

La prévention des déchets au cœur des préoccupations

L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie - Ademe - de Corse et ses partenaires se sont retrouvés hier au palais des congrès d'Ajaccio à l'occasion d'un séminaire préparatoire. Des échanges fructueux et de bonnes idées écolos

Une concertation préliminaire avant d'entrer dans le vif du sujet. L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie - Ademe - avait convié collectivités, associations et entreprises au palais des congrès d'Ajaccio, hier, le temps d'un séminaire de préparation de la semaine européenne de la réduction des déchets ou Serd.

"L'objectif aujourd'hui est de mobiliser les acteurs, de leur apporter des outils, des témoignages afin de les amener à mettre en œuvre diverses actions tout au long de la Semaine européenne de la réduction des déchets qui se déroulera du 18 au 26 novembre", résume Camille Fabre, directeur de l'Ademe en Corse.

Non sans noter qu'en 2015, quatre actions étaient inscrites à la Serd. Deux ans plus tard, cinquante étaient recensées.

Message préventif

Lors de l'édition 2016 de la Semaine européenne, les Corsees s'étaient distingués.

"L'Union des métiers et des industries d'artisanat - Umic Corsica - comptait parmi les six lauréats à l'échelon national. C'est le projet Risperti hôtellerie durable en lien avec la réduction des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a valu la récompense à l'union professionnelle. Leur action était innovante et très adaptée à la réalité insulaire. Au total, quatre mille six cents projets étaient présentés", rappelle Manuella Alves-Marinho, chargée de



Soixante acteurs institutionnels, associatifs, économiques étaient présents. Au programme, prévention des déchets et retour d'expérience.

J. PHOTO MICHEL LUCCHINI

communication Serd. Les soixante acteurs de ce séminaire témoignent d'un "intérêt certain", selon elle,

pour la question de la réduction des déchets.

"La manifestation place l'accent sur la prévention des déchets. Le meilleur déchet est celui qu'on ne suscite pas, en préférant par exemple, des produits assortis d'un emballage minimum, en évitant les survernis, en privilégiant l'écoconception lors de la phase de production, en prolongeant la durée de vie des biens de consommation courants et au final en jetant moins", commente Camille Fabre.

Et dans ce registre, il reste des efforts à accomplir. "Les politiques de tri, de recyclage, de la valorisation des déchets commencent à porter leurs fruits. Même si on partait d'une situation critique. Désormais, il faut faire passer le

message préventif. L'idée est de consommer autrement de lutter contre le gaspillage. En somme, on demande à l'administré de trier et au consommateur de se montrer écoresponsable", poursuit-on.

Les particuliers aussi

Pour y parvenir, il y a de bons exemples à suivre. Et certains seront d'ailleurs exposés à l'occasion du séminaire.

Tout à tour, les discussions porteront ainsi sur la composition en pied d'immeuble et le broyage des déchets verts sur la commune d'Ala, mis en œuvre par le centre permanent d'initiatives pour l'environnement - CPIE - d'Ajaccio, sur les campagnes de sensi-

bilisation au tri, au suremballage et au compostage menées par la communauté de communes Fium'Orbu Castellu.

A d'autres moments, les participants se référeront à l'Union Corsica et à son projet Risperti hôtellerie durable, ainsi qu'au Syvadee pour son programme "Eco-Scola" destiné à promouvoir les comportements écoresponsables au sein des établissements scolaires.

Ils accuseront aussi le discours sur l'accompagnement des restaurants privés dans une meilleure gestion de leurs biodéchets et sur les expériences menées par le cabinet Amic.

Ces initiatives visent à donner à chacun, l'envie de libé-

rer sa créativité. "Nous espérons ainsi dépasser le nombre d'actions inscrites à la Serd jusqu'à 100. Et celles-ci peuvent être très modestes ou très ambitieuses. Elles peuvent être portées par des collectivités, par des associations, des entreprises ou des particuliers", souligne-t-on à l'Ademe.

A condition de lutter contre l'excès d'emballage, le gaspillage alimentaire, de favoriser le compostage, la réparation et la réutilisation des produits.

