

Fiche 24 : Économie circulaire, déchets et recyclage

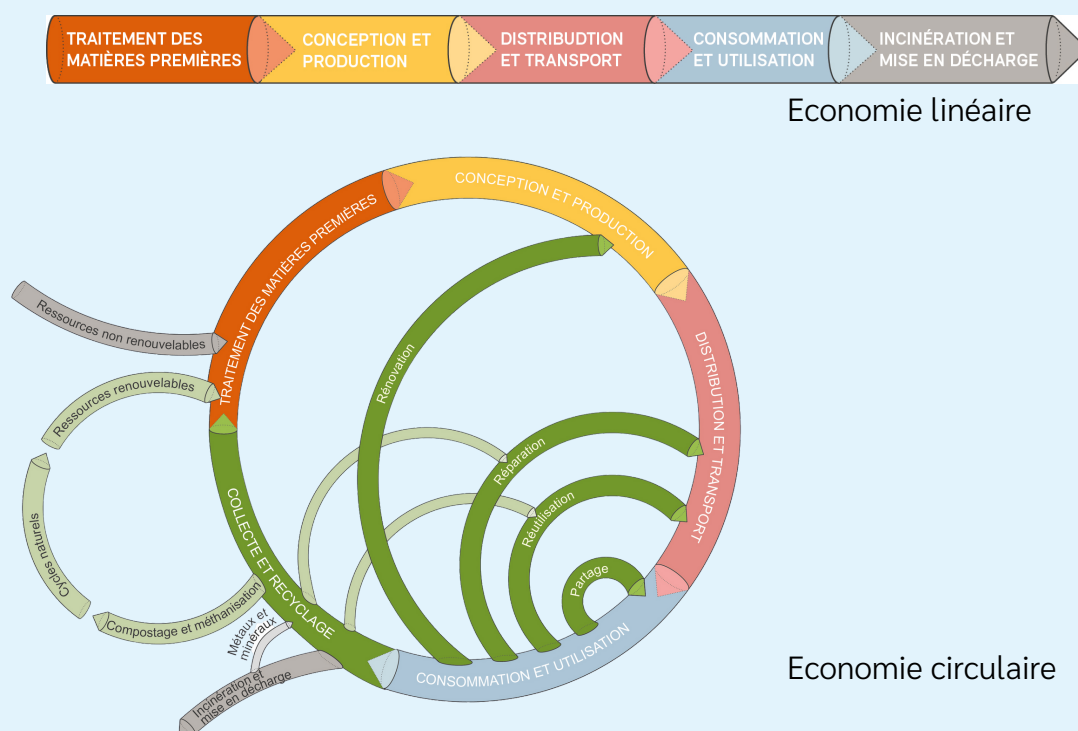
En 2018, la quantité mondiale d'ordures ménagères a dépassé la barre des 2 milliards de tonnes et seulement 13,5% de ces déchets ont été recyclés. La réglementation et les marchés n'incitent pas vraiment les fabricants à concevoir leurs produits pour qu'ils aient une longue durée de vie et qu'ils soient réparables. De nombreux matériaux deviennent alors des déchets.

La manière actuelle de gérer les déchets (décharge, enfouissement et incinération) pose problème, elle émet beaucoup de gaz à effet de serre (environ 1 tonne de CO₂ par tonne de déchet) et engendre des problèmes de pollution plastique. De plus, certaines ressources sont perdues en gérant de cette manière les déchets et il faudra de l'énergie pour en refabriquer. Notons que le coût d'élimination des déchets en Suisse s'élève à plus de 3 milliards de francs suisses par an.

Economie circulaire

Une manière de changer la gestion des déchets consiste à passer d'une économie dite linéaire à une économie circulaire. L'économie circulaire est une manière d'utiliser les matières premières le plus longtemps possible en essayant de les réutiliser au maximum. C'est quelque chose qui est bénéfique pour l'environnement et l'économie. Lorsqu'on parle d'économie circulaire, on englobe l'ensemble du cycle des matières et des produits, de l'extraction de matières premières au recyclage (cf schémas).

