

2022
POUBELLE
LA VIE
devient
ALTERNATIVES

calitem
service public des déchets



ALTERNATIVES ^{#01}

Magazine d'information des services publics des déchets • Février 2022

**L'agent de déchèterie,
un conseiller clé sur site**

7

**Le tri des déchets
alimentaires**

9

**Des courses
0 déchet**

16

VOS CONTACTS

par compétences



Collecte

www.cdrouillacais.fr

05 45 96 99 41

Prévention et traitement

Calitom



Prévention

www.grand-cognac.fr

05 45 36 64 30

Collecte et traitement

Calitom



Prévention et collecte

www.pluspropremaville.fr

N°Vert : 0 800 77 99 20

Traitement

Calitom



Prévention, collecte et traitement

www.calitom.com

N°Vert : 0 800 500 429

Alternatives

Magazine d'information des services public des déchets

Renseignements liés à la publication : 0 800 500 429 (N°vert) -

www.calitom.com - Facebook @Calitom16

Plusieurs collectivités agissent sur le département de la Charente en matière de prévention, de collecte et de traitement des déchets. Selon la nature des renseignements recherchés, contacter la collectivité de référence mentionnée sur la carte. Les articles de ce magazine précisent si nécessaire toute particularité de territoire.

▪ Directeur de publication : Michaël Laville ▪ Rédaction/

mise en page : service communication Calitom ▪

Photos : Calitom, AdobeStock, GrandAngoulême

▪ Impression : Champagnac - 189 500 ex

▪ Périodicité : 3 fois par an ▪ Dépôt légal : février 2022

▪ ISSN : 2106-7988 ▪ Éditeur : Calitom, 19 rte du Lac des

Saules, ZE la Braconne, 16600 Mornac ▪ Imprimé sur papier

100 % recyclé avec des encres d'origine végétale





Alternatives

POUR PLUS D'INFORMATION

Alternatives, succède aujourd'hui au magazine Poubelle la Vie. Vous allez découvrir dans cette publication de nouvelles rubriques, des rendez-vous supplémentaires, toujours plus de conseils...

L'appellation et la forme changent mais l'intention reste : vous fournir l'information la plus complète et transparente possible. Dans une ère où la désinformation sévit, cet engagement a un sens tout particulier.

Cette première édition nous amène à parler d'avenir : du tri des déchets alimentaires qui va conforter nos pratiques de recyclage et de valorisation, mais aussi des pistes d'évolution ouvertes par les études lancées en 2021.

Comme je l'avais annoncé, et après avoir pris le temps de rencontrer les élus et communes, ce magazine vous livre sur ce sujet toutes les données vous permettant de saisir la nécessité de moderniser le réseau des déchèteries et donc le service auquel vous accédez.

De nombreuses informations, souvent partielles et dénuées d'éléments de compréhension, ont circulé et suscité questions et inquiétudes. Je le comprends parfaitement.

Dans quelques semaines, des décisions budgétaires fortes vont devoir se prendre. Le temps est venu pour le département d'aller vers de nouvelles perspectives. Celles-ci passeront par des changements d'habitudes, une démarche éco-exemplaire et des réponses politiques...

Je reste convaincu que de telles orientations sont nécessaires. Ne pas étudier toutes les possibilités ne serait pas entendable.

Michaël LAVILLE,
Président de Calitom

SOMMAIRE

Février 2022

06

LES ACTUS

**Un nouveau site internet dédié
à la réduction des déchets**

08

FICHE MÉTIER

**L'agent de déchèterie,
un conseiller clé sur site**

10

LE DOSSIER

**Le tri des déchets alimentaires :
un geste à fort impact !**

14

DANS LES TERRITOIRES

**CA du GrandAngoulême,
CDC du Rouillacais, CA du Grand Cognac**

15

ZOOM SUR

Modernisation du réseau de déchèteries

16

LES BONNES PRATIQUES

Les vêtements et chaussures

18

INITIATIVES LOCALES

Galopaintes



26 et 27 novembre 2021

Festival zéro déchet au centre de tri Atrion à Mornac dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets



26 au 28 novembre 2021

Sensibilisation au compostage à l'occasion des Gastronomades



5 au 7 octobre 2021

Sensibilisation au tri des déchets 3 EHPAD du CH d'Angoulême



28 novembre 2021

Spectacle « Manger » à l'occasion de la SERD, à Montmoreau

Prévention



Un nouveau site internet dédié à la réduction des déchets

Le programme départemental de prévention « J'agis pour réduire » porté par l'ensemble des collectivités charentaises vient de mettre en ligne un site internet dont le contenu est entièrement dédié aux pratiques permettant de consommer plus éco-responsables et ainsi limiter les déchets produits.

