

Déchets alimentaires



Guide du tri et de la collecte



VOTRE INTERCOMMUNALITÉ

valleesud.fr



Action financée par la Région Île-de-France

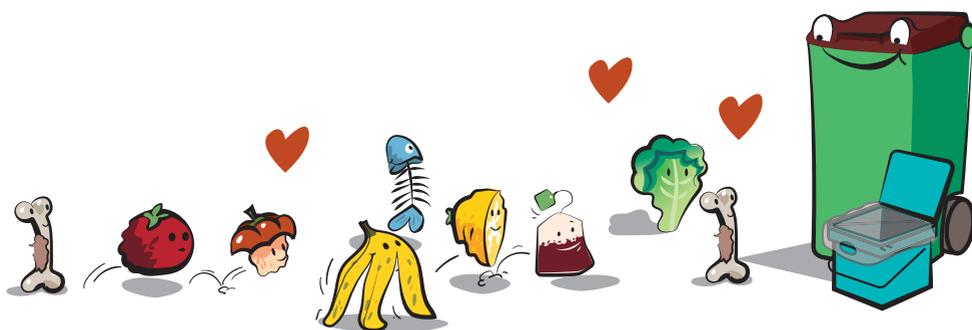


Soutenu par



Sommaire

- 3 C'est parti pour la collecte des déchets alimentaires !
- 4 Quelques astuces pour bien réussir la collecte des déchets alimentaires
- 5 Pourquoi se préoccuper des déchets alimentaires ?
- 6 Quelques conseils pour diminuer vos déchets alimentaires
- 7 Compostage ou collecte des déchets alimentaires ? Pas de souci, c'est complémentaire !
- 8 Que deviennent mes déchets alimentaires collectés ?



C'est parti pour la collecte des déchets alimentaires !

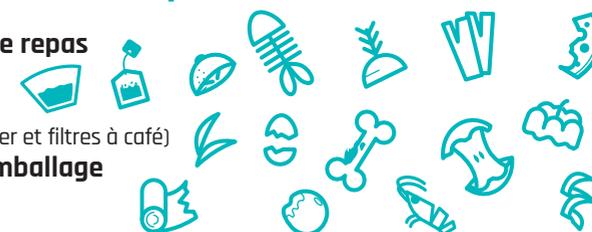
A partir du 1^{er} janvier 2024 :

La collecte des déchets alimentaires se substitue à l'une de vos collectes hebdomadaires d'ordures ménagères.

Retrouvez vos jours de collecte sur valleesud.fr rubrique gestion des déchets.

De quels déchets parlons-nous précisément ?

- les déchets de préparation de repas
- les restes de repas
- le thé et le café
(y compris les sachets de thé en papier et filtres à café)
- les aliments périmés sans emballage
- l'essuie-tout



Comment allez-vous procéder pour cette nouvelle collecte ?

Vallée Sud - Grand Paris vous fournit un kit « déchets alimentaires » :

- Un rouleau de sacs biodégradables
- Un bioseau à utiliser dans la cuisine
- Un bac à couvercle marron
- Un guide du tri

- 1 Je place un sac biodégradable dans mon bioseau
- 2 Je dépose mes déchets alimentaires
- 3 Deux fois par semaine minimum, je vide mon bioseau dans le bac à couvercle marron
- 4 Je présente le bac à la collecte 1 fois par semaine

Vous voyez, la collecte des déchets alimentaires, c'est vraiment élémentaire !



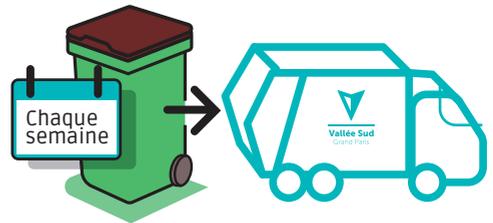
Quelques astuces pour bien réussir la collecte des déchets alimentaires

Stocker le bioseau à l'abri du soleil.



Mettre du carton ou une boîte à œufs au fond du sac pour absorber les jus éventuels.

Présenter votre bac de collecte chaque semaine, même s'il n'est pas plein.



Les sacs plastiques sont interdits. Utiliser des sacs biodégradables. Ils sont translucides et labellisés «OK Compost Home».

Penser à bien fermer le sac biodégradable une fois rempli.



Pour en savoir plus :

Retrouvez la foire aux questions sur valleesud.fr rubrique gestion des déchets

Pourquoi se préoccuper des déchets alimentaires ?

- 1 Parce qu'ils constituent **30%** de la poubelle des Ordures Ménagères
- 2 Parce qu'ils sont principalement incinérés alors qu'ils sont constitués à plus de **70%** d'eau
- 3 Parce que tous les déchets alimentaires (reste de viandes et poissons...) ne vont pas dans le composteur ou le lombricomposteur.
- 4 Parce qu'une fois collectés, ils seront transformés en une nouvelle ressource (compost ou biogaz)
- 5 Parce que la législation évolue en faveur du tri à la source des déchets alimentaires avec l'obligation de proposer aux habitants du Territoire une solution pour leur valorisation.



? **Le saviez-vous ?**

Des expérimentations de cette collecte ont été lancées en 2021 puis 2023 sur des quartiers de deux villes du Territoire. Près de 3000 foyers y participent. Plus de 120 tonnes de déchets alimentaires ont pu être valorisées à ce jour. Bravo à eux !

