



*Lettre d'info - mai 2020*

## COMPOSTER & CONSOMMER AUTREMENT

Si sur le territoire du SMICTOM, la collecte des déchets n'a pas été perturbée depuis le début du confinement, grâce à l'engagement du service de collecte, que nous pouvons que remercier, dans certaines villes françaises cela a pu poser problème ; et l'installation de sites de compostage publics a été commandée dans l'urgence pour pallier la diminution de fréquence de la collecte des ordures ménagères. Rappelons que les déchets de cuisine compostables représentent en moyenne 30% du poids de nos poubelles, les déchets de jardin correspondent au flux majoritaire en déchetterie et que ces déchets fermentescibles causent des nuisances s'ils sont stockés trop longtemps sans être compostés. Face à la crise sanitaire que nous traversons, la **prévention et la gestion de proximité des déchets** s'imposent donc comme les solutions qui permettent de faire des économies et de gagner en autonomie : réduire le gaspillage, moins produire de déchets et retrouver des gestes et recettes simples du quotidien ...

*Agissons ! Si vous ne le faites pas pour la planète, faites-le pour vous !*

---

# PRINTEMPS

## 2020

---



### CONTACT

05 63 58 76 40

[prevention@smictom-lavour.fr](mailto:prevention@smictom-lavour.fr)

[smictom-lavour.fr](http://smictom-lavour.fr) 



## *Le compostage s'impose !*

Cette crise révèle la nécessité de mettre en œuvre une vraie transition de la manière de gérer nos biodéchets : c'est-à-dire par nous-même et sur place : que ce soient nos résidus de cuisine ou nos déchets de jardins.

Les alternatives à l'apport des déchets verts en déchetterie que sont le paillage et le compostage ne sont pas encore un réflexe pour tous, à en voir la fréquentation des déchetteries à leur réouverture. **Les tontes, branchages et feuilles mortes sont pourtant des ressources précieuses** pour enrichir la terre, dynamiser la vie du sol et le protéger contre la sécheresse. Différentes solutions sont présentées dans la lettre d'info précédente d'avril 2020.



## *Composter, mais pas gaspiller !*



Le gaspillage atteint des proportions considérables : **20 kg /an/hab** dont **7 kg de denrées alimentaires encore consommables et emballées**. Cela correspond à **100 à 150€ par personne jetés en une année !**

# 10 GESTES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**Avant de partir faire les courses,** je rédige systématiquement la liste des produits dont j'ai besoin.



**Je fais mes courses dans le bon ordre** en finissant toujours par le frais puis le surgelé.



**Avant d'acheter un produit,** je m'assure de pouvoir le consommer dans les temps.



**Dans le réfrigérateur et les placards,** je range devant les aliments à consommer en priorité.



**Je conserve les aliments entamés** dans des boîtes hermétiques sur lesquelles je note la date de péremption.



**Je congèle certains aliments** pour allonger leur durée de vie et avant qu'ils ne soient périmés.



**Je nettoie régulièrement le réfrigérateur** pour éviter la prolifération de bactéries.



**J'enlève du bac ou de la corbeille** les fruits abîmés qui pourraient contaminer les autres.



**Je cuisine les justes quantités** en suivant les dosages indiqués sur les emballages ou les recettes.



**S'il y a des restes, je les place au réfrigérateur** pour les accommoder le lendemain.

8370



Pour en savoir plus : [reduisonsnosdechets.fr](http://reduisonsnosdechets.fr)

## Je cuisine les restes !

Chaque ingrédient que j'achète ou que je produis au potager a de la valeur. Je fais donc en sorte d'en profiter le plus possible. **Je garde, je trie, je conserve et transforme mes restes** en fonction de mes besoins.

Ainsi un **reste de pain** peut servir à faire des croutons, de la chapelure ou panure, du pain perdu ou des tartines grillées. Un reste de légumes cuits et de pain et de fromage pourra être servi en crumble le lendemain. Dans la même idée, je donne une seconde vie aux **légumes flétris** et j'ai différentes façons d'accommoder des restes de légumes cuits.



Une multitude d'idées, de recettes savoureuses et astucieuses à retrouver sur « Reste ! Manuel pour bien manger sans gaspiller » en téléchargement ou consultation libres sur :

<https://horizontalimentaire.fr/ambassade/manuels-et-outils/reste-manuel-pour-bien-manger-sans-gaspiller>

Source : « Reste ! Manuel pour bien manger sans gaspiller », Association Les anges gardins

## *Faire pousser ses légumes à partir de restes*

Saviez-vous que l'on peut donner une seconde vie à vos restes de légumes avant de les donner au compost ? C'est possible ! Certains légumes repoussent facilement avec un peu d'eau, de soleil et un soupçon de patience. C'est le cas de la laitue, céleri, oignon, poireau, fenouil, ail ... qui pourront redonner du goût à nos plats ... donc je ne jette pas !

# LES 4 ÉTAPES

*nécessaires à la repousse du légume*



Placez le coeur ou la tige du légume dans un bol avec un peu d'eau



Placez dans un endroit ensoleillé



Changez l'eau régulièrement, tous les jours si possible



Après quelques temps, vous verrez des repousses apparaître



# Sur notre territoire

## Des jardins qu'avec des déchets

Cette année de nouveau, le centre de loisirs de la Treille a souhaité renfiler les bottes et préparer son jardin pour le printemps. Il s'agit d'un jardin « en lasagne » réalisé à partir de résidus de cuisine, de jardin et de l'asinerie : épluchures, feuilles mortes, tonte, fumier, compost, ...



Un jardin mis en œuvre de façon ludique par les enfants sans travail du sol en invitant et comptant sur les petites bêtes du compost pour faire ce travail en vue de voir pousser de belle fraises et tomates cet été, tout en recyclant les déchets produits sur place.

## Un nouveau site de compostage à Lavaur



Après la réussite de l'installation de composteurs collectifs sur le quartier du Pigné, de nouveaux composteurs ont vu le jour en centre-ville de Lavaur **en contrebas du jardin de l'évêché début mars.**

Après une réunion publique puis un porte-à-porte organisé par des bénévoles désireux de voir l'opération démarrer, 7 vauréens volontaires ont été formés pour relayer les bonnes pratiques auprès des usagers et assurer le bon fonctionnement du composteur par un brassage régulier notamment.

Comme certains promeneurs du quartier ont déjà pu les découvrir, l'ensemble des vauréens du centre-ville pourront désormais valoriser leurs résidus de cuisine et partager après plusieurs mois de maturation, un compost fertile et vivant pour leurs jardinières.

Un guide du compostage collectif sera mis en ligne sur le site du SMICTOM.

### Rappel sur le respect des gestes protecteurs auprès des composteurs

- Réduire au maximum ses déplacements ;
- Maintenir des distances de plus d'un mètre si vous êtes plusieurs, éviter tout contact physique ;
- Pour les manipulations, porter des gants propres et désinfecter les manches des outils etc. après utilisation ;
- Se laver les mains soigneusement (même si vous avez porté des gants) après avoir manipulé les outils, couvercles, bioseaux, en évitant de porter les mains à la bouche, yeux, nez, ...