Que ce soit sur les thèmes de l'alimentation, l'hygiène, l'entretien ménager, les extérieurs, les loisirs et le sport, les enfants, les vêtements et équipements... de nombreux conseils pratiques et des recettes à faire soi-même sont proposés. À découvrir également des initiatives locales menées par des particuliers, des associations, des entreprises qui mettent en place des projets allant dans le sens de la réduction des déchets.

Enfin, une carte interactive permet de localiser les services de proximité pour agir et adopter les bons gestes !

Toutes les aides financières accordées pour réduire ses déchets et les formulaires de demande en ligne sur www.jagispourreduire.com

Collecte de l'amiante

Pour des raisons de sécurité, la collecte de l'amiante-lié s'effectue selon des modalités précises. Pour les particuliers, les apports sont possibles sur 6 sites en Charente : Balzac (nouveau pour les habitants de GrandAngoulême), Villefagnan, Champagne-Mouton, Ste-Sévère, Poullignac, Montemboeuf. Une rencontre préalable avec un agent de déchèterie est obligatoire (sans apporter l'amiante) afin d'évaluer le volume et obtenir le film de conditionnement.

Pour s'inscrire

Dates, modalités et lieux de collecte disponibles sur pluspropremaville.fr ou calitom.com / Inscriptions au n° vert 0 800 500 429



Toujours moins de plastique en 2022 !

Aides financières

De nouvelles subventions pour gérer les ressources végétales

Si entretenir un jardin peut prendre du temps, il est facilement possible de l'optimiser et de se simplifier la vie en adoptant des méthodes alternatives. Au moment de l'achat, en faisant le choix de variétés locales, rustiques et à pousse lente pour limiter la taille, les tontes et les volumes de végétaux ; lors de l'entretien, en utilisant les végétaux comme des ressources pour broyer, pailler, composter...

Ainsi, 6 nouvelles subventions sont accordées pour : l'achat de broyeur de branches, l'acquisition d'une tondeuse mulching, d'un robot de tonte ou d'un kit adaptable, l'arrachage de haies de thuyas, lauriers ou cyprès, les prestations de broyage, l'achat d'essences à croissance lente pour des haies diversifiées.

Retrouvez le détail de chaque subvention et faites vos demandes en ligne sur : www.jagispourreduire.com/soutiens-financiers



L'application de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, promulguée le 10 février 2020, se poursuit. Plusieurs mesures s'appliquent depuis le 1^{er} janvier 2022. Parmi celles-ci, certaines visent à réduire le plastique à usage unique :

- L'interdiction des suremballages plastiques de fruits et légumes frais de moins de 1,5 kg ; des sachets de thé en plastique et des jouets en plastique, distribués gratuitement aux enfants dans le cadre de menus ; de coller une étiquette directement sur les fruits ou les légumes sauf si elles sont compostables ;
- L'obligation d'avoir des fontaines d'eau potable raccordées au réseau dans les établissements recevant du public ;
- L'envoi des publications de presse et des publicités sans emballage plastique.

89 MILLIARDS de bouteilles d'eau



en plastique vendues chaque année dans le monde. Pensez à l'eau du robinet !

FICHE MÉTIER

L'AGENT DE DÉCHÈTERIE

un conseiller clé sur site



Présents pour faciliter le tri des usagers, les conseiller et les orienter, les agents de déchèterie ont aussi des missions techniques variées, plus complexes qu'auparavant. Leurs connaissances et le contrôle qu'ils sont tenus d'assurer sont essentiels dans le cycle de collecte et de traitement des déchets.

