

LIVRET DES BIODÉCHETS

QU'EST CE QUI CHANGE EN 2024 ?

Historiquement, la Communauté d'Agglomération se concentre sur des solutions de gestion de proximité, avec un impact faible sur l'Environnement et des coûts maintenus. Pour cela, les projets sont axés sur la promotion du compostage.

29 % C'est la proportion de biodéchets compostables et **12 %**, la proportion de gaspillage alimentaire.

Caractérisations réalisées en avril 2024



Les solutions évoquées concernent

- uniquement les déchets compostables, ne
- sont pas concernés les aliments d'origines
- animales.



6 sites de compostage en restauration installés :

- 2 écoles
- 1 foyer
- 1 centre de loisirs
- 2 campings

5 209 composteurs individuels vendus depuis 2003

9 sites de compostage partagés en habitats collectifs en fonctionnement

Soit plus de **31 %** de foyers équipés



J'AI DES BIODÉCHETS, JE SOUHAITE FAIRE UN GESTE, QUE PUIS-JE FAIRE ?

1- LE MEILLEUR DÉCHET C'EST CELUI QU'ON NE PRODUIT PAS !

AVANT DE S'INTÉRESSER AU TRAITEMENT DES BIODÉCHETS, IL S'AGIT AVANT TOUT D'EN RÉDUIRE LE VOLUME PRODUIT.

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ



30 kg/hab.
d'aliments gaspillés chaque année
dont 7 kg d'aliments encore emballés

= 1 repas
par semaine

= 100 €
par habitant chaque année

Les + gaspillés



Légumes



Liquides



Fruits

OBJECTIF 2030
-50 % de gaspillage

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

1 Avant les courses

Établir ses menus
et dresser une liste de courses

2 Pendant les courses

Décryptage des dates de péremption

À CONSOMMER JUSQU'AU :
01.04.23

Ne pas dépasser
car risque pour la santé

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :
01.04.23

Dépassement possible avec des qualités gustatives et nutritionnelles moindres

Acheter juste ce qu'il faut
(attention aux grandes quantités en promo !)

Regarder les dates de péremption

3 À la maison

À la cantine ou au resto, même combat !
On se sert selon son appétit et on n'hésite pas à emporter ce qu'on n'a pas consommé.

Bien conserver les aliments
et mettre devant ceux à consommer le plus vite

Ajuster les portions
en utilisant des doseurs, et en évitant de servir trop

Cuisiner les restes et trouver des recettes pour les fruits et légumes abîmés

Source : ADEME

RECETTE " ZÉRO DÉCHET "

N°1

Mousse au chocolat végétale au jus de pois chiche



Ingédients :



- 150 g de chocolat noir à pâtisser sans lait (si vous voulez une version 100 % végétale)



- 150 ml de jus de pois chiches (prenez-les en bocal ou en conserve, bio)



- 60 g de sucre (ou moins, ou pas du tout...)

- Facultatif: sucre vanillé / extrait de vanille / 1 cuil. à café lyophilisé / cannelle / fève tonka...

Préparation :

1. Prélevez 150 ml de jus de pois chiche, fouettez-le au batteur dans un bol. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajoutez le sucre en filet pour "serrer" le jus de pois chiche.
2. Faites fondre le chocolat (bain marie ou micro-ondes, celui-ci doit être bien liquide mais pas trop chaud (laissez le refroidir à température ambiante).
3. Mélangez délicatement le chocolat et le jus de pois chiche monté. Attention, le chocolat peut avoir tendance comme pour la mousse au chocolat classique à tomber dans le fond du bol, allez bien racler !
4. Ajoutez vanille et fleur de sel, réservez dans un grand bol ou des petits ramequins au frais 4 heures minimum, la mousse va figer et s'épaissir.

RECETTE “ ZÉRO DÉCHET ” N°2

Pesto de fanes de carottes



Ingrédients :



- 1 beau bouquet de fanes de carottes



- 40 g de parmesan



- 100 ml d'huile d'olive



- 40 g de Graines de Tournesol



- 1 ou 2 gousses d'ail

Préparation :

Mixer à l'aide d'un mixeur tous les ingrédients jusqu'à obtenir une purée homogène.

2- JE PEUX AMÉLIORER MON GESTE DE TRI OU JE ME LANCE DANS LE COMPOSTAGE !

