



# LE PETIT ECHO DES DECHETS

*La prévention des déchets, c'est l'affaire de tous !*

**La Semaine du Développement Durable 2014 en action !**

Depuis 2012, la Communauté de Communes du sammiellois participe à la Semaine du Développement Durable. Cette année encore, il s'agira de vous sensibiliser et de vous informer à travers diverses animations autour de la gestion des déchets.

**HABITANTS DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SAMMIELLOIS,  
PARTICIPEZ VOUS AUSSI AUX ANIMATIONS GRATUITES ORGANISEES DURANT CETTE SEMAINE !**

**MARDI 1<sup>er</sup> AVRIL** – 2 animations

- **Réunion d'information « couches lavables » avec l'association Bout de Nature**  
Communauté de communes du Sammiellois à 20h - **INSCRIPTION OBLIGATOIRE**
- **Animation compostage à l'école de Sampigny** (classe de CM1)



**MERCREDI 2 AVRIL** – 2 animations

- **Atelier de fabrication de produits ménagers naturels** (repartez avec vos produits après l'atelier !)  
Communauté de communes du Sammiellois à 18h30 - **INSCRIPTION OBLIGATOIRE**
- **Promotion du réemploi à la déchetterie** : rappez tous vos objets réutilisables aux Restos du Cœur !  
Déchetterie de Chauvencourt 9h à 12h et 14h à 19h



**JEUDI 3 AVRIL** – 1 animation

- **Animation « techniques de jardinage au naturel » : compostage et paillage** - **INSCRIPTION OBLIGATOIRE**  
Communauté de communes du Sammiellois à 18h30  
Venez partager vos connaissances et découvrir de nouvelles techniques de jardinage !

**SAMEDI 5 AVRIL** – 2 animations

- **Distribution de compost gratuit** – Déchetterie de Chauvencourt de 9h à 12h
- **Promotion des achats éco-responsables** - Intermarché de Chauvencourt



**DIMANCHE 4 AVRIL** – 1 formation gratuite pour les personnes souhaitant devenir guide composteur

- **Première journée de formation sur les techniques de jardinage au naturel (compostage et paillage)**  
Communauté de communes du Sammiellois - Toute la journée - **INSCRIPTION OBLIGATOIRE**

**TOUTE LA SEMAINE-TEMPS DE MIDI** – Des animations tout au long de la semaine avec les élèves du collège

- **Pesée des déchets alimentaires et pistes de solution pour réduire leur gaspillage**  
Cantine du collège les Avrils – Toute la semaine

Les animations sont ouvertes au public dans la limite des places disponibles.

**Clôture des inscriptions : Mercredi 26 mars 2014**

**Codecom du Sammiellois**

**Renseignements et inscriptions :**

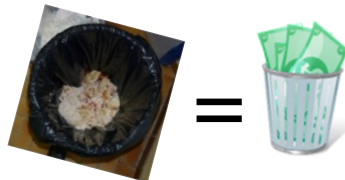
Lucie REDUREAU

Ambassadrice du tri/Animatrice prévention déchets

03 29 89 06 07

om.codecomsammiellois@orange.fr

# Lutte contre le gaspillage alimentaire



## Quelques repères

Sur une année, un français jette en moyenne 13 kg de restes alimentaires et 7 kg de nourriture encore emballée. Ce geste atteint aussi votre budget, puisque ce gaspillage représente l'équivalent de **400 € pour une famille de 4 personnes** sans compter le coût du traitement du déchet alimentaire qui finira en site d'enfouissement des déchets !