Représentant légitime de la collectivité, l'agent de déchèterie est chargé de faire respecter le règlement fixé par les élus et sa direction. Les agents de déchèterie doivent donc veiller au respect des modalités d'accès au service, des consignes de tri ainsi que des règles de sécurité. Parfois jugées restrictives, leurs instructions n'ont d'autres buts que de garantir la bonne gestion du site et la valorisation optimale des déchets apportés. Car, les erreurs de tri engendrent des pénalités pour la collectivité, voire des refus de la part des repreneurs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

CONSIGNES	EXPLICATIONS
Trier les déchets par catégorie avant de se déplacer en déchèterie	> Cela permet de gagner du temps sur place, et de ne pas stationner trop longtemps sur le site en période de fortes affluences.
Venir 10 minutes minimum avant la fermeture de la déchèterie pour avoir le temps de décharger	> À la fermeture du site, l'agent n'a pas fini sa journée. Il doit encore nettoyer le site, stocker les déchets qui le nécessitent, réaliser les saisies statistiques du jour et la gestion administrative. Il est donc important qu'il puisse fermer la déchèterie à l'heure après le passage des derniers usagers.
Venir accompagné, si nécessaire, pour décharger les déchets volumineux	> Le rôle de l'agent de déchèterie est d'orienter et informer les usagers lors du dépôt des déchets, et non de décharger les véhicules.

PETITS MOTS croisés

Premier service de collecte avec 40 filières de valorisation et de nouvelles à venir très prochainement, le réseau des déchèteries de Charente collecte près de 100 000 tonnes de déchets encombrants et toxiques par an. Le nombre d'usagers accueilli y est aussi de plus en plus important : plus d'un million de visiteurs par an et jusqu'à 500 passages par jour sur certains sites en milieu urbain.



Nous ne sommes plus les gardiens d'il y a 20 ans. Les filières de valorisation sont bien plus nombreuses. Les règles ont évolué, et évoluent encore pour affiner le recyclage, ou en réponse aux exigences techniques des entreprises de valorisation. Le contact avec l'utilisateur et sa bonne orientation sont donc fondamentaux. Pour maintenir la disponibilité des bennes, nous surveillons avec attention le remplissage de chacune et anticipons avec le plus de justesse possible les demandes de compactage puis d'enlèvement. Malgré les procédures et protections en place, la circulation et le contrebas des bennes requièrent notre surveillance afin de maintenir la sécurité de tous. Diverses données font l'objet de saisies informatiques tout au long de la journée (fréquentation, apports, interventions...). Enfin, l'entretien du site est assuré par nos soins, durant et souvent en dehors des horaires d'ouverture.



Corinne TOULOUSE,
Agent de déchèterie Sud Charente



RAPPEL DE RÈGLES EN DÉCHÈTERIE



Encombrants
le volume
maximum
est de 2m³

par jour par foyer



Déchets toxiques
le volume
maximum
est de 60 litres

par jour par foyer



Récupération
d'objets ou
de matériaux
interdite
sur les sites,
(sauf zone
de réemploi)

À SAVOIR SUR LE RÈGLEMENT

- **Le règlement est disponible auprès des collectivités.**
- **Son non-respect** autorise les collectivités à interdire l'accès d'une personne au site.
- **Respect et attitudes courtoises à l'égard des agents** sont de rigueur. Toute forme d'incivilité peut entraîner la fermeture temporaire du site et est passible de poursuites pénales.

Le tri des déchets alimentaires : un geste à fort impact !

Restes de repas, épluchures, aliments non consommés... Les déchets alimentaires représentent près d'un quart de déchets organiques jetés dans les sacs noirs. Ils constituent donc un enjeu décisif en matière de réduction et de valorisation. La réglementation s'est donc emparée du sujet. Au 1^{er} janvier 2024, le tri des déchets alimentaires sera obligatoire, au même titre que le tri des emballages recyclables.

▪ 2024 : le tri des déchets alimentaires

Composés en majorité d'eau, les déchets alimentaires fermentent. Leur mise en décharge avec les ordures ménagères produit des gaz à effet de serre et du méthane dont **l'impact sur le réchauffement climatique** est 25 fois supérieur à celui du CO₂.

Pour valoriser au maximum les ressources organiques compostables et lutter contre le gaspillage alimentaire, la loi de transition énergétique pour la croissance verte et la directive européenne déchets prévoient le tri à la source des déchets alimentaires pour tous le 31 décembre 2023 au plus tard.