Savez-vous que de nombreux déchets autres que les épluchures peuvent se composter très facilement ?

La Communauté d'Agglomération vend, depuis de nombreuses années, des composteurs en bois à prix préférentiel :



35 euros pour **400 L**

45 euros pour **600 L**

60 euros pour **800 L** (ces modèles sont réservés aux sites de compostage partagé et aux administrations).



LES RÈGLES D'OR DU COMPOSTAGE

- **L'équilibre des apports** : 50 % de matières sèches, 50 % de matières humides.
- **De l'humidité** : le test ultime, humide comme une éponge essorée.
- **De l'air** : mélanger légèrement à chaque apport.



Pensez à découper en morceaux les fruits et légumes abîmés et les déchets volumineux avant de les intégrer.

QUE PUIS-JE METTRE DANS MON COMPOSTEUR INDIVIDUEL ?

JE METS



Pour bien fonctionner, le compost nécessite un apport équilibré de matières sèches et humides.

50 % DE DÉCHETS SECS

De la **cuisine**

- Marcs et filtres de café, sachets de thé et infusions
- Coquilles d'œufs, de noix, de noisettes... (broyées)

Du **jardin**

- Tailles de haies et tiges dures coupées (du broyat)
- Écorces d'arbres
- Tontes sèches de gazon et plantes séchées, foin, paille, feuilles mortes

De la **maison**

- Essuie-tout, serviettes en papier non colorés
- Litières (uniquement d'animaux herbivores).
- Cartons bruns, boîtes d'œufs (découpés en morceaux)

50 % DE DÉCHETS HUMIDES

De la **cuisine**

- Épluchures de fruits et légumes, y compris les peaux d'agrumes
- Fruits et légumes abîmés, les pelures de melons, de courges, ainsi que les trognons doivent être coupés en morceaux
- Restes de riz, pâtes, céréales, semoule
- Pain rassis en miettes
- Viandes et poissons en petite quantité
- Croûtes de fromages

Du **jardin**

- Mauvaises herbes non grainées
- Fleurs et plantes, fraîches ou fanées
- Fanes de légumes et autres déchets du potager (**voir recettes antigaspi P.2 et 3**)

JE NE METS PAS

NON



De la **cuisine**

- Huiles de fritures
- Produits laitiers avariés

Les matières de provenance **chimique** ou ayant des **composants toxiques**

- Médicaments et pansements / Cartons colorés, revues, magazines, briques alimentaires / Verre, métal, plastique / Plantes traitées

Les éléments **trop gros et trop durs**

- Coquillages / Gros branchages / Pierres, gravats
- Mauvaises herbes avec des graines
- Plantes malades
- Excréments et litières de chiens et chats
- Feuilles et tailles de thuya, résineux, lauriers et cyprès
- Couches-culotte
- Sacs plastiques dit «biodégradables»



- Pour vérifier l'humidité du compost, on presse une poignée de la matière dans sa main. L'idéal est une humidité équivalente à une éponge essorée.

QUE FAIRE EN CAS DE PRODUCTION IMPORTANTE DE DÉCHETS SAISONNIERS ?

Lorsqu'une quantité importante de déchets verts est à éliminer, rassemblez-les en tas et laissez le volume réduire par dessèchement, hors du composteur. Incorporez ensuite progressivement des petites quantités de ce tas en prenant soin de compléter avec les déchets humides.



Servez-vous de vos déchets comme paillage !

3- ET SI J'HABITE DANS UN IMMEUBLE COLLECTIF, COMMENT FAIRE ?

Dans le cas d'une **copropriété privée** vous pouvez acquérir **un ou plusieurs composants** afin de partager un site de compostage. Des **bioseaux** vous seront également mis à disposition pour les foyers souhaitant participer.

Une discussion active est en cours avec les communes pour mettre en place des **composteurs partagés sur des terrains communaux**. L'OPH est également un partenaire mobilisé sur ce sujet.

Le principe est simple : **3 composteurs minimum**, les apports sont réalisés par les habitants volontaires qui reçoivent gratuitement un bioseau. L'entretien et la surveillance sont réalisés par le guide ou le maître composteur du service déchets et par une association d'insertion.

[illegible]

QUE PUIS-JE DÉPOSER DANS LE COMPOSTEUR PARTAGÉ MIS À MA DISPOSITION ?

JE METS

OUI



Pour bien fonctionner, le compost nécessite un apport équilibré de matières sèches et humides.

