

#5

Octobre 2025

# LE CIRCULAIRE

Le mag' du SYDED Haute-Vienne, votre service public à l'heure de l'économie circulaire

Gaspillage alimentaire : des conséquences lourdes... mais des solutions simples !

## Le gaspillage n'est plus au menu !

Dossier p. 8

p. 4

LES ACTUS

L'actualité de votre syndicat et de ses partenaires.

p. 13

FOCUS

Les actions "anti-gaspi" des établissements publics.

p. 16

PORTRAIT : David, conducteur et adjoint du service Transport  
La face cachée d'un quotidien rythmé.

# C'est ce qu'on appelle un **beau geste.**



La vaisselle  
est déposée  
**en déchèterie.**

Retrouvez les bons gestes sur [syded87.org](http://syded87.org)



Campagne de communication réalisée en 2023 pour sensibiliser aux bons gestes de tri

**Vous avez apprécié (ou non) ce magazine ?  
Dites-nous en plus !**



Le Circulaire. Le mag' du SYDED Haute-Vienne,  
votre service public à l'heure de l'économie  
circulaire

SYDED 87 - ZA du Prouet - 59 rue de la Filature - 87350 PANAZOL.

Directeur de la publication : Président Alain AUZEMÉRY | Responsable de la rédaction : Emmanuel LATHIÈRE

Conception : Service communication SYDED87

Photos & Illustrations : Service communication SYDED87 / Adobe Stock / Ademe / Too Good to Go

Impression : SIMAN - 26-28 rue Newton - ZI du brézet / CS 10101 - 63017 Clermont-Ferrand cedex 2

Date de parution : Octobre 2025 | Dépôt légal : Octobre 2025 - ISSN 3039 - 113x.

Imprimé à 96 993 exemplaires

Ce document a été réalisé avec des encres végétales sur papier recyclé et PEFC, dans le respect des normes environnementales par un imprimeur labellisé Imprim'Vert.



Les adhérents

# EDITO



*La trajectoire suivie par notre société de consommation a malheureusement validé le fait de jeter avec insouciance. Si le concept du « jetable » est aujourd'hui remis en question, au profit du réemploi et de la réparation, il n'en a pas toujours été ainsi. Cependant, certains gestes demeurent toujours solidement ancrés parmi nos mauvaises habitudes.*

*Un des plus impactant est sans doute le gaspillage alimentaire. S'arrêter sur les chiffres de ce phénomène fait réfléchir : 4 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées par an en France. Il n'est pas difficile d'imaginer les conséquences désastreuses, autant en termes économiques qu'écologiques.*

*Heureusement, des solutions simples existent. Dans cette nouvelle édition du Circulaire nous mettons en lumière, d'une part, les gestes permettant de ne pas gaspiller nos aliments, et d'autre part, les accompagnements que le SYDED propose, aux usagers comme aux collectivités.*

**Alain Auzeméry**  
Président du SYDED

4

Les actus



6

En route vers l'économie circulaire !



8

**DOSSIER**  
Le gaspillage n'est plus au menu !



13

**FOCUS**  
Les actions "anti-gaspi" des établissements publics



16

**PORTRAIT**  
David, conducteur et adjoint du service Transport



du SYDED



## Une collaboration renouvelée, pour une collecte toujours plus efficace !

Le SYDED Haute-Vienne a choisi de renouveler son marché public avec Mineris, le prestataire en charge de la collecte et de la maintenance des points d'apport volontaire du territoire. Cette collaboration, qui a débuté en 2020, s'enrichit d'innovations majeures pour une gestion de nos déchets recyclables (emballages,

papiers et verre) encore plus efficace. Progressivement à partir de novembre 2025, un suivi en temps réel du taux de remplissage des conteneurs d'emballages sera mis en place. Cette avancée permettra d'ajuster les tournées de collecte avec précision tout en optimisant les trajets des camions.

De plus, un système d'intelligence artificielle (IA) sera déployé pour détecter les erreurs de tri et en identifier l'origine. Cet outil permettra de mener des actions de sensibilisation et d'accompagnement plus ciblées auprès des usagers.

## Jardin zéro déchet : un nouvel espace pédagogique !



Après la déchèterie de Châlus, c'est au tour de celle de Saint-Martin le Vieux d'accueillir un site vitrine de pratiques possibles pour valoriser facilement ses végétaux à la maison comme le jardin en lasagne, le compost de feuilles et tonte, de feuilles mortes en tour grillagée ou encore la haie sèche.

Des modèles de composteurs, un broyeur (hors d'usage) et des panneaux de communication viennent compléter cette zone. De quoi se laisser charmer ! Un grand merci à Steve et Pierre, valoristes, pour le suivi de ce site de démonstration qui encourage chacun à porter un nouveau regard sur l'entretien de nos jardins.

## Mauvaise récolte !

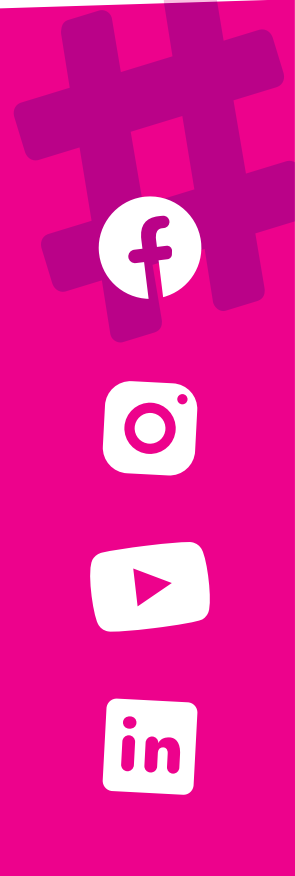
L'équipe "Biodéchets" du SYDED retrouve beaucoup trop de nourriture emballée et parfois encore consommable dans les composteurs collectifs qu'elle gère sur le territoire.

