Transcription

La Corée du Sud connaît une petite révolution en cuisine. Cela peut paraître radical, mais quand Myeongja Kim épluche ses légumes en préparant le repas du soir pour sa famille, elle pense déjà aux déchets alimentaires qu'elle génère.

- Je fais bien attention à tout ce que je jette, à bien essorer les déchets. C'est pour limiter le poids, c'est pour moins payer.

Au pays du Matin calme, si on jette, on paye. Et traditionnellement on jette beaucoup. C'est pour cela que le pays a pris des mesures pour pousser les foyers et les restaurants à recycler les déchets alimentaires.

- Généralement en Corée vous avez le plat principal et ensuite tous les à-côtés : des haricots, les petits poissons et ça, comme c'est à volonté, les gens ont tendance à en demander en quantité et il arrive que ça reste sur la table.

Après le dîner, direction une des 6000 poubelles intelligentes de la ville.

- Chaque foyer dispose d'une carte à puce comme celle-ci. Pour ouvrir, j'ai juste à passer la carte et ensuite je vide les déchets. Vous voyez, le poids s'affiche, 450 grammes. Ensuite, je repasse ma carte pour refermer et tout cela sera comptabilisé sur la facture du mois.

Et le mois dernier pour cette famille la facture était de 860 Wons, soit 1 euro.

- On paye ce qu'on a gaspillé, ça incite à faire attention à ce qu'on jette.

Le pays était autrefois le mauvais élève ne recyclant que 2 % de ses déchets alimentaires. En 20 ans, il est devenu un modèle, 95% de la nourriture est recyclée. Le système obligatoire payant est en place depuis 2013. Le gaspillage a été réduit tout comme le coût de ramassage des ordures de la ville.

- Nous, on ne récolte que les déchets alimentaires.

Économie budgétaire : 7 millions d'euros en 6 ans. Les déchets collectés par ce camion, environ 200 tonnes par jour, sont apartés ensuite dans cette usine de traitement. Ils sont compressés pour en enlever l'humidité.

- Vous voyez, ce qui sort ensuite est presque déjà sec.

Le liquide créera du biogaz ou de l'huile biologique. Les déchets secs, eux repartiront dans la chaîne.

- Et voilà ce qu'on obtient une fois que la matière est déshydratée. On l'utilise comme nourriture pour animaux ou bien comme compost dans les jardins de la ville.

Les jardins de Séoul, entre deux barres d'immeubles comme celui-ci, encouragés par mairie, il y a aujourd'hui 170 hectares cultivés. On y plante des choux, des légumes avec de l'engrais naturel qui sort des assiettes.

- C'est le cycle naturel des déchets alimentaires. Ce que l'on ne mange pas, on l'utilise comme compost et ça nous donne de bons légumes bio.

La Corée du Sud, championne du monde du recyclage des déchets alimentaires, veut désormais s'attaquer au plastique. Les Sud-Coréens sont parmi les plus gros consommateurs du monde avec 132 kilos par an et par personne, contre 66 kilos en France. Séoul veut réduire la consommation de plastique de moitié d'ici 2030.

CréatiFLE 2021