



LES DÉCHETS POUR UNE CORSE PLUS PROPRE



LA GESTION DES DÉCHETS

CHIFFRES CLEFS : LES DÉCHETS

En Corse, le traitement des déchets dits « résiduels », c'est-à-dire les déchets de la poubelle grise, s'effectue uniquement par stockage dans des centres d'enfouissement. La Corse compte deux Installations de Stockage des Déchets Non Dangereux (ISDND), l'une publique créée et gérée par le SYVADEC en Corse-du-Sud à Viggianello, et l'autre privée, en Haute-Corse, à Prunelli di Fium'Orbu.

Le tri continue de progresser sur l'île mais **70 % de la poubelle pourrait encore être triée !**

En 2018, l'île a produit plus de 236.000 tonnes de déchets ménagers. Elle en a trié 73.000 tonnes (en hausse de 24% par rapport à 2017) et enfoui 163.000 tonnes ¹.

Le SYVADEC (établissement public de valorisation des déchets de Corse) assure le transfert et le transport de l'ensemble des déchets triés produits en Corse.

80 % des déchets apportés dans les recycleries sont valorisés. Les déchets triés par les habitants sont ensuite conditionnés sur les différentes plateformes du SYVADEC puis envoyés vers des filières de recyclage locales ou nationales.

- De manière générale, on trie en Corse seulement :
- 1,5 emballage sur 10
- 3 papiers sur 10
- 6 bouteilles de verre sur 10

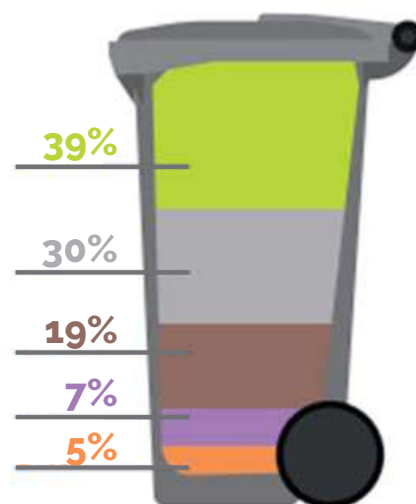
En Corse, le volume des ordures ménagères résiduelles destinées à l'enfouissement représente presque le double de celui du continent.

Des chiffres qui restent élevés : 425 kg/an/habitant en Corse contre 254 kg/an/habitant en moyenne nationale.

La production globale de déchets ménagers et assimilés (DMA) double chaque année entre la haute et la basse saison. Entre février et août 2019, le site de Viggianello constate une hausse de 41%.²

QU'Y A-T-IL
DANS NOS
POUBELLES
?

- Collecte sélective 39 %**
(papier, emballages, verre et cartons)
- Déchets résiduels 30 %**
- Biodéchets 19 %**
(déchets alimentaires)
- Déchets de recyclerie 7 %**
(DEEE, textiles, DDS, ...)
- Gaspillage alimentaire 5 %**
(produits alimentaires emballés)



FOCUS SUR LES PETITS DÉJEUNERS DANS LES HÔTELS CORSES

300 000 habitants en Corse pour 3 000 000 de touristes : les petits déjeuners pris dans les hôtels en Corse génèrent 1500 tonnes de déchets. 83% des produits proposés aux petits déjeuners parcourent en moyenne 400 km dont 200 km en bateau. 30% du poids de ces produits repartent en déchets en bateau dans l'autre sens. Seuls 17% des achats alimentaires au petit déjeuner sont corses ³.

¹ Le Figaro (2020) « Corse : manifestation contre un projet de centre d'enfouissement des déchets » - ² Syvadecc - ³ Rispettu - L'Hotellerie durable Corse

PASSAGE À L'ACTION :

LES DÉCHETS :

POUR UNE CORSE PLUS PROPRE !

En Corse, le traitement des déchets dits « résiduels », c'est-à-dire les déchets de la poubelle grise, s'effectue uniquement par stockage dans des centres d'enfouissement.

Dotée de seulement deux centres d'enfouissement et une politique de tri à perfectionner, à Prunelli (Haute-Corse) et Viggianello (Corse-du-Sud), la Corse vit **une crise des déchets depuis une vingtaine d'années.**

Au-delà de trier et composter, limiter ses déchets reste LA solution idéale.

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

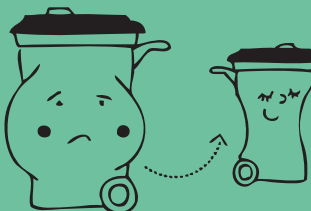
Limiter ses déchets revient à limiter sa consommation.

C'est un défi qui implique de faire des choix raisonnés :
penser à préserver les ressources comme l'énergie, l'eau, éviter les produits à usage unique...