L'idée est de prolonger la durée de vie des matériaux grâce au partage, à la réutilisation, à la réparation et au retraitement des produits. Lorsque le produit n'est plus utilisable, il est alors recyclé au maximum afin de valoriser les matériaux qui le composent. Mais comme le recyclage est aussi coûteux en énergie, en eau ou en produits chimiques, il vaut (presque) toujours mieux utiliser au maximum les produits !



Recyclage

La fabrication des produits comme l'élimination des déchets ont des répercussions écologiques et économiques.

En Suisse plus de 2/3 des déchets sont recyclés, mais les matériaux issus du recyclage de déchets (les matières premières secondaires) ne constituent que 14% des produits consommés. Le recyclage progresse, bien qu'il reste des efforts à faire, notamment en ce qui concerne les plastiques.

Vaisselle jetable

50 à 88 % de la pollution plastique des milieux aquatiques provient de la restauration à emporter. Les nouvelles habitudes de consommation engendrent une augmentation de la nourriture à l'emporter et des déchets qui vont avec. Ces déchets, souvent jetés dans la rue, se retrouvent vite dans la nature.

De nombreuses possibilités existent et beaucoup de chaînes de restauration refusent encore de servir leurs clients dans leur propre contenant. Il existe également des entreprises qui fournissent certains restaurants en vaisselles réutilisables que l'on peut emporter sous caution et ramener plus tard ou un autre jour. De nombreux restaurants ou manifestations font ce choix et la législation autour des déchets liés à l'alimentation à l'emporter se durcit, notamment en Europe.

Consommation locale

72% de la « charge environnementale globale de la consommation par personne » en Suisse est liée à des biens et produits qui ont été fabriqués à l'étranger puis importés et consommés sur le territoire helvétique (Coord21).

Pourquoi devrions-nous consommer plus local ? Un premier avantage de consommer chez les commerçants locaux est de maintenir ces commerces en vie et d'éviter que les villes se vident de leurs commerces. Cela permet également de favoriser l'emploi local et de faire vivre des familles qui consommeront également dans la région, ce qui entretient un cercle vertueux et favorise l'économie de la région. Consommer local est aussi intéressant pour resserrer les liens entre les habitants d'une région. Les circuits courts avec moins de transport sont également meilleurs pour l'environnement !

Gaspillage alimentaire

Selon l'organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), un tiers de la nourriture et des ressources pour la produire sont gaspillés. Les pertes ont lieu tout le long de la chaîne : production, tri, transport, commercialisation, consommation. Ce gaspillage est une perte de terre, d'eau, d'argent, d'énergie, etc. en plus de ne pas utiliser une ressource produite. « Les pertes alimentaires évitables représentent 25 % de l'impact environnemental dû à l'alimentation en Suisse, ce qui correspond à près de la moitié de l'impact environnemental causé par le trafic individuel motorisé du pays » (OFEV, 2023). L'impact environnemental généré par le secteur de l'alimentation peut être réduit en diminuant le gaspillage alimentaire. La consommation suisse de denrées alimentaires génère chaque année 2,8 millions de tonnes de pertes alimentaires évitables tout au long de la chaîne de création de valeur. Même si une grande partie de ces déchets est utilisée aujourd'hui comme fourrage ou source d'énergie, le potentiel de réduction de l'impact environnemental est considérable. Pour un maximum d'efficacité, il faut travailler sur les 5 niveaux de création de valeur : l'agriculture, la transformation, le commerce, la restauration et les ménages. Plusieurs mesures sont possibles et combinables : sensibiliser, faire des dons alimentaires, changer les normes, améliorer la coordination, utiliser les sous-produits, renforcer les connaissances et compétences, etc.