

LE Journal du SMICTOM

Devenons des
consom'acteurs
et trions plus!



JOURNAL D'INFORMATION ÉDITÉ PAR LE SMICTOM DU CHINOIS

N° 60

PRINTEMPS 2022

EN FRANCE, PAR AN, POUR UN FOYER DE 4 PERSONNES,
PRESQUE **200 kg** D'ALIMENTS SONT GASPILLÉS.



02 **ÉDITO**
Philippe MASSARD
Président du SMICTOM
du Chinois

TRUCS & ASTUCES
Un des plus grands
classiques des recettes anti-
gaspil : le pudding

03 **INFOS SUR...**
Distributions
de composteurs

Fériers 2022 :
Calendrier des reports
de collecte

04 **LE GASPILLAGE**
05 **ALIMENTAIRE...**
Un fléau que nous pouvons
tous limiter

06 Pour les foyers, d'autres
07 gestes du quotidien peuvent
réduire considérablement ce
gâchis

 **À TOI DE JOUER !**



ÉDITO



Philippe MASSARD,

Président
du SMICTOM
du Chinonais

UN GASPILLAGE ENVIRONNEMENTAL, SOCIAL, ÉTHIQUE ET ÉCONOMIQUE

Dans le domaine des déchets, quand on parle de prévention, il est essentiel de prendre en compte le gaspillage alimentaire comme un axe majeur de travail. Dans le dossier de ce journal, vous trouverez les chiffres préoccupants du gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale, nationale ou même familiale. Un constat affligeant qui dévoile la part de responsabilité de chaque maillon de cette chaîne alimentaire.

EN FRANCE, LES COMMERÇANTS SE MOBILISENT

Les pouvoirs publics, avec la loi AGEC, tentent de renverser la tendance en imposant des devoirs et obligations aux producteurs comme aux commerçants. Quand on sait que de nombreux Français n'ont pas les moyens de bien se nourrir, il n'était plus possible de laisser de trop nombreux magasins jeter des denrées encore consommables. Ainsi, différents concepts ont émergé, comme :

- le don d'inventaires aux associations qui gèrent la récupération et la redistribution auprès de populations en situation de précarité ;
- les réductions appliquées en caisse pour les produits à dates de péremption proches ;
- le principe du panier de produits à consommer rapidement (boulangerie, pâtisserie) ou de fruits ou légumes dits « moches » parce qu'ils ne correspondent pas aux standards attendus ou parce qu'ils ne sont plus de toute première fraîcheur ;
- dans de nombreux restaurants, les « Doggy bag » sont proposés et permettent de repartir avec les restes de son repas, non consommés sur place. Pourtant, ils ne rencontrent pas le même succès que dans certains pays anglosaxons ou asiatiques. Cette pratique n'est pas encore bien intégrée dans notre culture mais la prise de conscience collective devrait nous y aider ;
- un système de récupération de repas après service pour les restaurants. Pour ne pas perdre les denrées, certains restaurants cuisinent des plats en fin de service et les proposent sur des sites et applications pour que les particuliers viennent les chercher « à emporter ».

Autant d'initiatives qui contribuent à diminuer le poids du gaspillage alimentaire au niveau des plus gros producteurs. Mais vous trouverez également dans le dossier central, quelques astuces pour combattre le gâchis à l'échelle du foyer.

***Nous avons tous un rôle à jouer
pour éradiquer le gâchis !***



TRUCS & ASTUCES

UN DES PLUS GRANDS CLASSIQUES DES RECETTES ANTI-GASPI :

Le Pudding

Un gâteau délicieusement régressif avec des restes de pain !

INGRÉDIENTS

- 300 g de restes de pain
- 1 litre de lait
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de raisins secs
- le jus de 2 oranges
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

USTENSILES

- 1 saladier 
- 1 bol 
- 1 mixeur (facultatif)
- 1 moule à gâteau



PRÉPARATION

1. Recouvrir et faire tremper le pain dans suffisamment de lait pendant 1/2 h.
2. Faire tremper les raisins secs dans du thé (de préférence) ou de l'eau.
3. Mixer le pain ramolli ou l'écraser à la fourchette (selon la texture souhaitée).
4. Ajouter : les 3 œufs, 120 g de sucre et le sucre vanillé, puis les raisins égouttés et le jus d'orange aromatisé de rhum, pour ceux qui le souhaitent.
5. Ajouter ensuite le reste du lait en délayant progressivement et en faisant en sorte que la pâte soit souple.
Attention! Tout le lait n'est pas forcément nécessaire! C'est à vous d'apprécier selon la texture qui ne doit être ni trop liquide, ni trop épaisse.
6. Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire au four 45/50 min à 190°C.
7. Laisser refroidir avant de déguster.



