 3 600 km². L'éloignement géographique entre les lieux de collecte des ordures ménagères et l'UVE Salamandre a conduit à la création de centres de transfert, dans un souci de maîtrise des coûts et de limitation des impacts environnementaux. Véritable maillon du traitement des déchets, ces plates-formes de regroupement sont un lieu de transit indispensable. Les camions bennes, à l'issue de leur tournée de collecte, y acheminent les déchets afin de les charger dans des camions de plus grande capacité (3 à 4 BOM dans un camion). Rencontre avec Didier Masle - responsable du centre de transfert du SMITOM* et Bruno Pichon - chargé du fonctionnement technique du quai.



Bruno Pichon et Didier Masle

Pourquoi un centre de transfert a-t-il été créé au SMITOM ?

D.L.M. La création de l'UVE Salamandre est venue remplacer l'unité de traitement des ordures ménagères en broyage et compostage de Doué-la-Fontaine obsolète. Pour répondre aux nouveaux enjeux, le syndicat exploite depuis 2005 un centre de transfert de déchets ménagers d'une capacité maximum de 20 000 t/an. Aujourd'hui, l'installation comporte aussi les plates-formes de transit des emballages recyclables, des papiers ainsi que le verre.

À quels enjeux répond le centre de transfert ?

D.L.M. Cette plate-forme permet de rationaliser et par là même de réduire les impacts environnementaux liés au transport. En concentrant les déchets ménagers de plusieurs communes dans de gros porteurs, on réduit le nombre de véhicules en circulation. Il y a donc moins d'émissions polluantes. Les coûts qui en résultent sont optimisés et maîtrisés également.

B.P. Sur place, tout l'enjeu est de remplir au maximum les semi-remorques en fonction des flux des Benches à Ordures Ménagères (tonnage limité à 44 tonnes). Chaque

matin, l'afflux étant important, un agent contrôle et régule la réception des BOM (une benne peut contenir entre 5 et 10 tonnes d'ordures ménagères). Pour le restant de la journée, le système est autonome et relativement souple, les camions s'enregistrent à l'entrée et à la sortie et vident les ordures dans une des trois trémies mise à leur disposition.

Comment les déchets sont-ils conditionnés ?

B.P. Sous les trémies, sont disposées des semi-remorques équipées d'un système hydraulique de fond mouvant permettant de répartir harmonieusement les ordures ménagères dans l'ensemble de la semi-remorque. Les camions viennent verser les ordures ménagères directement dans les semi-remorques. Dès que les semi-remorques sont pleines, elles partent en direction de l'UVE Salamandre.

À quels contrôles cette installation est-elle soumise ?

D.L.M. Le centre de transfert répond, par son arrêté d'exploitation, aux exigences d'une Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE). De ce fait, les agents accordent

Le saviez-vous ?

Le SIVERT de l'Est Anjou compte 4 centres de transfert : Tiercé, Doué-la-Fontaine, Saumur et Bourgueil, d'où partent des semi-remorques en direction de Lasse. Ces plates-formes permettent de diviser par plus de trois le nombre de camions. Pour les communes proches de l'UVE Salamandre, les BOM acheminent directement les ordures ménagères vers l'usine.

une attention particulière à la propreté, à l'entretien et à la conformité de l'installation. Le site répond aussi à un cahier des charges strict en matière de respect de l'environnement. Quatre points de prélèvement permettent d'effectuer des analyses deux fois par an dans la nappe phréatique.

B.P. Un pont bascule à l'entrée du site permet de calculer les apports sur le centre. Chaque véhicule est doté d'un badge qui enregistre la nature et la quantité des produits apportés. Pour plus de précisions, une feuille de route vient compléter ce dispositif. Enfin, une borne permet de contrôler l'absence d'éléments radioactifs dans les apports.



* Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des déchets de Doué-la-Fontaine





Lutte contre le gaspillage alimentaire : des orientations stratégiques à l'échelle européenne ?

Et nos voisins européens ?