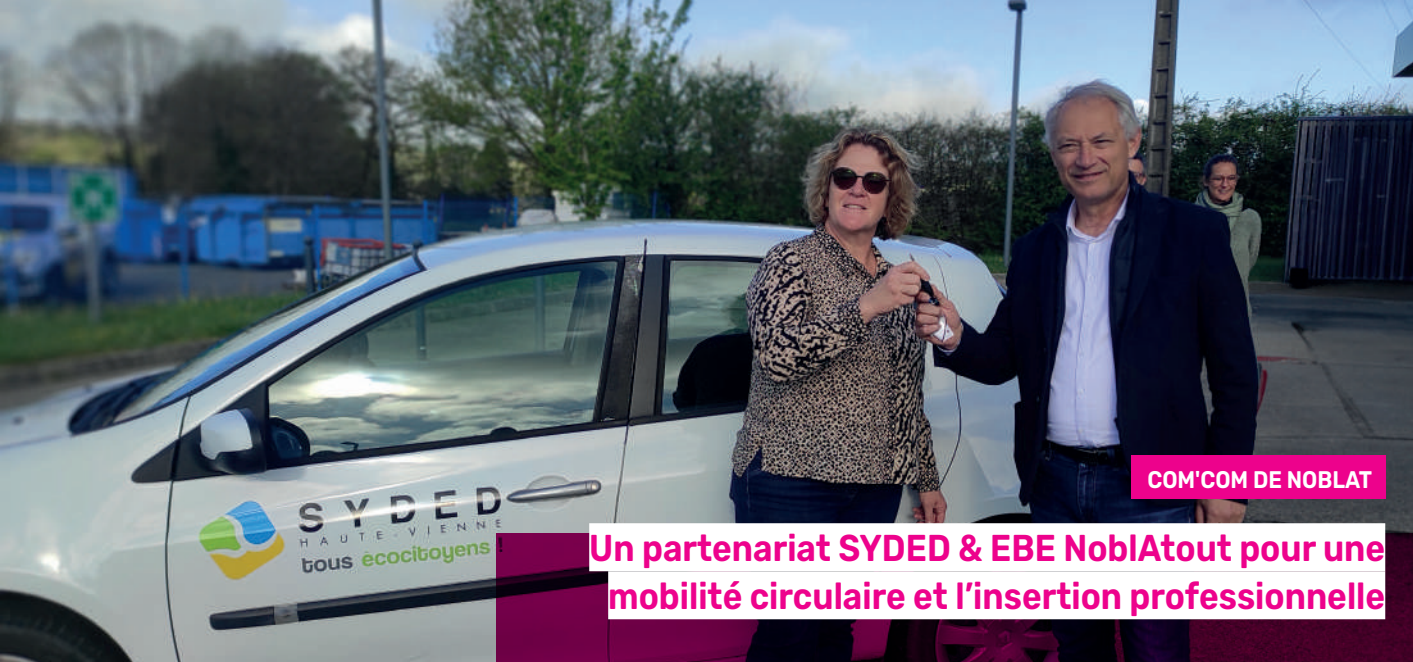
Avant de jeter, pensez à des solutions simples comme le don. Retrouvez d'autres astuces dans notre dossier spécial consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire. (voir page 8)



Nourriture découverte dans un composteur collectif de Sagnat.

Toute notre actu sur [www.syded87.org](http://www.syded87.org) ou sur les réseaux





## Un partenariat SYDED & EBE Noblatout pour une mobilité circulaire et l'insertion professionnelle

### EN BREF

#### Visites du centre de recyclage de Limoges Métropole : gagnez notre kit zéro déchet !

Nos éco-animateurs vous font visiter le centre de recyclage à Beaune-les-Mines où les emballages sont triés en 11 filières différentes ! Découvrez une cuisine et une salle de bain témoins, présentant les alternatives pour réduire au mieux les déchets ménagers.

Nouveauté : sur place, par tirage au sort, tentez de remporter un kit zéro déchet. Un bon début pour aider à se lancer !

#### Collecte de jouets pour un Noël solidaire

Les enfants des écoles maternelles et primaires du territoire sont conviés à faire don de leurs jouets en bon état. Cet automne, le SYDED organise une collecte au profit des ressourceries locales afin de faire rimer fêtes de fin d'année avec solidarité. Petits et grands se sensibilisent ainsi à la préservation des ressources. Les classes participantes les plus généreuses seront récompensées par un spectacle ludique sur le thème de la protection de l'environnement !

Le SYDED Haute-Vienne, soucieux d'optimiser le cycle de vie de ses équipements, a récemment renouvelé son parc automobile en privilégiant le reconditionnement à l'achat neuf. Dans cet élan, **un ancien véhicule de service a été cédé à l'Entreprise à But d'Emploi (EBE) Noblatout**, partenaire local clé de l'économie sociale et solidaire agissant sur la Communauté de communes de Noblat. Il permettra aux salariés de se déplacer pour leurs missions et de développer de nouvelles activités. Noblatout, première

EBE du Limousin, offre des opportunités d'emploi durables et adaptées à des personnes éloignées du marché du travail.

Ce partenariat s'inscrit dans une collaboration plus large entre les deux structures. **Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2024, le SYDED a généralisé le réemploi dans ses déchèteries, avec des espaces dédiés où les usagers peuvent déposer des objets en bon état.** Noblatout est l'un des acteurs qui collecte et revalorise ces objets.

Retrouvez Noblatout sur les réseaux !



### LE CHIFFRE

# 954 kg

de jouets ont été collectés et remis en circulation lors de la dernière opération.

**Vous travaillez dans une école du territoire SYDED (hors Limoges Métropole) et souhaitez participer à cette opération ?**

**Contactez notre service Animation : 05 55 12 60 11 - [contact@syded87.org](mailto:contact@syded87.org)**

En route vers

# L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE !

L'Économie Circulaire (ECI) présente de nombreux atouts pour les communes rurales. Elle leur permet de développer des solutions efficaces de gestion des déchets face aux défis environnementaux et économiques. L'ECI stimule l'emploi local et renforce le lien social : des aspects cruciaux pour la vitalité des territoires ruraux.