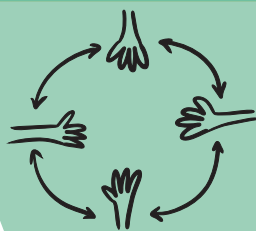
DIMINUER SA PRODUCTION DE DÉCHET DEVIENT POSSIBLE AVEC LA RÈGLE DES 5 R :



- 1. REFUSER** (ce dont nous n'avons pas besoin)
Produits à usage unique, ticket de caisse, prospectus, publicité, goodies
- Dire «NON MERCI»
 - Mettre un STOP PUB sur la boîte aux lettres



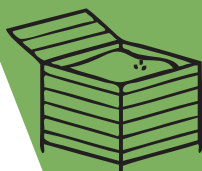
- 2. RÉDUIRE** (ce dont nous avons besoin mais ne pouvons pas refuser)
Gaspillage alimentaire, emballages jetables, consommation d'énergie, acheter moins, prendre soin de ses affaires
- Acheter en VRAC, LOCAL, d'OCCASION
 - RÉPARER, TROQUER, DONNER, PARTAGER



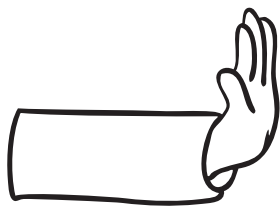
- 3. RÉUTILISER** (ce que nous consommons et ne pouvons ni refuser, ni réduire)
Ce qui peut avoir une SECONDE VIE
- Sac en tissu, contenants en verre, colis, etc.



- 4. RECYCLER** (ce que nous ne pouvons ni refuser, ni réduire, ni réutiliser) En dernier recours
Verre, papier, carton, métal, tissus, stylos, cartouches d'encre, bouchons, etc.



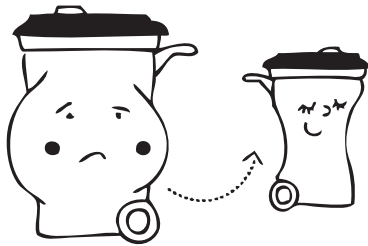
- 5. RENDRE À LA TERRE**
(composter le reste)
*Les déchets organiques :
aliments, bois, carton non souillé, feuilles et herbe*

**1****REFUSER**

Refusez toute source de pollution inutile et particulièrement les déchets à usage unique : prospectus, tickets de caisse, gobelets, pailles, sacs plastiques, impressions papiers (si c'est indispensable alors imprimez sur du papier et de l'encre écolabellisés en recto-verso, noir & blanc et utilisez le reste en brouillon), protections hygiéniques, coton-tiges...

Astuce : gardez vos contenants et fabriquez vos propres cosmétiques et nettoyants naturels. Vous trouverez de nombreuses recettes DIY sur internet.

▶ *Retrouvez un ensemble de solutions alternatives dans la partie suivante «Réutiliser».*

**2****RÉDUIRE****• Ne pas gaspiller ou utiliser inutilement**

Notamment les ressources rares et précieuses comme la nourriture, l'eau, l'électricité...Le gaspillage alimentaire est à l'origine de 10% des déchets (ADEME). N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre. Optez pour des petites portions et resservez-vous ensuite si besoin. Restez à l'essentiel en n'utilisant que ce dont vous avez réellement besoin. De même pour le restaurant, pensez à demander un doggybag (de préférence dans un contenant que vous avez vous-même apporté).

• Limiter sa consommation de viande

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, l'élevage est responsable de 14,5% des émissions mondiales de gaz à effet de serre dont 9,7% pour les seuls bovins. C'est légèrement plus que le secteur des transports. Si le bétail contribue faiblement au rejet de dioxyde de carbone, il est cependant responsable de près

de la moitié des émissions de méthane et de protoxyde d'azote, des gaz dont le potentiel de réchauffement est respectivement 25 et 300 fois supérieurs à celui du CO₂.

En cause : l'usage d'engrais pour les cultures et la digestion des ruminants. Limiter sa consommation de viande, c'est faire un geste pour la planète !

- **Réutiliser vos contenants pour ne plus les jeter !**
- **Favoriser le vrac**
- **Opter pour des shampoings, dentifrice et savons solides.**
- **Fabriquer vos propres produits cosmétiques / ménagers ...**
- **Cuisiner vos plats plutôt que d'acheter des produits transformés : meilleur pour la santé, le porte-monnaie et la planète !**

Retrouvez toutes les idées recettes DIY sur internet, faites vos essais et si ce n'est pas concluant, essayez de nouveau avec d'autres recettes et méthodes.

