

# Synergies

pour un développement durable

n° 14 - Janvier 2015 | Semestriel

Le journal d'information du SYDED du Lot

## sommaire

### ■ À la une

La lutte contre le gaspillage alimentaire

### ■ En bref...

Gourdon : - Bientôt une nouvelle déchetterie  
- Le projet du réseau de chaleur

### ■ Zoom...

- Notre impact au quotidien sur le cycle de l'eau  
- Nouveau schéma départemental d'alimentation en eau potable

## flash info

### Plus de solidarité pour moins de déchets



En partenariat avec Emmaüs (Cahors) et les recycleries Regain (Figeac) et Récup'Rit (Martel), le SYDED a lancé pendant la Semaine européenne de la réduction des déchets, l'opération "**Faites jouer la solidarité**". Ce projet visait à promouvoir le don (jouets qui ne sont plus utilisés) et le réemploi tout en valorisant la solidarité. Elle a rencontré un vif succès, avec **plus de 900 jouets collectés pour Noël**.

Les associations caritatives et services sociaux soutenant ce projet (centres sociaux, Entraide alimentaire, Restos du Cœur, Secours populaire) ont été conviés mi-décembre à venir récupérer les jouets pour en faire profiter les familles bénéficiaires avant Noël.

Le SYDED et tous les partenaires remercient les Lotois pour leur mobilisation et leur générosité durant cette opération "sans déchet" et solidaire !

## édito

### Objectif zéro déchet : en marche vers un territoire exemplaire !

Depuis bientôt 20 ans, le SYDED œuvre en matière de traitement des déchets sur l'ensemble du Département du Lot. Souvent pilote dans les démarches engagées au niveau national (site pilote Eco-Emballages en 1994, expérimentation du tri des petits métaux en 2010, expérimentation des plastiques en 2012...), il a su démontrer son efficacité sur le terrain, notamment au regard de ses performances en matière de recyclage des emballages et papiers.

En parallèle, le SYDED s'est montré tout aussi engagé pour la réduction des déchets et là aussi, ses actions se sont concrétisées par des résultats qui répondent aux objectifs nationaux. La lutte anti-gaspillage alimentaire représente un de ses derniers axes d'intervention et, à ce titre, le petit Livret de recettes qui vous est offert se fait porteur de ce message.

Le ministère de l'Écologie veut amplifier et accélérer le mouvement en recherchant de nouvelles pratiques. C'est dans ce sens, qu'un appel à projet national « Territoire zéro gaspillage, zéro déchet » a été lancé récemment : son but est de sélectionner 20 candidats qui proposent des démarches originales, qui pourraient, après expérimentation, être développées sur d'autres territoires.

Candidat pour participer à cette opération, le SYDED souhaite aller plus loin et devenir un territoire exemplaire en matière de réduction des déchets. Les actions de réduction seront renforcées (compostage individuel et collectif...), d'autres devraient voir le jour dans l'optique d'éviter de produire des déchets tout en augmentant leur valorisation. Pour mieux les ancrer localement et créer un lien de proximité, j'ai souhaité la désignation d'un référent "environnement" dans chaque commune : il deviendra bientôt votre interlocuteur privilégié sur toutes ces questions.

Investi depuis longtemps dans "la cause des déchets", je fonde un réel espoir sur cette candidature qui, si elle est retenue, pourrait, grâce à la synergie locale qui s'en dégagerait, constituer une vraie opportunité pour le développement de l'économie circulaire sur notre département.

Avec l'équipe du SYDED, ainsi que l'ensemble de ses élus, je vous souhaite une heureuse année 2015.

**Gérard MIQUEL**  
Président du SYDED



Moins de déchets et plus de plaisirs avec des recettes et des astuces "anti-gaspi".

## La lutte contre le gaspillage alimentaire : bien plus qu'un levier pour la réduction des déchets

L'humanité n'a jamais eu autant de bouches à nourrir et, pourtant, un tiers de la nourriture mondiale n'arrive jamais jusqu'à l'assiette. Ce gâchis nous révolte tous. De la production à la consommation, chaque intervenant est à la fois victime et complice. Le consommateur peut-il agir pour enrayer ce phénomène ?

### Le "gaspi" en chiffres

Dans le monde...



En France...

**1 million de tonnes**  
PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION,  
DISTRIBUTION ET MÉNAGES GÈNÈRENT  
DU GASPILLAGE EN PARTS ÉGALES



Dans le Lot...

