



SYDED
H A U T E - V I E N N E

tous écocitoyens !

N°10 ←
Novembre 2013

le journal de nos déchets

sommaire

→ **édito**

1
Le mot du Président

→ **focus sur...**

1
Renouvellement du parc de
conteneurs d'apport volontaire

→ **dossier**

2 - 3
Le gaspillage alimentaire : des
mauvaises habitudes à perdre !
Quelques conseils faciles à suivre...

3
A vous de jouer ! Mots fléchés

→ **jeu/concours**

4
Sachez trier les p'tits papiers
Le tri des lampes : un réflexe en bonne voie
Les déchetteries passent à l'heure d'hiver
Agenda du second semestre 2013
Bon de commande de composteur
domestique et de son aérateur

→ **focus sur...**

Renouvellement du parc de conteneurs d'apport volontaire.



Le SYDED de la Haute-Vienne gère la collecte et le traitement des déchets recyclables en apport volontaire par le biais des éco-points (ou points d'apport volontaire).

En 2013, le territoire est couvert par 581 éco-points.

Un point d'apport volontaire standard est constitué d'une colonne pour le verre, d'une colonne pour les papiers, de deux colonnes pour les emballages ménagers et d'un panneau d'informations équipé d'une corbeille.

Les consignes de tri sont inscrites sur chaque conteneur et sur le panneau d'informations.

Pour rappel, dans les conteneurs verts dédiés au verre, les **bouteilles, bocaux et flacons sans leurs capsules ni leurs bouchons** sont acceptés. Le verre est recyclable à l'infini.

Dans les conteneurs bleus dédiés au papier, **tous les journaux, magazines, publicités livres, cahiers, enveloppes, courriers, catalogues, annuaires et prospectus** non souillés, non gras sont admis dans cette colonne.

Enfin, la colonne jaune dédiées aux emballages ménagers accueille les **cartonnettes (briques, boîtes, emballages), toutes les bouteilles et flacons en plastique n'ayant pas contenu de produits dangereux** et les emballages métalliques (conserves, canettes, barquettes alu, boîtes de fer...)



Sur le territoire SYDED en 2013, il y a :
- 589 colonnes pour le verre,
- 491 colonnes pour les papiers et
- 931 pour les emballages ménagers.

La moitié du parc datant de 1999, le SYDED a souhaité renouveler les colonnes.

Les nouveautés pour les usagers : les nouveaux équipements seront de couleur gris et les consignes seront plus lisibles. Les ouvertures seront plus grandes sur les colonnes dédiées aux emballages et l'ensemble des conteneurs auront une plus grande capacité.

Leur installation a commencé en octobre 2013 et sera achevée en 2015.

Au total 1 000 colonnes constituant 250 éco-points seront renouvelées et/ou repositionnées.

Pour plus d'informations, appelez le **0800.30.34.37 (n° vert gratuit)** ou connectez-vous sur **www.syded87.org**

*En attente du nouveau
visuel de conteneur*

→ **édito**



Le SYDED s'est engagé en 2010 dans un programme de Local de Prévention des Déchets. La lutte contre le gaspillage

alimentaire est l'un des axes qu'il a choisi pour réduire de 7% les ordures ménagères sur son territoire. A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD) qui se déroule du 16 au 24 novembre, le SYDED convie chaque habitant de son territoire à assister gratuitement aux projections du film "Global gâchis". Si la projection du CinémaRex de St Léonard-de-Noblat est réservée aux lycéens de 2^{nde} et 1^{ère} du lycée Bernard Palissy, le Centre Culturel Jacques Prévert d'Aixe-sur-Vienne s'ouvre au grand public Mercredi 20 novembre de 18h à 20h. Une discussion sera proposée à l'issue de la diffusion avec une présentation d'actions locales en faveur de la réduction des déchets. Ce film fait prendre conscience de certains modes de consommation irrationnels mais présente également des idées pour tirer le meilleur parti de ce qui est produit et des moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire. Retrouvez quelques conseils dans notre dossier pages 2 et 3 afin d'aider chacun à réduire son volume d'ordures ménagères..

