



Mes
déchets
ALIMENTAIRES,
c'est bon 
pour la
TERRE!



Le guide pratique

Nouveau service

à partir du 1^{er} janvier 2025





— 2

Le guide pour TOUT comprendre!





UNE TOUTE NOUVELLE COLLECTE POUR VOS DÉCHETS ALIMENTAIRES !

→ Pour optimiser la valorisation des déchets alimentaires, le SIEDMTO les collectera bientôt **chez vous, en porte-à-porte**. À partir du 1^{er} janvier 2025, votre nouveau bac marron sera collecté une fois par semaine. Au même moment, **la collecte des ordures ménagères** (bac gris) sera réduite, **et réalisée une fois tous les 15 jours**.

3—

→ Incline dans la Taxe d'Ordures Ménagères incitative (TEOMi) actuelle, cette nouvelle prestation s'imposera comme **un atout pour réduire vos ordures ménagères : un nouveau bac pour une nouvelle collecte !**

Un changement amenant nécessairement des interrogations, nous avons élaboré ce guide pratique pour vous aider à comprendre les enjeux et bénéfices de la transition vers ce nouveau service. L'objectif : vous accompagner au mieux dans ce changement d'habitude pour 2025 !

Qu'est-ce qu'un déchet alimentaire ?

→ Les déchets alimentaires sont composés des préparations et des restes de repas, des épluchures, des aliments dont la date de péremption est dépassée et non consommables etc.



→ Sur le territoire du SIEDMTO, près de **1 600 tonnes de déchets alimentaires** sont collectés dans le bac gris chaque année, soit **47 kg par an et par habitant.**

À l'origine, des déchets surtout issus de la cuisine

Les restes

Le gaspillage



Les préparations de repas

Vers une meilleure valorisation de notre bac gris

POURQUOI S'EN PRÉOCCUPER ?



- Parce que certains déchets alimentaires ne vont pas au composteur
- Parce qu'ils sont aujourd'hui incinérés alors qu'ils sont composés de 60 à 90% d'eau
- Parce qu'ils sont valorisables
- Parce que la loi évolue

Parce que c'est l'opportunité de réduire de 30 % le volume de nos bacs gris.



Inclus dans la TEOMi

Ce nouveau service fera partie de la part fixe de la Taxe d'Enlèvement des Ordures ménagères incitative (TEOMi). Comme pour le tri des emballages, vous pourrez sortir votre bac marron chaque semaine, sans limite du nombre de levées.

*Déchets alimentaires



Une solution complémentaire au compostage

La collecte ne s'oppose pas au compostage, bien au contraire ! Elle est une solution complémentaire, à privilégier pour les déchets à décomposition lente comme les déchets carnés, les coquillages ou les arêtes de poissons.

Par ailleurs, la distribution de composteurs et les initiations au compostage se poursuivent.

N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes intéressés !

Les dates clés

Fin 2024

Distribution des bio-seaux et des bacs

2025

Démarrage de la collecte séparée des déchets alimentaires

2026

Bilan au bout d'un an de mise en service

Pourquoi une nouvelle collecte ?

→ Les déchets alimentaires constituent près de **30 % du volume du bac d'ordures ménagères**, alors même qu'ils sont intégralement biodégradables !

UN ENJEU RÉGLEMENTAIRE

La loi de transition énergétique pour la croissance verte vise la généralisation du tri des biodéchets (déchets alimentaires + déchets verts), pour tous.



OBJECTIF

- 50 % de déchets alimentaires dans les OMR

Une collecte hebdomadaire, sans limite du nombre de levées

- La collecte **en porte-à-porte** des déchets alimentaires aura lieu **une fois par semaine**.
- Avec 30% de déchets alimentaires en moins dans le bac gris, **les ordures ménagères seront dorénavant collectées tous les 15 jours**.
- Les modalités de collecte du tri resteront, quant à elles, inchangées.
- **Un calendrier de collecte**, précisant les jours de collecte de chaque bac, sera distribué à la fin de l'année 2024.



Quels déchets sont concernés ?



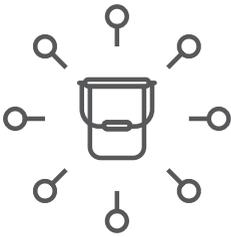
Acceptés

- Épluchures
- Restes de repas : légumes, fruits, sauce, féculents, os et restes de viande, charcuteries, arêtes et restes de poisson, crustacés non vivants, coquilles vides, restes de fromages, pain, pâtisseries
- Produits périmés sans emballages : légumes, fruits, viandes, charcuteries, poissons, laitages, pâtisseries dont les dates sont dépassées et non consommables, sans moisissures
- Marc de café, sachets de thé
- Coquilles d'œufs et de fruits secs



Interdits

Sacs biodégradables, emballages et produits emballés, papiers, mouchoirs, essuie-tout, vaisselle compostable, cotons-tiges, coquilles et coquillages fermés avec mollusques vivants, litière (même si indiquée compostable).



Le matériel mis à disposition

Le SIEMDITO a sélectionné **les meilleurs équipements pour faciliter votre geste de tri !**

→ **un bac marron**, équipé d'une cuve réductrice.

→ **un bio-seau**.

À noter : ces équipements sont mis à votre disposition gratuitement par la collectivité. En cas de départ de votre logement, ils restent la propriété du SIEMDITO.



PENSÉ POUR ÉVITER LES NUISANCES

La collectivité met en œuvre **tous les moyens disponibles** pour éviter les nuisances : équipements adaptés, collecte régulière... Pour aller plus loin, **nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes :**



- 1 Conservez vos équipements (bio-seau + bac marron) **à l'abri du soleil.**



- 2 Videz votre bioseau **au moins 2 fois par semaine** dans le bac marron.



- 3 Présentez votre bac **chaque semaine** pour la collecte, même s'il n'est pas entièrement plein (levées non plafonnées).



- 4 Après chaque utilisation, pensez à **bien refermer** vos bacs et/ou bio-seaux.

Que deviennent mes déchets alimentaires ?

Le compost est revendu
aux agriculteurs locaux...



Sur la plateforme
de compostage,
les déchets sont
transformés en engrais...



L'utilisateur fait
ses courses...



Il jette ses déchets
alimentaires
dans son bio-seau
et son bac marron...



Le SIEDMTO collecte
les bacs en porte-à-porte...



LA VALORISATION EN CIRCUIT COURT À BAR-SUR-SEINE

Aujourd'hui collectés en majorité avec les ordures ménagères (bac gris), les déchets alimentaires sont envoyés vers l'unité de valorisation énergétique Valaubia, à la Chapelle-Saint-Luc.

Avec ce nouveau service de collecte, vos déchets alimentaires seront acheminés vers la plateforme de compostage Val-de-Magnant, où ils seront transformés en compost.

À la clé, une réduction de l'impact des déchets sur l'environnement, en les utilisant comme une ressource.

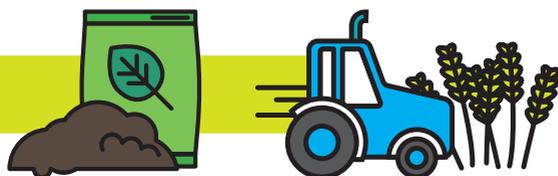


Les avantages de la valorisation des déchets alimentaires



UNE MEILLEURE MAÎTRISE DES COÛTS

Trier ses déchets alimentaires, c'est aussi alléger son bac gris, le sortir moins souvent et ainsi mieux maîtriser les coûts de la TEOMi. Une logique gagnant-gagnant !

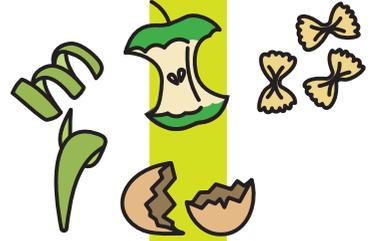


UN ENGRAIS 100% NATUREL POUR LES AGRICULTEURS LOCAUX

Cette démarche permet un retour à la terre en circuit court, tout en évitant que les déchets alimentaires soient incinérés avec le reste des ordures ménagères.



Comment réduire mes déchets alimentaires ?



5 astuces

pour faciliter votre quotidien !

- 1 Je prépare à l'avance ma liste de courses et planifie mes repas.



- 2 Je garde un œil sur les dates de péremption.

- 3 J'optimise la durée de conservation de mes aliments :

je mets ceux avec une date courte dans la partie haute du réfrigérateur (plus froide).

- 4 Je pratique le batch-cooking ou l'art de préparer tous les repas de la semaine en une seule fois !



- 5 Plutôt que de les jeter, je cuisine les restes !

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

Mes
déchets
ALIMENTAIRES,
c'est bon 
pour la
TERRE !

siedmto.fr

36 rue des Varennes
10140 Vendeuvre-sur-Barse
03 25 41 08 03



UNE QUESTION ?

→ Retrouvez vite notre foire aux questions
sur notre site : siedmto.fr

→ Et venez suivre notre actualité
sur notre page Facebook !

