



## LES ALTERNATIVES ET SOLUTIONS ANTI-GASPI

Produire moins de déchets et éviter le gaspillage c'est possible ! Des alternatives et des solutions anti-gaspi existent, en voici quelques exemples à la portée de tous :



### STOP AU GASPILLAGE !

Chaque année c'est  
**150€**  
de nourriture achetée  
par personne qui part  
à la poubelle !



### Composter

c'est simple, économique  
et naturel ! À chaque  
foyer, une solution !

Depuis de nombreuses  
années, GrandAngoulême  
met à votre disposition des  
**solutions de compostage**  
quel que soit votre foyer.  
Le compostage est un  
phénomène **100% naturel**  
qui permet de réduire le  
poids de sa poubelle et de  
bénéficier d'un fertilisant  
pour les sols et les plantes.

**Privilégiez toujours le  
compostage avant de  
jeter à la borne !**

Retrouvez l'ensemble des  
**sites de compostage  
publics** sur

[www.plusproprepremauville.fr](http://www.plusproprepremauville.fr)  
(cartographie interactive)



### Nourrir les poules et les animaux

Réorienter les restes  
de repas pour **nourrir  
les animaux** permet  
de réduire le volume  
de nos poubelles tout  
en favorisant un **cycle  
court** et en réalisant des  
**économies** sur l'achat de  
nourriture spécialisée.



### Le Doggy Bag à demander pour les restes de repas au restaurant



### Cuisiner

les restes alimentaires  
pour **éviter de jeter**



Pour produire moins de déchets et éviter le gaspillage  
alimentaire, retrouvez toutes les astuces sur J'agis pour Réduire :  
[www.jagispourreduire.com](http://www.jagispourreduire.com)



## UN DOUTE, UNE QUESTION SUR LE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

### Où trouver ma borne ?

Pour connaître la borne la plus proche  
de votre domicile, rendez-vous sur la  
carte interactive sur le site :  
[www.pluspropremauville.fr](http://www.pluspropremauville.fr)  
(implantations de bornes en cours)

### À quelle fréquence seront collectées les bornes ?

Les fréquences de collecte des bornes  
seront adaptées au cas par cas pour  
minimiser les risques de nuisances  
olfactives (odeurs).

### Qui entretient les bornes ?

Les bornes sont entretenues par  
GrandAngoulême.

### Pourquoi mettre des sacs bien fermés dans les bornes ?

Cela permet de limiter les nuisances  
olfactives en cas de fortes chaleurs, de  
limiter le nettoyage de la borne mais  
également de réduire les projections  
lors de la collecte du bac.

### Pourquoi les sacs biosourcés (en amidon de maïs ou kraft) sont-ils interdits dans les bornes ?

Ce type de sacs composés de  
plusieurs couches collées entre-elles  
avec des colles chimiques crée des  
amalgames de déchets difficilement  
"méthanisables". Le taux de recyclage  
est alors mauvais.

### Pourquoi peut-on mettre de la viande, poissons, ..., périmés avec l'emballage ?

Après avoir été collecté, le contenu  
des bornes est acheminé vers une  
unité spécialisée (en Charente)  
équipée d'un "déconditionneur". Cette  
machine permet de séparer d'un côté  
les emballages, de l'autre les déchets  
alimentaires. Les emballages seront  
valorisés.

### Pourquoi ne faut-il pas mettre d'emballages en verre ?

Ce type d'emballages reste très  
difficile à retirer de la chaîne de  
traitement surtout une fois cassé  
en morceaux. Ce déchet ne peut  
pas générer de biogaz. Enfin, il est  
recyclable à 100 % une fois déposé  
dans une colonne à verre.

### Pourquoi ne faut-il pas mettre de coquillage ?

Les coquillages ne sont ni  
"compostables", ni "méthanisables".  
Ils créent de la sédimentation dans  
les unités de méthanisation entraînant  
des problèmes techniques.



Pour plus d'informations  
**Flashez-moi !**

Abonnez-vous !



