



LES MILANAIS DISENT « OUI » À LA COLLECTE SÉLECTIVE DE LA FRACTION FERMENTESCIBLE

Un consensus quasi unanime autour de la collecte sélective de la fraction fermentescible qui incite à améliorer le tri des autres matières

Novara, le 14 février 2014 - « **Nécessaire, obligatoire, inévitable. On l'attendait depuis longtemps** ». Tels sont les termes employés par plus de 60% des habitants de Milan à propos de la **collecte sélective des fermentescibles des ménages**, qui concerne actuellement 75% de la population de la ville. Ces propos apparaissent dans l'enquête réalisée par l'Association « Economia e Sostenibilità » (« Économie et Développement durable ») à l'initiative d'ISPO Ricerche et présentée le 10 février au Palazzo Marino en présence de l'adjoint au maire Pierluigi Maran.

Les Milanais ne considèrent ni pénibles ni contraignants les changements introduits dans la gestion domestique de la collecte des déchets de cuisine : plus de 90% des habitants acceptent le fait d'avoir chez eux un bioseau dédié à la fraction fermentescible, de jeter leurs sacs dans un bac collectif prévu à cet effet et de ne pas oublier de racheter des sacs adaptés. Un consensus absolument généralisé, quels que soient l'âge, la catégorie de population ou le niveau d'études et qui va en grandissant parmi ceux qui s'impliquent depuis longtemps dans le tri des déchets de cuisine. **Plus précisément, 6 Milanais sur 10 s'étant mis à cette pratique depuis 2012, déclarent que celle-ci leur a permis de devenir de plus en plus vigilants lorsqu'ils doivent procéder au tri de tous les autres déchets.**

« Parmi les habitants des métropoles italiennes, les Milanais s'avèrent être sans conteste les champions du tri sélectif. Après les excellents chiffres concernant la qualité des fermentescibles collectés, les résultats de l'enquête de l'ISPO décrivent une population de plus en plus attentive à la question de la gestion des déchets et donc soucieuse d'avoir un comportement véritablement vertueux. Ceci démontre l'effet boule de neige que peut avoir la collecte sélective des fermentescibles sur celle des autres matériaux », observe Alessandro Ferlito, Directeur commercial de Novamont.

Novamont a décidé de soutenir le choix opéré par la Mairie de Milan et par AMSA (Azienda milanese servizi ambientali), en fournissant - avec le concours de Virosac lors de la troisième étape - 700 000 sacs gratuits en Mater-Bi[®], le bioplastique biodégradable et compostable conforme à la norme internationale EN 13432. Utilisés avec la poubelle aérée fournie par AMSA, ces sacs servent à la collecte des déchets de cuisine et, une fois remplis, sont acheminés vers une plateforme de compostage. Cela constitue le parfait exemple d'un système vertueux qui influe sur tout le cycle production-consommation-élimination. A Milan, chaque tonne de déchets de cuisine valorisés par compostage permet d'économiser environ 94,9 kilos de CO₂. Annuellement, on collecte en moyenne 130 000 tonnes de déchets de cuisine ; leur valorisation par compostage permettrait donc d'envisager une réduction d'environ 12 337 tonnes de CO₂.

Les **analyses effectuées montrent** que le taux moyen de contamination de la fraction fermentescible collectée à Milan s'élève à 4,27%, un résultat résolument satisfaisant pour une métropole de cette taille.

« Avec les outils adaptés, il peut être vraiment simple d’obtenir une bonne qualité de la collecte en porte à porte des déchets de cuisine. Milan se prépare actuellement à dévoiler au monde entier lors de l’EXPO Milano 2015 un système vertueux confirmant le puissant impact que peuvent exercer un simple geste quotidien des habitants et un vaste système d’organisation clairvoyant », conclut Ferlito.

Novamont SpA est l'entreprise leader dans le développement et la production de bioplastiques et de produits de la bio-chimie grâce à l'intégration de la chimie, de l'environnement et de l'agriculture. Ayant un effectif de 323 salariés, un chiffre d'affaires de 135 millions d'euro en 2012 et un coût d'investissement dans la recherche et le développement représentant 4,9% du chiffre d'affaires, Novamont détient un portefeuille d'environ 1000 brevets. Son siège se trouve à Novara, les unités de production sont implantées à Terni et les laboratoires de recherche à Novara, Terni et Piana di Monte Verna, près de Caserte. À Porto Torres, en Sardaigne, et à Bottrighe, près de Rovigo, Novamont est présente par l'intermédiaire d'entreprises partenaires. Sa présence internationale est assurée à travers ses filiales en Allemagne, en France et aux Etats-Unis ainsi qu'à travers ses distributeurs au Benelux, en Scandinavie, au Danemark, au Royaume-Uni, en Chine, au Japon, en Australie et en Nouvelle Zélande.

Bureau de presse Novamont – press@novamont.com; novamont-fr@novamont.com
Tél : +39.0321.6996.11
Mobile : +39.340.1166.426