Chaque année, 89 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées en Europe. Si la France se place comme le pays le plus volontariste du continent avec la loi anti-gaspi de 2016, le Parlement et la Commission européenne se sont saisis de la question. Ils en appellent à une action collective immédiate mais les avancées sur le plan législatif se font attendre: quel soutien peut apporter l'UE dans cette lutte ?

Une stratégie coordonnée exigée par le Parlement

Une résolution du 19 janvier 2012 vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans toute l'Europe d'ici 2025 et à améliorer l'accès aux aliments pour les plus démunis. Un projet ambitieux mais nécessaire, qui fait suite aux recommandations précédentes.

UNE DIRECTIVE DE L'UNION EUROPÉENNE

Une directive-cadre 2008/98/CE établit la hiérarchie de la gestion des déchets et fixe les priorités suivantes: la préférence à la prévention, suivie de la réutilisation, du recyclage et des autres modes de valorisation. Après une première tentative de réduction des déchets, ce concept s'applique plus particulièrement aux déchets alimentaires qui doivent être redistribués aux personnes, aux animaux et à l'industrie. Ces directives fixent des objectifs mais laissent aux États le choix des moyens pour y parvenir.

UN SIGNAL FORT DE LA COMMISSION

En 2010, une étude* de la Commission européenne fait état de 179 kg par personne de nourriture gaspillée chaque année dans l'Union européenne, sur l'ensemble de la chaîne. Les plus gros producteurs sont les ménages (42 % soit 76 kg/hab/an). Dans sa feuille de route pour une « Europe efficace dans l'utilisation des ressources » publiée en

Sources du gaspillage alimentaire en Europe

Fabrication

Sous-produits, tels que carcasses et os issus de la production de viande
Produits déformés
Produits endommagés
Surproduction

Commerce de gros et de détail

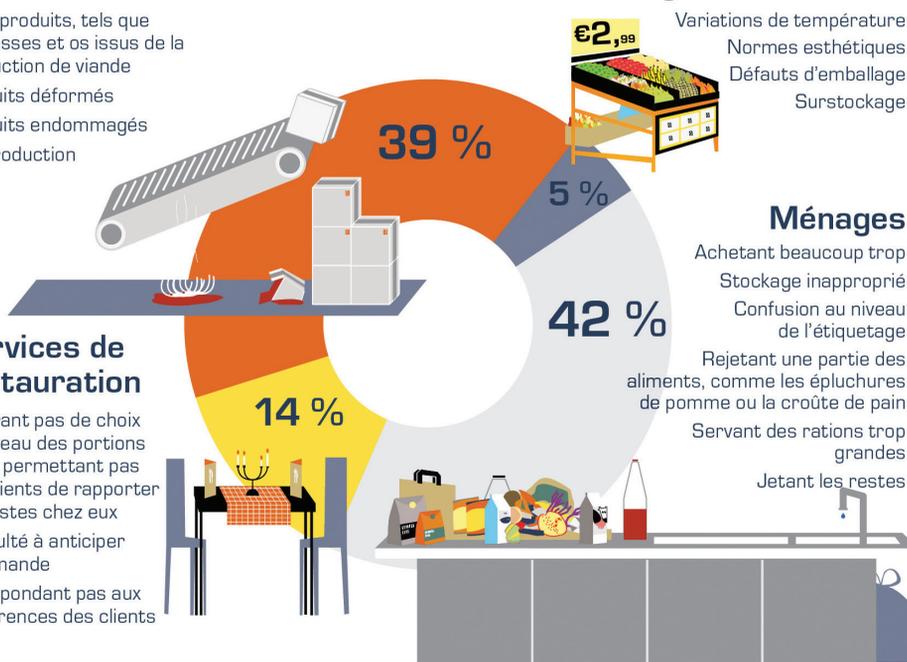
Variations de température
Normes esthétiques
Défauts d'emballage
Surstockage

Services de restauration

N'offrant pas de choix au niveau des portions ou ne permettant pas aux clients de rapporter les restes chez eux
Difficulté à anticiper la demande
Ne répondant pas aux préférences des clients

Ménages

Achetant beaucoup trop
Stockage inapproprié
Confusion au niveau de l'étiquetage
Rejetant une partie des aliments, comme les épluchures de pomme ou la croûte de pain
Servant des rations trop grandes
Jetant les restes



Source : étude préliminaire de la Commission européenne sur les déchets alimentaires (2010), FAO.

