

# DURABLE



INTERVIEW



**Pourquoi cette lettre ?**  
 Cette idée m'est venue en voyant mes collègues du bâtiment S parler de développement durable (DD), échanger des bonnes pratiques et mettre en place des actions de recyclage. Je me suis dit qu'il fallait élargir le cercle d'échanges en y intégrant tout Forbo Sarlino. Quoi de mieux qu'une lettre ! Et encore merci à l'équipe qui a réalisé le premier numéro.

**Qu'est-ce que le DD pour vous ?**  
 Le DD pour moi, c'est une entreprise qui place l'environnement au même niveau que la croissance et le profit. C'est une entreprise qui maîtrise et mesure son impact sur l'environnement et qui assume une responsabilité sociétale.

**Et chez vous, à la maison ?**  
 A la maison, j'encourage mes 3 enfants à ne pas gaspiller la nourriture, l'énergie et l'eau et surtout à réutiliser ce qui peut l'être. Nous consommons principalement des produits de saison et régionaux quand cela est possible. Ma femme n'a pas de voiture par choix et utilise régulièrement les transports en commun pour ses déplacements privés et professionnels.

## LE PAPIER RECYCLÉ

Chaque année, des millions d'hectares de forêts sont abattus pour nous fournir ... du papier !

On appelle papier recyclé, un papier contenant au moins 50% de fibres provenant de déchets imprimés. Le plus écologique est le papier 100% recyclé non désencré et non blanchi.

Le papier recyclé a un impact moins important sur l'environnement que le papier non recyclé : il faut beaucoup moins de matière première (le bois pour sa fibre de cellulose), d'eau, et d'énergie pour le produire. Les pollutions émises sont également moindres.

Le papier recyclé est aujourd'hui de qualité équivalente au papier non recyclé. Il en existe de différents types pour tous les usages. Sa couleur peut varier du gris foncé au blanc en passant par le crème. Il existe même maintenant du papier coloré.

**Comment choisir ? Fiez-vous aux écolabels et certifications !**

**Les écolabels :** Ils assurent qualité et impact environnemental réduit



**Les certifications :** Elles garantissent que le papier est issu de forêts gérées durablement



**Les certificats TCF** (Total Chlorine Free) : blanchiment sans agent chloré, et **ECF** : (Elementary Chlorine Free) blanchiment sans chlore gazeux.

**Une feuille de papier peut être recyclée jusqu'à 5 fois !**

Triions donc nos vieux papiers pour leur donner une nouvelle vie !

Pour plus d'informations consulter le site d'Ecofolio [www.ecofolio.fr](http://www.ecofolio.fr)

## le saviez-vous ?

Les lessives, le papier, les tissus, les peintures contiennent des «azurants optiques». Ces molécules renvoient les UV en donnant un aspect «plus blanc que blanc». C'est cela également qui rend le bleu bleuté et éclatant de certains détergents et peintures.

Mais suivant l'éclairage, lire des documents sur ce papier trop blanc fatigue les yeux à la longue, d'après des ophtalmologues. Ainsi, le papier recyclé qui nous paraît trop «jaune» ou «gris» serait finalement plus reposant pour nos yeux.



## notre PEUGEOT ION

Tel que l'on vous l'avait annoncé en début d'année dans le cadre de notre concours sur le développement durable, la Direction de Forbo Sarlino a investi dans une voiture 100 % électrique la Peugeot Ion.

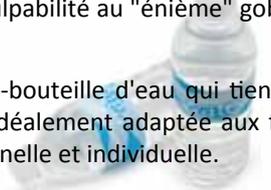
Disponible pour les salariés ayant des déplacements professionnels sur Reims, la Ion a une autonomie annoncée de 130 km. Les batteries au lithium seront rechargées directement sur notre site (près de la loge).



## A notre bonne santé ! Et à celle de notre planète !

Nous sommes tous d'accord sur le principe et profitons allègrement et sans limite des fontaines d'eau installées aux 4 coins de l'entreprise. Mais... Car il y a toujours un "mais"... N'en avez-vous pas assez de faire tous ces allers-retours pour 18cl ? Ressentez-vous un petit sentiment de culpabilité au "énième" gobelet jeté pour si peu d'eau ?

Alors adoptez la "50cl attitude" ! Une mini-bouteille d'eau qui tient dans la poche, sur le bureau et ne se renverse pas. Idéalement adaptée aux fontaines pour de multiples remplissages, elle est personnelle et individuelle.



Si comme moi, vous séchez sur les "5 fruits et légumes" et les "30 mn de marche" par jour, et que votre unique réussite consiste à boire 1.5 litre d'eau, faites un rapide calcul : cela revient à 9 gobelets jetés chaque jour, soit 45 par semaine. Je vous épargne les mois et les années, afin de ne pas entretenir ce sentiment de culpabilité évoqué plus haut... Ces 50cl ne valent que quelques cents et durent toute la semaine, en geste symbolique vous la jetterez juste avant le week-end (au recyclage bien sûr!).

# Gagner 1.800 euros de plus par an, ça vous dirait ?

Chaque seconde en France, nous jetons presque 40 kilos de nourriture encore consommable. Un quart de ce que nous achetons finit dans la poubelle et, la plupart du temps, sans même avoir été débarrassé. Sur un an, cela revient à dire que nous avons jeté l'équivalent de 450€ par personne. Le calcul est facile à faire : pour une famille de 4 personnes, ce n'est pas moins de **1800 euros qui partent à la poubelle** tous les ans !

Une baguette rassie mise à la poubelle équivaut à 1 baignoire d'eau gaspillée !