Citoyens



Restaurants



Distributeurs



Collectivités



Professionnels

L'ensemble de la chaîne de production doit se mobiliser dès maintenant et s'organiser pour répondre à cette obligation. **À compter de 2024**, les sacs noirs devront être réservés aux déchets n'ayant aucune solution de recyclage ou de valorisation.

▪ Le programme d'actions « J'agis pour réduire »

Pour permettre à tous d'avoir accès à une solution de tri de ses déchets alimentaires, le programme « J'agis pour réduire » engage de **nombreuses actions d'accompagnement** sur l'ensemble de la Charente : mise à disposition gratuite de composteurs, déploiement de points de compostage de quartier ou en pied d'immeubles, subventions à l'acquisition de poules et de poulaillers...

Les déchets alimentaires

épluchures, restes de repas et de préparation non consommés, produits périmés non consommés

font partie des biodéchets.



26 kg par personne et par an de déchets alimentaires jetés à la poubelle en Charente.

150 €

par personne et par an de nourriture achetée et jetée à la poubelle.

Un accompagnement sur les trois prochaines années



2022
&
2023

On se prépare : poursuite des distributions de composteurs, déploiement du compostage de quartier avec les collectivités, information et campagne de communication...

2024

Tous le bon geste : le tri et le compostage des déchets alimentaires devient un réflexe pour tous, suivi des tonnages et de la composition des ordures ménagères pour observer l'évolution du geste de tri...

Avec le soutien financier du Ministère de la Transition Ecologique, de l'Ademe, de la Région Nouvelle-Aquitaine, du plan France Relance et de l'appel à projets TriBio

▪ Des impacts financiers et environnementaux évités

Trier les déchets alimentaires et les composter dans son jardin ou à proximité de chez-soi, grâce à des solutions locales, limite les coûts de collecte, de transport et de traitement de déchets.

Le non-tri des déchets alimentaires coûte à la collectivité et aux citoyens 1,2 millions € par an. Un coût qui va fortement évoluer au cours des années à venir en raison de l'augmentation

de la Taxe Générale sur les Activités Polluantes (TGAP) s'appliquant à chaque tonne enfouie qui passera de 32 à 65 € HT/tonne en 2025.

Dans les centres de stockage, ces déchets ont des désagréments. Ils libèrent des jus et créent des rejets polluants : des biogaz et des lixiviats (jus de déchets) que la collectivité doit collecter et traiter au moyen de technologies extrêmement coûteuses.



coûts de collecte et de transport

+



coût de l'enfouissement

+



coût de traitement des rejets polluants

+



coût de la TGAP (taxe sur les tonnages enfouis)

=



Le non-tri coûte à la collectivité et aux citoyens **1,2 millions €/an**

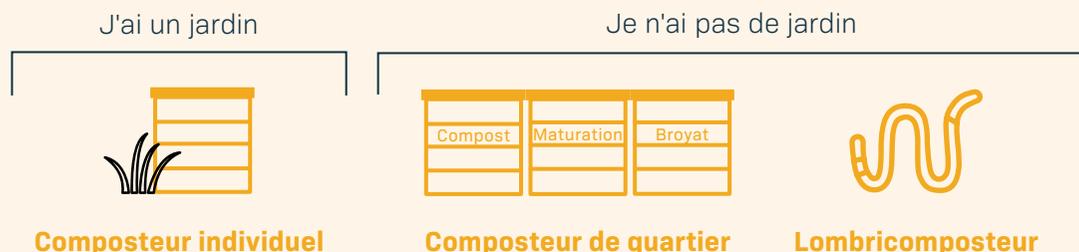
▪ On a tout à y gagner !

Lorsque les déchets alimentaires sont séparés des ordures ménagères, ce sont des poubelles qui dégagent moins d'odeurs et qui peuvent être sorties moins souvent. Jardiniers ou non, cela fournit **un engrais gratuit** pour rempoter et jardiner au naturel !

• Quelles solutions pour réduire ses déchets alimentaires ?

Le compostage

Quel composteur pour moi ?



Adressez-vous à votre collectivité pour connaître les modalités de distribution :
GrandAngoulême, Grand Cognac ou Calitom.
Le premier composteur individuel 400L en plastique est gratuit.