INFOS SUR...

PRINTEMPS 2022 - Distributions de composteurs

Les animatrices du SMICTOM assureront des permanences de distributions de composteurs dans les bureaux du SMICTOM, 24 place Jeanne d'Arc à CHINON :

- le lundi 25 avril..... de 14h30 à 17h30
- le mercredi 11 mai de 09h30 à 12h30
- le mardi 24 mai de 09h30 à 12h30
- le mercredi 08 juin de 09h30 à 12h30
- le jeudi 23 juin de 14h30 à 17h30

! **Réservation obligatoire, sur le site internet ou par téléphone, au plus tard la veille avant 12h. Règlement, sur place, par chèque ou en espèces.**

Afin de respecter la réglementation sanitaire actuelle, nous n'acceptons qu'une personne à la fois dans l'enceinte du SMICTOM et nous limitons les réservations à 12 personnes par date.



Composteur en plastique

Composteur :
345 litres - H 89 cm et L 76 cm
Kit : composteur + bio-seau (7 litres) + bâton aérateur

Seul 20€



Le KIT 23€

Composteur en bois

Composteur :
305 litres - H 75 cm et L 70 cm
Kit : composteur + bio-seau (7 litres) + bâton aérateur

Seul 25€



Le KIT 28€

Fériers 2022 : Calendrier des reports de collecte

RAPPEL IMPORTANT : les collectes ne sont pas assurées les jours fériés. Toutes les collectes sont décalées d'une journée, et ceci seulement à partir du jour férié. Excepté pour les collectes du samedi qui sont maintenues.

COLLECTES HABITUELLES

Jours fériés 2022	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Lundi 18 avril (Lundi de Pâques)	collecte du lundi 18/04 décalée au mardi 19/04	collecte du mardi 19/04 décalée au mercredi 20/04	collecte du mercredi 20/04 décalée au jeudi 21/04	collecte du jeudi 21/04 décalée au vendredi 22/04	collecte du vendredi 22/04 décalée au samedi 23/04	collecte du samedi 23/04 maintenue
Dimanche 1^{er} mai (Fête du travail) et dimanche 08 mai (Victoire 1945)	Toutes les collectes sont maintenues					
Jeudi 26 mai (Ascension)	collecte du lundi 23/05 maintenue	collecte du mardi 24/05 maintenue	collecte du mercredi 25/05 maintenue	collecte du jeudi 26/05 décalée au vendredi 27/05	collecte du vendredi 27/05 décalée au samedi 28/05	collecte du samedi 28/05 maintenue
Lundi 06 juin (Lundi de Pentecôte)	collecte du lundi 06/06 décalée au mardi 07/06	collecte du mardi 07/06 décalée au mercredi 08/06	collecte du mercredi 08/06 décalée au jeudi 09/06	collecte du jeudi 09/06 décalée au vendredi 10/06	collecte du vendredi 10/06 décalée au samedi 11/06	collecte du samedi 11/06 maintenue

ATTENTION !

- ➔ Les horaires de collecte peuvent varier, il est donc indispensable de sortir les bacs :
 - la veille après 20h00 pour les collectes du matin,
 - avant 11h00 pour les collectes de l'après-midi.
- ➔ Les bureaux et les déchèteries du SMICTOM sont toujours fermés les jours fériés.
- ➔ Il est impératif de rentrer son bac après la collecte.





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...

“ Quand on parle de déchets, on pense tout de suite au tri et au recyclage des emballages.

Pourtant, il est important de voir le sujet dans son ensemble. Une fois les emballages à trier mis dans le sac jaune, il nous reste encore trop de déchets qui finissent dans la poubelle à ordures ménagères, dont beaucoup trop de nourriture. Il y a les restes de repas que l'on peut donner aux animaux ou composter, mais également tous les aliments gaspillés à cause d'une mauvaise gestion.

Le gaspillage alimentaire est un sujet qui touche l'ensemble de la chaîne. Les entreprises, les collectivités et les particuliers ont tous leur part de responsabilité dans ce gâchis.

Pourtant, rien d'impossible puisqu'il existe des solutions pour lutter contre ce problème écologique, économique et éthique. ”

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

Comme le définit la loi AGECE -Loi Anti-Gaspillage et Economie Circulaire (expliquée dans le journal 58 de septembre 2021), on parle de gaspillage alimentaire pour : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ».