50 % DE DÉCHETS SECS

De la **cuisine**

- Marcs et filtres de café, sachets de thé et infusions
- Coquilles d'œufs, de noix, de noisettes... (broyées)

Du **jardin**

- Tailles de haies et tiges dures coupées (du broyat)
- Écorces d'arbres
- Tontes sèches de gazon et plantes séchées, foin, paille, feuilles mortes

De la **maison**

- Essuie-tout, serviettes en papier non colorés
- Cartons bruns, boîtes d'œufs (découpés en morceaux)

50 % DE DÉCHETS HUMIDES

De la **cuisine**

- Épluchures de fruits et légumes, y compris les peaux d'agrumes
- Fruits et légumes abîmés, les pelures de melons, de courges, ainsi que les trognons doivent être coupés en morceaux
- Restes de riz, pâtes, céréales, semoule
- Pain rassis en miettes
- Viandes et poissons en petite quantité

Du **jardin**

- Mauvaises herbes non grainées
- Fleurs et plantes, fraîches ou fanées
- Fanés de légumes et autres déchets du potager

JE NE METS PAS

NON



De la **cuisine**

- Huiles de frites
- Produits d'origines animales (produits laitiers, viandes, poissons, œufs...)

Les matières de provenance **chimique** ou ayant des **composants toxiques**

- Médicaments et pansements
- Cartons colorés
- Revues, magazines
- Briques alimentaires
- Verre, métal, plastique
- Plantes traitées
- Cartons bruns, boîtes d'œufs (découpés en morceaux)

Les éléments **trop gros et trop durs**

- Coquillages / Gros branchages / Pierres, gravats
- Mauvaises herbes avec des graines
- Plantes malades
- Excréments et litières de chiens et chats
- Feuilles et tailles de thuya, résineux, lauriers et cyprès
- Couches-culotte
- Sacs plastiques dit «biodégradables»
- Croûtes de fromages

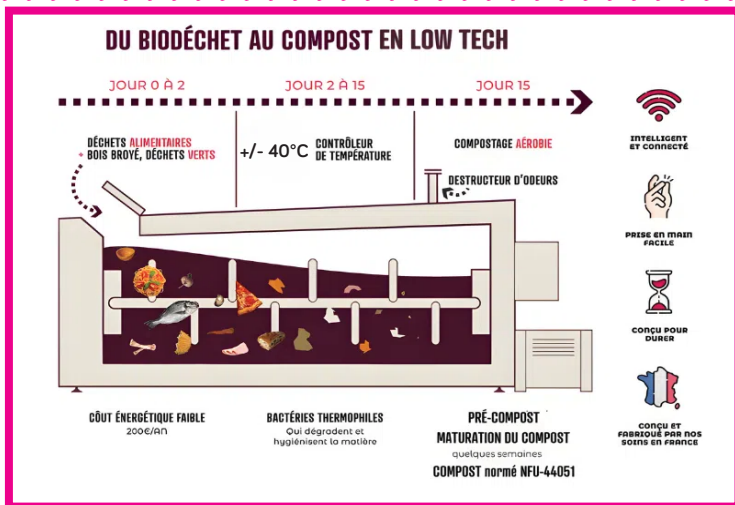
4- LA COLLECTE SÉPARÉE, POURQUOI PAS ?

D'autres alternatives au compostage sur l'espace public sont à l'étude, comme par exemple, la collecte en point d'apport volontaire pour certains quartiers dont la configuration ne permettrait pas l'installation de composteur.

Les points qui interrogent : l'éloignement de l'exutoire, car l'installation la plus proche autorisée à traiter ces déchets se situe à 62 km, et la pollution due à la collecte et au transport.



La proposition innovante des services qui est en cours d'étude : proposer la collecte en Point d'Apport Volontaire sur certains quartiers, où le compostage partagé est impossible, mais avec un traitement sur le territoire de l'Agglomération. Un composteur biomécanique serait installé à la déchèterie et permettrait de traiter les biodéchets collectés.



1. Incorporation, via un broyeur ou en direct, de biodéchets additionnés de bois.
2. La matière est aérée, mélangée.
3. Les bactéries font spontanément monter le mélange en température.
4. Le tout sans nuisibles et sans odeur !
5. Après 15 jours, la matière ressort, c'est du pré-compost.
6. La matière est mûrée quelques semaines à l'extérieur de la machine. Le compost peut ensuite être remis au sol.