8 000 Tonnes de déchets végétaux collectées chaque année	Depuis 2019 Déploiement du compostage plus de 13 000 foyers équipés d'un composteur ou d'un lombricomposteur	2021 Expérimentation de la collecte des déchets alimentaires au Plessis-Robinson Plus de 1000 foyers concernés - 60 tonnes collectées et valorisées	2023 Expérimentation de la collecte des déchets alimentaires sur un quartier d'Antony : 1600 foyers concernés
---	--	---	--

Quelques conseils pour diminuer vos déchets alimentaires



Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. Voici quelques astuces pour limiter sa production de déchets alimentaires



- ▶ **J'établis mon menu de la semaine et/ou je prépare à l'avance ma liste de courses**
- ▶ **Je ne vais pas en course le ventre vide**
- ▶ **Je vérifie/surveille les dates de péremption des produits**
- ▶ **J'organise mon frigo et mes placards en fonction des dates limites de consommation des produits**
- ▶ **J'utilise un livre de recettes pour consommer la juste quantité. Avez-vous pensé au batch-cooking ou comment préparer vos repas de la semaine en une seule session cuisine ?**
- ▶ **Je cuisine les restes**

Toutes ces actions peuvent limiter le gaspillage alimentaire, diminuer votre budget dédié à l'alimentation et bien sûr réduire le volume de vos déchets alimentaires.

Pour plus d'astuces :

Retrouvez les actions Zéro déchet dans le **calendrier de collecte et guide 2024** pour le tri de nos déchets, disponible sur le site valleesud.fr

Compostage ou collecte des déchets alimentaires ?

Pas de souci, c'est complémentaire !



Vous êtes déjà nombreux à utiliser un composteur ou un lombricomposteur pour nourrir la terre et vos plantations ou embellir vos jardinières.

Vous ne disposez pas encore d'un bac ou de matériel de compostage ?

Vallée Sud - Grand Paris vous en fournit gratuitement. Information sur valleesud.fr rubrique gestion des déchets



Composteur



Lombricomposteur



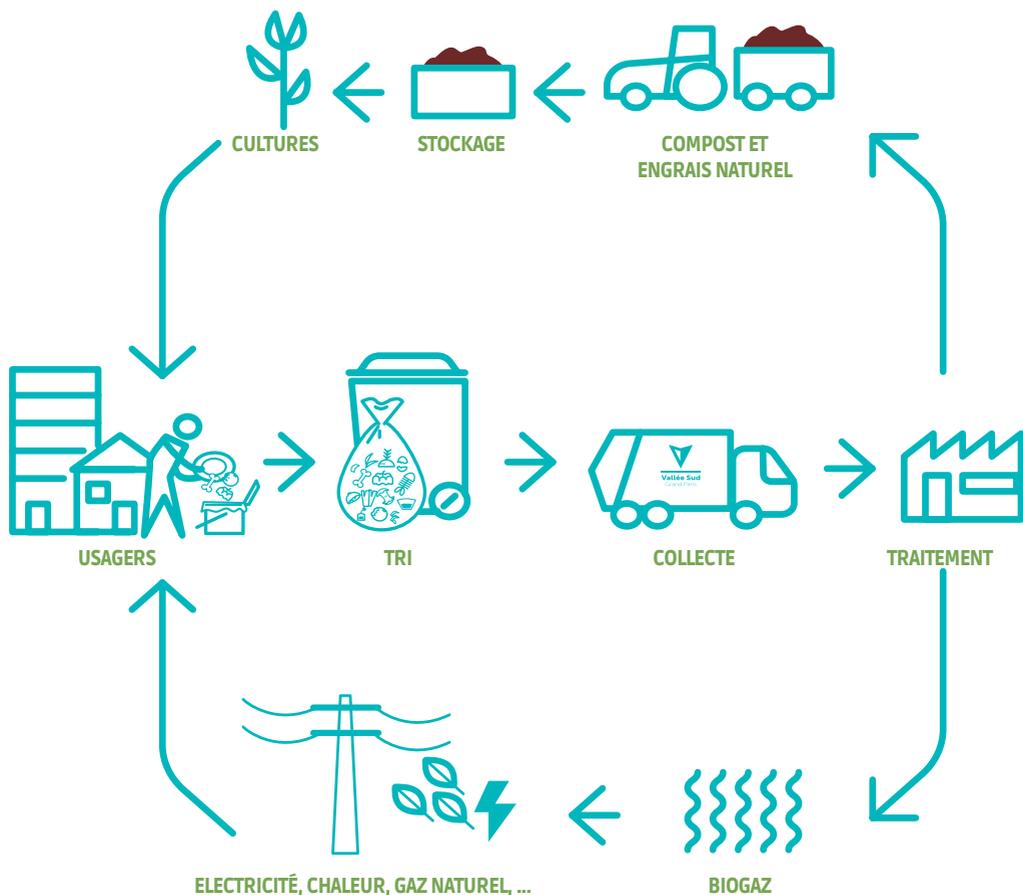
Vous avez déjà un composteur ou un lombricomposteur ?

Pas de problème, cette collecte est complémentaire : elle concerne vos déchets carnés et vos restes de repas (sauces, viandes, poissons, os, arrêtes), ...

Alors n'hésitez pas à poursuivre le compostage pour réduire votre quantité de déchets et à trier vos restes de repas et déchets carnés pour la collecte !



Que deviennent mes déchets alimentaires collectés ?



valleesud.fr FACILITEZ-VOUS LE TRI DES DÉCHETS !

Des chargés de relations citoyennes
à votre écoute

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H00 À 12H30
ET DE 14H00 À 18H00

Des ambassadeurs du tri
SUR LE TERRAIN POUR VOUS SENSIBILISER
AUX CONSIGNES DE TRI



Vallée Sud
Grand Paris

APPEL GRATUIT **0 800 02 92 92**