



L'ÉDITO

PAR JULIEN DELARUE
jdelarue@jir.frLe plastique
c'est dramatique

On connaissait le "plastique c'est fantastique" d'Elmer Food Beat, hymne à l'utilisation de la capote dans les années 80, on pourrait chanter aujourd'hui le "plastique c'est dramatique", hymne à la pollution débordante de notre si fragile planète.

Dramatique, car même si des lois passent pour l'interdire – comme c'est le cas pour les barquettes dans les restaurants – le plastique reste partout et pollue toujours autant nos océans. Ça, Elmer Food Beat l'avait bien compris. En 2019, il avait réadapté son titre pour lui donner cette tonalité écolo totalement assumée en fredonnant désormais que le plastique est "dramatique. Le caoutchouc super fou. Nous l'affirmons sans problème. Oui c'est mauvais pour les baleines".

Pour être mauvais, c'est mauvais. Tous nos objets du quotidien, comme les lunettes, stylos, certains textiles, sont fabriqués en plastique. Nous en possédons tous, nous sommes entourés de plastique. Un produit envahissant qui se retrouve même dans les profondeurs des océans... C'est dire !

Pourquoi est-il toujours autant utilisé ? Pour son faible coût et sa légèreté, sauf que les conséquences environnementales de son usage sont importantes. Par exemple, ce sont plus de 230 000 tonnes de déchets plastiques qui sont déversées chaque année dans la mer Méditerranée, soit l'équivalent de plus 500 conteneurs par jour. Sans compter les émissions de gaz à effet de serre engendrées par leur production et leur incinération. Un désastre écologique qui a des conséquences au-delà de la pollution.

Le plastique a un effet sur le climat. Il est délétère. On a pu encore le constater cette semaine au plan mondial. Mercredi dernier, la fonte des glaces observée au Groenland aurait pu suffire à recouvrir toute la Floride de 5,1 cm d'eau selon des scientifiques. 22 gigatonnes de glace ont fondu à cause de températures trop élevées. Il s'agit de la troisième plus grande fonte de glace en un seul jour au Groenland depuis 1950. Les deux autres records datent de 2012 et 2019. Pas très réjouissant.

Entre le covid et la hausse globale des températures, notre quotidien ressemble de plus en plus à un mauvais film catastrophe comme sait si bien le faire Hollywood... À quand le happy end ?

Les barquettes en polyester sont interdites depuis le 1er juillet. Les traiteurs attendent que les stocks s'écoulent (photos Ludovic Lai-Yu).

Les barquettes en
de la résistance

ENVIRONNEMENT. Interdites depuis le 1^{er} janvier 2021 et tolérées jusqu'au 1^{er} juillet, les boîtes en polystyrène sont encore utilisées par les restaurants. La transition vers la fin du plastique dans nos assiettes patine encore à La Réunion.

Ce midi au menu : cabri masalé, poulet croustillant ou encore rougail saucisse. "Chez Perlan", un des restaurants les plus plébiscités dans le quartier du Chaudron, à Saint-Denis, l'équipe se prépare à distribuer les caris. Les effluves d'épices embaument la petite cabane en bord de route. Pour gagner en efficacité, une dizaine de barquettes en polystyrène sont déjà remplies de riz. Il n'y a plus qu'à ajouter les grains, le piment et le cari, selon les envies.

Avec le début du confinement, les traiteurs continuent de distribuer les repas, notamment à emporter. Chaque jour, 80 000 Réunionnais récupèrent ainsi leur barquette pour se rassasier. Résultat : des montagnes de déchets plastiques sous terre dans les sites d'enfouissement. Dans le cadre de la loi anti-gaspillage, les boîtes en polystyrène expansé sont interdites depuis le 1^{er} janvier 2021. Elles étaient tolérées jusqu'au 1^{er} juillet. Pourtant, le constat est sans équivoque : sur dix établissements visités, un seul s'est mis au carton.

La transition n'a pas encore eu lieu. Les restaurateurs attendent pour l'instant que les stocks se vident. "Chez

Perlan", le gérant éponyme achète toutes les deux semaines 700 boîtes à Promocash pour 7 euros, soit 15 centimes la barquette. Pour l'instant, c'est la solution la plus efficace et la moins chère pour son entreprise, surtout dans un contexte économique compliqué avec la crise covid. Il a bien essayé d'utiliser du carton : "Ce n'est pas très pratique. On ne pouvait pas fermer la barquette, le riz et la sauce sortaient de tous les côtés".

15 CENTIMES LA BARQUETTE

Quid des barquettes en plastique ? Le flou règne. Celles-ci ne sont pas encore concernées par la loi anti-gaspillage. Seuls les couverts, assiettes, pailles, agitateurs, gobelets en plastique le sont. "On ne sait pas trop ce qu'on doit faire", détaille Stéphane, patron du "Petit coin créole" au Butor. Le gérant achète 2 000 à 3 000 contenants en plastique chaque mois pour faire tenir sa boutique. "On attend les indications des fournisseurs", poursuit-il.

De leur côté, les commandes continuent. À La Réunion, aucune entreprise ne produit des barquettes à échelle industrielle. Chaque jour, des contenants de 40 pieds, pleins de tupperwares en plastique, affluent sur l'île. Ils sont importés par cargos depuis la Malaisie, la Chine ou encore l'Inde.

récupère dans une grande surface pour professionnels, trône entre les caris. Les clients se servent eux-mêmes. "Comme ça, je suis dans les règles", argue le patron. "Elles sont deux fois plus chères que celles en plastique et ça se répercute sur le chiffre d'affaires. Il faut compter

"SI ON CONTINUE COMME ÇA, ON VA SE RETROUVER AVEC UNE MONTAGNE DE PLASTIQUE SUR NOTRE BELLE ÎLE."