### Coordonnées du Service Déchets Ménagers

N° Vert 0 800 77 99 20

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE  
[www.pluspropremauville.fr](http://www.pluspropremauville.fr)

pluspropremauville16

#pluspropremauville16

## BORNE À DÉCHETS ALIMENTAIRES LES CONSIGNES DE TRI





## POURQUOI TRIER NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

Nos déchets alimentaires représentent au moins ¼ de nos ordures ménagères résiduelles (sac ou bac noir). Lorsque nous les jetons dans les sacs ou bacs noirs, nos déchets sont enfouis alors qu'une bonne partie peut être valorisée une fois triée. C'est le cas des déchets alimentaires qui peuvent être valorisés.

### Des enjeux réglementaires

À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, le tri à la source des biodéchets devient **obligatoire**. Les déchets alimentaires, partie intégrante des "biodéchets", seront donc **interdits dans les sacs ou bacs noirs**. Cette obligation s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets : collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets, établissements privés et publics ainsi que les ménages.

### Une continuité

Depuis de nombreuses années, les végétaux (gazon, branchages...) étaient déjà **interdits dans les sacs et bacs noirs** conformément au règlement de collecte en vigueur, car valorisés en compostage.

### De nouveaux enjeux environnementaux

Ce nouveau geste de tri a pour objectif de **valoriser les déchets alimentaires** au plus proche de leurs sources de production soit par un **retour à la terre** en circuit court (compostage, c'est l'idéal), soit par une **collecte séparée** (via des bornes d'apport volontaire). Cela évite la mise en décharge de ces déchets valorisables dont la dégradation entraîne l'émission de méthane dans l'atmosphère, un gaz à fort impact sur le **réchauffement climatique**.

### Des enjeux financiers

Trier les déchets alimentaires et les valoriser à proximité de chez soi, grâce à des solutions locales, limite les coûts de collecte, de transport et de traitement des 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 de sacs noirs enfouie qui passera de **32 à 65 € HT / tonne en 2025**. Chaque tonne de déchets évités permet de **maîtriser les coûts** de collecte et de traitement.

## UN NOUVEAU DISPOSITIF : LA BORNE À DÉCHETS ALIMENTAIRES

Premières bornes implantées dans certaines communes à partir de l'été 2022, puis sur l'ensemble des communes de GrandAngoulême courant 2023.

### À quoi sert-elle ?

Cet équipement permet de **déposer ses déchets alimentaires dit "critiques"** pouvant créer des nuisances olfactives (odeurs, dégradation...) en compostage. Sont acceptés **les petits restes de repas** (pâtes, riz...), les **restes de viande** et de **poisson** (même emballés dans des barquettes lorsqu'ils sont périmés !)

### Comment fonctionne-t-elle ?

Quel que soit votre lieu de résidence (maison individuelle ou immeuble collectif), une fois vos restes de repas triés, vous devrez **les mettre dans des sacs plastiques bien fermés avant de les jeter dans l'une de ces bornes**.



1 J'emporte mon bioseau marron avec sac plastique bien fermé



2 Je badge pour ouvrir la borne



3 Je dépose mon sac dans la borne

BON À SAVOIR !



Privilégiez les sacs de type "sacs de salle de bain" d'environ 10L disponibles dans le commerce. Bien qu'en matière plastique, ces sacs permettent une meilleure hygiène et seront triés et recyclés plus facilement.

Surtout pas de sacs biosourcés >> Ils endommagent la machine de tri.

## LES CONSIGNES

### DÉCHETS ACCEPTÉS

restes de repas, viandes, poissons,...  
(même emballés dans les barquettes lorsqu'ils sont périmés !)



### DÉCHETS REFUSÉS

Emballages en verre, vinaigre et produits vinaigrés, sacs biosourcés, coquillages (huîtres, moules,...), carapaces de crustacés vides, litière d'animaux...



BON À SAVOIR !

### Que deviennent les déchets alimentaires triés ?

Une fois collectés et conditionnés dans une unité de prétraitement charentaise, les déchets alimentaires sont transformés en biogaz (gaz combustible formé par la décomposition de la matière organique) dans une unité de méthanisation. Ce procédé permet de produire du gaz qui sera réinjecté dans le réseau pour le chauffage ou la cuisine.

Les déchets alimentaires : des ressources insoupçonnées dans nos cuisines !