LE HUBLOT

Numéro 67
Avril 2026

Le magazine du développement durable de la classe de Seconde E du lycée Paul Duez de Cambrai.

Edito

400 millions de tonnes de plastiques produits chaque année dans le Monde. 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires... des chiffres qui donnent le tournis et qui ont choqué nos apprentis journalistes défenseurs de notre envitonnement. Découvrez leurs reportages et les solutions alternatives qu'ils proposent. Bonne lecture !

Au sommaire :

Editorial.....1
On s'emballe, on s'emballe mais sans plastique.....1 et 2
Des fruits et légules de saison.....2
Prix littéraire.....3
Les invendus, c'est pas perdu.....3 et 4
Jeu : les fruits et légumes d'avril.....4

Le Hublot, journal du développement durable est né en décembre 2006.

Pensé et rédigé par les élèves, il est tiré à 700 exemplaires et distribué gratuitement.

Imprimé sur papier recyclé, lisez-le à plusieurs, **faites-le passer et recyclez-le !**

On s'emballe, on s'emballe…mais sans plastique !

La fosse des Mariannes, située dans l'océan Pacifique, est le point le plus profond connu sur Terre, atteignant près de 10 900 mètres. Difficile d'imaginer qu'une activité humaine puisse laisser des traces à une telle profondeur…et pourtant si, puisqu'un sac plastique y a été retrouvé. Ce constat est alarmant, la pollution plastique atteignant dorénavant même les zones les plus isolées de la planète et ce, pour longtemps, puisque le plastique est très peu biodégradable.

En 2023, 400 millions de tonnes de plastique ont été produites dans le Monde (Image libre de droits, Hans par Pixabay)

Le fléau du plastique

Le plastique est une matière composée de polymères, parfois naturels (cellulose, amidon) mais le plus souvent fabriqués chimiquement à partir de pétrole. Depuis son invention par Leo Baekeland, en 1907, sa production n'a cessé d'augmenter puisqu'il est utilisé partout (médecine, emballages…). En 2023, et selon le journal « Les Echos », environ 400 millions de tonnes ont été produites dans le monde, surtout en Asie (dont 33 % en Chine) et en Amérique du Nord. En France, pour limiter ses impacts, des lois ont été votées, comme l'AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) en 2020 : composée de cinq axes, ses objectifs visent à passer d'une économie linéaire (« produire, consommer, jeter ») à une économie circulaire réduisant et anticipant les éventuels déchets.

Très léger, le plastique se disperse facilement et environ 8 millions de tonnes se déversent chaque année dans les océans. Dans le Pacifique, on parle même du 6ème continent de plastique, mesurant environ 1,6 millions de km² soit trois fois la superficie de la France métropolitaine. Les conséquences sur la biodiversité marine sont très nombreuses. Les animaux marins confondent souvent ces déchets avec de la nourriture, ce qui provoque blessures, étranglements, allant même jusqu'à la mort. L'association « No plastic in my sea » estime que 90 % des animaux marins sont affectés par ces déchets et environ 14 000 en meurent chaque année. Et d'ici 2050, on estime que toutes les espèces d'oiseaux marins seront également touchées.

Des alternatives existent

Face à cela, plusieurs alternatives existent comme les matériaux naturels, le bambou, le papier ou encore le verre qui sont des emballages recyclables et sains. Le retour de la consigne en verre se développe avec, par exemple, l'entreprise Le Fourgon, qui livre puis récupère les contenants en verre qui sont consignés. Et ça marche puisque le Fourgon ne cesse de s'étendre.

Moins connus peut-être, il existe aussi les bioplastiques. Créés en 1947, ils sont fabriqués à partir de ressources renouvelables et peuvent être compostés. L'entreprise française Lactips, installée dans la Loire a créé un bioplastique à base de protéine de lait et d'additifs végétaux, le Caretips, un polymère biosourcé, biodégradable et hydrosoluble qu'elle produit à hauteur de 1500 tonnes par an. Depuis sa création en 2014, la startup ne cesse de se développer et, comme le magazine *L'Usine nouvelle* l'affirme dans un article en 2025, « elle veut aujourd'hui partir

On s'emballe, on s'emballe…mais sans plastique ! (suite)

à la conquête de marchés aux Etats Unis et en Europe ». Citons encore l'entreprise londonnienne Notpla, co-fondée par un français Pierre Paslier qui développe des emballages biodégradables et comestibles, les « Ooho » à base d'algues brunes et rouges, qui ont déjà remplacé plus de trois millions d'emballages plastiques à usage unique ; en 2022, l'entreprise a d'ailleurs reçu le célèbre Earthshot Prize, pour récompenser ses efforts.

