

SITCOM infos

L'actualité de la collecte et du traitement
des déchets en côte sud des Landes

sitcom
CÔTE SUD DES LANDES

TOUTES LES INFOS
PRATIQUES SUR
www.sitcom40.fr

Nouveaux horaires des déchetteries

A compter du 1^{er} juillet 2017, les déchetteries du SITCOM Côte sud des Landes seront désormais ouvertes, toute l'année, de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00.

Il n'y aura donc plus de changement d'horaires lors des passages aux horaires d'été et d'hiver.
Téléchargez la fiche des jours d'ouverture des déchetteries

RÉDUCTION DÉCHETS

RÉDUISONS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs... sans oublier le consommateur, même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, chaque année un français jette en moyenne 79 kg de déchets alimentaires. Si une partie, composée des os et des épluchures est inévitable, on estime que le gaspillage alimentaire représente entre 20 et 30 kilos, dont 7 kilos encore emballés.

Ces déchets alimentaires encombrant inutilement nos poubelles et sont incinérés, pour le secteur du SITCOM côte sud des Landes, dans une unité de valorisation énergétique. Des gestes simples et des changements d'habitudes permettent à chacun de réduire ce gaspillage alimentaire et de réaliser ainsi des économies car ce sont environ 160€ par personne qui partent à la poubelle ... et en fumée !

Face à ce gaspillage, posons-nous les bonnes questions !

« DLC, DDM », Quezako ?

La **Date Limite de Consommation ou DLC** est inscrite sur les denrées périssables, comme la viande, la charcuterie, les plats préparés ou les yaourts. Ces produits à conserver au frais comportent la mention « à consommer jusqu'au ... » et sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger pour la santé humaine.

La **Date de Durabilité Minimale ou DDM** est inscrite sur les produits d'épicerie sèche tels que la farine, les pâtes, le riz, le sucre ou encore les conserves. Ils comportent la mention « à consommer de préférence avant le ... » et peuvent être consommés sans danger une fois la date dépassée.



A savoir !

La DDM ou Date de Durabilité Minimale, est le terme qui remplace la DLUO ou Date Limite d'Utilisation Optimale.

RÉDUCTION DÉCHETS

Ça sert à quoi de faire une liste de course ?

Elle permet de faire un inventaire de ce qu'il nous reste à la maison dans les placards et le réfrigérateur et d'acheter ainsi ce dont on a réellement besoin ou dans les quantités adaptées à notre consommation. Faire les courses ça s'anticipe, et, en préparant une liste, cela permet d'éviter au maximum les achats compulsifs (notamment avec les offres promotionnelles) et ainsi les dépenses superflues ! De plus, la première des règles à suivre lorsqu'on fait ses courses est de s'assurer de pouvoir consommer dans les temps la nourriture que l'on s'apprête à acheter.

Pourquoi garder mes restes de repas ?

Les restes de pâtes, légumes ou viande peuvent facilement être réchauffés ou accommoder de nouveaux plats. Un peu d'imagination et le repas du lendemain est tout trouvé ! Cakes, gratins, tartes, ou autres...les recettes ne manquent pas ! De nombreux sites internet proposent des recettes anti-gaspi. Alors, ... à vos fourneaux !

Astuce !

Au restaurant et notamment à la pizzeria, demandez un doggy-bag pour ramener vos restes.

Astuce !

Afin d'optimiser ma liste, je planifie mes menus de la semaine



Une deuxième vie pour mes fruits et légumes...oui, mais comment ?

Les fruits trop mûrs, les légumes abîmés, ... ne sont pas présentables ? Ne les jetez plus, incluez-les dans des préparations pour lesquelles ces fruits et légumes n'ont pas besoin d'être « parfaits » : compote, soupe, purée, crumble, quiche, ratatouille, pot-au-feu, ..., en ayant pris soin d'ôter les parties vraiment abîmées. Les fruits et légumes abîmés doivent être retirés du bac ou de la corbeille avant qu'ils ne contaminent les autres !

A savoir !

Les fruits en général et notamment les pommes, les bananes et les tomates se conservent mieux à température ambiante.

Bien ranger mon frigo...oui, mais pourquoi ?