Gérard LAMARDELLE

Président du SYDED

Édité par le Syndicat Départemental pour l'Élimination des Déchets ménagers et assimilés

19, rue Cruveilhier
BP 13 114
87031 Limoges Cedex
Tél. 05 55 12 12 87



Préservons notre environnement !
Réduisons nos déchets !
Programme local de prévention des déchets.



Gaspillage alimentaire : des mauvaises habitudes à perdre !

30 à 50% des 4 milliards de tonnes de nourriture produites annuellement dans le monde n'atteignent jamais un estomac humain.

En raison des infrastructures et des dispositifs de stockage "inadaptés", des dates limites de vente trop strictes ou encore de la "perfection esthétique du produit" exigée par les consommateurs, **chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle : 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés...**

Dans la chaîne alimentaire, chacun, du producteur au consommateur, peut faire un geste pour réduire ses déchets d'alimentation.

Producteurs agricoles, industriels, grande distribution, restauration collective et commerciale, familles, tous ces acteurs sont concernés et peuvent se mobiliser à travers des initiatives exemplaires.



Réduire le gaspillage alimentaire

Acheter intelligemment, bien ranger et conserver ses aliments, utiliser les restes ou les valoriser pour moins jeter, voici quelques solutions pour réduire le gaspillage alimentaire.

Pour éviter d'acheter en trop grande quantité et diminuer le nombre d'achats impulsifs, il est conseillé de faire une **liste de courses**. Le mieux étant de prévoir ses menus à l'avance afin de n'acheter que le strict nécessaire.

Dans le magasin, il est important de faire ses **achats dans le bon ordre** et de commencer par les produits non alimentaires et les produits qui ne sont pas au rayon frais comme les produits d'épicerie, les conserves, le pain, les fruits et légumes...

Ensuite seulement, prendre les produits frais et finir par les surgelés, pour qu'ils restent le moins longtemps possible hors des réfrigérateurs et congélateurs. Les regrouper dans un même sac, isotherme de préférence, garde le froid plus longtemps.

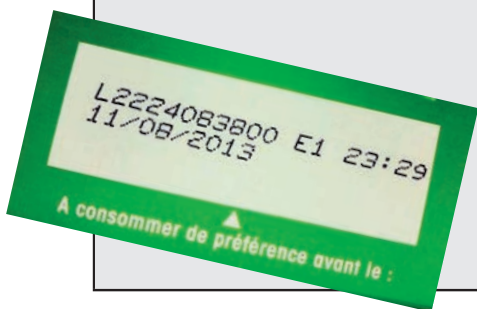
Enfin, ne pas tarder à ranger ce qui va au frais et éviter ainsi de perdre des aliments à cause d'une rupture de la chaîne du froid.

Eviter de faire ses courses quand on a faim limite les achats impulsifs !

Prêter attention aux dates de péremption

Toutes les dates de péremption ne signifient pas la même chose. Il convient de bien apprendre à les décrypter car elles cachent des réalités différentes.

	Mention sur l'étiquette	Signification
Date limite de consommation (DLC) Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« A consommer jusqu'au » accompagné du jour et du mois	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être ni vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
Date limite d'utilisation optimale (DLUO) Denrées moyennement et peu périssables comme les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés La mention « A consommer de préférence avant le... » n'est pas impérative Elle informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer.	« A consommer de préférence avant le » accompagné du jour et du mois Ex : A consommer de préférence avant le 18-02	Aliments dont la DLUO est inférieure à 3 mois
	« A consommer de préférence avant le » accompagné du mois et de l'année Ex : A consommer de préférence avant fin mai 2014	Aliments dont la DLUO est comprise entre 3 et 18 mois
	« A consommer de préférence avant le » accompagné de l'année Ex : A consommer de préférence avant fin 2014	Aliments dont la DLUO est supérieure à 18 mois



Dans votre frigo, en fonction des dates limites de consommation, il faut ranger sur le devant ou sur le dessus les aliments qui doivent être consommés le plus rapidement et mettre derrière les derniers achetés qui peuvent attendre.