Cette loi a pour objectif de baisser de 50% le gaspillage alimentaire dans la distribution collective d'ici 2025.

Pourtant, il est essentiel que les particuliers se préoccupent également d'alléger leur poubelle à ordures ménagères et de préserver, par la même occasion, leur portefeuille.

Une étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et sur la gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, montre que la répartition de ces pertes et gaspillages est la suivante :



DANS LE MONDE, ENVIRON

1/3 des aliments

DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE **EST PERDU** TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

CHAQUE ANNÉE, EN FRANCE :

CHAQUE ANNÉE EN FRANCE, CE SONT PRÈS DE **10 millions** DE TONNES DE NOURRITURE CONSOMMABLE QUI SONT GASPILLÉES

CE GÂCHIS ÉQUIVAUT À PRÈS DE **150 kg** /PERSONNE

SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION



Au total, chaque année, chacun jette **50 kg** (29 + 21 kg) d'aliments à la poubelle. Soit **pour un foyer de 4 personnes**, on constate **un gâchis d'environ 200 kg d'aliments** et **une perte financière estimée entre 100 et 160€ par personne.**

POUR UN FOYER FRANÇAIS, ON ARRIVE À

29 kg /PERSONNE/AN DE GASPILLAGE

DONT **7 kg** DE DÉCHETS ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉS ENCORE EMBALLÉS

AUXQUELS ON AJOUTE LES REPAS PRIS HORS MAISON (cantine, restaurant, etc.) ET QUI REPRÉSENTENT

21 kg GASPILLÉS /PERSONNE/AN

... un fléau que nous pouvons tous limiter



UN GASPILLAGE ENVIRONNEMENTAL

La production de notre nourriture engendre des impacts sur l'environnement et l'écosystème qui sont fragilisés, pour remplir nos réfrigérateurs et nos assiettes.

Chaque maillon de la chaîne a sa responsabilité puisque :

- ▶ la production d'aliments est souvent surdimensionnée ;
- ▶ les distributeurs remplissent les rayons afin de répondre à une exigence marketing de consommation. Il a été prouvé que le consommateur est mal à l'aise face à des rayons moins remplis. La plupart des magasins remplissent alors des rayons de produits sachant qu'ils ne seront pas achetés ;
- ▶ ce malaise se retrouve également dans les foyers puisque beaucoup de consommateurs préfèrent avoir le réfrigérateur et les placards pleins, même si tout n'est pas nécessaire.

La surconsommation est un grand fléau environnemental qu'il faut éradiquer au niveau de chaque maillon de la chaîne alimentaire.

UNE PERTE ALIMENTAIRE MAIS AUSSI ÉCONOMIQUE

Que l'on soit un particulier, une commune ou un établissement de restauration collective, ce qui n'a pas été consommé coûte cher.

Un problème de société aux nombreux enjeux

Le gaspillage alimentaire constitue une perte financière directe alors que c'est bien souvent évitable. Le levier environnemental ne motive pas toujours à changer son mode de consommation mais le budget peut être un argument plus persuasif.



UN PROBLÈME SOCIAL ET ÉTHIQUE

En France, six millions de personnes sont aujourd'hui en situation de précarité alimentaire. **Comment peut-on justifier de jeter de la nourriture, alors qu'on estime qu'une personne sur dix a du mal à se nourrir ?**

Aujourd'hui, dans les grands magasins, de nombreuses associations, ou organismes récupèrent les invendus ou les produits aux dates courtes ou même périmés (pour les denrées sèches ou les boîtes de conserve par exemple).

Mais ce n'est pas toujours le cas des invendus des petits commerçants, c'est pourquoi certaines initiatives se sont créées pour proposer ces produits à petit prix.



À SAVOIR

Par exemple, en fin de journée, votre boulangerie vous propose des paniers de viennoiseries/pâtisseries/snacks du jour, pour 4€ au lieu de 12€.

Retrouvez certaines des applications ci-après !

DES SOLUTIONS POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Retrouvez certaines des applications mobiles anti-gaspi, comme :

Des applications qui permettent de découvrir des commerçants partenaires autour de chez vous. Ils **proposent des paniers à petits prix**, avec des plats, produits ou de bons ingrédients sauvés du gaspillage.

- ▶ PHENIX
- ▶ TOO GOOD TO GO
- ▶ KARMA

Des applications qui sauvent les ingrédients de chez vous, en proposant de bonnes idées recettes ! Choisissez et personnalisez votre repas du jour en fonction du contenu de votre réfrigérateur ou de vos placards...