Ce que je mets dans mon composteur :



Épluchures,
restes de fruits
et de légumes



Essuie-tout,
mouchoirs
et papier
non imprimé



Marc de café,
thé, filtres et
sachets en papier



Coquilles écrasées
ou concassées
(œufs, noix...)



Restes de repas
(pas de viande,
ni de poisson)

Pour un compost riche et équilibré, **les végétaux** s'ajoutent aux déchets alimentaires.



Tontes
de gazon



Sciures, broyat et
copeaux de bois



Feuilles
mortes



Fleurs
fanées



Tailles/petits
branchages



Uniquement possible pour les composteurs individuels

Les autres solutions



Les **poules** et le
nourrissage des
animaux



Cuisiner anti-gaspi
avec les restes
alimentaires



Le « **doggy bag** »
pour les restes de
repas au restaurant



Pratique

Retrouvez toutes les
aides financières et des
conseils pratiques pour
valoriser ses déchets
alimentaires sur le site
www.jagispourreduire.com



Rencontre

Doctorante au sein du Centre de Recherches sur la Cognition et l'Apprentissage de Poitiers, Emilie Guichard a mené en 2019 une étude pour identifier les facteurs favorisant le tri des biodéchets par chacun. Réalisée sur l'ensemble du département de la Vienne en collaboration avec le Grand Poitiers, voici quelques éléments qu'elle nous livre.

Qu'est-ce que l'étude a permis de mettre en avant ?

Les 3 200 réponses récoltées à travers cette étude ont mis en évidence que le tri des biodéchets est favorisé par deux grands facteurs : le sentiment d'être capable, de trouver ça facile et le fait de ressentir le tri comme un devoir, ce qui s'explique souvent par une conscience des problèmes liés aux déchets. Une fois que l'on sait ça, la question est de savoir comment rendre le tri possible pour chacun.

Quels éléments vont encourager chacun de nous à trier ?

L'équipement pour stocker ses déchets à la maison est très important. Qu'il s'agisse du bioseau fourni par la collectivité ou de tout autre contenant personnel que l'on trouve plus esthétique ou pratique en fonction de ses goûts. Un autre point est celui de la simplification des consignes en les rendant les plus accessibles possible pour tous. Enfin, expliquer pourquoi il est important de trier et les problèmes que ça pose de ne pas trier. Tous ces éléments vont faciliter le geste de tri et les collectivités tiennent un rôle clé.

Au quotidien, quels messages transmettre à chacun ?

D'abord, d'y aller progressivement, sans chercher à vouloir tout faire parfaitement dès le début. Mieux vaut y aller par étape, commencer à trier ce qui est le plus simple pour soi, et ajouter d'autres types de déchets au fur et à mesure que des habitudes s'installent. Ensuite, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise organisation. C'est à chacun de trouver la sienne, ses propres gestes, ses propres repères... pour se faciliter la tâche. Ce qui est important c'est que le contenant soit au plus près des déchets que l'on produit, dans la cuisine, pour que ça ne devienne pas fastidieux. Certains utiliseront une boîte de conservation à mettre au frigo avant d'aller vider soit dans le bioseau soit dans le composteur. D'autres préféreront un bol, un petit contenant sur le plan de travail. Selon l'organisation de sa cuisine, le bioseau servira ainsi d'intermédiaire dans le garage ou la cuisine. Enfin, il ne faut pas hésiter à se faire accompagner par la collectivité et à demander des conseils. Chacun a deux ans pour s'approprier ce nouveau geste, avant que ça ne devienne obligatoire au 31 décembre 2023.



GrandAngoulême accompagne vers une réduction des produits dangereux d'entretien

La bonne utilisation des produits d'entretien des locaux techniques représente un enjeu majeur dans la préservation de la santé, de la qualité de l'air intérieur et de l'environnement. Sans compter qu'une fois utilisés, ces produits deviennent des déchets. Diminuer leur quantité et leur nocivité est aussi une piste de prévention.

GrandAngoulême accompagne les communes et établissements qui souhaitent utiliser moins de produits dangereux pour l'entretien de leurs locaux.

Pour ce faire, lors de visites et de réunions d'équipes, un inventaire des produits dangereux est réalisé ainsi qu'une synthèse des usages de terrain. Les agents et les équipes sont sensibilisés. Puis un plan d'action pour la réduction des risques d'exposition est mis en place.