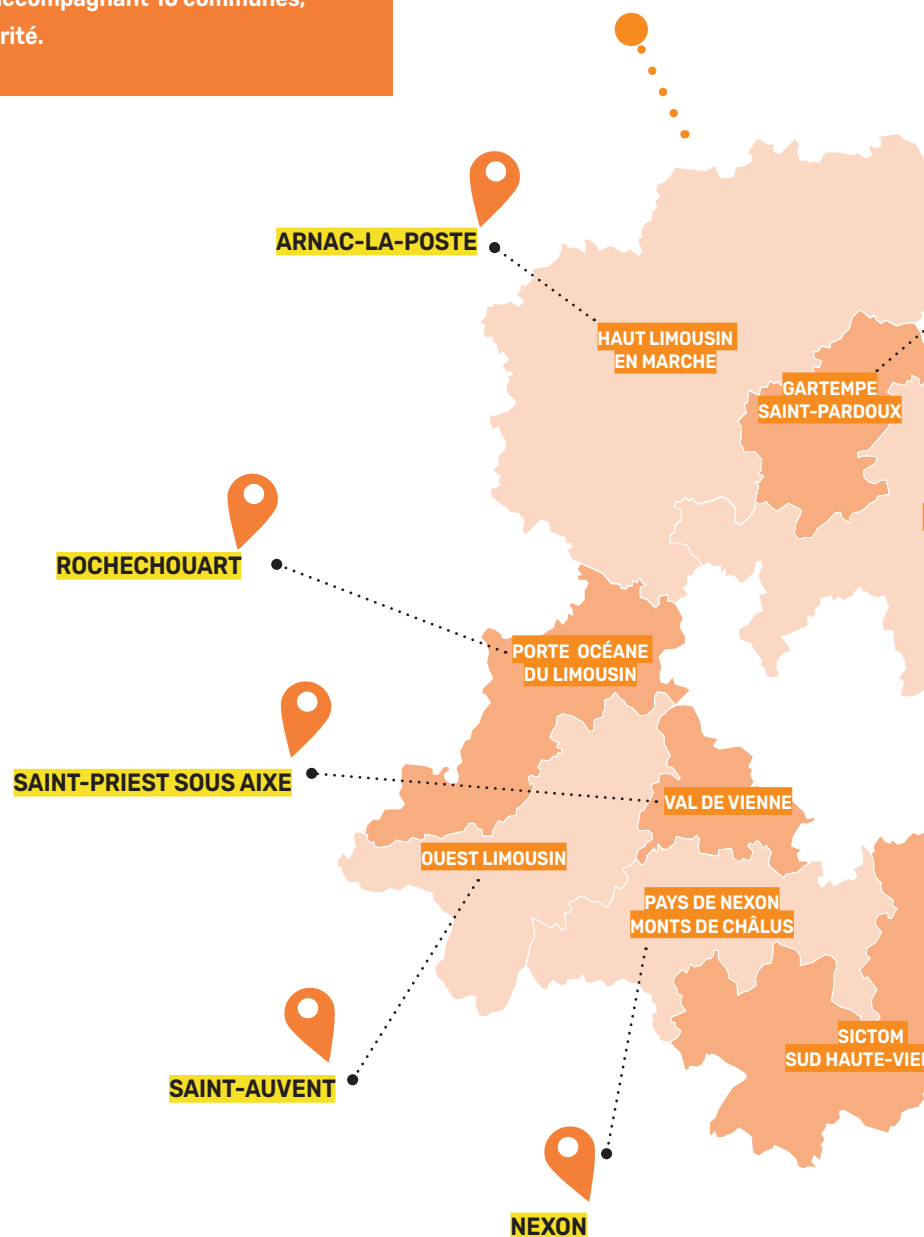
Pour mettre en lumière ces communes, le SYDED Haute-Vienne lance une démarche de labellisation expérimentale en accompagnant 10 communes, déjà fortement engagées dans l'éco-exemplarité.

Labellisation :  
10 communes volontaires  
ouvrent la voie

## Quels sont les objectifs de la labellisation proposée par le SYDED ?

La labellisation est un appel à l'action en faveur de l'ECI s'adressant à toutes les communes du territoire, quelles que soient leur taille ou leurs ressources. Elle a pour but de :

- **Valoriser les initiatives innovantes** et les projets exemplaires.
- **Encourager l'adoption de bonnes pratiques** et les partager.
- **Sensibiliser les habitants** aux enjeux de l'économie circulaire.
- **Renforcer l'attractivité** des communes labellisées.

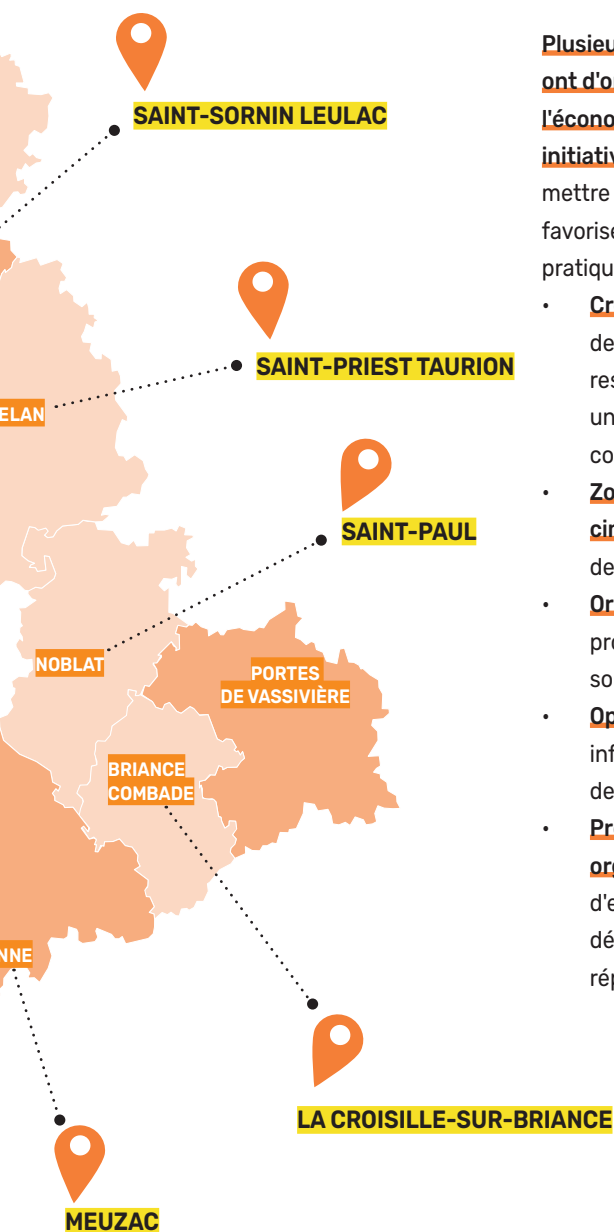


FAIRE ENSEMBLE



# Les communes s'engagent

Sur le territoire, l'élan en faveur de l'économie circulaire est bel et bien là. Petit tour d'horizon des initiatives qui émergent près de chez vous.