5- ET POUR MES DÉCHETS VERTS ?



Pour les particuliers, il est possible de gérer les déchets verts à la maison afin de réduire les apports en déchèterie. Pour cela, il est possible d'emprunter gratuitement, depuis 2020, un broyeur électrique au Service Gestion et Prévention des déchets.

Ce dispositif concerne uniquement les foyers habitants au sein du territoire de la collectivité. Les professionnels ne sont pas concernés.

Le broyeur permet de réduire ses déchets verts issus des travaux de jardinage en copeaux. Cet outil est utilisé pour les branchages provenant des tailles de haies, arbustes.

QUE FAIRE DE SON BROyat ?

- Utilisez-le comme **matière sèche carbonée** dans le processus de compostage.
- Utilisez-le en **paillage** au pied des haies, arbres et arbustes ainsi que dans les parterres de fleurs ou dans le potager.



Également utilisable en paillage : la tonte sèche ou fraîche, les feuilles mortes et la paille. N'hésitez plus ! Le paillage, c'est que des **avantages** :

- Protection du sol
- Meilleure gestion de la température : retient la chaleur en cas de froid, évite les gelées et évite la surchauffe en cas de fortes températures
- Moins d'arrosage en période estivale
- Limitation du développement des mauvaises herbes
- Protection des fruits et légumes des salissures

6- ET POUR LES PROFESSIONNELS ?

EN PRATIQUE, QUELS SONT LES BIODÉCHETS À TRAITER CHEZ LES PROFESSIONNELS ?

Cela inclut donc **les déchets de table, mais aussi les ratés de productions ou les invendus.**

En interne, vous devez vous organiser pour que les biodéchets que vous produisez soient séparés des autres déchets.

Il existe différentes méthodes de réduction des biodéchets dans votre entreprise.

- **Gestion des stocks** : en amont, vous pouvez mettre en place un système de gestion des stocks efficace pour éviter les achats excessifs. Dans ce même esprit, nous vous invitons à suivre les dates de péremption et utiliser la méthode “premier entré, premier sorti” pour minimiser le gaspillage.
- **Sensibilisation au gaspillage** : en fonction de votre secteur d'activité, vous pouvez également former vos équipes à des techniques de découpe efficaces pour maximiser le rendement des produits alimentaires. Vous pouvez aussi les inciter à proposer des portions adaptées pour éviter que les clients ne laissent des restes dans leurs assiettes.

Pour les métiers de restauration, pensez également à proposer un gourmet bag à vos clients.



- **Quantification** : la mise en place d'outils de mesure précis du contenu de vos poubelles permettra d'identifier les produits sur lesquels cibler vos efforts de réduction des biodéchets.

COMMENT TRAITER VOS BIODÉCHETS ?

- **Le compostage : il est possible de réaliser du compostage** en établissement, au même titre que du compostage en restauration scolaire.
- **La collecte séparée** : selon les besoins, Meuse Grand Sud travaille au déploiement de ce moyen de traitement. En fonction du nombre de demandes sur le territoire, **vous pourriez être collectés en porte à porte avec un contrat vous liant, soit à la collectivité, soit à un organisme privé.** Dans le premier cas, la collectivité se réserve le droit de mettre en place une facturation spécifique. Il s'agit ici du traitement des biodéchets de types restes de repas, préparation de produits et autres. **Les produits carnés restent soumis aux obligations de collecte par un équarisseur.**

Cependant, il est à noter que la collectivité n'a pas d'obligation légale de proposer une collecte en porte à porte. Elle est en droit de choisir le moyen le plus optimum en termes écologique et économique. Si ce type de collecte n'est pas retenu par la collectivité, vous pouvez faire appel à un prestataire privé.



CONTACT

Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à poser vos questions :

- 03 29 78 29 77
- ambassadeur.tri@meusegrandsud.fr

Pour vos végétaux trop encombrants ou ne pouvant pas tous être utilisés en paillage ou compostage, vous pouvez les déposer gratuitement dans la déchèterie la plus proche de chez vous.

Pour aller plus loin dans le tri des déchets, rendez-vous sur le site :

- www.meusegrandsud.fr



ADOPTÉZ LE BON
RÉFLEXE

RÉDUIRE - RÉUTILISER - RECYCLER