Trois structures se sont déjà inscrites

dans cette démarche : la commune de Fléac, déjà engagée dans la charte « Terre Saine » et labellisée ECOCERT en cuisine ; la crèche des P'tits Loups de Soyaux, inscrite dans un programme de labellisation EcoloCrèche, et la commune de Gond-Pontouvre.



La CDC du Rouillacais passe aux sacs transparents

Tout comme la commune de Chasseneuil en janvier, les habitants de la CDC du Rouillacais n'utiliseront plus de sacs noirs pour leurs ordures ménagères à compter du 1^{er} mars mais les sacs transparents qui viennent de leur être remis. Il a été observé que ces sacs incitaient davantage au tri. Ce changement de pratique ne change donc pas les bons réflexes acquis : les emballages recyclables et le papier vont dans les sacs jaunes, le verre dans les conteneurs. Besoin de sacs, des questions : contactez la CDC.



Cognac : les services de collecte évoluent

Depuis le 3 janvier, les habitants sont invités à venir déposer leurs bouteilles et bocaux en verre dans l'une des 65 colonnes à verre dont la ville est équipée, mettant fin à la collecte en porte-à-porte. Par ailleurs, la diminution significative du volume d'ordures ménagères depuis l'extension des consignes de tri et la pratique du compostage ont conduit à adapter et réduire la collecte à 1 fois par semaine (hors hyper-centre).

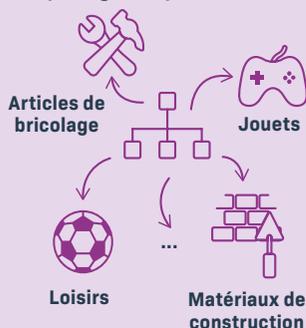
Modernisation du réseau de déchèteries

Calitom gère 29 déchèteries (hors GrandAngoulême et la CDC du Rouillacais) mis en place au cours des années 90. Une étude a été lancée en 2021 afin d'identifier des pistes d'améliorations techniques et financières. Objectifs : permettre à tous les sites d'avoir le même niveau de service, répondre aux exigences réglementaires et d'économie circulaire.

BILAN DE L'ÉTUDE : les 3 problématiques observées

Des sites limités en espace

Beaucoup de ces déchèteries sont trop petites et sans possibilité d'agrandissement pour faire face aux tonnages croissants et aux filières de recyclage déjà existantes ou à venir. Tous les sites ne bénéficient pas d'une benne bois par exemple. Ce problème va s'accroître avec l'arrivée, dès 2022, des filières obligatoires. Ce manque pénalise également le développement d'espaces de réemploi.



Par ailleurs, les plus petits sites, les moins fréquentés, ont des horaires d'ouverture limités.

Le maillage

La Charente possède un taux d'équipement supérieur aux moyennes observées sur des territoires ruraux similaires : 1 déchèterie pour 7 000 habitants sur le territoire de Calitom quand la moyenne nationale est de 1 déchèterie pour 15 000 habitants.



Les normes de sécurité

Sur certains sites, la mise aux normes des éléments de sécurité destinés à la protection des usagers et des agents ainsi que de stockage des déchets toxiques sont impossibles.

LES ORIENTATIONS RETENUES



Accès des déchèteries
dans un rayon
de 15 min
ou 15 km
maximum



Ouvertures des sites
du lundi
au samedi
(9h- 12h et
14h-18h)



Toutes les nouvelles filières de valorisation
accessibles



Zone d'échange et de réemploi
sur toutes les
déchèteries



Sécurité des accès
lors du vidage et
du stockage des
déchets, et une
meilleure organisation
des sites

Ces exigences pourront être réalisées avec un réseau de 20 déchèteries sur le territoire de Calitom. **Ces évolutions seront conduites et accompagnées sur une douzaine d'années afin de faire évoluer progressivement le réseau.**

LES BONNES PRATIQUES

LES VÊTEMENTS, CHAUSSURES, SACS ET LINGE



Quelques heures de tri dans votre dressing sont bientôt programmées ? Voici plusieurs conseils pour vous aider à y voir plus clair.

