



Lettre Rézo zéro déchet

Des acteurs de l'éco-conso et du jardin naturel !

Fin septembre et octobre 2026

Un réseau d'acteurs

La raison d'être du réseau : Mettre en lien des citoyen-ne-s autour d'actions écoresponsables dans le domaine du zéro déchet et du jardin naturel pour [s'] inspirer et faire évoluer le modèle sociétal.

La lettre "Rézo zéro déchet" est envoyée tous les mois aux membres du réseau.

Ce que le climat sera en Alsace !

Les températures redeviennent normales et des précipitations sont attendues sur l'ensemble de l'Alsace, mais ...

Les conséquences du réchauffement climatique sont des hivers plus doux, des épisodes de froid moins intenses et des étés plus chauds. Les précipitations sont à volume équivalent mais sont à variabilité saisonnière importante comme par exemple des automnes moins pluvieux, des hivers moins enneigés et des printemps pluvieux. Ce changement empêche les nappes phréatiques de se reconstituer. De plus, la pluie printanière est directement captée par les végétaux sans atteindre les profondeurs du sol.

En quelques chiffres par rapport aux années 2000 :

- Des températures moyennes de + 1,7° C.
- Des vagues de chaleurs passant de 10 à 32 jours (températures maximales supérieures de 5 ° C à la normale pendant au moins 5 jours).
- Des vagues de froid passant de 7 à 3 jours.
- Des jours de gel passant de 67 à 48 jours.
- Des nombres de jours de risques de feux modérés multipliés par 2.

Un « cadre de vie et de vue » agréable est d'autant plus recherché dans le centre des villes ou des villages. Aujourd'hui, les écarts de températures entre les zones urbanisées et celles qui le sont moins sont déjà quantifiables et qualifiables. Dans ces premières, les matériaux des bâtiments, les sols imperméables ou les activités humaines réchauffent l'air la nuit, alors qu'à la campagne ou en montagne, il y a refroidissement grâce à la végétalisation et aux sols perméables. En ville, les bosquets, les arbres, les parcs ou les jardins apportent aujourd'hui une certaine fraîcheur.

En 2050, les écarts de température entre ville et campagne-montagne seront amplifiés. Dans les zones urbaines, les fonctions écologiques de quiétude ou de loisirs des espaces verts ou des jardins vont baisser. Les limitations ou les interdictions d'arrosages des jardins ou des espaces verts seront récurrentes.

Des infos éco-conso

Réduisons ensemble le gaspillage alimentaire

En France, le gaspillage alimentaire est défini dans le Code de l'environnement (article L541-15-4) comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée ».

Un habitant français jette en moyenne 19 kg de denrées alimentaires par an (dont 12 % sont encore emballées).

Le gaspillage de ressources a un coût pour l'environnement mais aussi pour votre porte monnaie. Afin de limiter votre impact, voici quelques bases simples à appliquer :

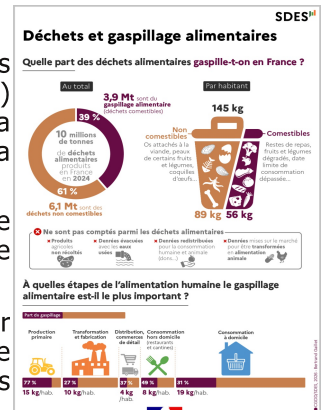
- Faites une liste de courses. Listez ce dont vous avez réellement besoin avant d'acheter. Cela évite d'accumuler des produits qui finiront à la poubelle.
- Distinguez les dates de consommation. La DLC (à consommer jusqu'au) concerne les produits frais périssables. La DDM (à consommer de préférence avant) indique que le produit peut perdre en qualité mais reste comestible. Ne jetez pas systématiquement après cette date.
- Rangez votre réfrigérateur correctement. Les aliments doivent être placés logiquement selon leur durée de conservation (les plus anciens à l'avant et les plus périssables vers la zone la plus froide (une flèche l'indique dans votre réfrigérateur)). Pour faire durer vos produits frais plus longtemps, respectez la chaîne du froid.
- Adaptez vos portions. Servez-vous raisonnablement, vous pourrez toujours reprendre si nécessaire. En famille, expliquez aux enfants qu'ils peuvent choisir leurs quantités.
- Transformez vos restes. Une soupe, une quiche ou une compote permettront de sauver légumes et pains anciens. Cuisinez les restes, c'est assez facile.
- Conservez vos produits. Déshydratez, congelez ou faites des conserves ou des lactofermentations.
- Hors de la maison, n'hésitez pas à demander à emporter vos restes au restaurant.

Chaque geste compte. En réduisant le gaspillage, vous honorez les ressources alimentaires et énergétiques, et vous protégez l'environnement en ne les perdant pas inutilement.

Aussi, des commerçants proposent des solutions très efficaces :

- Too Good To Go : récupération de paniers anti-gaspi chez les commerçants via une application
- Rayon "zéro déchet" dans les grandes surfaces et les plus petites.

Alors ? Par quoi pouvez-vous commencer ? Ensemble, nous pouvons réduire tout ce gaspillage alimentaire inutile !



Des infos jardin naturel

Octobre est un mois de transition au jardin. Le jour "1" est prévu mi-novembre avec des chutes très importantes de feuilles ; il va être le point de départ de l'année 2027 ! Comme les espaces nourriciers ou d'agrément ont souffert, ne faites rien pour qu'ils redeviennent des milieux de vie intenses. Mettez selon votre style le moindre déchet organique sur le sol pour le réactiver et pourquoi pas épandre les biodéchets de cuisine et les fruits tombés en les couvrant de feuilles mortes. Reportez la date de la tonte de votre pelouse. En cas d'ennui, bouturez les plantes aromatiques et les petits fruits, préparez les trous de plantation...

CONTACT :

SMICTOM Région de Saverne

03 88 02 21 81 reseauzerodechet@gmail.com