A Cambrai, c'est l'Alternative

Le Magasin « L'Alternative » propose la vente en vrac et le zéro déchet à Cambrai (Photo Noé Delattre)

Dans notre ville, Charlotte Fillassier, sensible depuis toujours à l'écologie, a voulu lier son évolution professionnelle et personnelle. Elle a ouvert le magasin "L'Alternative" où elle propose la vente en vrac et où l'on peut pratiquer le zéro plastique, puisqu'elle nous explique que les clients peuvent venir avec leur propre contenant, au choix. Si elle dispose d'une clientèle fidèle, elle fait face à certaines difficultés, et note, actuellement, un certain désintérêt pour ce type de magasins centrés sur le bio, le vrac et le zéro déchet. Elle explique : « un commerce bio peut être plus rentable qu'un commerce classique, surtout lorsqu'il est affilié à un groupe permettant de négocier les prix ». Mais en tant que petite commerçante indépendante, elle ne bénéficie pas de ces avantages. Elle travaille néanmoins avec des producteurs raisonnables, ce qui contredit le préjugé selon lequel le bio serait systématiquement plus cher : on peut donc, en plein centre de Cambrai, faire ses courses avec de bons produits et sans plastique.

Mais avant tout il est important d'éveiller les consciences. Isadora Sanchez a 40 ans et elle a une sensibilité écologique qu'elle essaye de mettre en pratique mais n'y parvient pas toujours. Elle nous explique : "aujourd'hui l'alternative au plastique c'est l'achat en vrac, mais le vrac a un coût extrêmement important : donc quand je fais ce choix, j'achète moins car je ne peux pas acheter la même quantité que dans un supermarché". Isadora a trois enfants, elle travaille à plein temps et part faire les courses à 18 h 30 après le travail. Le vrac constitue, pour elle, un sujet de tensions à la maison car son mari voudrait qu'ils arrêtent totalement le plastique mais elle n'a parfois pas le temps de choisir les meilleures alternatives car elle n'a souvent que dix minutes pour faire ses courses avant de rentrer s'occuper des enfants. Même si elle a réduit le plastique de 30%, notamment dans l'alimentation en allant, par exemple, dans des magasins engagés comme l'Alternative mais surtout Biocoop, elle souhaiterait qu'une loi existe pour interdire le plastique le plus possible et favoriser les alternatives. Elle estime : « ce n'est pas à moi, maman, de devoir trouver des alternatives au supermarché », et elle aimerait que les solutions soient plus accessibles financièrement. C'est le cas surtout pour les goûters dont elle ne peut pas se passer : ne disposant pas d'assez de temps pour les faire elle-même, elle se retrouve à acheter des produits avec beaucoup d'emballages plastiques.

Ainsi, le plastique demeure toujours un problème majeur car sa production augmente toujours à l'échelle mondiale et il continue de causer des dégâts au niveau marin et terrestre. Développer ces alternatives durables est essentiel, et même si certains Etats, des associations et des entreprises le font déjà, chacun peut agir individuellement à son échelle.

Noé Delattre, Ilana Buirette, Nolhan Deneau

Le vrac, c'est l'idéal pour éviter un maximum d'emballage et à l'Alternative on peut venir avec ses contenants (Photo Noé Delattre)

Pour aller plus loin : sur les emballages à base d'algues

Des Fruits et légumes de saison ?

Durant notre semaine du Développement Durable qui se'st temriné le 3 avril dernier, Elise Barrois qui a fondé Terre Gourmande, une petite entreprise de maraichage bio tout près de Cambrai, à Cattenières, a animé un atelier "les Tomates, c'est pas en hiver!".