2011, la Commission européenne vise une réduction de moitié des déchets d'ici 2020, en plaçant la nourriture au rang des principales priorités. Si rien n'est fait, le gaspillage alimentaire augmentera de 40 % d'ici 2020.

UNE VOLONTÉ POLITIQUE DU PARLEMENT

Devant l'urgence, le Parlement adopte en 2012 une résolution** et presse la Commission de mettre en place une

stratégie coordonnée associant des accords européens et nationaux. Une ligne de conduite propose de mieux éduquer pour moins gaspiller (campagnes de sensibilisation, création de cours alimentaire), de revoir les emballages et étiquettes (créer une « date limite de vente », proposer plusieurs tailles) et d'encourager la restauration collective responsable (promouvoir les produits locaux, rendre obligatoire la redistribution des invendus aux personnes démunies).

* Etude préparatoire sur le gaspillage alimentaire dans les Etats membres de l'UE 27 (Octobre 2010)

** Résolution du Parlement européen du 19 janvier 2012 sur le thème « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne »



Des résistances exercées par la Commission et le Conseil européen

Bien que les députés européens soient conscients de l'urgence, la Commission et le Conseil européen (soit les représentants de chaque État) ralentissent le processus amorcé par le Parlement.

UNE STRATÉGIE SUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE PEU AMBITIEUSE

Dès 2014, le Parlement européen cherche à réduire la production de déchets. Un paquet sur l'économie circulaire prévoit une réduction de gaspillage alimentaire d'au moins 30 % entre 2017 et 2025. Une proposition législative retirée par la Commission en janvier 2015 qui souhaite le modifier afin de mieux légiférer. Réintroduit fin 2015, il affiche finalement des objectifs moins contraignants. Désormais, il s'agit pour les États de surveiller et d'évaluer

les mesures de prévention du gaspillage alimentaire. À la demande de certains États, la Commission européenne fait l'impasse sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE EN ÉVOLUTION

D'après la Commission européenne, 50 % des consommateurs confondent la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO), souvent mentionnée comme « à consommer de préférence avant » en France, avec la Date Limite de Consommation (DLC). Les dates limites sont déterminées par les



professionnels, aucune loi ni réglementation européenne ne les fixent. Des confusions sont à l'origine de 20 % du gaspillage alimentaire en Europe. Depuis mai 2014, le Conseil de l'Union européenne débat de la question. Le Pays-Bas et la Suède souhaitent étendre la liste des produits qui se conservent longtemps et qui ne font pas l'objet de cet étiquetage. Un groupe de travail a été mis en place par la Commission européenne mais aucune mesure n'ont été adoptées à ce jour.

Des politiques publiques en renfort

La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage s'impose peu à peu en Europe. Certains pays n'ont pas attendu l'adoption de nouvelles lois européennes pour prendre des initiatives et parmi les stratégies adoptées, la sensibilisation des consommateurs prime.

LA GRANDE-BRETAGNE, PIONNIÈRE EN LA MATIÈRE

La Grande-Bretagne fait figure de mauvais élève, 25 % des aliments achetés sont jetés. Pourtant, le WRAP, une organisation à but non lucratif, mène la lutte avec des campagnes de prévention de grande envergure.

Le pays s'est ainsi engagé dès 2005 avec le « Courtland Commitment ». Cet accord volontaire, en partenariat avec le gouvernement et les entreprises de la grande distribution,

visait une utilisation plus efficace des ressources et la réduction des déchets dans le secteur alimentaire.

En 2007, une campagne « Oui aux aliments, non au gaspillage » appuie cette initiative. Centrée sur l'économie financière pour le consommateur, la campagne encourage à mieux utiliser les restes et à consommer les aliments approchant de leur date de consommation recommandée.

LE DANEMARK, BON ÉLÈVE

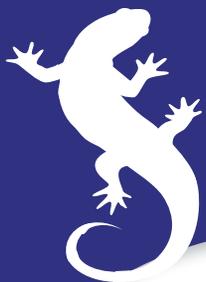
Au Danemark, les associations comme « Stop wasting food » jouent un grand rôle en incitant la grande distribution à faire de la lutte l'une de ses priorités et les consommateurs à changer de mentalité. Le gaspillage aurait réduit de 25 % de 2010 à 2015, un record en Europe grâce à la mobilisation des parties prenantes. Avec près de 700 000 tonnes de déchets alimentaires jetés par an, le Danemark fait figure de bon élève (1,2 million pour la France).

Fin février 2016, le pays a lancé un nouveau concept avec le supermarché WeFood. Les produits dont la date de consommation est dépassée, ou dont l'emballage est abîmé y sont vendus avec une réduction de 30 à 50 %. Les profits du magasin sont reversés à l'association qui a dû négocier avec le gouvernement, la vente de produits périmés étant interdite jusqu'alors.



POUR ALLER PLUS LOIN

<http://www.eufic.org/article/fr/artid/Comment-minimiser-le-gaspillage-alimentaire/>
<http://www.europarl.europa.eu/news/fr/news-room/201201181PR35648/Il-est-urgent-de-r%C3%A9duire-de-moiti%C3%A9-le-gaspillage-alimentaire-dans-l'UE>



Chasse anti-gaspi : toi aussi, joue le jeu !

À la cantine comme à la maison, le gaspillage alimentaire s'invite à toutes les tables. Ce n'est pas une fatalité, toi aussi tu peux introduire dans ton quotidien des gestes simples mais essentiels pour réduire le gaspillage alimentaire et limiter les impacts environnementaux : au moment de faire les courses, lors du stockage des aliments, pendant la préparation du repas... et attention à ne pas avoir « les yeux plus gros que le ventre »!

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

Selon le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, on entend par gaspillage alimentaire « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». Les déchets alimentaires qu'on ne peut éviter (coquilles, os, arêtes...) ne sont donc pas concernés.

Pour la FAO (Food And Agriculture Organisation), le gaspillage alimentaire se décompose en 2 éléments : les pertes alimentaires qui ont lieu de la production à la distribution et les déchets alimentaires qui sont propres à la consommation mais qui ont été jetés.

Le sais-tu ?

Selon l'ADEME, à la maison, chaque année les ménages français jettent plus de 1,2 million de tonnes de nourriture, soit 20 kilos de nourriture par personne, dont 7 kilos de produits encore emballés.

Du gaspillage alimentaire du champ jusqu'à nos assiettes

Le gaspillage alimentaire est présent tout au long de la chaîne alimentaire. À la production, une tomate peut être mise de côté parce qu'elle n'est pas bien calibrée. Lors du transport, elle peut être écartée parce qu'elle est tombée et présente un défaut. À la distribution, dans les supermarchés, si la tomate a un mauvais aspect, elle sera délaissée par les clients. Du côté du consommateur, une tomate est souvent jetée à la poubelle dès qu'elle commence à s'abîmer.

Le sais-tu ?

Alors que la production mondiale de nourriture serait suffisante pour nourrir les 6 milliards d'êtres humains, 795 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde, soit 1 personne sur 9.



Des impacts sur l'environnement

Le gaspillage alimentaire a des impacts importants sur l'environnement car il s'accompagne d'un gaspillage de ressources (eau, surface de terres pour produire les aliments, traitement des déchets), en plus des pollutions liées à la production des aliments (carburant, engrais, pesticides, énergie nécessaire au transport, à la transformation et à la distribution).

Le sais-tu ?

Une baguette de pain rassis jetée à la poubelle équivaut à une baignoire d'eau que l'on remplit pour rien. Il faut 150 litres d'eau, du champ jusqu'à nos assiettes, pour fabriquer une baguette de pain !

1^{er} Jeu

Economisons la planète !



