RÉDUCTION DES DÉCHETS

UNE SEMAINE POUR FAIRE LE PAS !

330 KG D'ORDURES MÉNAGÈRES /AN !

Chaque année un Finistérien produit en moyenne
330 kilos d'ordures ménagères soit deux fois plus qu'il y a 40 ans.

> COMMENT INFLÉCHIR CETTE TENDANCE ?

La semaine européenne de la réduction des déchets apporte des éléments de réponse concrets. Pour la septième année consécutive, le Conseil général accompagne les collectivités et les associations pour sensibiliser le plus de Finistériens possible !

2012, PRIORITÉ À L'ÉCO-CONSOMMATION ET AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2012, le thème de l'éco-consommation et du gaspillage alimentaire a été retenu et sera le fil conducteur des actions de sensibilisation menées par les collectivités, associations et le Département.

PLUS DE 100 ANIMATIONS

La Semaine de la réduction des déchets est un événement national coordonné par l'ADEME* (*Agence D'Environnement et de Maîtrise de l'Énergie). Le Conseil général du Finistère et le SYMEED29* (*Syndicat Mixte d'Études pour l'Élimination des Déchets) en font le relais au niveau départemental en diffusant l'information et en accompagnant financièrement les collectivités et les associations qui réalisent des animations.

Cette année 22 porteurs de projets ont ainsi répondu présents et vous proposent pendant 10 jours des animations grand public dans tout le Finistère sur le gaspillage alimentaire et l'achat éco-responsable.

PARTICIPEZ PRÈS DE CHEZ VOUS

ADDES - BOTMEUR

Les couleurs de la nature

Les produits conventionnels utilisés dans le secteur de la peinture et de la teinture ont un impact négatif sur l'environnement. Ils sont fabriqués pour la plupart à partir de dérivés pétrolifères, ressource qui se raréfie, et ils sont souvent nocifs pour la santé.

Une alternative existe : les produits naturels. Sains pour l'homme et respectueux de l'environnement, ils offrent une large palette de textures et de couleurs de haute qualité esthétique. Mais ils sont encore très mal connus.

Addes, association d'éducation à l'environnement basée à Botmeur, propose de les découvrir de façon ludique, dans une ambiance décontractée et dans le cadre naturel exceptionnel des monts d'Arrée. Un premier pas vers une consommation éco-responsable, plus économe des ressources naturelles et respectueuse de l'environnement.

Mercredi 21 novembre. Animations spéciales enfants.

Atelier de fabrication de peintures naturelles et création sous la conduite d'artistes peintres. Information sur les produits naturels pour les accompagnants.
De 14 à 17 h à l'ancienne école de Botmeur. Gratuit.

Samedi 24 novembre. Animations grand public.

Présentation des peintures naturelles, des démonstrations de fabrication de peintures (avec pigments) et une information sur les circuits de distribution
Présentation et démonstration de teintures naturelles pour les textiles.
De 14 à 17 h à l'ancienne école de Botmeur. Gratuit.

Pendant les deux journées, jeu concours pour enfants (quizz sur le tri des déchets) avec des places de randonnées contées à gagner.
Animation musicale, café, gâteaux, crêpes.

Infos : Addes, 02.98.99.66.58, addesbotmeur@orange.fr
www.arree-randos.com

Augural | RCS B 349 728 410 NANTES © shutterstock - 116431 - 1012

+ DE 100 ANIMATIONS

LÉA N'EN FAIT PAS LOURD !

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE !
reduisonsnosdechets.fr

COMME LÉA, CONSOMMONS MIEUX ET JETONS MOINS.

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Symeed 29
Gérons durablement nos déchets

DU 17 AU 25 NOVEMBRE 2012
Découvrez toutes les animations sur www.symeed.dechets.finistere.fr

CONSEIL GÉNÉRAL Finistère Penn-ar-Bed

20 KG
de nourriture jetée par habitant et par an.

COMME NOS MAMIES, CUISINONS NOS RESTES DE REPAS.

Chaque année, on jette en France environ 20 kg de nourriture par habitant dont :

- 7 kg de produits alimentaires non consommés encore emballés,
- 13 kg de restes ; de fruits et légumes abîmés ou non consommés.

Depuis l'achat jusqu'à la consommation des aliments, des solutions simples existent. Voici quelques conseils pratiques pour dire stop au gaspillage alimentaire :

- faire une liste de courses en s'assurant de l'état des stocks,
- n'acheter que ce dont on a besoin,
- bien ordonner son réfrigérateur afin de consommer en priorité les aliments dont la date limite de consommation est la plus proche (voir focus ci-dessous),
- cuisiner la juste quantité,
- congeler les produits qu'on ne consommera pas avant leur péremption,
- conserver et accommoder les restes.

À SAVOIR

DATE LIMITE DE CONSOMMATION

> À consommer jusqu'au...

Passée cette date, la sécurité alimentaire de l'aliment n'est plus garantie, je ne dois plus le consommer. Exemple : La viande.

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

> À consommer de préférence avant…

Passée cette date, la qualité du produit n'est plus garantie, mais je peux encore le consommer pendant : moins de 3 mois pour les fromages, 3 à 18 mois pour des conserves, 18 mois et plus pour des eaux en bouteille...

COMME JULIEN, PRIVILÉGIONS LES PRODUITS SANS SUREMBALLAGE.

Tous les produits que nous achetons et que nous consommons ont un impact sur l'environnement. Pourtant, selon leur processus de fabrication, leur mode d'emballage ou leur provenance, les conséquences sont différentes.

Tour d'horizon des solutions existantes pour réduire au quotidien l'impact environnemental de sa consommation :

- privilégier les produits portant des éco labels : NF Environnement et l'éco label européen,
- préférer les produits locaux,
- consommer des produits de saison,
- acheter des produits en vrac ou à la coupe,
- choisir les produits les moins emballés et privilégier les grands contenants,
- réduire l'usage de produits jetables et opter pour les systèmes rechargeables,
- recourir à la location ou à l'emprunt avant d'opter pour l'achat,
- penser aux produits d'occasion.

À chaque étape de la vie d'un produit, on peut agir en éco-consommateur !

100 animations pour passer à l'action

> LE COIN DES SPECTACLES

Petits et grands sont invités à venir découvrir les créations théâtrales et autres performances improvisées programmées dans vos salles de spectacles habituelles mais aussi dans les allées des supermarchés partenaires.

> LE COIN DES ATELIERS

Les porteurs de projets vous donnent leurs trucs et astuces :

- Suivez les conseils du chef et épatez vos invités en leurs proposant des recettes originales à partir de restes accommodés aux petits oignons… Originalité assurée !
- Apprenez également à fabriquer vos cosmétiques, vos produits d'entretien naturels et même vos peintures et teintures à partir de recettes simples et d'ingrédients faciles à trouver.

> LE COIN DES CONFÉRENCES

Participez aux projections de films et de documentaires et assistez aux conférences organisées près de chez vous. Le débat est ouvert : participants, invités et organisateurs se rencontrent pour échanger et partager leurs points de vue sur les thèmes du gaspillage alimentaire et de l'achat éco-responsable.

> LE COIN DES MANIFESTATIONS

Les initiatives sont nombreuses ! Stands et « chariots gaspi » à l'entrée des grandes surfaces, sensibilisation des collégiens et des lycéens au sein des établissements scolaires, repas 0 déchets, achat éco-responsable à dos de cheval… Renseignez-vous, il y en a forcément une animation près de chez vous !

> Le programme complet des animations sur www.symeed.dechets.finistere.fr/