## Une dynamique et des idées présentes

Plusieurs communes du territoire ont d'ores et déjà franchi le pas de l'économie circulaire de leur propre initiative. La labellisation entend mettre en lumière leurs actions et favoriser l'élargissement de ces pratiques :

- **Création de jardins potagers**, à destination des habitants ou des restaurants scolaires permettant une consommation en circuit court.
- **Zone de réemploi dans les cimetières** avec mise à disposition de pots et de jardinières.
- **Organisation d'ateliers couture** proposant à chacun de fabriquer son sac en tissu récupéré.
- **Opérations de don de matériel** informatique, de livres, à destination des habitants.
- **Prêt de gobelets aux organisateurs d'événements** afin d'encourager la réduction des déchets ainsi que la mutualisation répondant à un besoin commun.



## Les Trophées de l'ECI du SYDED #2

Destinés aux entreprises, associations, artisans, porteurs de projets et communes, les Trophées de l'Économie Circulaire récompensent l'engagement local. La cérémonie de remise aura lieu le 17 décembre à Aix-sur-Vienne. Les lauréats recevront une enveloppe financière pour soutenir leurs projets ou initiatives.



Découvrez les portraits des lauréats 2024 sur notre chaîne Youtube !



Suivez l'actu de l'économie circulaire sur [syded87.org](http://syded87.org) et nos réseaux sociaux



DOSSIER

# Le gaspillage n'est plus au menu !

Le gaspillage alimentaire, fléau de nos sociétés modernes, représente un défi majeur tant sur le plan environnemental, économique que social. Encore aujourd'hui, des tonnes de nourriture consommable sont jetées quotidiennement, depuis les champs de production jusqu'à nos assiettes. Une raison supplémentaire qui nous pousse à repenser notre manière de consommer et de gérer nos ressources.

En Haute-Vienne, des initiatives se multiplient pour sensibiliser et réduire ce gaspillage, comme les collectes de denrées invendues ou encore des ateliers de sensibilisation, impliquant aussi bien les producteurs, les distributeurs que les consommateurs.

Comment agir par des gestes simples et quotidiens ? Quelles sont les solutions innovantes mises en œuvre sur notre territoire pour limiter ce gaspillage ?



# La réalité du gaspillage

Le gaspillage alimentaire désigne toutes les denrées comestibles qui sont perdues ou jetées tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation finale (produits non récoltés, invendus, restes d'assiettes, aliments périmés ou oubliés dans nos frigos).

Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), 1/3 des aliments produits mondialement pour la consommation humaine est perdu chaque année, soit 1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires. En France, 9 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits par an.



EN CHIFFRES

## En Haute-Vienne

Un habitant de Haute-Vienne produit en moyenne\* :

**143 kg/an**

d'ordures ménagères

**21 %**

concernent du gaspillage alimentaire

**7 kg**

sont encore emballés

\*Ces données sont issues de la caractérisation des ordures ménagères réalisée par le SYDED en 2023

## En France

**47 %**

de ce gaspillage provient des ménages

**4 M**

de tonnes de produits comestibles sont gaspillés chaque année

**3**

catégories d'aliments principalement concernées : les légumes (25%), les céréales (24%) et les fruits (12%)

**80 %**

concernent les restes de repas

**20 %**

sont des produits encore emballés

source Eurostat (2021)

## Pour un foyer de 4 personnes...



**100 kg**

de nourriture gaspillée en moyenne par an

=



**4**

repas par semaine finissant à la poubelle

=



**1,5**

mois de courses jetées chaque année

=



**400 €**

de perte financière annuelle estimée

Source ADEME (Collecte 2021), Ministère de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires

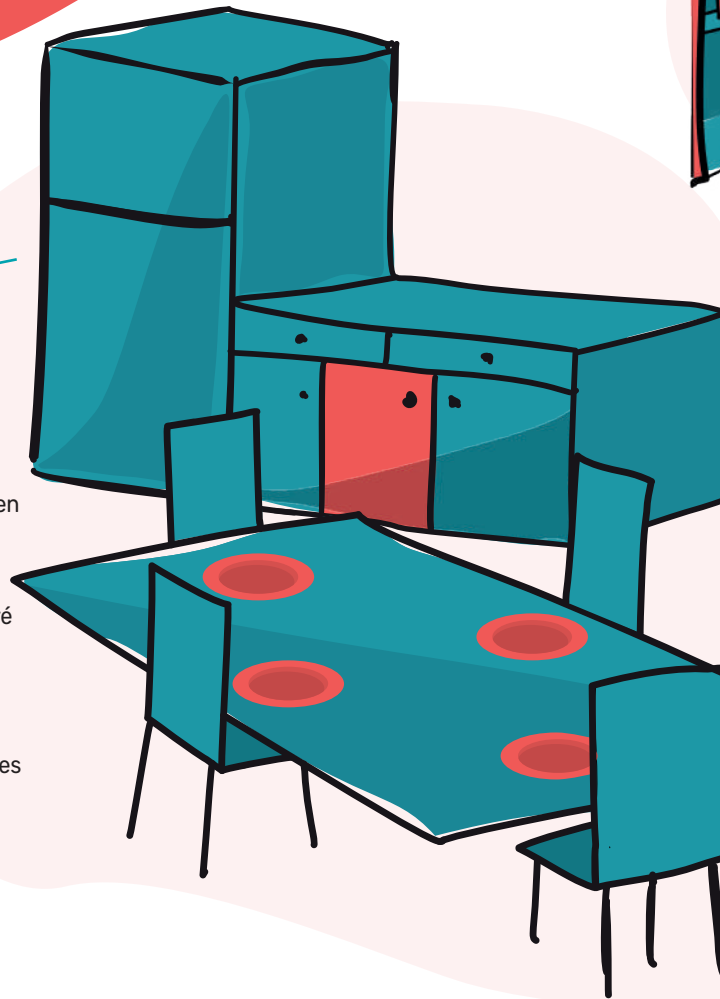
# Comment agir facilement au quotidien ?