Notre alimentation participe au réchauffement climatique de notre Planète. Elle représente 20 % du total des gaz à effet de serre que nous produisons quotidiennement mais beaucoup de ressources naturelles sont utilisées pour rien. En quoi le gaspillage alimentaire fait-il peser une menace sur la planète ? Coche le chiffre juste et prend conscience des enjeux environnementaux de cette lutte contre le gaspillage alimentaire.

1• Gaspiller un steak de bœuf revient à allumer une lampe de 60W pendant

24,80 h 47,03 h 70,05 h

2• Gaspiller un pain revient à rouler

1,54 km 2,24 km 4,62 km

3• Gaspiller 1 litre de lait revient à consommer

400 l 800 l 1500 litres d'eau pour rien

4• Gaspiller 1 kg d'ananas importé d'Afrique par avion revient à émettre dans l'atmosphère

0,6 kg 1 kg 1,4 kg équivalent carbone pour rien



2^e Jeu

Quel consommateur es-tu ?



Et toi, est-ce que ça t'arrive souvent de gaspiller de la nourriture ? A toi de jouer, entoure les réponses qui te concernent !

Si tu trouves dans ton frigo un yaourt périmé de deux jours, est-ce que tu le manges ?

- a Tu le sens, le goûtes et le manges s'il te paraît correct
- b Tu le jettes immédiatement à la poubelle
- c Tu l'ouvres, le regardes, te désoles et le jettes

A la cantine ou au restaurant, tu finis ton assiette ?

- a Tu essaies toujours de ne rien jeter
- b Rarement car tu en demandes toujours trop
- c Tu ne manges pas tout de temps en temps

Est-ce que cela t'arrive d'ouvrir un paquet de biscuits alors qu'il y en a déjà un d'ouvert ?

- a Jamais, tu sais que les biscuits se conservent mal une fois ouvert
- b Souvent, tu es gourmand et tu ne manges jamais les mêmes biscuits
- c Parfois, quand tu ne fais pas bien attention

Lorsque tu trouves un fruit trop mûr, est-ce que tu le jettes ?

- a Tu le gardes pour que tes parents le cuisine en compote, en confiture...
- b Tu le mets immédiatement à la poubelle
- c Tu le mets dans un composteur ou le donnes aux animaux

3^e Jeu

Aide-nous à ranger les courses

La méconnaissance de la conservation des aliments est la principale cause du gaspillage alimentaire : dates de péremption, stockage des aliments... En fonction des réfrigérateurs, l'emplacement des zones de froid peut-être différent. La notice du frigo donne de précieux conseils. Selon leur nature, les denrées alimentaires ont besoin de plus ou moins de fraîcheur. Où faut-il les ranger afin d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire dû à une mauvaise conservation des aliments ? Relie les aliments au compartiment adapté.

Légumes frais (eggplant, tomatoes, bell pepper)

Fruits (apple, banana)

Viande (chicken)

Beurre (butter)

Yaourts (yogurt)

Gâteau (cake)

Fromage (cheese)

Oeufs (eggs)

Poisson cuit (cooked fish)

Solutions

- **Jeu 1 : Q1** - 70,05 h ; **Q2** - 2,24 km ; **Q3** - 800 litres ; **Q4** - 1,4 kg
- **Jeu 2 :** Si tu as une majorité de **a**, bravo tu es déjà un pro de la réduction du gaspillage alimentaire. Si tu as une majorité de **b**, il est temps pour toi de prendre conscience de la valeur de ce que tu manges et de choisir les bons gestes. Si les **c** sont majoritaires, tu es sur la bonne voie mais tu peux encore faire plus attention à tes gestes au quotidien.
- **Jeu 3 :** Les aliments à relier et réponses correspondantes : **zone tempérée (8-10°C)** > fruits et légumes frais ; **zone fraîche (4-6°C)** > yaourts, poisson cuit ; **zone froide (<math><4^{\circ}\text{C}</math>)** > gâteau, viande, fromages ; **zone variable (porte : 6-8°C)** > beurre, oeufs.