Bien ranger son réfrigérateur pour moins jeter

Vérifiez les conseils de rangement donnés sur la notice de votre frigo : en voici les grands principes :

- à **- 18° C**, les surgelés et les glaces ;
- **entre 0° C et + 4° C**, la viande, les volailles, poissons, charcuterie, fromages frais et au lait cru, crèmes, yaourts, desserts, jus de fruits, produits entamés et en cours de décongélation ;
- **entre + 4° C et + 6° C**, les aliments cuits, produits faits maison et fromages faits à cœur ;
- **dans le bac à légumes**, les légumes et fruits frais lavés, fromages à affiner (emballés) ;
- **dans la porte**, les œufs, lait, beurre, jus de fruit entamés.

Pour prévenir la dégradation des denrées alimentaires et éviter la propagation des odeurs et des contaminations, il vaut mieux emballer les denrées avant de les ranger dans le réfrigérateur.

Préférez des boîtes de conservation réutilisables plutôt que des sacs ou films en plastique ou en aluminium jetables.

Indiquer la date d'ouverture des aliments sur les emballages



Il est aussi possible de congeler les aliments pour allonger leur durée de vie :

si la date de péremption d'un produit approche et que vous pensez ne pas l'utiliser avant, il est possible de le congeler et ainsi de l'utiliser au moment qui vous conviendra le mieux.

Bien isoler les fruits "avancés"

Dans la corbeille, isolez les fruits abîmés pour éviter qu'ils ne contaminent les autres et n'accélèrent leurs dégradations. Evitez également de mettre les agrumes avec les autres fruits.

Placez dans votre corbeille des bouchons de liège coupés en deux. Ils aideront à éloigner les petites mouches à fruits !

Bien doser ses aliments permet souvent d'éviter les restes qui s'accumulent dans le réfrigérateur ou qui sont parfois jetés à la poubelle.

Il est possible d'utiliser des instruments appropriés : verre doseur, tasse, cuillère à soupe et balance sont quelques ustensiles bien pratiques pour calculer les quantités adaptées au nombre de personnes à table.

Pour une personne adulte :

- Riz** : ½ verre
- Pâtes** : un verre
- Poisson** : 140 g
- Brocolis** : 2 « bouquets »
- Pommes de terre** : 5 petites pommes de terre
- Laitue** : un bol (type bol de céréales)
- Lentilles** : 3 cuillères à soupe bien remplies



Accommodez les restes plutôt que de les jeter

On ne pense pas toujours à cuisiner les restes. pourtant il existe

des recettes très faciles :

- gratins, hachis parmentier pour utiliser les restes de viandes,
- salades froides pour les restes de pâtes, de riz, de pommes de terre, de tomates ou d'haricots verts,
- les gâteaux ou les compotes pour finir les fruits abîmés,
- le pain perdu, la chapelure ou les croustons pour utiliser le pain dur, etc.

Et quand l'exploitation maximale des restes est faite, il est encore possible de composter !

Sur les **356 kg** qui remplissent nos poubelles chaque année, **environ 70 Kg** sont des **déchets organiques**. Ces déchets sont facilement recyclables grâce au **compostage**.

Cette méthode utilisée depuis très longtemps permet de réduire le volume de déchets à collecter et à traiter (épluchures de fruits et légumes, noyaux en petites quantités, restes de repas d'origine végétale (pâtes, riz, légumes, pain), coquilles d'œuf, boîtes à œufs, marc de café, infusettes, papier absorbant, fleurs et plantes d'intérieur).

En compostant, le remplissage des poubelles est évité et le compost obtenu sert d'**engrais naturel d'excellente qualité pour les plantes**. Enfin, le compostage peut se vanter d'être une des manières de jardiner les plus respectueuses de l'environnement.

Pour toute information complémentaire sur le compostage vous pouvez contacter le **SYDED au 0800.30.34.37** ou consulter notre site **www.syded87.org**



Pour acquérir un composteur domestique, son aérateur et le guide pratique, vous trouverez le bon de commande page 4.

Avoir des poules

Avoir des poules chez soi offre bon nombre d'avantages et n'est pas très contraignant.

Une poule vit en moyenne 5 à 10 ans et n'a pas une santé trop délicate.



Il est ainsi possible d'avoir des œufs frais, un animal de compagnie original qui entretient le jardin en « tondant » la pelouse et qui picore les insectes parasites (ce qui permet d'abandonner définitivement tout produit phytosanitaire.)

Chaque poule engloutit en moyenne 128 grammes de déchets par jour, elle est omnivore et adore les limaces.