Nous avons tous jeté de la nourriture que nous avons prévu de manger. Avant de culpabiliser, trouvons des idées pour agir ! Les gestes pour lutter contre le gaspillage alimentaire peuvent sembler anecdotiques, mais ils constituent des solutions aussi simples qu'efficaces.

Voici un état des lieux des actions possibles à mettre en place en tant que consommateur.

## À la maison

- **Conserver correctement** les aliments déjà cuisinés (boîtes hermétiques, bee wraps\*, ...).
- **Cuisiner ses restes de repas** (voir page 19).
- **Congeler les aliments** qui ne seront pas consommés à temps, en respectant la chaîne du froid.
- Comme font les magasins, **mettre en évidence les aliments à consommer le plus rapidement**, selon la règle du "premier entré premier sorti" (voir ci-dessous).
- **Établir un menu hebdomadaire** pour n'acheter que ce qui est nécessaire.
- **Faire l'inventaire du frigo** et des placards pour mieux évaluer ses besoins.
- **Préparer une liste de courses à l'avance** permet de gagner du temps et de réduire son budget.



## À NE PAS CONFONDRE

"À CONSOMMER JUSQU'AU..."

### **DLC : DATE LIMITE DE CONSOMMATION**

Après cette date, le produit est périmé et non consommable (produits frais, viande, oeufs, produits laitiers, ...)

### **DDM : DATE DE DURABILITÉ MINIMALE**

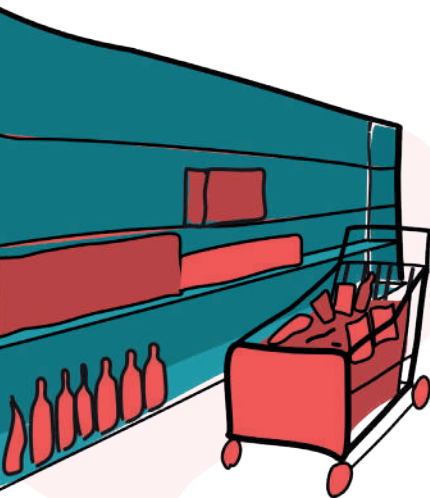
Après cette date, le produit n'est pas périmé et reste consommable (conserves, produits secs, ...).

Il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités.

"À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT..."

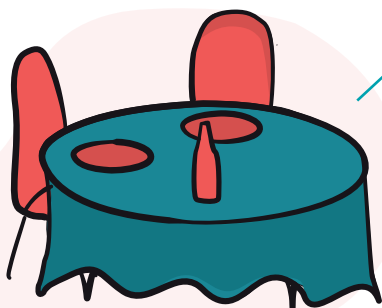
\*bee wrap = emballage réutilisable en cire d'abeille

## Aux courses



- Attention aux grandes quantités en promotion, pas toujours adaptées aux besoins réels.
- Acheter des produits locaux et de saison : ils sont souvent moins chers et plus frais, ce qui réduit les risques de gaspillage tout en permettant des économies.
- Éviter de faire les courses en ayant faim, pour lutter contre les achats impulsifs (utiliser la méthode BISOU\*).

## Au restaurant



- Emporter les restes à la maison (depuis 2021, les restaurants sont dans l'obligation de fournir à leurs clients des doggy-bags\*).
- Dans un buffet, se servir selon son appétit et éviter de surcharger son assiette.
- Le pain est un aliment très souvent gaspillé : veiller à ne pas en prendre en quantité excessive.

## Au travail



- Emporter ses restes de la veille.
- Laisser une note "servez-vous" sur les produits à partager.



Adoptez la méthode BISOU !

Derrière ce curieux nom se cache une méthode encourageant à se poser les bonnes questions avant tout achat (alimentaire ou non) :

**B** comme **Besoin** : à quel besoin cet achat répond-il chez moi ?

**I** comme **Immédiat** : en ai-je besoin immédiatement ?

**S** comme **Semblable** : ai-je déjà quelque chose de semblable ?

**O** comme **Origine** : quelle est l'origine de ce produit ?

**U** comme **Utilité** : cet achat va-t-il m'être vraiment utile ?

\*doggy-bag = contenant pour restes de repas à emporter

# POUR ALLER PLUS LOIN



## Valoriser les bonnes pratiques

Un label national anti-gaspillage alimentaire a été créé pour reconnaître les acteurs qui s'engagent. Il a pour but d'améliorer et de valoriser les pratiques, et de garantir un niveau réduit de gaspillage alimentaire aux consommateurs, aux partenaires professionnels et au public en général.

## Des applis pour vous aider

Des applications existent afin de faciliter la mise en relation entre commerces et consommateurs. **Phénix et Too Good To Go** permettent par exemple de récupérer, à petit prix, des paniers d'invendus provenant de boulangeries, supermarchés, restaurants ou primeurs.

D'autres solutions en ligne, comme **Willy Anti-Gaspi**, proposent des courses de produits à sauver (surstock, dates courtes, ...) et à prix réduits.

Enfin, certaines enseignes de grande distribution développent aussi leurs propres applis ou programmes anti-gaspi.



## Le don est aussi une solution !

Le don alimentaire est une solution clé pour lutter contre le gaspillage tout en aidant ceux qui en ont besoin. Plutôt que de jeter les produits encore consommables, de nombreux commerces les remettent à des associations solidaires, comme par exemple **la Banque Alimentaire 87, partenaire du SYDED**. Aussi, dans certaines villes, des initiatives citoyennes, comme les "frigos partagés", permettent à chacun de déposer et prendre librement de la nourriture.

Quand les produits ne sont plus adaptés à la consommation humaine, **ils peuvent être donnés aux éleveurs pour nourrir les animaux**, mais cette pratique est soumise à un cadre réglementaire strict.

Des gestes simples qui transforment un excédent en ressource précieuse.

<https://ba87.banquealimentaire.org>

Des recettes de chefs à faire chez soi !



# Les actions "anti-gaspi" des établissements publics

Si les foyers représentent une part significative du gaspillage alimentaire en France, les collectivités ne sont pas en reste : cantines scolaires, établissements de santé, restaurants administratifs ont également un rôle important à jouer.

8% du gaspillage alimentaire global en France seraient attribués à la restauration collective. Selon l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME), environ 30 % des portions servies en restauration collective ne seraient pas consommées.

Rapporté à chaque assiette, le gaspillage semble très faible (120 g en moyenne), mais les chiffres prennent une autre dimension à l'échelle d'un établissement entier.

