

La vaisselle en plastique jetable disparaîtra en 2020

Le député des Bouches-du-Rhône François-Michel Lambert a porté la mesure

Finis les assiettes, les gobelets et autres couverts en plastique. Après la fin des sacs en plastique à usage unique, programmée pour 2016, ce sont les "ustensiles jetables de cuisine pour la table, en matière plastique, mis à disposition à titre onéreux ou gratuit", utilisés pour les pique-niques ou pour la vente de plats à emporter, qui pourraient disparaître au 1^{er} janvier 2020. C'est ce que prévoit un amendement au projet de loi sur la transition énergétique, voté à l'Assemblée nationale et porté par le député EELV des Bouches-du-Rhône François-Michel Lambert. Au total, ces "articles de tables et de cuisine" produits en France en 2007 représentaient 30 000 tonnes de plastique, selon une étude de l'Insee datant de 2008.

Pour le député, c'est "un amendement très symbolique, qui va dans le sens de la promotion de l'économie circulaire, puisqu'il a pour but d'éviter de gaspiller de la matière non renouvelable, et de limiter la pollution générée par le plastique", résume-t-il. En effet, laissés dans la nature, ces ustensiles mettront jusqu'à cent ans à se dégrader. "C'est un retour au bon sens. Je suis toujours révolté de voir qu'aujourd'hui, quand un consommateur achète une salade à emporter, il se retrouve bien souvent avec une fourchette, un couteau et une cuillère, le tout emballé dans un sachet en



D'ici 2020, la vaisselle en plastique jetable pourrait disparaître au profit d'ustensiles en matière biosourcée.

/ PHOTO ARCHIVES RICHARD COLINET

plastique, illustre-t-il. Ce gaspillage n'a que trop duré."

En revanche, ce n'est pas la vaisselle jetable dans son ensemble qui est concernée. En effet, les assiettes en carton ou encore les couverts en bois ou en matière biosourcée pourront continuer à être utilisés. Un décret fixera notamment la teneur biosourcée minimale des ustensiles de cuisine et les conditions dans lesquelles cel-

le-ci sera progressivement augmentée. Néanmoins, cette exception fait d'ores et déjà débat, certaines associations environnementales craignant notamment que l'utilisation de bioplastique, dérivés des végétaux, ne pèse sur la sécurité alimentaire. "Mais il faut garder en tête que la plupart de ces matériaux sont issus de déchets de l'industrie agroalimentaire, et qu'ils représentent près de

4000 emplois français", rétorque François-Michel Lambert. Pour le député, le principal défi restera de convaincre les professionnels: "Nous leur laissons un délai suffisant pour réorienter, si besoin, leur distribution, et il sera primordial de le tenir. Nous ne devons pas reproduire l'expérience des sachets plastiques, qui devraient déjà être interdits depuis une décennie."

Carole HOAREAU

L'écogeste de la semaine

Demandez un "doggy bag" au restaurant, pour limiter le gaspillage alimentaire

Si vous comptez parmi les clients qui ne finissent pas toujours leur assiette, n'ayez plus honte de demander à emporter vos restes. Même s'ils ne le proposent pas spontanément, de nombreux restaurants accepteront de vous faire un petit "doggy bag". Vous hésitez? Si vous ne le faites pas, sachez que les restes de votre repas iront de toute façon à la poubelle... Au passage, si le restaurant fait aussi de la vente à emporter, il aura de toute façon de quoi emballer votre repas! Cette pratique pourrait d'ailleurs se démocratiser, suite à une campagne de promotion lancée par la région Rhône-Alpes, à l'occasion de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'AGENDA

Artemisia, un salon "zen et bio" à Marseille

Pour cette 16^e édition qui se tiendra le week-end prochain, quelque 230 exposants seront réunis, pour faire découvrir les économies d'énergie, la construction, la rénovation ou encore la décoration écologiques. Des conférences seront également animées par les spécialistes de la bio et du bien-être.