A l'échelle planétaire, on retrouve aujourd'hui 25 % de denrée alimentaire dans les poubelles. Il ne faut pas non plus oublier le circuit de production des aliments qui consomme d'autres ressources et pollue l'atmosphère : gaspiller 1L de lait induit le gâchis 800 L d'eau; gaspiller 1 kg de viande de bœuf revient à produire 5 kg équivalent carbone et 13 500 L d'eau;

## Les trucs « anti-gaspi »

Recettes dédiées aux restes alimentaires : De nombreuses recettes sont présentes sur internet : les **recettes anti-gaspi** fleurissent sur internet alors avant de jeter vos aliments, pensez à les consulter et découvrez les trésors alimentaires de votre frigo ! Pensez aussi à visiter la *rubrique anti-gaspi* du site internet [alimentation.gov.fr](http://alimentation.gov.fr)

### DLC et DLUO

### MENTION SUR L'ETIQUETTE

### SIGNIFICATION

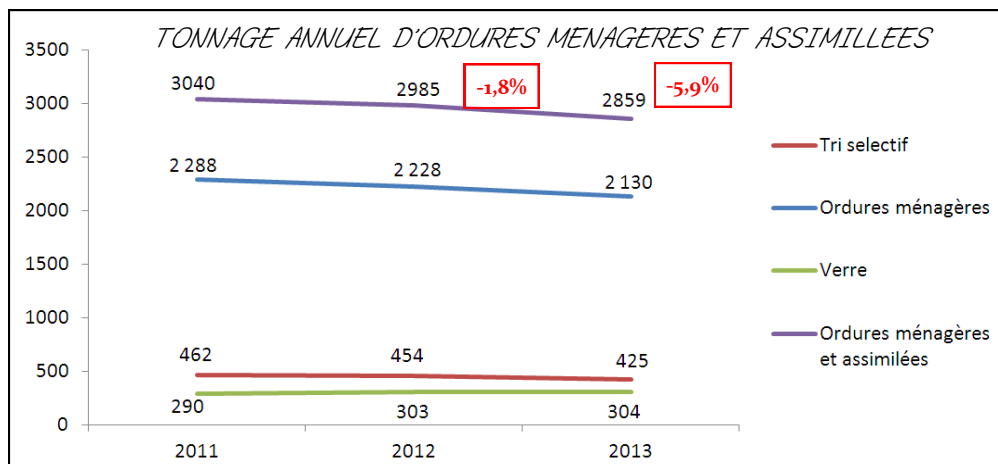
DLC et DLUO	MENTION SUR L'ETIQUETTE	SIGNIFICATION
<b>Date limite de consommation (DLC)</b> Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« A consommer jusqu'au »	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être vendu, ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
<b>Date limite d'utilisation optimale (DLUO)</b> Denrées moyennement et peu périssables tel que les produits 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 mois et de l'année	Aliments dont la DLUO est inférieure à 3 mois.
	« A consommer de préférence avant le » accompagné du jour et du mois	Aliments dont la DLUO est comprise entre 3 et 18 mois.
	« A consommer de préférence avant le » accompagné de l'année	Aliments dont la DLUO est supérieure à 18 mois.

La DLC et la DLUO sont valables dans la mesure où les produits ont bénéficié de bonnes conditions de conservation (respect de la chaîne du froid,...).

# Trier, c'est bien; Réduire la quantité et la nocivité des déchets, c'est mieux !

## Pourquoi trier ses déchets recyclables ?

Le tri permet à la Communauté de communes du Sammiellois de percevoir deux types de recettes : le soutien des éco-organismes (écoemballages pour les emballages ou écofolio pour le papier par exemple) et la revente des matériaux collectés dans le sac de tri. Le geste de tri permet ainsi de réduire le coût de traitement des déchets pour les contribuables : **plus vous triez vos déchets, plus vous limitez leur coût de traitement !**



## Prévention des déchets : bilan 2013

Le Programme Local de Prévention des Déchets engagé par la Codecom en partenariat avec l'Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie permet de vous accompagner dans les gestes de réduction des déchets à favoriser dans votre quotidien.

Nous sommes sur la bonne voie pour parvenir à atteindre l'objectif de 7 % d'ici 2016 : depuis 2011, la quantité d'ordures ménagères et assimilées (déchets recyclables - sac transparent, ordures ménagères - sac noir - et verre) a vu sa production totale diminuer de 1,8 % en 2012 et de 5,9 % en 2013 par rapport à 2011.