## Les enjeux sont nombreux

Le gaspillage est impactant sur le plan environnemental, puisque de nombreuses ressources sont mobilisées pour la production de nourriture : terre, eau, énergie et matières premières nécessaires à la production, à la transformation, au conditionnement, transport, stockage, à la préparation et à l'élimination de ces aliments devenus des déchets. L'impact économique est lui aussi considérable : pour un restaurant d'école primaire de 200 couverts, le coût du gaspillage est estimé en moyenne à 20 000 € par an.

## Quelles solutions ?

Depuis 2013, de nombreuses lois ont vu le jour pour inciter les établissements à limiter le gaspillage alimentaire. L'une des dernières en date, la loi EGAlim (loi Agriculture et Alimentation) de 2018, impose notamment la réalisation d'un diagnostic de gaspillage, permettant de savoir précisément quels leviers activer pour lutter efficacement contre celui-ci au sein d'un établissement.

## Le SYDED accompagne les établissements publics

Les établissements désirant initier une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent bénéficier d'un accompagnement gratuit du SYDED. Le syndicat intervient sur la réalisation du diagnostic, le prêt de matériel, la sensibilisation et la préconisation d'actions concrètes. Il fournit également un guide pratique complet, permettant ainsi aux établissements d'être épaulés tout au long de leur démarche. Depuis 2022, 35 diagnostics ont été réalisés par le SYDED, au sein d'établissements scolaires, d'accueils de loisirs et de maisons de retraite.



*J'accompagne les restaurants scolaires dans leur démarche de réduction du gaspillage alimentaire. À titre d'exemple, nous avons mis en place, avec le Conseil Départemental de la Haute-Vienne, des "semaines anti-gaspi", durant lesquelles j'observe le déroulement d'un déjeuner au sein d'un collège. Le but est de proposer des actions à tester tout en sollicitant l'engagement des élèves. Les résultats sont là : dans les collèges, on mesurait 71 g de gaspillage par assiette en 2023, et moins de 47 g en 2025. Cet accompagnement va évoluer notamment grâce au soutien d'experts qui aideront à améliorer les pratiques et à les essayer.*

**Marylou Kraus**  
Maître-composteuse au SYDED

## Infos pratiques

Les collectivités souhaitant être accompagnées par le SYDED dans leur démarche peuvent contacter le service Biodéchets :

05 55 12 62 32  
contact@syded87.org

# ECO ORGA NISME



C'est l'automne, et pour beaucoup, c'est le moment idéal pour faire le grand tri chez soi. Mais que faire de ces objets qui ne servent plus ? Qu'il s'agisse d'un meuble, d'un jouet ou d'un article de bricolage, leur fin de vie pose de réelles questions. Ecomaison intervient pour transformer ces objets en ressources précieuses.



## L'éco-organisme de l'univers de la maison

Votre vieux canapé ne finira pas aux encombrants ! Grâce à Ecomaison, il sera collecté, démonté, et ses matériaux (bois, métal, mousse) seront recyclés pour créer de nouveaux objets, tout en évitant d'utiliser de nouvelles ressources !

Ecomaison est agréé par l'État pour prendre en charge notamment la collecte, le tri et le recyclage des jouets, articles de décoration textile, de bricolage et de jardin.

## Ecomaison partenaire du SYDED

Dans les déchèteries du SYDED, vous pouvez ainsi déposer ces objets dans des bennes dédiées :

- Les objets en bois (véhicules à pédales, jeux de construction, tréteaux, nichoirs...).
- Les objets en mousse, plastique ou multimatériaux (toboggans, poupées, puzzles, seaux, tuyaux d'arrosage...)

De quoi offrir une seconde vie à encore plus d'objets du quotidien – trop abîmés pour être donnés.

## EN CHIFFRE

**4**

filères

**+11 M**

de tonnes de produits usagés prises en charge par Ecomaison depuis sa création

**+8 600**

points de collecte partout en France

**97%**

des produits collectés sont réemployés ou recyclés

**1er**

fournisseur de bois recyclé en France

Pour en savoir plus et trouver le point de collecte le plus proche de chez vous, rendez-vous sur [ecomaison.com](http://ecomaison.com)



# LE SUJET QUI FÂCHE!

Notre magazine Le Circulaire est le moyen le plus efficace dont nous disposons pour vous informer. Vous êtes nombreux à nous encourager (merci !). Cependant, certains d'entre vous nous ont fait part de leur insatisfaction. Voici quelques-uns de ces messages et la clarification que nous avons à apporter.

« Créer un magazine, l'imprimer, l'acheminer, le distribuer, le lire deux minutes (ou même pas) le jeter.... C'est une aberration pour une entreprise de tri et recyclage !!!! Sans parler du coût pour le contribuable. Les gens qui veulent participer à l'effort écologique sont déjà au courant des bons gestes à adopter. Vraiment, laissez nous le choix de recevoir ou pas ce magazine et mieux encore, arrêtez le ... et faites des économies à la collectivité. »



« Ce magazine est encore un déchet à transporter avec ma voiture dans un point de collecte 3 km alors que ma boîte aux lettres indique "pas de publicité". Servez-vous des supports existants haute vienne magazine pensez économie d'échelle pour faire baisser nos taxes. »



« Je trouve cela totalement incohérent de produire un magazine papier. C'est de l'argent public gaspillé alors que vous pointez du doigt l'augmentation des coûts de gestion. Et pourquoi ne pas faire des économies en supprimant votre service communication et en n'employant pas d'eco-animatrice : le développement durable est dans les programmes scolaires et les enseignants tout à fait capable de faire un enseignement sur l'E3D, >>



## L'imprimé : un choix conscient et éclairé...

Vous avez raison, imprimer un magazine pollue. Le SYDED, comme de très nombreuses autres collectivités en France, choisit cependant l'imprimé plutôt que le tout numérique. Cela s'explique entre autres par une inégalité d'accès au numérique et une nécessité de rendre notre communication la plus accessible possible dans un territoire rural vaste. L'arrêt du journal annuel imprimé jusqu'en 2020 a confirmé que les supports numériques seuls n'étaient pas suffisants, justifiant la nécessité de ré-éditer un magazine périodique.