Gardez dans votre armoire les vêtements que vous portez régulièrement. En revanche, vendez ou donnez ceux qui sont en bon état sur Internet, dans des boutiques de seconde main ou auprès d'associations locales. Pensez aussi à vos proches susceptibles d'être intéressés. Vêtements, chaussures, sacs, linge en mauvais état, même déchirés ou troués, peuvent être déposés dans les bornes textiles sur les communes ou en déchèterie. Ils doivent être propres, secs et dans un sac fermé, les chaussures attachées ensemble. Ce qui est sale sera à jeter dans les sacs noirs.

Le saviez-vous ?

Refashion est l'éco-organisme en charge de la filière textile d'habillement, linge de maison et chaussures. Autres astuces sur refashion.fr

OÙ JETER : LES AMPOULES BASSE CONSUMMATION ?



Toutes les ampoules à économie d'énergie et les néons sont valorisables.

Certains de leurs composants nécessitent d'être traités spécifiquement.

Quelles ampoules sont concernées ? Les tubes fluorescents rectilignes, à UV, les lampes fluocompactes, à vapeur mercure, à iode métallique, tous les modèles à LED...

Comment les reconnaître ? Le logo « poubelle barrée » qui figure dessus indique qu'elles ne doivent pas être jetées dans le sac/bac noir.

Où les déposer ? Soit dans votre magasin dans les bornes dédiées, soit en déchèterie.



Un doute ?
www.calitom.com
www.pluspropremaville.fr
(GrandAngoulême)



Le bon geste

Les grands **cartons** de déménagement, de livraison d'articles divers, de protection... se recyclent tous. Mais, compte tenu de leur taille, ils doivent être apportés en **déchèterie** dans la benne carton. **Seules les cartonnnettes vont dans les sacs/bacs jaunes.**

UN PAS DE + vers le zéro déchet

LES COURSES

Pour limiter l'achat des emballages et suremballages qui encombrant nos poubelles, agissez lors de vos courses ! Le vrac vous permettra de réduire le volume de vos poubelles et limitera également le gaspillage alimentaire en achetant des quantités plus justes. Quelques conseils pour bien s'équiper :



Un sac cabas, un panier ou une cagette réutilisable

Pour transporter vos courses.



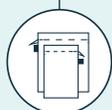
Des boîtes en verre ou en inox

Pour vos achats chez le boucher, le fromager, le boulanger ou encore le poissonnier.



Des bocaux en verre

Ils sont généralement utilisés pour les produits d'épicerie fine : sucre, pâtes, riz, légumineuses, fruits secs... En plus d'être pratiques et écologiques, ils permettent de protéger bien hermétiquement vos aliments.



Des sacs à vrac en tissu de toutes les tailles

Les sacs et les pochons vous seront utiles pour transporter vos fruits et légumes mais également de plus petits aliments en vrac comme les champignons, les raisins secs, le riz, les pâtes.



La boîte d'œufs

Pour protéger vos œufs, optez pour une boîte réutilisable ou une ancienne boîte d'œufs du commerce.



Des bouteilles en verre

Certaines enseignes proposent l'huile, le lait, le vinaigre, la bière... en vrac.



Les contenants réutilisables à usage spécifique

Pour les produits ménagers et d'hygiène, vous pouvez venir équipé du même contenant proposé en magasin, pour le même produit. Si vous changez de produit, il faudra racheter un contenant.

LES EMBALLAGES

100% recyclables



Carton/papier



Alu/Métal



Verre

INITIATIVE LOCALE

Les Galopaintes



Premier lauréat de la seconde édition du concours « J’agis pour réduire », Thomas Lachaniette s’est vu remettre le Grand Prix du jury pour son projet « Galopaintes », la production d’une bière artisanale et locale brassée avec des invendus de pain.

Q. Comment ce projet a vu le jour ?

R. Ingénieur en agriculture de formation, j’ai appris pendant mes études comment produire des produits agricoles de tous types avant de travailler pendant 10 ans dans le milieu du vin et des spiritueux.

À titre personnel, j’étais affolé par les chiffres du gaspillage alimentaire. 30% de la production alimentaire mondiale est jetée ou

dégradée à une étape. Et le 1^{er} aliment gaspillé est le pain, suivi des fruits et légumes. Je souhaitais monter un projet qui puisse valoriser au moins l’un de ces produits. Le gaspillage étant local, il fallait que la solution le soit également. En Charente, il n’existait aucune bière au pain. C’était donc une opportunité de se lancer.

