

# ÉCHO DÉCHETS

Jetons moins, trions mieux

## EDITO



Suite au travail important de réflexion et de diagnostic mené pour la construction de notre Plan local de prévention des déchets, je suis heureux de voir se

concrétiser les premières actions :

- **Mise en œuvre du compostage collectif** avec un premier site inauguré à Saint Pierre d'Albigny, en collaboration avec l'OPAC et des locataires motivés. La production de compost sera utilisée pour un futur jardin partagé,
- **Les premières cocottes sont en action dans les familles volontaires.** Une poule peut consommer entre 60 et 120 kg de déchets par an, c'est une auxiliaire naturelle pour les réduire. L'objectif est de quantifier les volumes de déchets détournés grâce à elles afin de mesurer leur efficacité.

Nous travaillons aussi à l'amélioration de la qualité de tri de la collecte sélective, pour favoriser une meilleure valorisation.

C'est ensemble que nous réduisons le volume et la facture de nos chers déchets,

**Marc Girard**

*Vice-Président délégué à l'environnement, en charge des déchets, de l'assainissement et de l'eau potable*

Directrice de publication : Béatrice Santais  
Rédacteur en chef : Marc Girard  
Rédaction : Service déchets

Crédits photos, infographies, pictos : Michèle Jeanson, Thomas Di Martino,

Conception : Service communication  
Impression :  
Tirage : 6 500 exemplaires



La Communauté de communes Cœur de Savoie possède la compétence gestion des déchets.

- Sur les secteurs de **Saint Pierre d'Albigny et de Chamoux.**
- Sur les secteurs de Montmélian et de la Rochette, elle délègue la collecte ainsi que le traitement des déchets au SIBRECSA

(Syndicat Intercommunal du Bréda et de la Combe de Savoie - [www.sibreca.fr](http://www.sibreca.fr) - 04 76 97 19 52 - [info@sibreca.fr](mailto:info@sibreca.fr).)

## ACTUALITÉS

### Déchets recyclables : attention au tri !

Le tri des déchets recyclables doit être fait sérieusement et en accord avec les consignes qui sont définies pour votre territoire. Pour rappel : les déchets recyclables déposés dans les conteneurs jaune et bleu sont dans un premier temps triés à la main puis le tri est ensuite automatisé. Il est donc très important de ne pas mettre n'importe quoi dans ces conteneurs pour ne pas blesser les agents et pour respecter l'environnement.

Un déchet bien trié est un déchet qui sera bien recyclé !

Les derniers contrôles effectués sur les déchets déposés dans les conteneurs jaune et bleu ont révélé des taux de refus très élevés de 45 %.

Les déchets retrouvés sont : verre (grande quantité), sacs poubelles, bouteilles plastique pleines, emballages imbriqués.

**Ces erreurs entraînent des surcoûts pour le service déchets et pourraient impacter le montant de la taxe d'ordures ménagères.**



#### Emballages ménagers vides

- Boîtes et flacons en métal et aérosols
- Briques alimentaires
- Bouteilles et flacons en plastique
- Bouteilles et flacons d'entretien courant et d'hygiène en plastique



#### Bouteilles et pots en verre vides



#### Papiers et cartonnettes (non gras, non souillés)

- Cartonnettes (boîtes à céréales, riz...)
- Magazines, prospectus, annuaires, brochures, catalogues
- Emballages cadeaux et pochettes kraft

# LA GESTION DES DÉCHETS

## «ADOPTER DES POULES»

Dans le cadre de son plan de prévention des déchets 2017-2023, la Communauté de communes a lancé en 2017 l'opération « adoptez des poules », permettant à 30 foyers d'adopter 2 poules et d'acheter un poulailler à prix réduit. Cette opération a rencontré un franc succès avec plus de 40 candidatures ! Aujourd'hui les habitants accueillent le projet avec le sourire et sont ravis de voir l'impact que les poules ont sur leur mode de vie et de consommation. Une famille adoptante nous a indiqué avoir réduit de moitié ses déchets grâce aux poules ! Cette opération vous intéresse n'hésitez pas à candidater pour 2018.

