

Un Noël "zéro déchet", mission impossible ?

Des cadeaux immatériels, des emballages recyclables, un sapin en bois flotté...
Quelques astuces pour que Noël ne rime pas avec poubelle

Les emballages de cadeaux, les restes de repas, les bouteilles vides... La poubelle s'en met souvent plein la panse à Noël. En moyenne, le volume de déchets collecté durant les fêtes est de 10% à 20% supérieur aux autres jours de l'hiver. Pour éviter d'apporter sa pierre à l'édifice de déchets, il suffit de penser à l'impact environnemental de ses achats.

Premier écueil : les cadeaux suremballés. Bien sûr, un papier bien brillant garni de bolduc fait plaisir aux yeux mais pas à la planète : les papiers métallisés ou plastifiés ne se recyclent pas, rappelle l'Ademe. On peut opter pour des papiers plus sobres, voire les fabriquer soi-même : "On peut les faire avec du papier journal (la page Développement durable de Corse-Matin, par exemple), ou bien en tissu", conseille Maud Palmieri, administratrice du groupe Facebook "Réduisons nos déchets en Corse". Le "furoshiki", méthode traditionnelle japonaise d'emballage des cadeaux avec des chutes de tissus ou des vêtements mis au rebut, donne de beaux résultats pour ceux qui aiment les travaux manuels. Si l'on n'est pas très doué de ses mains, on peut aussi récupérer les

papiers cadeaux qui n'ont pas été déchirés par des enfants pressés pour les réutiliser d'une année sur l'autre.

Et dans les emballages, on met quoi ? De préférence du durable ou du recyclable. Exit donc les jouets en plastique qui cassent au bout de deux mois et les jouets à piles, sauf si l'on rapporte consciencieusement toutes ses piles usagées dans les conteneurs dédiés, note l'Ademe. Sur le groupe Facebook des adeptes du "zéro déchet", on privilégie les jouets de seconde main encore en bon état, que l'on peut trouver dans les vide-greniers, sur les sites de ventes entre particuliers ou simplement dans son cercle amical et familial. Marlène, membre du groupe, recommande les coloriage lavables, qui permettent d'effacer et de recommencer l'œuvre d'art autant de fois que l'on veut. Quant à Elisabeth, de la ludothèque d'Ajaccio, elle rappelle qu'offrir du temps à ses enfants est aussi un beau cadeau : "Ce qui compte, ce n'est pas de posséder des jouets et des jeux, mais de jouer ensemble !"

Pour les grands, on pense aux cadeaux immatériels : une place de spectacle, un abonnement au cinéma ou au théâtre, un bon pour un massage ou un spa, un cours de cuisine, une



initiation à un sport... L'occasion aussi de mettre en valeur des initiatives locales : Les Ateliers of Corse, à Ajaccio, pour s'initier à la cuisine vegan ou au hatha yoga, les kits de préparation de biscuits bio Cookistrelli vendus dans des pots biodégradables et recyclables, les artisans locaux, les masseurs... Patricia, convaincue par la démarche "zéro déchet", va même profiter des fêtes pour faire un peu de prosélytisme : "Pour convaincre les indécis, on peut offrir un panier découverte de la parfaite nana ou du parfait mec zéro déchet avec des cotons à démaquiller réutilisables, du shampooing solide, un kit de rasage, etc." Noël ne serait pas Noël sans quelques agapes. Avant de se retrouver autour de la table, on fait une liste de courses raisonnée : "On évite de pré-



Le "furoshiki", méthode traditionnelle japonaise d'emballage des cadeaux avec des chutes de tissus ou des vêtements mis au rebut, donne de beaux résultats. PHOTOS A. C.

parer pour vingt personnes si on est dix, rappelle Maud Palmieri. Et si on se rend compte qu'on a trop préparé, il vaut mieux congeler rapidement que de garder le plat en se disant qu'on va en manger pendant trois jours car on en aura forcément marre au bout d'un moment..." Et si on profitait aussi de Noël pour être généreux ? "On peut partager les restes entre les invités à la fin de repas ou les offrir à son voisin, surtout si c'est une personne âgée qui a peut-être passé Noël seule", ajoute Maud.

Sur la table, évidemment, pas de vaisselle jetable : mieux vaut prendre de bonnes habitudes, elle sera interdite dès 2020. Et dans les assiettes, on met du frais et du fait maison de préférence : on évite les plats cuisinés suremballés du commerce et on pense au vrac pour les apéritifs, la farine, les féculents... Le gaspillage alimentaire peut s'éviter très simplement en donnant une seconde vie aux produits : les fruits et légumes un peu abîmés peuvent devenir des soupes ou des compotes, le

pain rassis peut se transformer en gâteau, les restes de pâtes ou de légumes en gratin... On trouve de nombreuses recettes pour accommoder les restes sur internet ou, tout simplement, en demandant aux grands-mères qui étaient souvent des championnes de la récup'.

Et le sapin, en vrai ou en plastique ? Chez Maud, il sera en planches de récupération, fait maison. Un vrai roi des forêts qui ne viendra pas s'enfermer dans une déchetterie après les fêtes.

AUDREY CHAUVET

REF

Connaissez-vous un arbre remarquable ?

La mairie de Bastia lance un appel