Les poules se nourrissent d'environ 70% d'aliments énergétiques (céréales et graisses) et 30% de protéines : gras de viande, épluchures et fanes de légumes, restes de pommes de terre, coquilles d'huîtres écrasées, peau de poissons...

Au final, elle pourrait absorber entre 50 et 70 kilos de vos déchets chaque année.



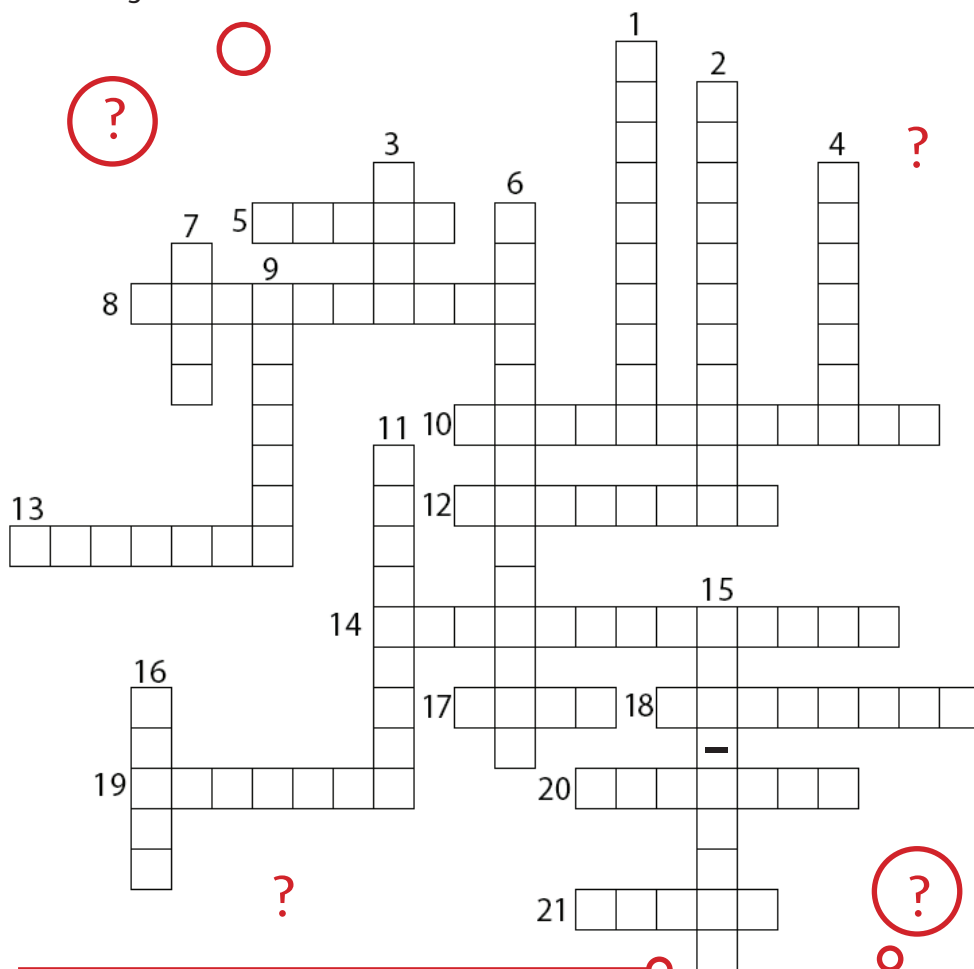
A vous de jouer !

Horizontalement

5. Syndicat Départemental d'Élimination des Déchets
8. Outil de réduction des déchets
10. Lieu d'élimination des déchets
12. Donner une deuxième vie
13. Ressource naturelle de l'aluminium
14. On le préserve en recyclant
17. Couleur du conteneur de papier
18. Conçue par un préfet de Paris en 1883
19. Réduction du volume de déchets verts
20. Engrais naturel de qualité
21. Couleur du conteneur des emballages

Verticalement

1. Chacun de nous l'est potentiellement !
2. Lieu aménagé pour le tri des déchets
3. Couleur du conteneur de verre
4. Nouvelle borne mise à disposition pour recycler
6. Qui peut se décomposer
7. Ressource naturelle du papier
9. Ressource naturelle du plastique
11. Emballage plastique recyclable
15. Ensemble de conteneurs de tri
16. Ressource naturelle du verre





tri

Sachez trier les p'tits papiers



Avec 14,5 % de papier dans nos ordures ménagères, ils sont les premiers déchets recyclables. Mais **seulement 47 % de ces papiers que nous consommons sont recyclés**. Il en reste donc encore beaucoup qui ne seront pas recyclés : le tri à la maison est donc indispensable !