- ▶ SAVE EAT
- ▶ FRIGO MAGIC



Pour les foyers, d'autres gestes du quotidien



1 NE PAS IMPROVISER SES COURSES

- ✓ **Prévoir ses menus** de la semaine à l'avance permet d'ajuster ses besoins réels ;
- ✓ **Rédiger et avoir une liste** en main lors des courses. Il est ainsi beaucoup plus facile d'éviter les achats superflus ;
- ✓ **Adopter le principe du drive** qui lui aussi peut être un allié pour éviter les achats compulsifs.

2

BIEN CONSERVER LES ALIMENTS

Pour beaucoup de fruits ou de légumes, il existe des astuces qui permettent de mieux les conserver.

- ✓ **Les champignons** qui vieilliront bien mieux enroulés dans un papier,
- ✓ **Les pommes de terre** qui se garderont mieux dans un endroit sombre avec deux pommes pour leur éviter de germer.

Certains l'ignorent mais il est également important de bien ranger dans son réfrigérateur pour mieux conserver les produits frais.

Bien ranger
= mieux conserver
= moins gaspiller



1 À -18°C
LE CONGÉLATEUR
Glaces, produits et restes surgelés.

3 ENTRE 4°C et 6°C
LA ZONE FRAÎCHE
Viandes et poissons cuits, fromages durs, yaourts, crème fraîche, fruits et légumes cuits, pâtisseries, etc.

2 ENTRE 0°C et 3°C
LA ZONE FROIDE
Laitages entamés, viandes, poissons crus, fruits de mer, charcuterie, fromages frais, produits en décongélation, etc.

4 ENTRE 8°C et 10°C
LE BAC À LÉGUMES
Fruits et légumes frais.

5 ENTRE 6°C et 8°C
LA PORTE
Beurre, condiments, sauces, (moutarde, etc.), boissons (jus de fruits, lait, etc.)



Les zones du réfrigérateur sont différentes s'il est en froid ventilé ou non. Renseignez-vous donc sur la notice de votre appareil ou utilisez un thermomètre !

Sources et informations complémentaires sur www.ademe.fr et sur www.casuffitlegachis.fr

peuvent réduire considérablement ce gâchis

3

ÊTRE ATTENTIF ET COMPRENDRE LES DLC ET LES DMM

Une mauvaise lecture des DLC et DMM peut être à l'origine de gaspillage alimentaire.

La DLC ?

Date Limite de Consommation

La DLC est apposée pour les **produits rapidement périssables**.

“À consommer jusqu’au ...”

- ▶ Cette mention concerne les produits réfrigérés périssables.

À consommer jusqu’au
25/12/2022



Exemple d'étiquette :

“À consommer jusqu’au 25 décembre 2022”

Cela signifie que s’il n’est pas consommé, il faut jeter le produit le 26 décembre 2022.

- ❌ Ne pas dépasser la date indiquée.
- ❌ Le consommer alors que la DLC est dépassée présente des risques pour la santé.
- ❌ Ne pas congeler un aliment dont la DLC est toute proche, déjà atteinte ou dépassée.



La DDM ?

Date de Durabilité Minimale

La DDM informe le consommateur sur la **période de temps** pendant laquelle **un aliment conserve toutes ses propriétés** spécifiques (teneur en nutriments, vitamines, salubrité,...).

“À consommer de préférence avant ...”

À consommer de préférence avant
.....



Mentions obligatoires	Durabilité effective du produit
À consommer de préférence avant le 25/12/2022 (date précise)	Le produit peut être consommé dans une période inférieure à 3 mois après la date mentionnée - soit à consommer avant le 25/03/2023 .
À consommer de préférence avant fin 12/2022 (mois + année)	Le produit peut être consommé 18 mois après sa date, jusqu’à juin 2024 .
À consommer de préférence avant fin 2022 (année)	

- ✅ Une fois la DDM dépassée, le produit ne présente pas de risque pour la santé mais il faut s’assurer que l’emballage n’est pas détérioré.



BEAUCOUP D'ALIMENTS SE GARDENT TRÈS LONGTEMPS, S'ILS SONT BIEN STOCKÉS :

le MIEL ➔ Le miel est l’aliment impérissable par excellence. Conservez-le dans un récipient bien fermé et à l’abri de la chaleur.

le SEL et le SUCRE ➔ Dans un récipient hermétique et au sec, ils se conservent des années.

les ÉPICES ➔ Conservez-les dans un pot bien fermé. Elles perdront juste un peu de goût au fil des années.

le RIZ et les PÂTES SÈCHES ➔ Ils doivent être stockés dans un récipient ou un emballage bien hermétique. Bien conservé, le riz conservera ses nutriments plusieurs années après sa date de péremption.