Dans le réfrigérateur ou les placards, placez systématiquement en première ligne les produits entamés ou bientôt périmés, c'est le meilleur moyen d'éviter de les oublier et les laisser se détériorer. Pour optimiser la conservation et limiter ainsi le gaspillage, les aliments doivent être rangés au bon endroit en fonction des zones de fraîcheur et les aliments entamés doivent être stockés dans des boîtes hermétiques sur lesquelles est notée la date de péremption.

Astuce !

Pour éviter la prolifération des bactéries, j'enlève les suremballages en carton ou en plastique et je nettoie régulièrement mon réfrigérateur.



Comment doser les pâtes ?

Cuisiner en fonction du nombre et de l'appétit des personnes présentes à table, c'est éviter d'avoir des restes en fin de repas. Et pour ne pas se tromper dans les dosages, il suffit de suivre les indications sur les paquets ou les recettes de cuisine et d'utiliser les appareils de mesure.

Petite astuce !

Finis le casse-tête, voici les doses crues à respecter pour cuire au plus juste (dose pour 1 personne) :

Pâtes : 60 à 80 g en accompagnement et 100 à 120 g pour un plat unique

Riz : 60 g soit l'équivalent d'un ½ verre

Légumes secs (lentilles, haricots, ...) : 60 g

Céréales (semoule, boulghour, blé, ...) : 60 g



PLUS D'INFOS sur le site internet www.casuffitlegachis.fr ou en téléchargeant le guide des déchets alimentaires sur www.sitcom40.fr.

ENVIRONNEMENT

LE SITCOM S'ENGAGE DANS LA CERTIFICATION ISO 50 001



Le Syndicat engage en 2017 les démarches nécessaires pour obtenir la certification ISO 50001 pour son Unité de Valorisation Énergétique (UVE) mise en service fin 2016. Cette certification permettra au SITCOM de faire des économies d'énergie et ainsi de limiter les coûts tout en gardant une même qualité de service.

La norme ISO 50001 et l'efficacité énergétique

La norme ISO 50001, publiée le 15 juin 2011 par l'Organisation internationale de normalisation, est le fruit d'une collaboration entre 61 pays. Elle est une démarche volontaire qui a pour but d'améliorer la performance énergétique d'une organisation sans pour autant imposer un niveau de performance prédéterminé à atteindre.

Sa mise en place est donc une source d'économie énergétique potentielle. Selon l'Agence Internationale de l'Énergie, cette norme pourrait avoir un impact sur 60 % de la demande d'énergie mondiale. Les objectifs principaux de l'ISO 50001 sont de faire face à la rareté de l'énergie et à l'augmentation durable de son prix, tout en contribuant à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Comme pour les autres normes ISO de systèmes de management, la certification ISO 50001 est une possibilité, mais pas une obligation.



Les avantages pour le SITCOM Côte sud des Landes

C'est par un diagnostic initial de la consommation énergétique actuelle de l'UVE que tout va débiter. Le Syndicat sera accompagné d'un bureau d'études. Ce diagnostic permettra d'identifier les zones de consommation d'énergie afin d'identifier les gisements d'économie et les axes d'amélioration possibles. Un agent référent sera nommé au SITCOM afin de travailler de façon transversale avec tous les services de la collectivité. **L'ISO 50 001 est une démarche collective de progrès pour améliorer la performance énergétique mais c'est aussi un atout pour le SITCOM notamment au niveau du confort et de la sécurité au travail des agents.**

OBJECTIF RÉDUCTION DU CO₂ POUR LE SITCOM

Le ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer et l'ADEME, en partenariat avec l'ensemble des organisations professionnelles du transport routier de marchandises, proposent un programme d'engagements volontaires de réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES). Le SITCOM est dans les rangs : courant 2017, le syndicat s'inscrit dans la charte « objectif CO₂ ».



Une CHARTE pour aider le SITCOM à progresser

Dans le cadre de la charte Objectif CO₂, le SITCOM s'engage, pour une période de trois ans, à évaluer les émissions de GES de son activité de transport et établir un plan d'actions de réduction sur mesure concernant sa flotte d'environ 90 poids-lourds. Lancée en décembre 2008, la charte a déjà fédéré plus de 1 200 entreprises du secteur du transport routier. Une étude réalisée avec le CITEPA3 et le bureau d'études AJBD en 2014, puis en 2016, a montré qu'au-delà de la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la charte permettait d'obtenir des gains en termes d'émissions de polluants atmosphériques mais également des réductions de consommations de carburants.