Cette fois, on réduit le volume de ses déchets et on va, en plus, dans le sens de la création d'emplois dans le secteur de l'économie sociale et solidaire.

VERONIQUE EMMANUELLI

veronique.emmanueli@corse-matin.com

Des poules à la rescousse à Vizzavona

Anne-Marie Iselli-Crevieux, à la tête du cabinet d'études Amic, spécialisée dans les problématiques environnementales, s'est arrêtée à Vizzavona. "Ma mission a consisté à dresser un inventaire des déchets alimentaires générés par trois établissements. Monte d'Orro, Altagna près de la voie ferrée et un petit bnd and breakfast, puis à définir des solutions efficaces afin de réduire les volumes produits. Le projet était conforme à la stratégie mise en œuvre par la collectivité territoriale de Corse", rappelle-t-elle. Et très vite, elle passera à l'action. L'avancée à court terme induit des changements de comportement, "très facile à mettre en place. À titre d'exemple, les chefs de cuisine ont réajusté les portions servies à la clientèle. On a prévu au menu des assiettes petites, moyennes et grandes. Le bnd and breakfast a opté pour un petit-déjeuner à la demande. Ce qui évite le gaspillage et au-delà, génère un gain économique". L'huile de friture quant à elle, finira dans des lampes disposées sur les tables des convives. Et une fois de plus, on y trouve son compte environnemental et financier. "Le transport et le traitement coûtaient plus cher que l'achat de l'huile. Deux établissements ont pris le parti d'éliminer les frites du menu", remarque-t-elle. Dans le même temps, certains déchets seront donnés à l'éleveur porc, qui fournira la charcuterie. À brève échéance, des poules seront chargées d'éliminer une autre partie des déchets. D'autres restaurants se sont ralliés à l'expérience. D'autant que le problème de la transhumance est réglé. "L'hiver, les établissements sont fermés. En outre il fait très froid. Les poules seront donc rapatriées à Bocognano, dans leur poulailler mobile. Elles remonteront à Vizzavona à la belle saison", conclut Anne-Marie Iselli-Crevieux. Le bien-être animal est saisi.

V. E.

L'économie circulaire version Fium'Orbu Castellu

Réduire le volume de déchets enfouis. C'est l'objectif que s'est fixé la communauté de communes du Fium'Orbu Castellu. Alors, sur l'ensemble du territoire intercommunal, entre Alstro et l'entrée de Follu ainsi que dans l'intérieur des terres, on a procédé de manière graduée. "Nous avons commencé, il y a plusieurs années déjà, à mettre en place le tri sélectif des emballages légers, du papier, et du verre", précise Serge Bereni, chargé de l'environnement au sein de la structure. Aujourd'hui, une étape supplémentaire est franchie. L'évolution correspond à la valorisation du carton

brun et à la mise en place du tri de biodéchets. Soixante-douze restaurants, cafetiers et épiciers à travers la Costa Verde jouent un rôle actif dans le dispositif. Les premiers résultats obtenus sont encourageants. "Au total, cette année, 230 tonnes d'ordures ménagères résiduelles ne sont plus allées à l'enfouissement. Ce qui dépasse de loin nos prévisions. Nous avions tablé sur 90 tonnes détournées", constate-t-on avec satisfaction.

En 2017, on a repensé la valorisation des huiles alimentaires. Désormais, celles-ci ne seront plus expédiées à l'extérieur de l'île mais seront transfor-

mées en bio-détergents et en savons à proximité, dans une usine à Poretone. Une économie circulaire se met en place tandis qu'on envisage de développer la collecte au porte à porte et qu'on réfléchit à d'autres formes de tri et de valorisation des déchets.

Quête à aller voir ailleurs ce qui se passe. "Nous effectuons des voyages d'études. À titre d'exemple, avec l'Ademe, nous avons été en Vendée", rappelle Serge Bereni.

Pour l'heure, dans la communauté de communes, 43% des déchets sont valorisés. Toutes filières confondues.

V. E.