

PARC'infos

Trimestriel d'information des recyparcs

INTRADEL - MARS / AVRIL / MAI 2008

19

Chers utilisateurs des recyparcs,

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un élément important dans la politique de prévention des déchets développée par notre Intercommunale. Aussi avons-nous décidé de consacrer une part importante de ce Parc'infos à ce thème.

En effet, dans notre mode de vie d'aujourd'hui, le gaspillage alimentaire est devenu banal, presque naturel. Il est pourtant **lourd de conséquences** !

• C'est un non-sens social :

Alors que la malnutrition touche une grande partie du Globe, **1/4** des denrées alimentaires mondiales sont immédiatement jetées à la poubelle.

• C'est un non-sens pour l'environnement :

- En Wallonie, chaque citoyen gaspille **15 à 20 kilos** de ses denrées alimentaires par an ;

- En amont de notre assiette se cache une chaîne de production consommatrice d'énergie, d'eau, de fertilisants, de pesticides et productrice de déchets.

• Sans compter l'impact sur votre budget :

- En Belgique, en moyenne, nous jetons chaque année par ménage, l'équivalent de **174 euros** de nourriture à la poubelle ;

- Le déficit budgétaire global lié au gaspillage alimentaire est évalué à **1,4 milliards d'euros** par an.

Tous ces chiffres ne justifient-ils pas qu'en tant que consommateurs, nous mettions tout en œuvre pour éviter ce gaspillage alimentaire ?

Mauro Lenzini,
Président d'Intradel.

DÈS LE 15 MARS 2 NOUVELLES COLLECTES DANS LES RECYPARCS INTRADEL : LE PVC ET LES PLASTIQUES DURS



Afin d'améliorer encore le taux de recyclage des déchets collectés dans les recyparcs et d'apporter aux citoyens des solutions pratiques innovantes et respectueuses de l'environnement, Intradel lance, dès ce 15 mars, deux nouvelles collectes dans ses recyparcs.

Elles concerneront les déchets plastiques suivants :

- **Le PVC** : châssis de fenêtre (sans vitrage), tuyaux d'évacuation d'eau, volets roulants, plinthes, lambris, gouttières, ...
- **Les plastiques durs** : seaux, mobilier de jardin, mannes, jeux pour enfants, bacs et boîtes en plastique...



Attention :

- Les **plastiques durs** sont uniquement **collectés dans 28 recyparcs**. Demandez la liste de ces parcs à votre préposé ou surfez sur www.intradel.be.
- Les **PVC** seront, quant à eux, **collectés dans l'ensemble des recyparcs Intradel**.

Ces nouvelles collectes ont pour but d'améliorer la qualité du recyclage et de réduire au maximum la mise en Centre d'enfouissement technique. Les PVC et plastiques durs étaient jusqu'alors considérés comme des déchets encombrants qui ne peuvent prétendre à un recyclage.



Vous l'aurez compris, en augmentant sans cesse le nombre de collectes dans ses recyparcs, Intradel trouve des solutions concrètes visant à réduire, d'une part, l'impact environnemental et, d'autre part, l'impact financier pour les particuliers.



Accès aux recyparcs :

PRÉFÉREZ LES HEURES CREUSES !

Durant les plages horaires de forte fréquentation, il peut arriver que le recyparc soit moins facilement accessible et que vous soyez contraint de patienter quelques minutes avant de pouvoir y entrer. **Si votre emploi du temps le permet, nous vous conseillons de vous rendre au recyparc durant les heures creuses, à savoir :**

- de 12 h 00 à 12 h 30
- de 13 h 00 à 14 h 00
- de 16 h 00 à 17 h 00

Si, malheureusement, il vous est impossible de profiter de ces plages horaires, soyez « zen »... Les préposés des recyparcs mettent tout en œuvre pour que le recyparc soit un endroit convivial assurant un service d'utilité publique efficace.

Évitez la plage horaire 9 h > 10 h durant laquelle l'affluence est la plus importante.



DE LONGS DÉCHARGEMENTS
AU RECYPARC ?



**PENSEZ À
COUPER
LE MOTEUR...**

Intradel

Port de Herstal - Pré Wigi - 4040 Herstal - tél. 04 240 74 74 - www.intradel.be



En Belgique, en moyenne, nous jetons chaque année par ménage, l'équivalent de **174 euros** de nourriture à la poubelle...

LA BOULIMIE DE NOS POUBELLES !

Des fruits, des yaourts, de la viande, du fromage, des œufs, des restes de repas, du pain, des légumes, des pâtisseries... ainsi que leurs emballages...

Eviter le gaspillage alimentaire, ça vaut la peine !