**19 kg**  
PAR AN ET PAR PERSONNE  
D'ALIMENTS GASPILLÉS



**100 €**  
PAR AN ET PAR PERSONNE  
QUI FINISSENT À LA POUBELLE

### Gaspiller ou profiter ?



Débarassés des parties abîmées ou moisis, les fruits et les légumes peuvent être cuisinés (sauces, compotes...)

### Gaspillages, au pluriel

2014 était l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif était d'éveiller les consciences pour lutter collectivement contre ce qui paraît inacceptable quand 8 millions de personnes en France sont plongées dans l'insécurité alimentaire.

**Il y a le gaspillage qu'on ne voit pas :** les légumes que le cultivateur laissera flétrir dans le champ parce qu'ils ne correspondent pas aux critères visuels du distributeur. Pourquoi ? Parce que le client ne l'achètera pas, semble-t-il. On ne voit pas non plus ce container réfrigéré, rempli de saveurs exotiques, tombant en panne au milieu de l'océan. Des milliers de kilomètres parcourus pour finir à la benne...

**... Et le gaspillage qu'on ne veut pas voir :** le notre. 9 lotois sur 10 pensent ne pas gaspiller... Ou alors très peu. En moyenne, on a constaté qu'un foyer lotois jetait 40 kg d'aliment par an à la poubelle, même des produits encore sous emballages (voir Synergies n°11). **Sur le département, ce gaspillage dépasse les 3 000 tonnes chaque année !** Oui, plus de 3 000 tonnes provenant "seulement" des cabas et des caddies des ménages et qui finissent à la poubelle. C'est l'équivalent de 6,6 millions de repas : **suffisamment pour que tous les enfants scolarisés dans le Lot puissent manger à la cantine toute l'année !**

Malgré toutes les précautions sanitaires à l'ère du réfrigérateur, le consommateur achète, puis jette. Il n'est pas trop tard pour agir, d'autant plus que le contexte économique difficile devrait nous rendre plus attentif à notre façon de consommer pour "vivre" sans gâcher.

### Une priorité "SYDED"

Au cœur de ses activités déjà fortement engagées dans la réduction des déchets, le SYDED développe désormais une cellule de lutte "anti-gaspi" en proposant un accompagnement, des conseils, ainsi que des actions pour agir au quotidien.

#### Des actions auprès des particuliers

Le carnet de cuisine "anti-gaspi" est l'un des premiers fruits du travail amorcé en 2014. Il a été réalisé de concert avec la Banque alimentaire du Lot et le chef étoilé Alexis Pélissou. Ce nouvel outil propose des astuces pour éviter de gaspiller tout en mettant l'accent sur le plaisir de cuisiner.

#### ... Et pour les cantines, selfs et restaurants



Repas "zéro déchet" au foyer Lamourous (Cahors) : cuisine, service, convives, tous les maillons de la chaîne se sont mobilisés pour atteindre cet objectif.

En octobre 2014, lors de la Journée européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, le SYDED a apporté son aide au foyer Lamourous, à Cahors, dans l'organisation d'un repas "zéro déchet".

A l'image de ce coup d'essai concluant, le SYDED propose toute une stratégie pour attaquer le gaspillage sur plusieurs fronts. En effet, lutter contre le gaspillage en restauration collective n'est pas une tâche aisée. La démarche doit être menée en amont, en cuisine, et se prolonger jusqu'au dernier coup de fourchette...



## Déchets

### Bientôt, une nouvelle déchetterie desservira le secteur de Gourdon

Dans peu de temps, l'ancienne déchetterie fermera définitivement ses portes au bénéfice d'une plus grande structure, réalisée par le SYDED, à l'entrée ouest de la ville, à proximité de la RD 801, entre Gourdon et Le Vigan.

#### Un accueil des usagers amélioré

Pour répondre au mieux aux besoins croissants des usagers et s'adapter aux nouvelles filières réglementaires, la nouvelle déchetterie double sa capacité d'accueil. Les 8 quais prévus pour le dépôt de divers déchets (cartons, ferrailles, végétaux, palettes/cagettes non traitées, bois traités, mobilier, encombrants...) seront complétés par une zone de dépôt des gravats et de locaux pour déchets spécifiques et DEEE.