DÉCHETS D'ACTIVITÉS DE SOINS

Pour les aiguilles, stop aux contenants non homologués : des boîtes sécurisées sont données gratuitement en pharmacie !

Sur simple présentation d'une ordonnance, ou lors de l'achat d'un autotest de diagnostic de maladies infectieuses transmissibles, des boîtes à aiguilles jaunes à couvercle vert sont mises à disposition gratuitement des bénéficiaires du dispositif DASTRI : patients en auto-traitement ou utilisateurs d'autotests de diagnostic de maladies infectieuses transmissibles.



COLLECTE DES ORDURES MÉNAGÈRES

LE SITCOM DONNE LA PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ :

L'évidente problématique de la sécurité de la collecte des déchets est établie : il s'agit d'une activité à risques et avec un périmètre de 56 communes, le SITCOM Côte sud des Landes réalise des efforts importants pour prévenir les risques liés. En effet, depuis plusieurs années, les équipes du SITCOM œuvrent pour systématiser l'optimisation de la sécurité dans toutes les tâches relatives aux déchets : le ramassage des ordures ménagères et tous les autres types de collecte. A ce jour, compte tenu du nombre de points de collecte et du nombre de kilomètres parcourus, cela entraîne un travail colossal mais indispensable.

Une méthodologie exemplaire et un engagement total du Syndicat dans la démarche

Un travail en concertation avec la CARSAT et les services de la Préfecture a été mené par le SITCOM qui a mis les moyens humains et techniques face à ce projet d'envergure : nomination d'un référent Sécurité, création d'un service HSQE (Hygiène, Sécurité, Qualité et Environnement) au sein duquel trois agents sont mobilisés sur la démarche, implication de l'ensemble des encadrants du service des collectes et de la Direction, suivi hebdomadaire de l'avancée de la démarche et équipe de deux personnes chargées de la réalisation des travaux de sécurisation sur le terrain.

Après avoir analysé 14 000 conteneurs de collecte des ordures ménagères, 772 se sont avérés être des points de danger. Ils ont tous été résolus à ce jour.

Collecte des ordures
ménagères

**100 % DES POINTS
DE DANGERS
RÉSOLUS.**

Le début d'un long parcours mais des résultats déjà encourageants

A ce jour, le SITCOM a résolu la totalité des points de danger pour la collecte des ordures ménagères et pour les tournées d'hiver. Le travail reste à faire sur les autres tournées et sur chaque type de collecte (sélective, porte-à-porte pour les professionnels, ...).

Exemples de points de danger

Les marches arrière, la collecte bilatérale des conteneurs, la collecte dans les ronds-points, sur voie de bus ou piste cyclable, la collecte à proximité de zones sensibles (écoles, collèges, crèches), ...

LA RECOMMANDATION R437 ou la mise en œuvre d'actions de prévention : En 2008, la CNAMTS édite



la recommandation R437 pour la prévention des risques professionnels dans la collecte des déchets ménagers et assimilés. La recommandation R437 demande impérativement de prendre en compte, dans le cadre de l'évaluation des risques professionnels, diverses mesures de prévention comme la suppression de la marche arrière ou l'interdiction de la collecte bilatérale. L'objectif de ces préconisations est d'éviter les opérations accidentogènes dommageables pour le personnel, mais aussi pour les donneurs d'ordres, les collectivités dont la responsabilité serait aggravée si elles n'intégraient pas ces prescriptions dans leurs actions.

SITCOM Côte sud des Landes

62 chemin du Bayonnais
40230 BÉNESSE MAREMNE
Tél. : 05 58 72 03 94

Directeur de la publication : Alain CAUNÈGRE
Rédaction : SITCOM Côte sud des Landes
Conception : Agence Parker+Parker, BORDEAUX
Mise en page et impression : Dax Barrouillet Imprimerie - Narrosse
Dépôt légal : Juin 2017 - **Tirage :** 60 325 exemplaires
ISSN : 2108 - 3258
Crédits photos : SITCOM Côte sud des Landes, Dastri, ADEME
Prochain numéro : Octobre 2017

Ce document a été imprimé sur du papier PEFC avec des encres végétales par une imprimerie « Imprim'vert ». Si vous ne voulez pas conserver SITCOM infos, merci de le déposer dans un conteneur papier afin qu'il soit recyclé.

sitcom
CÔTE SUD DES LANDES
www.sitcom40.fr