Malgré tout, le syndicat s'est efforcé de limiter son impact, en affinant à chaque tirage le nombre d'exemplaires nécessaires pour limiter autant que possible le gaspillage, en privilégiant un imprimeur certifié Imprim'Vert proposant l'impression sur papier recyclé avec des encres végétales.

Enfin, le numérique (qui est également polluant !) ne peut pas être présenté comme la "solution", ni même comme une alternative. En effet, pour informer au mieux les usagers, il est nécessaire pour le SYDED de diffuser ses messages via un large panel de supports de communication afin de s'adapter aux usages et aux contraintes de chacun.

## ...Tout, sauf une dépense inutile !

Le SYDED doit rendre compte de sa gestion du service public des déchets et informer les usagers des évolutions de ce service, puisqu'ils en sont les premiers bénéficiaires. Le Circulaire permet de communiquer sur les informations pratiques concrètes dont vous avez besoin au quotidien (fermetures exceptionnelles des déchèteries, formations au compostage, etc...)

La transition vers un territoire d'économie circulaire doit également s'accompagner de communication, afin que le syndicat reprenne la parole sur ses missions et son identité, construite pour répondre au mieux aux problématiques du territoire. Le Circulaire est là pour ça !



Dites-nous, en répondant à notre enquête, ce que vous pensez du Circulaire et ce que vous souhaiteriez y voir. Vos avis sont précieux !

FLASHES !

## David, conducteur et adjoint du service Transport

*David, rigoureux et investi, met ses 28 années d'expérience professionnelle et sa polyvalence au service du SYDED, en tant que chauffeur mais aussi responsable adjoint de l'équipe « Transport ». Acteur clé de cette régie intégrée, il assure la collecte, le transport et la dépose des bennes sur les sites dédiés. De la maîtrise des manœuvres complexes à la gestion minutieuse des tournées, son engagement est précieux pour comprendre les enjeux de la gestion des déchets sur notre territoire.*

Depuis 2023, le SYDED a internalisé la gestion du transport des déchets pour maîtriser ses coûts, gagner en autonomie et réactivité. Situé en Zone Nord de Limoges, ce service compte 10 chauffeurs, assurant le transport quotidien de 70% des déchets du territoire. En 2024, pas moins de 6 480 bennes de déchèteries et caissons d'ordures ménagères ont été collectés, témoignant de l'ampleur de leur mission.

Pour commencer, peux-tu nous raconter brièvement ton parcours ?

Je ne me destinais pas du tout à être routier ! J'ai d'abord été diplômé d'un BEP de dessinateur en bâtiment. C'est durant mon service dans l'armée, où

j'ai passé mes permis, que ma passion pour la route est née. Après 26 années d'expérience dans le transport du déchet dans une grande société spécialisée, j'ai saisi en janvier 2023 l'opportunité de participer à la création de la régie du SYDED. Tout était à construire et ce challenge était parfait pour moi !

Peux-tu nous expliquer précisément quels types de déchets collectez-vous et comment les tournées sont-elles organisées ?

Nous assurons la collecte des déchets non dangereux comme le bois, le carton, les encombrants, les gravats, le plâtre et les déchets verts déposés par les usagers dans les 24 déchèteries du

SYDED. Nous les transportons vers des « exutoires » dédiés, situés en grande partie dans le département, comme alvéol pour les encombrants, Ponty Compost Environnement pour le bois, Veolia pour le recyclage des cartons ou encore Suez pour les végétaux.

"Il y a le contact avec les valoristes et les usagers : savoir que l'on rend un service essentiel à la population est très gratifiant. "

Les valoristes commandent l'enlèvement des bennes pleines via un logiciel de gestion la veille. Chaque chauffeur découvre sa tournée le matin



même. Pour optimiser les trajets et les chargements, mais aussi limiter notre impact environnemental, nous sommes amenés à coupler des bennes différentes, chargées sur le camion et une remorque. Notre service assure aussi le transfert des ordures ménagères. Après avoir été compactées dans les stations de transit, elles sont acheminées vers la Centrale Énergie Déchets pour y être incinérées.

### Quels sont les principaux attraits de tes missions ?

L'impact direct de notre travail sur le territoire est déterminant. J'avais envie de donner un sens plus concret à mes missions : la gestion des déchets est un véritable enjeu ! Ce métier offre une grande diversité de tâches. Nous avons à la fois la responsabilité des collectes et de la logistique, et en même temps le maniement, la dépose et la récupération des bennes à maîtriser. Ce savoir-faire très spécifique constitue une véritable force. Et puis, il y a le contact avec les valoristes et les usagers ; même si c'est parfois indirect, savoir que l'on rend un service essentiel à la population est très gratifiant.

### Peux-tu nous évoquer les risques spécifiques que les chauffeurs rencontrent ?

Bien que nous ne transportions pas de matières dangereuses, les risques sont bien présents ! Nous conduisons des véhicules lourds et imposants quelles que soient les conditions climatiques. La vigilance doit être constante, en déchèterie comme sur

## "La vigilance doit être constante. La sécurité est une priorité absolue."

la route. La sécurité est une priorité absolue. Sur les sites, en cas de co-activité, par exemple, nous devons être extrêmement attentifs aux usagers, aux agents des déchèteries et aux autres véhicules présents lors de nos collectes.

### Comment concilies-tu tes fonctions de chauffeur avec tes responsabilités d'encadrement ?

Je suis là aussi pour seconder Ghuilain, le responsable de la Régie, notamment dans l'organisation des tournées. Nous devons optimiser les parcours pour être le plus efficace possible, en tenant compte des volumes de déchets et des différentes contraintes. C'est un travail minutieux. Il faut une bonne connaissance du territoire et inévitablement une certaine logique. L'objectif est de garantir une collecte fluide et régulière, tout en maximant l'efficacité de nos 8 camions.

Je participe aussi à la gestion des imprévus, des pannes, des problèmes sur le terrain. Il s'agit d'assurer la continuité du service coûte que coûte ! L'an dernier, notre travail a permis de collecter et de transporter 26 530 tonnes de déchets, ce qui ne représente pas moins de 6 480 bennes de déchèteries et caissons d'ordures ménagères. Pour y arriver, nous avons parcouru plus de 330 000 kilomètres. Ces chiffres montrent la nécessité d'une logistique sans faille.