Cela vous arrive-t-il aussi ? Les 2 dernières tomates un peu flétries, la barquette de jambon qui dépasse la date limite, le fond de la bouteille de soda qui a perdu toutes ses bulles... ?

## Quelques conseils anti gaspi

Si vous en avez la possibilité, faites les courses plus souvent, afin de mieux adapter les achats aux besoins. Une liste vous évitera de tomber dans les pièges du marketing. Achetez au bon format : votre famille est grande, vous recevez des amis, privilégiez les grands conditionnements et l'inverse si vous vivez seul. L'offre à la découpe ou en vrac permet d'acheter les quantités désirées et d'éviter le gaspillage. Lorsque vous vous servez, manipulez fruits et légumes avec précaution pour éviter qu'ils ne s'abîment trop vite.

Vérifiez la date de consommation et faites les choix en fonction du moment où vous prévoyez de manger les aliments.

A la maison, organisez votre réfrigérateur en plaçant devant les denrées aux dates courtes. Si vous ne pouvez pas consommer certains produits rapidement, congelez-les !

Accommodez les restes : avec du pain rassis, préparez du pain perdu ou des croûtons. Avec des légumes défraîchis, faites de la soupe.

Il vous reste des légumes et de la viande, pensez aux samosas : réalisez une farce en mélangeant les restes avec des oignons, de l'ail, de la coriandre et du cumin. Découpez de la pâte feuilletée en cornets qui seront remplis de cette farce. Les samosas seront dorés quelques minutes dans une friture. Avec un reste de pommes de terre, on peut réaliser des galettes de pomme de terre en mélangeant un oignon, un peu de farine, un oeuf battu, sel et poivre. On façonne ensuite les galettes qui seront rissolées à la poêle quelques minutes. Nos grands-mères excellaient dans l'art d'accommoder les restes. Sur le site suivant <http://alimentation.gouv.fr/recetteantigaspi> vous découvrirez beaucoup d'autres recettes.

Bien sûr, cette liste n'est pas exhaustive, et beaucoup d'autres solutions sont possibles. Jeter des aliments est la dernière chose que nous devrions déceimment faire : 13% de la population mondiale souffre de sous-alimentation. Et puis, 1800 euros par an pour une famille de 4 personnes... ça vaut peut-être le coup de faire un effort !

## des champignons toute l'année

Cèpe de Bordeaux, trompette de la mort, morille, morillon, girolle... notre région est généreuse en champignons ! Chacun sait déjà qu'il ne faut pas prendre de risques et cueille seulement ceux qu'il connaît, et qu'il faut les consommer dans les 2/3 jours. Pour faire durer ces délices toute l'année, on peut les mettre en conserve, au congélateur, mais aussi les sécher. C'est ce qui demande le moins d'énergie et préserve bien le goût.

Choisir les plus sains, les nettoyer à sec, puis, pour les faire sécher, couper en lamelles les plus gros, et laisser les petits entiers (ou coupés en 2, à vous de juger). Pour les sécher, les étaler sur du papier au fond de caquettes, dans un endroit très aéré près d'une source de chaleur (au soleil si possible), en les retournant tous les jours, pendant une bonne semaine. Une autre méthode, encore plus simple, consiste à les enfiler avec une aiguille, assez espacés, puis à suspendre ce fil dans un endroit très ventilé, même à l'ombre. Il suffit ensuite de les mettre en bocaux une fois bien secs. Faciles et très pratiques à l'usage, on peut les préparer directement sans les réhydrater (ou bien cuisiner ce bouillon), ils donneront ainsi toute leur saveur aux plats.

## Portrait



Été comme hiver, il sillonne inlassablement les allées de Forbo Reims au volant de son véhicule, récupérant les cartons par-ci, les jetant dans les bennes par-là. C'est lui qui gère tous nos déchets en prenant soin de les envoyer vers leur bonne destination. Discret, avec toujours un mot sympa pour rire. Vous l'avez reconnu, il s'agit de Franck.

Manipulant tous nos rebus, il en sait beaucoup sur nous : « Dis-moi ce que tu jettes, je te dirai qui tu es ». Engagé à titre personnel, responsable à titre professionnel, il n'hésite pas à rectifier un tir – pardon un tri !- que nous aurions un peu négligé... Alors par respect pour la planète, faisons bien, voire encore mieux nos gestes, en choisissant la bonne poubelle suivant ce que l'on doit jeter : elle n'est jamais très loin !

## Exemple à suivre...

Je fais partie d'une association qui dispose d'un distributeur de boissons froides, sous forme de canettes d'aluminium. Au lieu de les mettre à la poubelle, nous les rassemblons et les emmenons chez un ferrailleur qui nous rachète ces canettes.

Aujourd'hui, le prix de l'aluminium (qui varie régulièrement) est de 0.50 €/kg . En plus de faire des économies de budget, nous réduisons nos déchets et contribuons au recyclage d'un matériau... recyclable à l'infini !

Quelques adresses sur Reims pour déposer vos canettes :

- GIRON Père & fils SA  
8 rue Commandant Barbier
- RMD Récupération Métaux Démolition  
4 impasse Merfy

un site internet pour davantage d'infos sur le recyclage des canettes [www.canibal.fr](http://www.canibal.fr)

imprimez moi 1X\*

transmettez moi 1000X

\* en N/B recto-verso sur papier Ecolabel

Comité de rédaction #1 : Sophie CHARRE, Marie-Hélène Guenard, Naima Errahimi, Eve Juppin, Nadège Durand, Patrick Pouey, Arnaud Dufrenne, Cédric Labé, Monica Fossati, et vous...

Mise en page – infographie : Philippe Rubert