Elle nous a expliqué l'intérêt à consommer des fruits et des légumes de saison. Ou comment reprendre des bonnes habitudes et encourager des méthodes de culture respectueuses de notre environnement. Et en plus les fruits et les légumes c'est bien meilleur à la bonne saison !

Qu'on se le dise !!

Le développement durable est «un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.» (Rapport Brundtland, 1987)

Prix "Lycéens en toutes lettres" !

Dans le cadre du prix Littéraire "Lycéens en toutes lettres", notre classe de 2de a participé au jury et a désigné le livre "Crache le soleil " de Camille Goudeau comme Lauréat 2026.
C'est à l'hôtel de ville de Cambrai, le 9 avril dernier que nous avons pu durant toute une après midi rencontrer l'autrice et lui remettre son prix.
A cette occasion, nous avons mis en scène son roman sous forme théatrale, une très belle expérience pour nous tous !

Les invendus, c'est pas perdu !

Selon le Ministère de la Transition écologique, 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits dans le pays en 2023. Pour donner un ordre d'idée, cela correspondrait au poids d'environ 2500 éléphants d'Asie. Parmi ceux-ci, environ 3,8 millions de tonnes étaient encore comestibles, ce qui signifie que beaucoup de ces aliments auraient pu être consommés plutôt que jetés. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc devenir une priorité, surtout dans un contexte national où 16 % des Français, soit environ 10 millions de personnes, déclarent ne pas manger à leur faim, selon une étude du CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) publiée en juillet 2025. Ce gaspillage alimentaire représente en moyenne environ 142 kilos de déchets jetés par an et par personne d'après le Ministère de la transition écologique.

Dans ce magasin Match de Cambrai, on donne à une association caritative ou on propose des prix bradés pour éviter de jeter des invendus (photo Inès Ossart)

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées par ce phénomène, de la production jusqu'à la consommation finale. Ainsi, parce que 37% du gaspillage alimentaire provient de la grande distribution et des lieux de vente, les grandes enseignes, comme Carrefour, Leclerc ou Auchan devraient être sensibilisées au tri des déchets et à leur gestion des invendus. Ce n'est pourtant pas le cas de tous les magasins. Qu'en est-il donc chez nous, à l'échelle du Cambrésis ?
Lutter contre le gaspillage alimentaire : une obligation légale depuis 2016.
Au niveau national, plusieurs dispositifs légaux ont été mis en place dans les grandes enseignes de distribution. Par exemple, la loi Garot du 11 février 2016 impose aux supermarchés de ne plus rendre impropres à la consommation les invendus encore consommables, sous peine d'une amende de 3 750 euros. Avant cette loi, certaines grandes enseignes versaient parfois de la javel ou d'autres produits toxiques sur les aliments jetés afin d'empêcher leur récupération dans les poubelles. La loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire), adoptée le 10 février 2020, vient renforcer la loi Garot. Elle durcit les règles concernant la destruction des invendus encore consommables et impose la mise en place systématique de solutions de revalorisation, comme les dons aux associations, la revente à prix réduit ou encore le compostage. Dans cette même logique, un label Anti-Gaspi a également été lancé en 2020 afin de valoriser les enseignes de distribution qui s'engagent concrètement dans la réduction du gaspillage alimentaire. Enfin, certaines journées de sensibilisation sont organisées pour rappeler l'importance de ce problème, comme la Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre. Ces initiatives permettent de sensibiliser les consommateurs et les professionnels à l'importance de réduire le gaspillage et de mieux valoriser les aliments encore consommables.

A Cambrai, des prix cassés plutôt que jeter

Nous avons interrogé plusieurs enseignes de Cambrai afin d'en savoir plus sur leurs méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire et sur les solutions qu'elles mettent en place au quotidien. Dans un premier temps, nous sommes allés poser quelques questions à Jérome*, gérant du

INFOS

Ce journal vous a intéressé ?