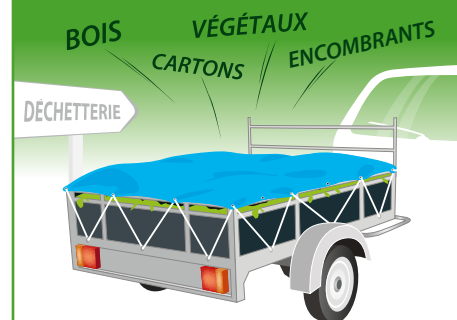
#### Un même objectif

L'objectif de la déchetterie reste le même : récupérer les déchets volumineux ou toxiques pour une valorisation maximale (recyclage des matières, dépollution, valorisation énergétique, valorisation organique...) et éviter ainsi les dépôts sauvages et leurs pollutions.

#### Une nouveauté

Les amateurs de jardinage disposeront d'un espace d'approvisionnement en compost. Cet amendement organique est produit par le SYDED à partir des déchets végétaux récupérés en déchetteries et mis à disposition gratuitement, à hauteur de 3 m<sup>3</sup> par foyer et par an.

### Attention aux envols sur les routes !



Lors des déplacements en déchetterie, il est fortement recommandé de **recouvrir les remorques** d'une bâche ou d'un filet. La chute d'objets sur la voie publique dégrade l'environnement et peut occasionner des accidents graves, particulièrement pour les conducteurs de deux roues.

#### Des garde-corps pour plus de sécurité

Depuis l'an dernier, pour renforcer la sécurité des usagers, les quais de l'ensemble des déchetteries sont progressivement équipés de garde-corps. Cette opération d'envergure vise à limiter le risque de chute dans les bennes lors du dépôt de déchets. Exceptionnellement, le gardien peut ouvrir ces barrières amovibles pour faciliter le déchargement de déchets lourds ou pour du bennage.

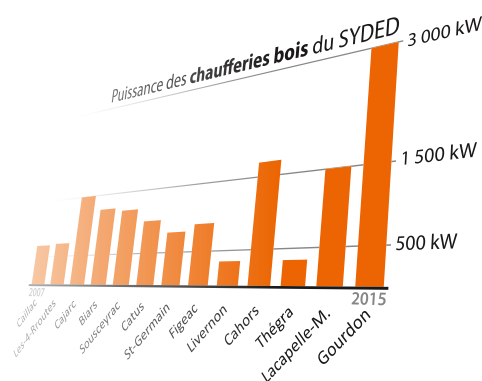


## Bois-énergie

### Avec le projet de Gourdon, les réseaux de chaleur montent en puissance

La construction de cet équipement, dont les travaux devraient débuter en février pour une mise en service début 2016, se démarque en particulier par la puissance des chaudières installées : 2 chaudières bois de 1 500 kW chacune, doublées de 2 autres chaudières d'appoint au fioul, d'une puissance totale de 5 000 kW. Ces importants besoins énergétiques s'expliquent notamment par les « gros consommateurs » qui seront desservis par ce réseau : la cité scolaire, le centre hospitalier, l'EHPAD, auxquels s'ajoutent les logements foyers, deux copropriétés et une vingtaine de particuliers.

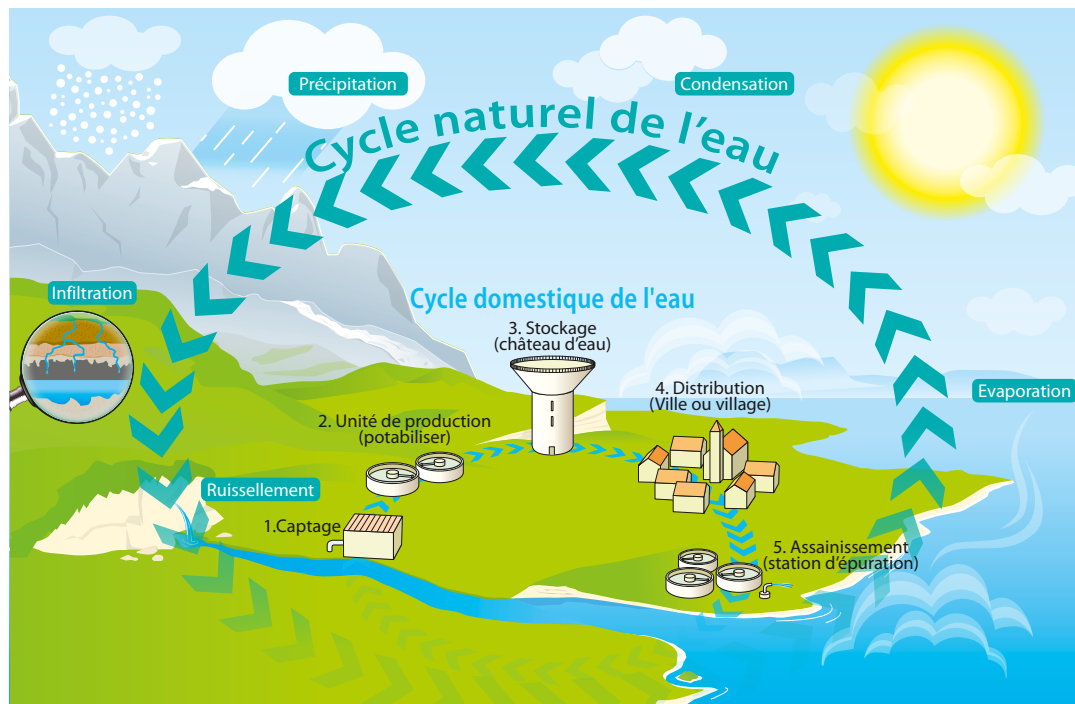
La quantité de bois utilisé sur une année est estimée à 3 500 tonnes. Comme pour les 12 autres réseaux de chaleur, ce combustible renouvelable proviendra de ressources locales.