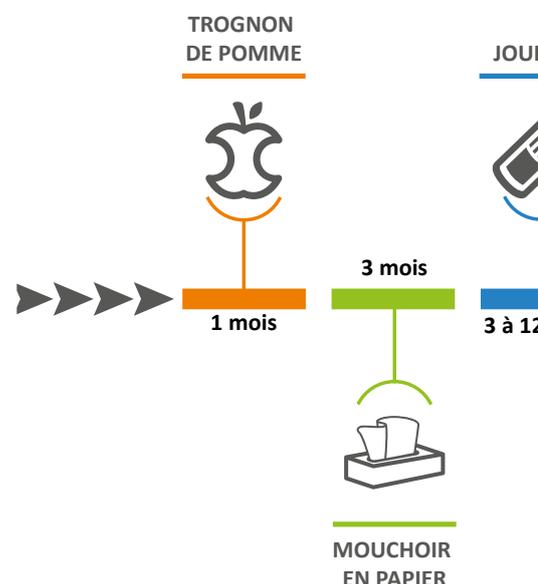


## TEOMI : LA TAXE INCITATIVE

Vous avez reçu récemment votre taxe foncière ainsi qu'un document expliquant les modalités de calcul de la taxe incitative qui s'applique sur les communes de Cruet, Fréterive, St Jean de la Porte et St Pierre d'Albigny ! La Communauté de communes tient à vous remercier pour les efforts de tri qui ont été faits. En effet, pour la majorité des foyers concernés, la taxe d'enlèvement des ordures ménagères a diminué !! Si des doutes persistent sur le montant ou le calcul de cette taxe, vous pouvez retrouver le document sur le site internet [www.coeurdesavoie.fr](http://www.coeurdesavoie.fr) ou nous contacter : [dechets@cc.coeurdesavoie.fr](mailto:dechets@cc.coeurdesavoie.fr) 04 79 84 36 27

## RAPPELS SUR LA RÉGLEMENTATION

Le règlement de collecte des déchets ainsi que le règlement d'accès aux déchetteries sont consultables sur le site internet de la Communauté de communes Cœur de Savoie [www.coeurdesavoie.fr](http://www.coeurdesavoie.fr). Pour rappel il est très important pour des raisons environnementales, financières et pour le respect des agents ainsi que des habitants de respecter ces règlements. Par exemple, dans les bacs d'ordures ménagères, il est interdit de mettre du verre, des gravats, des végétaux, du bois, des pièces de voiture, des cartons (liste non exhaustive); le collecteur se réserve le droit de ne pas prendre ces déchets.



# JE FAIS UN GESTE POUR LA PLANÈTE :

Quand je fais mes courses, je choisis :

**Les produits à la découpe** pour la charcuterie, la viande ou le fromage – cela permet d'obtenir la quantité voulue tout en limitant les emballages

**Le vrac** pour les fruits, les légumes mais aussi les pâtes, le riz...- idée reçue : le vrac n'est pas plus cher

**Les produits rechargeables et respectueux de l'environnement** (Agriculture bio, éco-labellisé...)

**Les éco-recharges** pour les produit d'entretien, la lessive... et les produits concentrés – ces produit sont moins chers au litre, moins lourds et génèrent moins d'emballages