3

RÉUTILISER

• Favoriser l'échange plutôt que l'achat

En plus d'être écolo, le troc vous permettra de créer du lien plus facilement. Demandez poliment à vos hôtes ou aux autres voyageurs de vous prêter ce dont vous avez besoin. Sinon, privilégiez les achats de 2nde main :

- *Secours Populaire, la Croix Rouge, Falepa (recyclerie d'une initiative indépendante à Ajaccio),*
- *Les garages solidaires*
- *Les ateliers vélos*
- *Les friperies*
- *Les sites de ventes/échange/location entre particuliers (Vinted, Le bon coin, Je loue tout...)*

Il existe de nombreuses associations d'initiatives solidaires en Corse. Les groupes Facebook fonctionnent très bien aussi :

- *«Ventes et bonnes affaires en Corse»*
- *«Achat, vente et échange en Corse»*
- *«Marketplace Corse» ...*

Renseignez-vous autour de vous !

• S'acheter une gourde

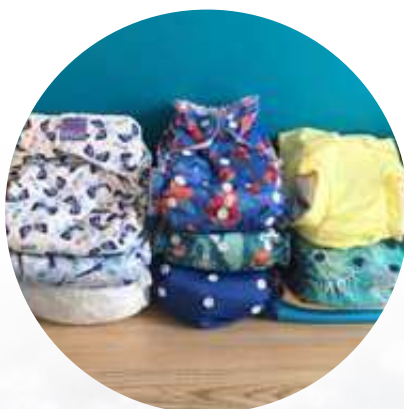
Selon le Guardian, un million de bouteilles en plastique sont achetées à travers le monde toutes les minutes. La majorité des bouteilles en plastique utilisées dans le monde entier sont destinées à l'eau potable, selon Rosemary Downey, responsable de l'emballage chez Euromonitor et l'un des experts mondiaux en production de bouteilles en plastique. La gourde est LA solution pour réduire cette pollution considérable et alarmante.

L'eau du robinet, soumise à des réglementations très strictes et l'eau de la fontaine, sont des eaux gratuites ! Elles sont **bien meilleures pour la santé** que les eaux minérales (qui dégagent des particules plastique quand elles sont exposées à la chaleur, au soleil ou utilisées à long terme). L'eau arrive potable au robinet, il est inutile d'acheter des filtres. Si vous n'aimez pas le goût de l'eau du robinet, vous pouvez utiliser un charbon actif ou filtrer avec une carafe adaptée.

• Opter pour des solutions alternatives

- *Pour l'hygiène :*
- *L'oricoli remplace les coton-tiges,*
- *Les cotons réutilisables,*
- *La cup, la culotte menstruelle ou les serviettes hygiéniques lavables*
- *Les couches pour bébés lavables*
- *Les brosses à dents à tête interchangeable*
- *Pour le reste :*
- *L'ecocup remplace les gobelets,*
- *Les pailles en inox,*
- *Les todbags en coton bio,*
- *Les cendriers de poche,*
- *Les emballages alimentaires réutilisables*
- *Les éponges lavables / les éponges naturelles végétales / brosse à vaisselle*
- *Set pique-nique zéro déchet*

• Privilégier la réparation au remplacement en cas de panne.



4

RECYCLER

Le recyclage est encore trop peu mis en pratique alors qu'il permet de limiter considérablement la pollution des sols et la création de gaz à effet de serre, donc le réchauffement climatique. Faire le tri est un acte citoyen.

Un moyen simple d'agir à son échelle, efficace pour encourager l'économie circulaire et la revalorisation des déchets.

Utilisez les conteneurs mis à votre disposition :



Ne jetez plus vos déchets alimentaires (bio-déchets ou déchets organiques) dans la poubelle car c'est ainsi que des odeurs nauséabondes et contaminations se dégagent. Vos poubelles seront moins lourdes (d'environ 30%) et plus propres ! Jetez-les discrètement dans la nature (par exemple dans le maquis ou autre endroit peu visible), proposez les à des voisins pour leurs animaux ou faites-en du compost !

5

RENDRE À LA TERRE

FOCUS SUR LE COMPOST

Le compost est la terre végétale obtenue par la décomposition des matières organiques : épluchures, restes de cuisine, feuilles d'arbres, fleurs fanées... Ces matières organiques à composter sont souvent appelées les « bio-déchets ». Leur décomposition se fait naturellement grâce à de nombreuses bactéries présentes dans notre environnement. En fonction de la température et de l'humidité, il faut 6 à 12 mois pour transformer les bio-déchets en compost. Le compost est un excellent amendement naturel pour le jardin, les pots de fleurs, les plantes vertes et les arbres fruitiers. Mais avant de vous débarrasser de vos biodéchets, pensez à les revaloriser dans des plats cuisinés. Par exemple, les fruits et légumes abîmés, une fois les parties dégradées enlevées, peuvent servir pour des soupes, des gratins de légumes, de la ratatouille, des tartes, des gâteaux... Les fruits trop mûrs peuvent être transformés en purée de fruits. Le pain rassis est utilisable en tartine, pain perdu, chapelure, croustons etc.

AVEC LE SOUTIEN DE :



Fonds européens agricoles pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales.