

BABY COM'BAC

LETTRE D'INFORMATION TRI ET PRÉVENTION



GASPILLAGE ALIMENTAIRE, N'EN JETONS PLUS !

Un tiers du contenu de nos poubelles est composé de biodéchets. Si une bonne partie d'entre eux sont des restes de cuisine et de repas qui peuvent aller au composteur, l'autre partie n'est autre que du gaspillage qui pourrait sûrement être évité (des aliments non consommés ou périmés). Un foyer jette 130 kg de nourriture par an. Un chiffre effarant sur lequel chacun peut agir.

D'abord, limiter les denrées gaspillées, c'est réduire immédiatement sa facture de courses. Ensuite, c'est éviter de consommer inutilement de l'eau, de l'énergie, des terres agricoles...

Enfin, sortir un maximum de biodéchets de sa poubelle, que ce soient des restes de repas ou des aliments non consommés, c'est aller jusqu'à réduire de 30% le volume d'ordures ménagères incinérées. Incroyable mais tellement vrai !

On sait à présent que les coûts de traitement des déchets sont en constante augmentation et qu'ils le resteront. Aujourd'hui, la seule solution pour maîtriser le montant à payer pour les déchets, c'est d'en jeter le moins possible à la poubelle. Chaque petit geste a son importance, alors arrêtons de gaspiller !

L'INFO À RETENIR :
30% DE BIODÉCHETS DANS MA POUBELLE DONT 12% DE GASPI



Comcom Seille et Grand Couronné • Service prévention et gestion des déchets • 47 rue St-Barthélémy 54280 Champenoux • gestion-dechets@comcom-sgc.fr • www.comcom-sgc.fr • 03 83 31 55 55

ZOOM SUR...

STOP AU GÂCHIS !

130 kg de nourriture : c'est ce qui est jeté en France chaque année par habitant, en moyenne. Cela représente 400 euros gaspillés par famille. Changer quelques habitudes peut réduire ce gaspillage de moitié ! Alors relevons le défi au quotidien pour limiter les pertes alimentaires. Soyons chacun acteur de nos achats, de notre consommation et de ce que nous jetons.

MES SOLUTIONS ANTI-GASPI, ÉTAPE PAR ÉTAPE :

1

Avant les courses

J'établis mes menus et ma liste de courses. Ça me permet d'acheter juste ce qu'il faut.

Pour une baguette achetée à 1,30€ et jetée à la poubelle, le coût de traitement est de 25 cts, soit un coût total de 1,55€.



2

Pendant les courses

Je regarde les dates de péremption. S'il est indiqué "À consommer de préférence avant le", le produit reste consommable au-delà, sans risque pour la santé.

Pour un pack de yaourts périmés, je ne dépense pas que 2€ à l'achat, mais ce sont 2,50€ qui partent en fumée.



3

À la maison

Je préserve les aliments en les conservant de manière adaptée. J'ajuste les proportions en évitant de servir trop. Je cuisine les restes.

Pour une botte de carottes non consommée, je jette non pas 3€ mais 4€ à la poubelle, après être traitée comme un déchet (sans compter le coût environnemental de sa production, son transport, sa distribution...)

Avec le soutien de CITEO

FAIRE LA CHASSE AU GASPI : QUELS IMPACTS POSITIFS ?

Je gagne de l'argent au moment de l'achat

Le gaspillage a un coût. Il ne nous viendrait pas à l'idée de jeter de l'argent par les fenêtres, mais nous jetons pourtant tous les jours des sommes considérables à la poubelle. Dans ce contexte, la lutte contre le gaspillage alimentaire prend tout son sens. La première source d'économie : ne pas acheter ce qui ne sera pas consommé.

J'agis sur les coûts de traitement des déchets

Dans nos poubelles, il y a 12% de produits alimentaires non-consommés. C'est 12% de la facture de traitement des déchets qui pourrait être réduite. Pire, je paye pour brûler de l'eau puisque mes ordures ménagères sont incinérées et qu'un aliment contient 90% d'humidité. Une véritable folie, non ?

Je modifie l'impact environnemental

Si le gaspillage alimentaire est un acteur méconnu du changement climatique, ses impacts sur l'environnement sont bien réels. Il représente 8 à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, un quart de l'eau utilisée dans l'agriculture et monopolise l'équivalent de 20 fois la France en terres agricoles. Le gaspillage est le 3^{ème} plus grand pollueur au monde ! Il est grand temps de passer à l'action.

LE TUTO ÉCOLO

La confiture carottes, potimarron, oranges

*Un fruit un peu abîmé, trop de carottes ou potimarron au jardin ?
Faites une délicate confiture à déguster tout l'hiver !*

Ingrédients pour 1 kg de confiture :

400 g de carottes

1/2 potimarron

6 oranges (sanguines, à jus...)