Q. Comment est-elle produite ?

R. J’ai sollicité la brasserie La Débauche

à Angoulême qui a adhéré à l’idée et accepté de réaliser le brassage de la bière. Dans un premier temps, il nous faut trouver la meilleure méthode pour traiter le pain. Nous nous sommes lancés

avec une recette de bière blonde.

Après trois essais de brassage, le dernier est plutôt concluant avec l’utilisation

d’un gros broyeur de pain, le « Crumbler ».

Notre ambition est de créer une bière artisanale de qualité, locale, anti-gaspi, dans une logique d’économie circulaire où les invendus des uns deviennent des ressources pour les autres, et avec une dimension sociale.

Q. Quelles quantités de déchets cela permet de réduire ?

R. 40% du malt est remplacé par des invendus de pain. Pour 2 000 litres de bière, c’est 190 kg de pain utilisés, soit



La production de 2 000 litres de bière permet de valoriser 190 kg de pain, soit 760 baguettes.



l'équivalent de 760 baguettes revalorisées. Sans compter que le pain utilisé remplace l'utilisation de 190 kg de grains de malt. Les Galopaintes sont composées exclusivement de malt, de pain, de houblon et de levures.

Q. Où récupérez-vous le pain ?

R. Pour le dernier brassage, 90 kg de pains invendus ont été fournis par 3 boulangeries d'Angoulême et 2 de Cognac. Et 100 kg provenaient de la Banque Alimentaire, l'acteur du territoire qui agit le plus sur le gaspillage alimentaire avec une dimension sociale. Des partenariats qui vont dans le sens de ce que je souhaite faire de Galopaintes, c'est-à-dire un projet à impact environnemental et social.

Q. Qu'allez-vous faire avec le prix « J'agis pour réduire » ?

R. Le chèque de 5 000 € va permettre d'acheter le broyeur de pain le plus adapté et le plus efficient pour le process de fabrication de la bière. Un élément clé pour la production !

Q. Des projets à venir ?

R. L'idée est de développer deux nouvelles recettes, une bière ambrée et une bière blanche. Ce qui permettra d'avoir la première gamme de bière au pain en Charente et ainsi de répondre à un maximum de demandes.

Q. Où peut-on retrouver les bières ?

R. Dans des boulangeries, des bars... en Charente et Charente-Maritime. La liste est disponible sur notre site internet www.galopaintes.fr. Si de nouveaux distributeurs sont intéressés par la démarche, ils peuvent nous contacter !

Interview de Thomas Lachaniette

Créateur de « Galopaintes »

Une vidéo à découvrir
<https://bit.ly/3G5Qtzw>



En savoir plus

4 lauréats lors du concours J'agis pour réduire

Ce concours encourage les entreprises charentaises qui portent des projets en matière de prévention, réduction des déchets et d'économie circulaire.

NIKO & CO

prix « coup de cœur »

Recyclage de piquets de palissage des vignes françaises en objets et meubles tendances.

ÉLEVAGE D'INSECTES

prix « j'agis pour réduire mes déchets »

Création d'un élevage d'insectes qui valorise les invendus de fruits et de légumes pour créer une production locale et durable de protéines animales pour l'alimentation des animaux.

APIKETA

prix « j'agis pour réduire les déchets de mes clients »

Gamme de produits zéro déchet en faveur d'une consommation éco-responsable.

Retrouvez leurs projets et démarches dans la rubrique « Initiatives locales » sur le site www.jagispourreduire.com

MES DÉCHETS DE SOINS

MODE D'EMPLOI

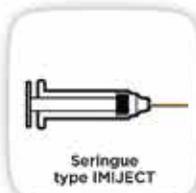
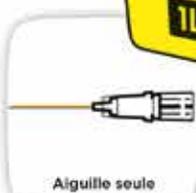
Je récupère gratuitement ma **boîte à aiguilles** chez un pharmacien



Je me **soigne et remplis** ma boîte chez moi



Je la rapporte **en pharmacie**



NE JAMAIS JETER À LA POUBELLE !



Si vous jetez vos aiguilles dans votre poubelle jaune, elles provoqueront des accidents. Les agents de collecte ou de tri des déchets se piquent, ce qui peut faire l'objet d'un traitement médical préventif et d'un suivi très lourd...