→ Les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 octobre 2014 de 10 heures à 19 heures, au Parc Chanot Hall 2, rond-point du Prado. Entrées gratuites disponibles sur www.salon-artemisia.com

Fête des alternatives citoyennes à Gardanne

Les organisateurs proposent aux visiteurs de découvrir comment améliorer leur mode de vie grâce à cinq hameaux thématiques: habitat, énergie, transport; alimentation responsable; économie solidaire; vivre ensemble et démocratie. Une pièce de théâtre est prévue à 11 heures et des jeux et des animations seront organisés tout au long de la journée.

→ Dimanche 26 octobre, de 10 heures à 18 heures, à la Maison du peuple de Gardanne, avenue Leo Lagrange.

Festival "Brin de culture" en Provence

Pour sa cinquième édition, le festival culturel à la ferme "Brin de Culture", organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture Paca et les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la Ferme", avec le soutien du Conseil Régional et des Chambres Départementales d'Agriculture, propose d'aller à la rencontre des agriculteurs. Au programme: animations musicales, expositions de photos et de peinture, ateliers de loisirs créatifs et d'écriture, pièces de théâtre... Au total, 16 fermes participent à cette opération, dont La Banquette à Thoard (04), la ferme du Bregalon à Rognes (13) et la ferme éducative "Sur le Parc" à Venasque (84).

→ À découvrir encore aujourd'hui. Liste des fermes participantes sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com

443826

échoplanète.com L'actualité des partenaires

COMMUNICATION

Port de Marseille Fos Bioestore : des écosystèmes marins côtiers restaurés

Débuté en 2010, le projet Bioestore qui s'inscrit dans le programme GIREL (Gestion des Infrastructures pour la Réhabilitation Écologique du Littoral) se poursuit sur Marseille. Destiné à la mise en place de solutions nouvelles de restauration des écosystèmes marins côtiers, ce programme, piloté par la société Ecocean, propose une approche répondant aux directives européennes sur l'eau et sur la stratégie du milieu marin. Le projet vise à renforcer les peuplements naturels de poissons. Il se décompose en trois phases: une phase de capture des post-larves réalisée en mai et juin par des pêcheurs dans la rade de Marseille; une phase de pré-grossissement dans une ferme d'élevage spécifiquement conçue sur le site du

phare Sainte Marie: une phase de réensemencement en mer sur des habitats d'émancipation adaptés aux juvéniles, majoritairement des sars, relâchés et immergés au large de l'Estaque. Grâce à ces habitats, les juvéniles sont protégés des prédateurs et peuvent se développer, en toute sécurité. Mercredi 1er octobre, les relâchés de juvéniles sur les habitats d'émancipation ont été réalisés sous le contrôle de Dr Philippe Lenfant, professeur à l'université de Perpignan, spécialisé dans l'océanographie biologique et l'écologie marine. Les scientifiques étudient, par un suivi régulier, le comportement des poissons ainsi que les causes de mortalité.



«L'objectif vise à améliorer les chances pour que les juvéniles vivent, grandissent, s'intègrent et colonisent les habitats naturels. Si sur l'ensemble des relâchés 10 % survivent, nous aurons gagné», précise Philippe Lenfant. La prochaine étape sera d'interpréter les données et de définir la marche à suivre afin que le Bioestore se poursuive en 2015.

N.G.E. Le miel et les salariés

Soucieuse de promouvoir la biodiversité, l'entreprise de travaux publics N.G.E. a installé des ruches sur le site de son siège social, à Tarascon. «Voici trois ans, la Direction Générale et la Direction Environnement de N.G.E. ont décidé

de mettre en œuvre des actions en faveur de la biodiversité. Un bureau d'études a réalisé une analyse d'impact environnemental complète, comme celles, déjà, réalisées sur nos chantiers», explique Anne Scher, responsable



environnement de N.G.E.. Une des mesures proposées était un parrainage de ruches. L'entreprise a décidé de les installer à demeure, sur place. Six ruches, gérées par un apicul-

467361



Faites le bon geste

Retrouvez plus d'actualités environnement et développement durable sur

échoplanète
ENVIRONNEMENT, ÉCONOMIE ET SOLIDARITÉ EN PROVENCE

un site du groupe La Provence