Le jus d'1/2 citron

400 g de sucre roux complet

1 belle gousse de vanille

*Avec des produits non
traités, pas besoin
d'éplucher !*

Les étapes :

Épluchez les carottes et les oranges. Évidez le potimarron. Coupez-les en petits morceaux. Cuire tous les ingrédients dans une marmite à feu moyen, ajoutez le sucre et la gousse de vanille coupée en deux. Si besoin ajoutez un peu d'eau, laissez réduire en mélangeant régulièrement, jusqu'à obtenir une consistance épaisse et caramélisée. Vous pouvez également mixer votre préparation à la fin de la cuisson ! Versez la confiture dans un joli pot et conservez au frais après ouverture.

Parfait à tartiner sur des crêpes, du pain... ou comme chutney en accompagnement d'un plat salé !



INITIATIVE LE CAMION BENNE CHANGE DE PEAU



Depuis quelques semaines, le camion de collecte des ordures ménagères arbore fièrement de grandes illustrations sur ses flancs. Une opération de la Comcom, réalisée en interne et posée par une entreprise locale. Bien que le tri progresse, les poubelles d'ordures ménagères contiennent encore 2/3 de déchets qui pourraient être valorisés. Ces autocollants visent à inciter les usagers à passer à l'action et à sortir de leur poubelle tout ce qui peut encore l'être ! La poubelle n'est pas la meilleure option pour tous les déchets. Le traitement de son contenu est bien plus onéreux que celui du tri, et ce coût ne cesse d'augmenter. Alors privilégions les solutions pour réduire, valoriser et recycler.

AU JARDIN COMPOSTER SES BIODÉCHETS

**Les 3 indispensables
du bon composteur :**



**Les restes de repas
et plus encore...**

Tous les restes alimentaires
(même avec la sauce)
Découpés ou broyés
Pain et fromage au milieu
Éviter les os et les coquillages

+

Les sachets de thé
Les filtres et marc de café
Les dosettes compostables



**On ajoute l'équivalent en
matière sèche**

Des feuilles mortes
De l'écorce
Des petits branchages

+

Les mouchoirs et essuie-tout
Les cartons de pizza
Les sacs en kraft
Le tout en petits morceaux



**On mélange et on remue
pour aérer**

Avec une griffe ou un bâton, on
mélange le nouvel apport avec
la couche précédente. Ça facilite
l'incorporation des matières et ça
oxygène.

**DES FORMATIONS GRATUITES,
TOUTE L'ANNÉE**

**Pour toutes celles et ceux
qui veulent se lancer dans le
compostage, votre Comcom vous
propose de découvrir les bases
lors de séances gratuites.**

Elles sont organisées au minimum
1 fois par mois, du printemps à
l'automne. Durée : 1 h

PROCHAINES DATES

Mercredi 24 avril à 14h30

Mercredi 22 mai à 14h30

Mercredi 26 juin à 14h30

Les lieux sont fixés au plus
proche des participants, sur les
sites de compostage partagé
existants (Champenoux, Eulmont,
Haraucourt, Jeandelaincourt,
Laître-sous-Amance).

Inscription : 03 83 31 55 55 ou
atp@comcom-sgc.fr

ET LE COMPOSTAGE PARTAGÉ ?

**Même dans les petits villages,
certains foyers ne disposent pas
de jardin, ne peuvent plus ou
ne veulent pas composter chez
eux. Un site de compostage
partagé peut être la solution
pour réduire ses biodéchets.**

Comme sur les 5 premières
communes du territoire, vous
aussi, vous pouvez créer un
site de compostage dans votre
lotissement, quartier... Il suffit de
quelques voisins motivés pour se
lancer !

La Comcom vous accompagne
dans votre projet, vous forme et
vous équipe gratuitement.

Contact : 03 83 31 55 55 ou
atp@comcom-sgc.fr

LE BON GESTE TRI



Le saviez-vous ? La décomposition s'opère grâce à l'action d'organismes vivants tels que les bactéries, les champignons, les vers et les larves d'insectes. C'est pour cela qu'on place toujours son composteur sur un sol en terre (et pas sur du béton).

INFOS PRATIQUES

Déclarez vos changements de situation au plus tôt !



Vous déménagez ? Votre enfant quitte le foyer ? Même si vous avez déjà signalé à d'autres organismes ces changements de situation, n'oubliez pas d'en informer le Service prévention et gestion des déchets ! En effectuant votre déclaration dans les plus brefs délais, vous n'aurez pas à attendre un remboursement après réception de votre facture d'ordures ménagères. Cela sera pris en compte immédiatement ! Ces démarches sont facilement réalisables en ligne grâce à un formulaire dédié sur le site de la Comcom.

GAGNEZ DU TEMPS...

- Demande de carte déchèterie
- Horaires des déchèteries
- Changement dans le foyer
- Mon jour de collecte
- Signaler un point tri débordant
- Consignes de tri
- Tarifs...

Trouvez rapidement une réponse à vos questions sur le site :

www.comcom-sgc.fr

SERVICE PRÉVENTION ET GESTION DES DÉCHETS

Accueil :

9h-12h30 du lundi au jeudi
03 83 31 55 55

Accueil uniquement sur rdv :

13h30-17h30 du lundi au vendredi
47, rue St Barthélémy à Champenoux

Courriel :

gestion-dechets@comcom-sgc.fr