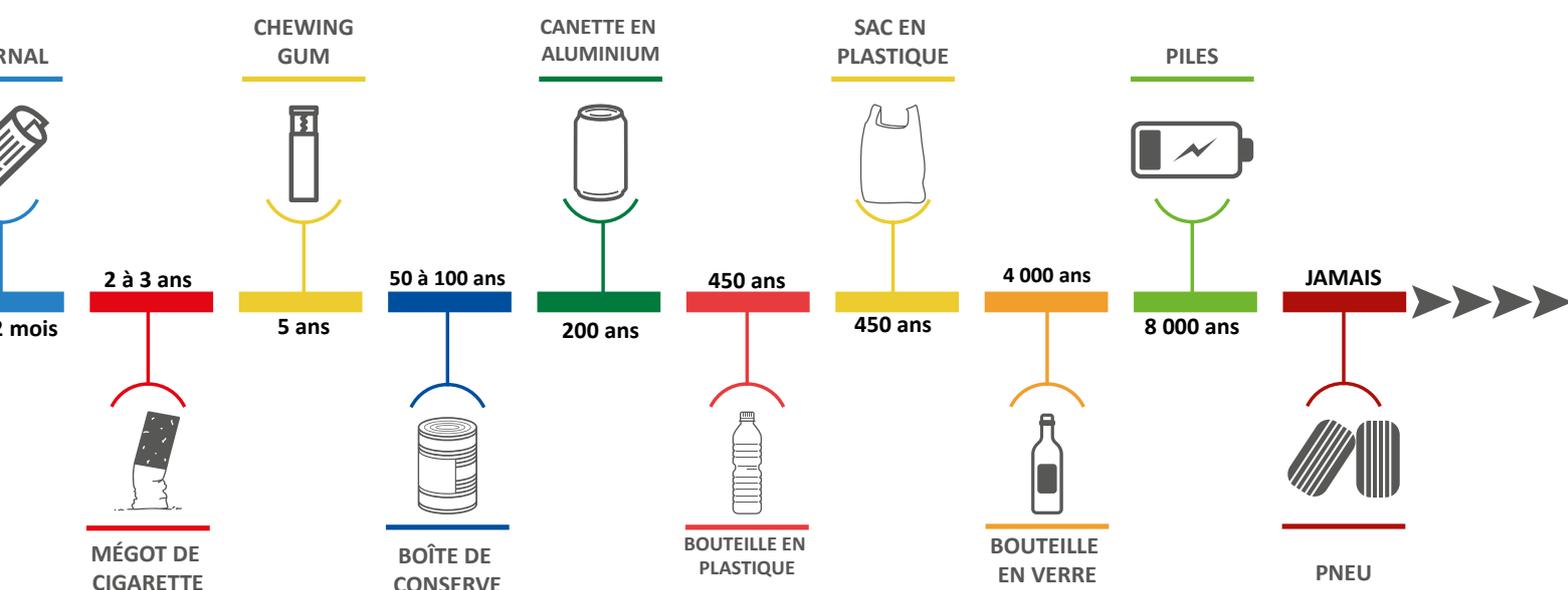
**Les grands conditionnements** pour les produits non périssables (pâtes, riz, sucre,...) : à quantité équivalente, ils génèrent moins de déchets et reviennent moins cher



*Pensez aux producteurs locaux, notre région regorge de petits producteurs avec de beaux et de bons produits ...près de chez vous !*  
Si ne savez pas où les trouver :  
[www.coeurdesavoie.fr/774-produits-locaux.htm](http://www.coeurdesavoie.fr/774-produits-locaux.htm)

**Les produits ou emballages en matières recyclés** (sacs poubelles, enveloppes, papier toilettes...) et/ou renouvelables (bois, bambou...)

## TEMPS DE DÉGRADATION DES DÉCHETS DANS LA NATURE



# TRUCS ET ASTUCES

## LES 10 GESTES ANTI-GASPILLAGE

Le gaspillage c'est 30% des aliments produits sur notre planète qui sont jetés au cours d'une des 6 étapes de la chaîne alimentaire ! (au champs, lors du transport, à l'entrepôt, à l'usine, en magasin, à la maison / restaurant/cantine) !

Un français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an dont 7 kg sont encore emballés soit 400€ par an de gaspillé pour une famille de 4 personnes !!

Alors agissons dès aujourd'hui, quelques gestes suffisent :

1. **Acheter en quantité adaptée** pour votre foyer et planifier à l'avance les repas
2. Acheter **les produits frais en dernier**
3. **Respecter la chaîne du froid**
4. **Bien lire les étiquettes** et faire la différence en la DLC et la DLUO
5. **Ranger logiquement** les aliments dans le réfrigérateur et le **nettoyer régulièrement**
6. **Congeler les aliments** pour mieux les conserver
7. **Accommoder les restes**
8. **Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre**
9. A la fin du repas, **ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés**
10. **Partager** ses fruits ou reste de la veille entre particuliers

### - Définitions -

**DLC** : Date limite de consommation, après laquelle le produit concerné devient dangereux pour la santé

**DLUO** : date limite d'utilisation optimale, le produit perd de ses qualités gustatives ou nutritives (baisse de la teneur en vitamines par exemple) mais n'est pas dangereux pour la santé.



## RECETTE ANTI-GASPILLAGE POUR 2 PERSONNES

### Ingrédients :

- Reste de légumes
- Reste de viande
- Pâtes (250g)
- Sauce tomate

### Préparation :

Dans une poêle, faire réchauffer les légumes et les morceaux de viande.

Ajouter la sauce tomate nature en dés et assaisonner à votre goût (épices, sel, poivre,...).

Une fois les pâtes cuites mélanger à la sauces et servir !

## REBUS