Vous vous sentez concerné(e) par le développement durable ? Faites nous part de vos réactions, de vos idées à l'adresse suivante : **lehublot@paulduez.org**

Les invendus, c'est pas perdu ! (suite)

Carrefour Express de Cambrai situé en centre-ville. Il nous a expliqué que la veille de la date limite de consommation, les produits passent à –30 %, et que le jour même ils sont proposés via l'application Too Good To Go. C'est une

Le bac « démarque » du magasin Match de Cambrai (photo Inés Ossart)

application qui permet aux commerçants de proposer des paniers à prix réduits composés des invendus accumulés durant la journée. L'adresse du magasin et le montant du panier ainsi que son contenu doivent être indiqués sur le site pour permettre aux clients de choisir ce qu'ils achètent et venir récupérer leur panier facilement. Le magasin accumule ainsi relativement peu de déchets alimentaires.

Dans le magasin Match situé Boulevard de la Liberté, il existe un bac « démarque » installé dans le magasin depuis environ six ans. D'après le responsable du magasin* que nous avons rencontré, ce bac permet de proposer les produits la veille de leur date limite de consommation avec une réduction de moins 30 % ou moins 40 %. En plus, le lundi et le jeudi, le magasin effectue des dons alimentaires à une association caritative. Selon lui, une bonne gestion des rayons et des stocks est la clé pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Sylvie Lopes, responsable commande chez Lidl à Cambrai, nous explique qu'en fin de journée, les produits proches de leur date limite de consommation voient le plus souvent leur prix fortement réduit, parfois mis en vente à 20 centimes l'unité. Il existe aussi des bacs anti-gaspillage contenant des produits vendus à prix très bas afin d'éviter qu'ils ne soient jetés. On le voit donc, beaucoup de solutions sont réalisables pour lutter contre le gaspillage alimentaire : partenariat avec des associations, fixation d'objectifs pour mobiliser les employés au sein des grands magasins, prix réduits qui permettent en plus à des personnes en difficulté de se nourrir à petit prix. Nos rencontres nous ont permis de comprendre que des progrès sont possibles notamment par la formation même si les employés ne sont apparemment pas encore assez formés sur la gestion de ces invendus encore consommables. Et puis pour moins jeter, il faut, pour ces trois enseignes, savoir anticiper davantage, mieux gérer les quantités de produits mis en rayon et favoriser une forme de rotation des produits.

Derrière cette question des invendus, c'est bien indirectement l'idée d'une société qui

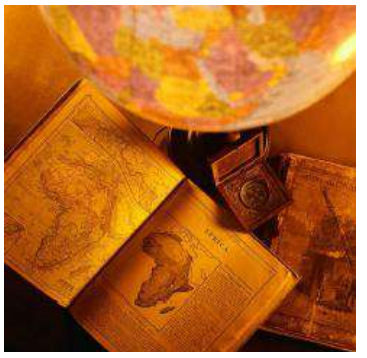
Les invendus chez Lidl à Cambrai sont parfois à prix totalement cassés (Photo Inès Ossart)

gaspille moins, qui préserve ses ressources et qui réduit aussi les gaz à effet de serre. Ne produisons pas, ne transportons pas des invendus. Le bon déchet c'est bien celui qu'on peut éviter en amont. Et, en tant que consommateurs, n'hésitons plus à choisir des dates courtes pour faire baisser notre budget.

Inès Ossart, Tom Ossart et Jules Morisaux

**Jerome n'a pas souhaité nous donner son nom de famille pour des raisons de confidentialité*

** Ce responsable du magasin Match de Cambrai, boulevard de la liberté n'a pas voulu non plus s'identifier sans autorisation de sa hiérarchie*



Ont participé à ce numéro ...

Ilana Buirette

Noé Delattre

Nolhan Deneau

Jules Morisaux

Inès Ossart

Tom Ossart

Ces articles vous intéressent ? Retrouvez une version plus développée sur notre site : http://lehublot.paulduez.org

Jeu : Citez au moins 3 fruits et légumes d'avril ?

Réponse :

Asperge, jeune carotte, petits pois, fèves, salades, Pomme de terre primeur, radis Citron, Kiwi, Fraise, Rhubarbe, mandarine, orange

Le Hublot Imprimerie spéciale
Dir. Publication : V. Perlot/ 30 avril 2026