

# Testé pour vous : une semaine avec objectif "zéro déchet"

Les crises de déchets à répétition sur l'île obligent de mener une réflexion profonde sur nos modes de consommation. Réduire ses déchets est devenu une priorité. Alors place au tri et au changement de comportement...

**A**vant de commencer cette semaine "zéro déchet", un petit décryptage des déchets résiduels (non-recyclables ou compostables) de la poubelle du foyer test s'impose. Celui-ci est composé de deux personnes déjà engagées dans une démarche de recyclage au quotidien qui, en moyenne, permet de limiter les déchets ménagers non triables à un sac de 30 litres tous les 15 jours. Ce sac est essentiellement composé de suremballage non recyclable. L'objectif de ces 7 jours sera donc essentiellement d'éviter ces emballages inutiles et de trier au maximum. Une nécessité dans ce contexte de la crise des déchets que vient à nouveau de traverser la Corse. Elle aura au moins eu un effet positif, celui d'alerter le consommateur insulaire sur la nécessité de réduire sa production de déchets.

Facile à dire... Et à faire? Une question de (bonne) volonté. Mais surtout de changement des comportements. Un bouleversement des habitudes qui commence par l'épreuve des courses. Tout le reste de la semaine en découle.

## L'épreuve des courses

Les menus de la semaine en tête, il faut déjà compter le double du temps habituel pour choisir avec soin ses produits, ce qui passe notamment par un décryptage minutieux des étiquettes. Gare aux faux amis,



Objectif de cette semaine "zéro déchet" : focaliser ses achats sur les produits recyclables pour obtenir un minimum de déchets résiduels. (PHOTOS N. A.)

Exemple? Le thé en sachets. Les boîtes sont en carton, donc recyclables, ce n'est pas le cas pour les sachets de thé, emballés individuellement dans du plastique qui ne va pas au tri. Direction donc les nouveaux rayons de produits "en vrac" qui commencent à voir le jour dans les supermarchés. C'est là que l'on prendra le thé sans suremballage, des fruits secs et des céréales pour le petit-déjeuner.

Finis aussi le fromage râpé en sachet pour accompagner les plats de pâtes. La solution se trouve au rayon

fromage à la coupe avec une demande particulière : ne pas l'emballer dans le papier plastifié mais dans un sac plastique en amidon de maïs biodégradable et compostable (le même que ceux utilisés désormais dans les rayons fruits et légumes).

C'est d'ailleurs au rayon fruits et légumes que le choix sera plus corrélien pour les amateurs de bio. Dans la plupart des supermarchés, ces derniers sont conditionnés sous plastique. Pas très écolo pour du bio! Un détournement par le marché ou par les magasins bio s'impose. On y trouve des



De nombreuses enseignes proposent aujourd'hui des denrées en vrac.

fruits et légumes sans emballage et surtout, issus, en partie, de la production locale. Réduire son empreinte écologique tout en réduisant les déchets n'est pas un luxe par les temps qui courent.

Le luxe, c'est le prix. Forcément, la note est un peu plus salée dans ces enseignes spécialisées. Mieux manger pour moins trier a un coût à court terme mais à plus long terme, le consommateur est gagnant pour sa santé mais aussi pour son portefeuille. Consommer responsable, c'est aussi acheter moins de choses in-

utiles et donc du même coup réduire ses déchets et ses coûts.

## Un jeu d'enfant

Les rayons des supermarchés ont un large choix de produits et donc de conditionnements. Changer ses habitudes de consommation, en ne choisissant que les emballages qui peuvent repartir au recyclage (reconnaissables à leur logo), n'est pas insurmontable. Les commerçants de proximité sont aussi à privilégier. Pour le pain, direction la boulangerie. Quant aux consommateurs de viande, ils trouveront leur bonheur chez le boucher.

Une fois le défi des courses relevé, il ne reste plus qu'à gérer ses déchets. Un jeu d'enfant. L'organique au compost, les emballages recyclables (pâtes, riz, lait, eau, conserves...), les journaux et le verre au tri. À table, privilégier les petites portions avec la possibilité de se resservir pour ne rien jeter. Finalement, le seul vrai problème s'est posé pour l'alimentation animale. Les boîtes de croquettes ont laissé la place à des sachets en aluminium non recyclable. Ce sera, à l'issue de cette semaine, la seule composante de la poubelle presque "zéro déchet", avec les pots de yaourt (penser à privilégier le verre) et l'emballage aluminium de la tablette de chocolat... À la portée de tous pour peu d'adapter légèrement ses habitudes.

NADIA AMAR



Dans les enseignes spécialisées de bio, fruits et légumes sont disponibles en vrac, sans suremballage plastique.



Fromage à la coupe, en précisant de ne pas emballer dans un papier plastifié mais dans un sac d'amidon de maïs biodégradable.



L'indispensable décryptage des emballages pour éviter les faux amis...