La collecte sélective consiste à séparer et récupérer les papiers afin de leur donner une seconde vie, et même davantage, grâce au recyclage. Les papiers peuvent, en effet, être recyclés 5 fois. Pour cela, le SYDED envoie l'intégralité de ses papiers récupérés dans le conteneur bleu à **La Chapelle d'Arblay (76)**.

Selon le WWF, la fabrication de papier recyclé consomme **6 fois moins d'eau, 2 fois moins d'énergie et génère 25 fois moins de déchets chimiques**.

*"Sachez r'cycler les p'tits papiers,
A la maison, papier brouillon,
Pas b'soin d'brûler tous vos courriers
Mais d'les trier*

*On peut r'cycler ses vieux cahiers,
Son annuaire, ses Marie-Claire
Son Populaire et même Baudelaire
Vont dans l'container !"*

Tous les papiers se recyclent



Quelques changements dans la célèbre chanson de Régine pour **encourager au tri**, voilà un air que le SYDED vous encourage à apprendre par coeur...et à chanter partout autour de vous !

Dans une prochaine vie, cette affiche sera peut-être une lettre d'amour.

Tous les papiers ont droit à plusieurs vies.



déchetterie



Le tri des lampes : un réflexe en bonne voie

62% des Français ont adopté le geste de recyclage des lampes

Les Français s'approprient bien le geste de recyclage des nouvelles lampes basse consommation. 80% d'entre eux ont repéré un bac de collecte près de chez eux (notamment dans les supermarchés) et le résultat est là puisque **35 millions de lampes ont été collectées en 2012**.

En 4 ans le nombre de Français qui recyclent leurs lampes a plus que doublé !

Le recyclage ne cesse de progresser pour toutes les catégories de déchets électriques et électroniques et plus encore pour les lampes à économie d'énergie. **62% des Français, concernés par le recyclage, déclarent rapporter leurs lampes usagées en magasin ou en déchetterie** contre seulement 28% en 2008 (35% en 2009 - 43% en 2010 - 56% en 2011)

20% se trompent encore en croyant bien faire (bac de collecte du verre ou des emballages ménagers) et **18% les jettent à la poubelle**.

En partenariat avec Recylum, le SYDED assure en déchetterie la collecte spécifique des lampes usagées recyclables.

Les ampoules concernées par le tri :



Les lampes qui se recyclent

Toutes les sources lumineuses à l'exception des ampoules à incandescence classiques et halogènes.



bon de commande

L'heure d'hiver des déchetteries

27 déchetteries couvrent le territoire du SYDED.

Les horaires d'ouverture changent à partir du 1^{er} Octobre dans certaines déchetteries.

Pour connaître la déchetterie la plus proche de chez vous et ses horaires d'ouverture, un outil est mis à votre disposition sur le site

www.syded87.org



Commandez votre composteur domestique

Vous avez un jardin et vous souhaitez vous équiper d'un composteur domestique de 320 litres et participer ainsi à la réduction des déchets ménagers,

Retournez ce bon de commande à l'adresse : **SYDED - 19 rue Cruveilhier - BP 13114 - 87031 Limoges Cedex 1**

Merci de joindre un chèque de€ correspondant à votre commande, libellé à l'ordre du Trésor Public.

Vous recevrez un courrier indiquant les date et lieu de distribution ainsi qu'un guide du compostage.

Je souhaite commander :
..... composteur(s)+ bioseau(x) (22€ l'unité)
..... aérateur(s) de compost (8€ l'unité)

Je souhaite retirer ma commande :
 au siège du SYDED
 à la déchetterie la plus proche



Monsieur - Madame

Prénom : _____

Nom : _____

Adresse : _____

Commune : _____

Téléphone : _____

Email : _____

Date et signature :



22 €
le composteur domestique