Quant à la conciliation avec mes fonctions de chauffeur, c'est une question d'organisation, de flexibilité et de disponibilité. C'est un travail d'équipe ! Il y a une belle cohésion et nous sommes complémentaires ! Chacun apporte sa pierre à l'édifice.



INITIATIVE CIRCULAIRE

## Seconde Vie pour nos Baskets

Passionné de course à pied, David souhaite lancer l'initiative "Seconde Vie pour nos Baskets" au SYDED. Le concept est simple : collecter les chaussures de sport usagées grâce à des points de collecte dédiés au sein des services et lors des événements sportifs locaux. L'objectif serait double : une partie de la collecte pourrait être transmise à des associations humanitaires, tandis que le reste des équipements sportifs serait confié à un éco-organisme agréé. Celui-ci se chargerait de leur valorisation ou de leur transformation en nouvelles matières comme de l'isolant phonique ou thermique, ou encore des revêtements pour terrains de sport et aires de jeux.

# MÉMO

## AGENDA

### LE SYDED EST SUR PANNEAU POCKET

Retrouvez-nous sur l'application gratuite d'informations et d'alertes Panneau Pocket. Sans publicité, l'outil vous informe en temps réel de toutes nos actualités.



### FORMATIONS GRATUITES «COMPOSTAGE & JARDINAGE AU NATUREL»\*

Pendant 1h30, apprenez tout ce qu'il faut savoir sur le compostage et le jardinage au naturel et repartez avec un composteur offert (*dans la limite des stocks disponibles*).

Infos & inscriptions : Service Prévention - 05 55 12 62 32 - [compostage@syded87.org](mailto:compostage@syded87.org)

Toutes les dates de formation 2026 seront bientôt communiquées sur notre site internet et nos réseaux sociaux.



\* Des conditions particulières peuvent s'appliquer selon le territoire où vous habitez. Contactez le SYDED pour plus d'informations.

### RAPPEL

Vous avez jusqu'au 15/11/25 pour nous adresser **une demande d'aide à l'achat d'un broyeur !**  
**La demande d'aide à la location reste possible jusqu'au 31/12/25.**

Retrouvez les formulaires sur [syded87.org](http://syded87.org), rubrique "Composter-Broyer"

### VISITES DU CENTRE DE RECYCLAGE DE LIMOGES MÉTROPOLÉ

Nos éco-animateurs vous invitent à Beaune-les-Mines, pour découvrir le fonctionnement d'une structure incontournable en matière de tri des déchets :

Lundi 15 décembre 2025  
Mercredi 14 janvier 2026  
Vendredi 27 février 2026

Infos & inscriptions :  
05 55 12 60 11  
[contact@syded87.org](mailto:contact@syded87.org)

## INFOS DÉCHÈTERIES

### PROCHAINES FERMETURES EXCEPTIONNELLES DES DÉCHÈTERIES

- FORMATION DES AGENTS :  
Mercredi 3 décembre 2025
- JOURS FÉRIÉS :  
Samedi 1<sup>er</sup> novembre 2025  
Mardi 11 novembre 2025  
Jeudi 25 décembre 2025  
Jeudi 1<sup>er</sup> janvier 2026



Retrouvez toutes les informations utiles comme l'accès aux déchèteries, les déchets acceptés et refusés dans le guide « Ma déchèterie ».



### COLLECTE EXCEPTIONNELLE DE COQUILLES

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le SYDED et Limoges Métropole vous donnent rendez-vous en décembre pour leur collecte exceptionnelle de coquilles.

Les dates et les déchèteries participantes seront prochainement communiquées sur notre site Internet et nos réseaux sociaux.

Infos :  
05 55 12 12 87  
[www.syded87.org](http://www.syded87.org)

# BON AP' !

Que faire de nos restes ?

En 2024, l'ADEME, en partenariat avec l'application Too Good to Go, a élaboré un livre de recettes anti-gaspi. Magnifiquement illustré, il regorge de recettes gourmandes et de conseils pour bien conserver ses aliments !

## RECETTES ET ASTUCES ANTI GASPI

- Un livre numérique gratuit
- Des recettes pour toutes les saisons
- Des astuces pour conserver ses aliments

Flashez pour télécharger le livre !



RECETTES ET ASTUCES  
anti gaspi



Une recette  
tirée du guide !

### Crème de butternut et ses légumes rôtis

#### Crème de butternut

- 1 courge butternut
- Huile d'olive
- 50 g de beurre fondu
- Sel et poivre
- 2 oignons rouges

#### Légumes rôtis d'automne

- 1 panais
- 2 carottes
- 1 betterave
- 1 brocoli
- 4 topinambours

#### Sauce

- Jus de citron
- 1 c. à soupe de moutarde en grains
- 1 c. à soupe de sirop d'érable

**Vous ne savez pas comment utiliser vos restes de légumes ? Mélangez-les à cette crème de courge butternut pour composer un délicieux plat d'automne à la fois fondant et croustillant.**

#### Crème de butternut

1. Préchauffez votre four à 200 °C.
2. Coupez la courge en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines (vous pouvez même les garder pour les faire griller plus tard).
3. À l'aide d'un pinceau, répartissez un peu d'huile d'olive sur la courge. Ajoutez du sel, du poivre et les herbes.
4. Retournez la courge et placez la chair contre une feuille de papier cuisson. Faites cuire pendant 40-45 minutes, jusqu'à ce que les bords caramélisent.
5. Retirez la courge du four et laissez-la refroidir. Récupérez la chair dans un saladier et écrasez-la au presse-purée. Ajoutez le beurre et continuez à mélanger jusqu'à atteindre une consistance crémeuse. Salez et poivrez.

#### Légumes rôtis

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Découpez les légumes en dés, ajoutez les herbes, le sel, le poivre et l'huile d'olive et étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Laissez cuire pendant environ 1 heure en mélangeant une ou deux fois pour que les légumes soient caramélisés.

#### Sauce

Mélangez au fouet l'huile d'olive, le jus de citron, le sirop d'érable et la moutarde.

#### Pour servir

Étalez quelques cuillères de crème de butternut sur une assiette et disposez les légumes rôtis par-dessus. Ajoutez la sauce et un peu de romarin ou d'herbes fraîches.

Vivre au  
même endroit  
est aussi  
important que  
vivre au même  
moment.

 **ici** Limousin



Le média qui vit comme nous, ici.