L'HUILE D'OLIVE ➔ Elle se conservera très longtemps, dans une bouteille hermétique, à température ambiante, mais surtout à l’abri de la lumière qui fait disparaître les antioxydants (entamée, elle se conserve six mois).

les YAOURTS ➔ Natures, aux fruits ou sucrés, ils se conservent au-delà des deux semaines après la date limite de consommation mentionnée mais il est impératif de les conserver au froid, sans dépasser les 8°C.

le VIN ➔ Il vieillit bien pendant plusieurs années. Conservez-le dans une bonne cave, à l’abri de lumière et entre 14 et 18°C.



1

Où dois-je jeter le carton de ma machine à laver ?

A : Dans le bac gris ou le sac noir

B : Dans le sac jaune ou le bac jaune

C : À côté du bac gris

D : Dans la benne à cartons de la déchèterie

2

Tous les emballages se trient-ils, aujourd'hui, sur le territoire du SMICTOM ?

A : Non... et nous ne les trierons jamais tous

B : Oui... et depuis déjà plusieurs années

C : Non... pas à ce jour, mais nous les récupérerons et les trierons à partir de janvier 2023

D : Oui... depuis le début de cette année 2022

3

Un déchet à recycler qui ne devrait pas être déposé dans le sac jaune (comme le verre, les papiers, les pots et barquettes...), sera-t-il bien trié malgré tout ?

A : Oui... il sera trié même s'il n'a pas été jeté au bon endroit

B : Non... toute erreur de tri est considérée comme un refus. Elle n'est donc pas triée, même si elle est recyclable. Cela coûte cher à la collectivité.

C : Non... mais ce n'est pas grave s'il n'est pas trié et recyclé

D : Oui... nous avons mis en place des postes particuliers. Par exemple, pour le verre, une personne récupère tous les casseaux à la main

4

Si je dépose du tout-venant sur l'espace public, sera-t-il collecté et recyclé ?

A : Oui... chacun fait ce qu'il veut et peut déposer son vieux canapé près des bacs de regroupement

B : Oui... chacun peut déposer ce qu'il souhaite devant chez lui et tout sera collecté

C : Non... il est impératif de déposer le tout-venant dans une des bennes dédiées de la déchèterie, sous peine d'une amende de 135€

D : Non... mais il est possible de déposer devant la déchèterie si elle est fermée

5

Où dois-je jeter les emballages de combustible liquide, l'allume-feu, le nettoyant cheminées, l'alcool à brûler, le produit pour ramoner la cheminée ?

A : A la déchèterie (les donner au gardien)

B : A côté du bac gris

C : Dans le sac jaune ou le bac jaune

D : Dans le bac gris ou le sac noir

6

Dois-je laver et imbriquer les emballages dans le sac jaune ?

A : Oui... il faut tous les laver et Oui... il faut tous les imbriquer les uns dans les autres

B : Non... il est interdit de laver les emballages et Non... il est interdit de les imbriquer

C : Oui... je dois les laver et Oui... je peux imbriquer les emballages mais seulement ceux de même matière*

D : Non... je ne dois pas les laver et Oui... je peux imbriquer les emballages mais seulement ceux de même matière*

*Exemple : rouleaux de papier toilette en carton dans une boîte de céréales, etc.

Réponses : 1.D 2.C 3.B 4.C 5.A 6.D



JOURNAL DU SMICTOM n°60

Journal d'information trimestriel



www.smictom.com



Rejoignez-nous sur Facebook !

0 800 196 595

Service & appel gratuits

• **Édition :** SMICTOM du Chinonais (Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères) 24, place Jeanne d'Arc - 37500 Chinon - Tél. : 02 47 93 22 05 - smictomduchinonais@smictom.com
• **Directeur de la publication :** Philippe MASSARD, Président du SMICTOM du Chinonais
• **Rédactrice en chef :** Aurélie CADEAU
• **Conception et réalisation :** © JTS conseils - 02 47 41 05 55 - www.jtsconseils.com
• **Photogravure et Impression :** Les Presses de Touraine - 02 47 66 64 10.
Imprimé sur du papier 100% recyclé. Le support est imprimé dans un atelier certifié