MARCHE A SUIVRE :

Avant vos emplettes :

- ★ Faites l'**inventaire** de votre frigo et de vos armoires à victuailles ;
- ★ Etablissez les **menus** de la semaine en tenant compte de ce dont vous disposez déjà ;
- ★ Rédigez votre **liste de courses** en fonction de ces deux critères tout en dosant au mieux les quantités nécessaires aux besoins de votre ménage.

Pendant vos emplettes :

- ★ Examinez l'étiquetage et la **date de péremption** des denrées alimentaires avant de les placer dans votre caddie ;
- ★ Assurez-vous que l'**emballage** de l'aliment n'est pas endommagé ;

★ Achetez des **quantités adaptées** à la taille de votre ménage et à vos habitudes alimentaires ;

★ Respectez la **chaîne de froid** en achetant les produits réfrigérés et surgelés en dernier lieu ou mieux encore, utilisez un sac isotherme ;

★ Tenez-vous en strictement à votre liste de courses et **ne vous laissez pas tenter** par les « sirènes » de la consommation.

Après vos emplettes :

★ Respectez la **chaîne de froid** : placez le plus rapidement possible au frigo et au congélateur les aliments concernés ;

★ Rangez à l'**avant du frigo** ce qui doit être mangé rapidement ;

★ Lorsque vous entamez un aliment conservé au frigo, pensez à y indiquer la **date d'ouverture** car il ne se conservera plus que très peu de temps (la date de péremption n'aura dans ce cas plus aucune valeur).

★ **Accommodez vos restes de repas.** Rien de tel, par exemple, que du pain sec pour faire du pain perdu ou des croûtons... Avec les légumes défraîchis, pensez à faire de la soupe, etc.

💡 **A court d'idées, surfez sur www.miam-miam.com ou sur www.quefaireavec.com, des tas d'idées de recettes vous y attendent !**

Compost

La majorité des denrées alimentaires non-consommées peuvent être compostées, à condition d'avoir bien pris soin d'en retirer les emballages... Alors, pensez-y !

Produits de saison

Lors de vos achats, préférez les fruits et légumes de saison, vous ferez des économies d'argent et réduirez l'impact environnemental de votre consommation.

Pour accommoder ses restes, encore faut-il

😊 Bien les conserver :

- Les aliments cuisinés doivent de préférence être consommés, réfrigérés ou congelés dans les 2 heures. Plus longtemps les aliments restent hors du frigo, plus grands sont les risques d'intoxication alimentaire ;
- Placez les restes dans un nouveau récipient fermé et ne laissez pas des aliments dans des boîtes de conserves ouvertes ;
- Si vous ne pouvez pas manger directement les restes, congelez-les.

😊 Et en connaître la durée de conservation :

	Réfrigérateur	Congélateur
Viande et volaille cuites	3 - 4 jours	2 - 3 mois
Poisson cuit	1 - 2 jours	4 - 6 mois
Pommes de terre cuites	3 jours	non
Riz cuit et pâtes cuites	3 jours	3 mois
Ragoûts, Quiches	2 - 3 jours	3 mois
Soupes	3 - 4 jours	2 - 3 mois

ATTENTION : Evidemment, la sécurité alimentaire doit rester une priorité : pas question de manger un aliment suspect sous prétexte d'éviter un déchet.

Dates de péremption

« **A consommer de préférence avant le...** » et « **A consommer jusqu'au** »
 >>> ne nous y trompons plus !

Certains aliments sont encore consommables même si la date indicative de validité est dépassée, d'autres sont à éviter une fois périmés. **Comment les distinguer ?**

- « **A consommer de préférence avant le...** » précise la **limite d'utilisation optimale**. Un produit dont la date d'utilisation optimale a été dépassée ne présente normalement pas de danger mais certaines propriétés telles que le goût, la couleur et la texture peuvent avoir été altérées. Ce sont des denrées alimentaires qui peuvent être conservées à température ambiante et demeurent souvent comestibles après leur date de péremption.
- « **A consommer jusqu'au...** » précise la **date limite de consommation**. Cette inscription se trouve sur les denrées hautement périssables d'un point de vue microbiologique Ceci implique qu'un produit dont la date limite de consommation est expirée peut présenter un risque pour la santé. Ce sont principalement des produits frais devant être conservés au réfrigérateur.

Au frigo : à chacun sa zone !

Votre frigo est divisé en plusieurs **zones de fraîcheur** :

Zone tempérée 6 - 10° C	Lait, fruits et légumes frais, fromage râpé,...
Zone fraîche 4 - 6° C	Produits laitiers, fromages frais, légumes et fruits cuits, plats préparés maison,...
Zone froide < 4° C	Viande, volaille, poisson, charcuterie, crème, desserts lactés, fromages, légumes prédécoupés et emballés, plats traiteurs cuisinés, pâtisseries, produits en cours de décongélation,...
Zone variable (porte)	Boissons, beurre, œufs,...

Consultez le mode d'emploi de votre appareil pour connaître la localisation de ces différentes zones.