

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Sittom-Mi

Il n'est pas coutume. C'est à la salle du Scaouët, que se sont réunis mardi soir les élus du Sittom-municat intercommunal pour discuter de la prévention et le traitement des ordures ménagères en Morbihan. Cette structure, présidée par le maire de Locminé, regroupe 101 communes du nord du département, de Roudouallec à Pléneuf. Son travail est important car les communautés locales collectent les ordures ménagères. Le Sittom-mi a la compétence traitement des déchets. Ceci veut dire aussi le tri des déchets recyclables.

L'incinération

Le Sittom-Mi qui gère l'usine d'incinération de Pontivy, appelée « l'unité de valorisation énergétique » car elle produit également de la chaleur utilisée comme énergie pour les entreprises voisines. Son objectif est donc de travailler à la réduction des déchets. C'est dans ce cadre qu'est lancée une campagne de sensibilisation (lire en page 10). Il est aussi pour cette raison que les élus ont suivi un exposé sur le gaspillage alimentaire.

Le spécialiste

La conférence de mardi soir était animée par Gaël Virlovet, consultant



Conférence animée mardi soir par Gaël Virlovet, consultant et trésorier de France nature environnement.

de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Il est aussi le trésorier de France nature environnement, qui regroupe 3 000 associations dans l'Hexagone. C'est donc un spécialiste du sujet.

Vingt kilos par an

Le Sittom-Mi considère que le gaspillage d'aliments représente « 20 kg par habitant et par an ». Ça se passe à tous les stades de la chaîne alimentaire : récolte, stockage, transformation, livraison, distribution, consommation. Les consommateurs que nous sommes peuvent agir aux deux

dernières étapes. C'est ce qui est proposé aussi dans la campagne de communication du Sittom-Mi. Exemple d'affiche illustrée d'une photo de marché : « Marie-Eve, à Josselin, achète local et de saison. »

Moyens simples

Sur les 20 kg, on jette 7 kg d'aliments encore emballés (parce qu'ils sont périmés) et 13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés. Face à ce constat, le Sittom-Mi propose des moyens simples permettant de moins gaspiller : faire ses courses intelligemment,

bien conserver les aliments, cuisiner astucieusement, accommoder les restes, etc.

Site internet

Le site du Sittom-Mi détaille ces gestes. Aller sur www.sittommi.fr et cliquer sur l'onglet « Prévention des déchets » puis sur « Stop au gaspillage alimentaire ». Une fiche proposée mardi soir annonce que ces gestes feront économiser jusqu'à « 500 € et 26 kg de déchets par personne et par an ».

Claude LEMERCIER.