## Notre impact au quotidien sur le cycle de l'eau

### L'eau que l'on boit et que l'on voit...

La nouvelle animation "Eau" proposée aux écoles (CM) fait ses classes depuis cette année scolaire. Le message principal est le suivant : l'usage domestique de l'eau doit s'intégrer au cycle naturel en minimisant son impact sur l'environnement. L'eau brute est captée puis potabilisée. Après son utilisation, l'eau usée est "assainie" avant d'être restituée au milieu naturel.



### Des règles d'usage indispensables !



Les systèmes d'assainissement individuels ou collectifs ne dispensent pas de quelques gestes de prévention essentiels.

**Ne jetez pas dans les canalisations :**

- ⊗ des produits chimiques (javel, white spirit...),
- ⊗ des médicaments,
- ⊗ des graisses et huiles ménagères
- ⊗ des textiles sanitaires non dégradables (lingettes, produits d'hygiène féminine...)

### ... Et l'eau que l'on consomme sans le savoir...

L'eau consommée directement par les ménages ne représente qu'un dixième de ce qui est consommé réellement. L'agriculture (70%) et l'industrie (20%) nécessitent une consommation d'eau indirecte neuf fois plus importante. Voici quelques chiffres éloquentes qui invitent à la réflexion.

### 2 400 litres d'eau pour faire un hamburger

Arrosage des céréales (pain) et des légumes, transformation des aliments, sans oublier l'élevage bovin avec 1 550 litres pour seulement 100 g de viande de bœuf !



De l'eau pour faire pousser les légumes, c'est quelque chose que l'on peut concevoir aisément : 180 l d'eau pour 1 kg de tomates, 3 000 l pour 1 kg de riz ! On imagine moins l'eau nécessaire à l'élevage d'animaux : 3 900 l pour 1 kg de poulet, 15 500 l pour 1 kg de bœuf. Il faut compter 1 000 l d'eau pour 1 l de lait. C'est aussi 1 000 l qu'il faut pour 1 kg de pain (1 baignoire pour une baguette !).

Pour des produits manufacturés, la relation avec l'eau ne se voit pas de prime abord. Il faut pourtant de l'eau pour les matières premières d'origine végétale (bois, coton...), pour l'extraction de minerais, pour les phases de lavage, etc. Par exemple, il faut 2 000 litres d'eau pour 1 kg de papier (10 l pour 1 feuille A4), 11 000 l pour un jean en coton et 380 000 l en moyenne pour une voiture !

Sources : Water Footprint Network / WasterStiftung (FondationEau)

### Nouveau schéma départemental d'alimentation en eau potable (SDAEP)



Le SDAEP est une étude, élaborée par le Conseil général en partenariat avec le SYDED, pour garantir dans la durée l'approvisionnement en eau potable, en quantité et en qualité, de tous les Lotois. Lors de la réunion du 8 décembre dernier, une organisation des infrastructures de production et de distribution d'eau à l'horizon 2040 a été présentée.

Compte tenu du montant des investissements nécessaires (30 M €), c'est par des projets mutualisés que les solutions définies pourront gommer les différences entre les divers secteurs du département et bénéficier de l'attribution d'aides financières.