200 à 300 euros de plus par mois. Mais au moins, c'est mieux pour l'environnement."

Mais la meilleure solution pour mettre fin à cette course effrénée au plastique reste celle de Didier, vieux rouillard et fin connaisseur des meilleurs traiteurs de la capitale. "J'ai toujours ma gamelle vide sur moi. Le soir, un petit coup de vaisselle, puis c'est reparti." Un geste simple mais avec un résultat plus qu'efficace : Didier ne produit aucun déchet lors de sa pause-déjeuner.

BENOIT DONNADIEU

L'ACTU VUE PAR SOUCH

Nouveau confinement : le rayon est passé de 1 à 10 kms

**DES SOLUTIONS ALTERNATIVES**

"Si on continue comme ça, on va se retrouver avec une montagne de plastique sur notre belle île", s'exclame Alnour Rajabaly, patron de la société Pack FMR au Port. "On sent une évolution des mentalités, mais ce n'est pas encore le grand boom." Son entreprise, créée il y a douze ans, propose des solutions alternatives au plastique. Elle distribue des produits biodégradables : des barquettes en pulpe de canne à sucre, des gobelets en carton, des assiettes en palmier et autres. "Les contenants en bagasse deviendront du terreau au bout de 90 jours lorsqu'elles sont jetées dans un bac à compost", détaille le gérant. "Avec ces options, on réduit les déchets sur l'île." "Chez Marcel", restaurateur à Saint-Clotilde, on a choisi cette option. Un tas de barquettes en bagasse, qu'il

CE QUE DIT LA LOI

La loi anti-gaspillage, votée le 8 janvier 2020, prévoit "d'accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat". L'objectif fixé est la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique d'ici 2040. Depuis le 1^{er} janvier, plusieurs décrets ont été mis en place dont l'interdiction des boîtes en polystyrène, tout comme la fabrication et l'importation de sacs en plastique à usage unique. La restauration rapide devra, dès le 1^{er} janvier 2023, utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients, couverts).

Rougail saucisse ce midi à la "Barquette Royale".



plastique font



80 000

C'est le nombre de barquettes distribuées chaque jour à La Réunion.



Certains restaurants comme "Chez Michèle" à Sainte-Clotilde proposent des barquettes en bagasse.



Antonieta Rousseau et Julie Lefevre ont lancé, fin 2020, CaryOn qui propose des consignes en verre.

DES CONSIGNES EN VERRE

L'association Réutiliz propose, depuis septembre dernier, une alternative aux barquettes en plastique et en polyester avec des consignes en verre. La formule est simple : le consommateur récupère son carri à l'heure du déjeuner et paye son contenant en verre pour 4 euros. Après son repas, le jour même ou plus tard, il remet le récipient au professionnel et récupère son argent. Les bénévoles récoltent les barquettes sales et les nettoient dans leur centre de lavage. Celles-ci sont ensuite réintégrées dans le circuit local.

1200 barquettes sont dans cette boucle, et chaque jour, la vingtaine de bénévoles en lave une quarantaine. Pour l'instant, Réutiliz est en partenariat avec quatre restaurants à Saint-Leu, avec pour objectif de rallier trente professionnels à leur cause. "Petit à petit, on arrive à faire changer les mentalités", commente Aude Taillebois, trésorière de l'association. Sur nos premiers retours, restaurateurs et clients sont vraiment satisfaits de ce fonctionnement. On encourage tout le monde à passer le pas".

Deux jeunes femmes œuvrent aussi en ce sens. Julie Lefevre et Antonieta Rousseau proposent depuis novembre 2020 une consigne nommée CaryOn. Le principe est le même avec une consigne de 7 euros. 32 restaurateurs ont d'ores et déjà répondu positivement à leur initiative. "L'idée a besoin de cheminer, il faut encore un peu de temps", estiment les associées. Elles se sont fixées l'objectif ambitieux d'atteindre 100 professionnels en fin d'année.

"La solution, c'est le zéro déchet"

ENTRETIEN. Matthias Commins, président de l'association PropRéunion.

Chaque jour, des dizaines de milliers de barquettes sont distribuées sur l'île...

C'est une catastrophe environnementale. Derrière cette économie du plastique, il y a des emplois certes, mais c'est pour ça qu'il faut trouver un autre modèle de consommation et faire changer les mentalités. Il faut supprimer ces déchets et c'est la responsabilité de tous.

Quelles sont les conséquences sur l'environnement ?

On se retrouve avec des tonnes de déchets plastiques vouées à l'enfouissement dans les sites à la Montagne

ou Sainte-Suzanne. On tombe sur des barquettes le long des bords de mer et en pleine nature. 30% des déchets finissent en pleine mer, mais on ne les voit pas. Finalement, il y a un impact sur notre santé car on se retrouve nous-mêmes à consommer du plastique.

Comment agir ?

C'est l'affaire de tous. Les politiques ont aussi leur part de responsabilité. Il faut faire des lois plus efficaces pour lutter contre cette pollution plastique. De plus, chaque citoyen doit amener son propre contenant. Il y a aussi de bons élèves parmi les restaurateurs qui proposent des consignes. À force d'en parler, le message se diffuse. La solution, c'est le zéro déchet.



Matthias Commins, président de l'association PropRéunion (photo DR).

Jouez et tentez de gagner des kits Redskin sur cot.re

Jeu valable jusqu'au 5 Septembre

DES BULLES **B** DANS L'OcéAN

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger