

VOYAGEZ ZEN.
 ACHETEZ 10, 30, 50 OU 100 TICKETS*
 ET FAITES DE PLUS EN PLUS
 D'ÉCONOMIES.

06 - Crédit photo : Getty Images



INFOSTAR : 09 70 821 800
 APPEL NON SURTAXÉ

*Formules disponibles sur carte KorriGo

> LES 3 R <
 RÉDUIRE - RÉPARER - RÉUTILISER



LA SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS
 S'ÉTEND À LA MÉTROPOLE

Devant le succès des deux éditions précédentes, la SERD (Semaine Européenne de la Réduction des Déchets) s'étend cette année aux différentes communes de l'agglomération.

Du 16 au 24 novembre, réduisons nos déchets à l'occasion d'ateliers de fabrication de produits d'entretien ou de relooking de meubles, de zones de gratuité, de bars à eau, d'animations dans les supermarchés, de visites d'aires de compostage partagé...

Rennes Métropole proposera aussi des visites du centre d'enfouissement, du centre de tri des déchets recyclables et de l'usine d'incinération.

Retrouvez le programme complet sur ca-change-tout.fr/dechets



A noter dans
 votre agenda

Déchets Malins

► n°12
 Octobre
 2013

Pour mieux connaître la SERD, Gilles Petitjean, Directeur de l'ADEME Bretagne (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) répond à nos questions.

2009, près de trois cents en 2011-2012. Cette année, la SERD aura comme fil rouge le gaspillage et le réemploi, des thèmes récurrents.

Pouvez-vous nous présenter la SERD ?
Nous sommes dans sa cinquième année avec un démarrage en 2009. Les objectifs de ces semaines européennes sont de sensibiliser les acteurs, le grand public et de faire connaître les stratégies de réduction des déchets. Il s'agit aussi de présenter le travail de chacun et de mettre en avant les actions concrètes. Tous les pays européens s'engagent. La Bretagne est bien placée parmi les autres grandes régions. Nous avons de plus en plus d'actions labellisées: une centaine en

La réduction des déchets progresse-t-elle dans notre région ?

Tout à fait. En Bretagne, il y a une tendance à la réduction des déchets: nous sommes passés, entre 2009 et 2011, de 255 à 240 kg annuels par habitant sur les ordures ménagères résiduelles (ce que l'on retrouve dans nos poubelles). On trie mieux le verre qu'aïlleurs ainsi que le contenu des sacs jaunes!



Et le territoire de Rennes Métropole ?

En 2012, Rennes Métropole a collecté 209 kg d'ordures ménagères résiduelles par habitant et a signé un Programme Local de Prévention des Déchets dès 2009. L'objectif est de réduire de 7% le tonnage de déchets collectés et traités.

► N°Vert 0 800 01 14 31

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE





► Des épluchures dans l'assiette !

Cette année, le gaspillage alimentaire sera une nouvelle thématique de la SERD avec, comme temps fort, l'atelier culinaire de Toques et Bus qui viendra directement auprès du grand public et des scolaires.

Anne Tréguer, après avoir été journaliste durant vingt-cinq ans a lancé son projet baptisé Toques et Bus: « A force de faire des reportages, j'ai pu voir le déséquilibre alimentaire chez les enfants et j'étais affolée par la façon dont les gens faisaient parfois leurs courses... tout ce gaspillage alimentaire! Cela m'a frappée et j'ai eu un déclic! » Elle donnera donc des ateliers culinaires dans un bus en favorisant la proximité et la qualité!

Ses ateliers abordent de nombreux domaines: « trier les déchets, gaspiller moins, mieux manger sans exploser son budget! » Et notre chef affirme: « Manger bio et équilibré doit être donné à tout un chacun et cela ne doit pas être réservé à une catégorie

sociale. » A la fin de l'atelier, tout le monde met le couvert, chacun goûte les plats des autres et on fait la vaisselle ensemble. « Et c'est une bonne occasion d'apprendre à ne pas gaspiller l'eau! »

Afin de réduire le gaspillage, Anne Tréguer propose d'acheter des fruits et des légumes bio en petite quantité. « On évite ainsi les pesticides et on peut tout utiliser, les fanes de radis, les feuilles vertes des poireaux, les épluchures de carotte... » Donc pas de déchets! Autre conseil: « Si on achète en vrac, on élimine ainsi les emballages. » Pour la viande, il est intéressant de l'acquérir en grande quantité, à plusieurs par exemple, et de congeler ce que l'on ne consomme pas immédiatement. Idem pour les poissons que l'on peut trouver au kilo. « La lutte contre le gaspillage, c'est aussi



bien ranger son frigo, ses placards et veiller aux dates limites de consommation. »

Durant la SERD, Anne Tréguer proposera des animations aux scolaires le lundi, mardi, jeudi et vendredi et des ateliers pour tous les publics, le samedi où on pourra travailler des légumes de saison, utiliser les épluchures et apprendre à moins gaspiller. Alors, rendez-vous dans le bus de Toques et Bus! Et pour patienter, on peut toujours réaliser la recette de notre chef ci-dessous !

Recette : sirop de pomme, à base d'épluchures.



La recette idéale pour accompagner votre tarte aux pommes !

Les épluchures de 6 à 8 pommes bio, 70g de sucre de canne ou de miel, 1 gousse de cardamome, 1/2 jus de citron, 1 pincée de cannelle, 300 ml d'eau.

Hacher les épluchures au couteau, les arroser du jus de citron. Dans une casserole les mettre à cuire avec la cardamome dont vous aurez détaché les graines à l'intérieur, la cannelle et le sucre. Recouvrir d'eau et faire cuire à feu très doux jusqu'à l'obtention d'un sirop. Mixer et déguster !



Studio B7321 - 02 99 67 61 85 / Photos : Jean-Jacques Verrier Bantle, Fred Tameau, Julien Mignot.



INFOSTAR : 09 70 821 800
APPEL NON SURTAXÉ

BUS + METRO ÉPOUSENT VOS ENVIES :
1 HEURE PLUS TARD
LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI.



060 - Crédit photo : Getty Images