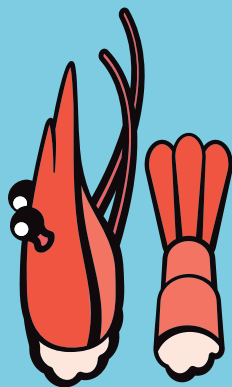




TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES **SUIVEZ LE GUIDE !**

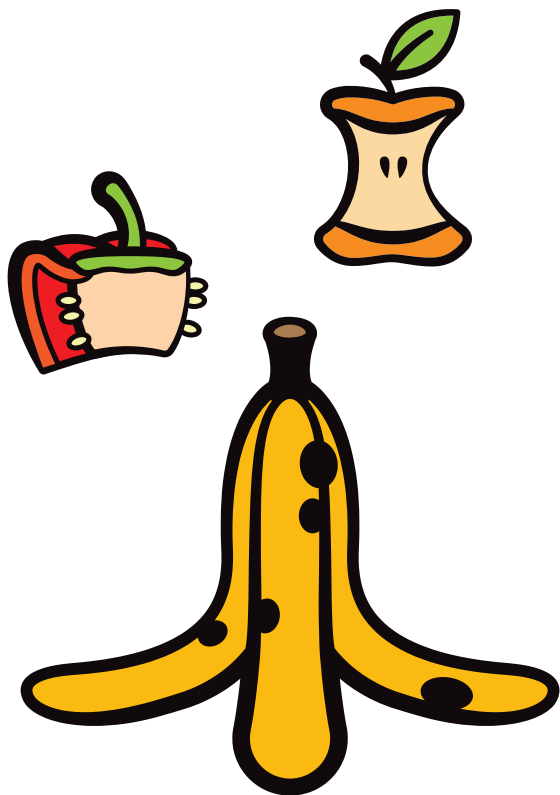


à la maison,
à la cantine,
au restaurant,
**MES DÉCHETS
ALIMENTAIRES
JE LES TRIE !**

ET SI ON PASSAIT AU TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

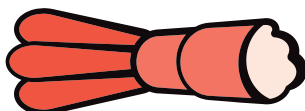
Après le verre, le papier
et les emballages, place au tri
des déchets alimentaires !
À la maison, à la cantine ou encore
au restaurant, ce tri permet :

- **de diminuer** jusqu'à un tiers
le volume de votre poubelle,
- **de fabriquer** un compost utilisé
par les agriculteurs, limitant ainsi
le recours aux engrais chimiques,
- **de produire** des énergies
renouvelables (électricité, chaleur
ou biocarburant) grâce
à la récupération de biogaz,
- **de créer** des emplois avec
cette nouvelle filière de collecte
et de traitement...



DÉCHETS ALIMENTAIRES : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Il s'agit des déchets de cuisine,
comme les restes de repas ou
les épluchures.



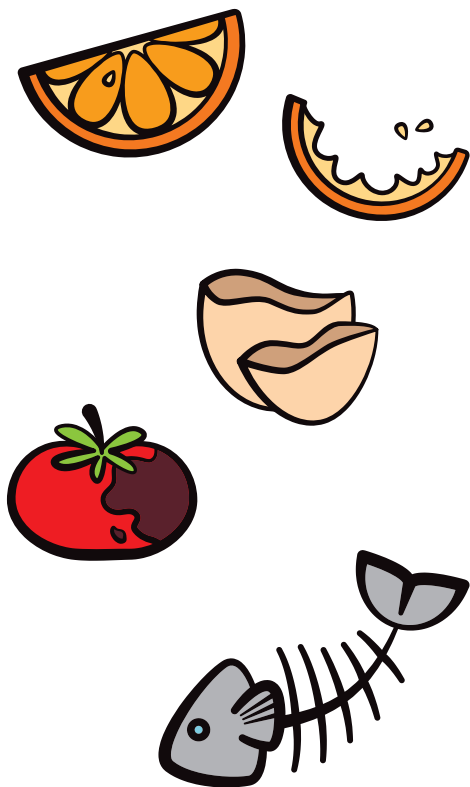
UN TEST PENDANT 3 ANS

Est Ensemble expérimente actuellement un nouveau geste de tri dans le quartier du Bas-Pays, à Romainville. C'est la première étape avant une possible généralisation du tri des déchets alimentaires sur le territoire d'Est-Ensemble. Cette pratique est d'ores et déjà d'usage pour quelques villes volontaires à l'étranger (Milan, San Francisco...), mais également en France (Lorient, Colmar...).

HABITANTS ET PROFESSIONNELS, TOUS CONCERNÉS PAR LA DÉMARCHE !

La mise en place du tri des déchets alimentaires concerne aussi bien les ménages que les entreprises, les collectivités, les établissements scolaires, les crèches, les restaurants, les maisons de retraite, les hôpitaux, les marchés...

**Alors, êtes-vous prêts à trier vos déchets alimentaires ?
C'est parti !**

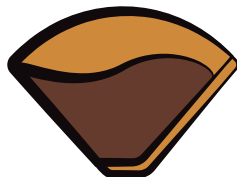
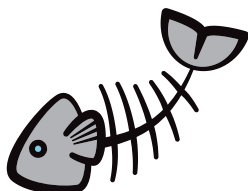
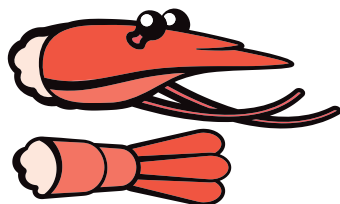


HALTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Utiliser les restes alimentaires pour composter c'est une bonne idée, mais ne pas les gaspiller c'est encore mieux !

Le tri des déchets alimentaires est complémentaire aux actions de prévention des déchets, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire ou le compostage individuel et collectif, autres solutions de valorisation des déchets organiques.

LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ACCEPTÉS DANS LE BAC



- **les préparations de repas** : épluchures, coquilles d'œuf et de fruits secs, découpes de viande...

- **les restes de repas** : légumes, fruits, sauce, féculents, os et restes de viandes, charcuteries, arêtes et restes de poisson, crustacés, coquilles d'huîtres ou de moules, restes de fromage, pain sec, pâtisseries...

- **les produits alimentaires périmés sans emballage** : légumes, fruits, viandes, charcuteries, poissons, laitages et pâtisseries périmés...

- **autres** : thé avec ou sans sachet en papier, café avec ou sans filtre, serviettes et essuie-tout...



LES DÉCHETS REFUSÉS DANS LE BAC

POUR LES MÉNAGES



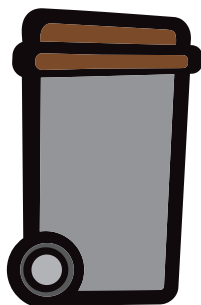
un « P'tit bac »

Distribué aux ménages, il s'installe dans la cuisine. C'est la poubelle dédiée aux déchets alimentaires qui accueille le P'tit sac.



un « P'tit sac »

Transparent et biodégradable, il reçoit les déchets alimentaires.



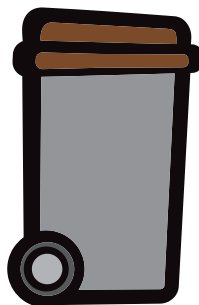
un bac déchets alimentaires

Lorsque le P'tit sac est rempli, il suffit de le déposer, bien fermé, dans le bac déchets alimentaires, situé à l'extérieur des habitations.

POUR LES PROFESSIONNELS



des sacs transparents

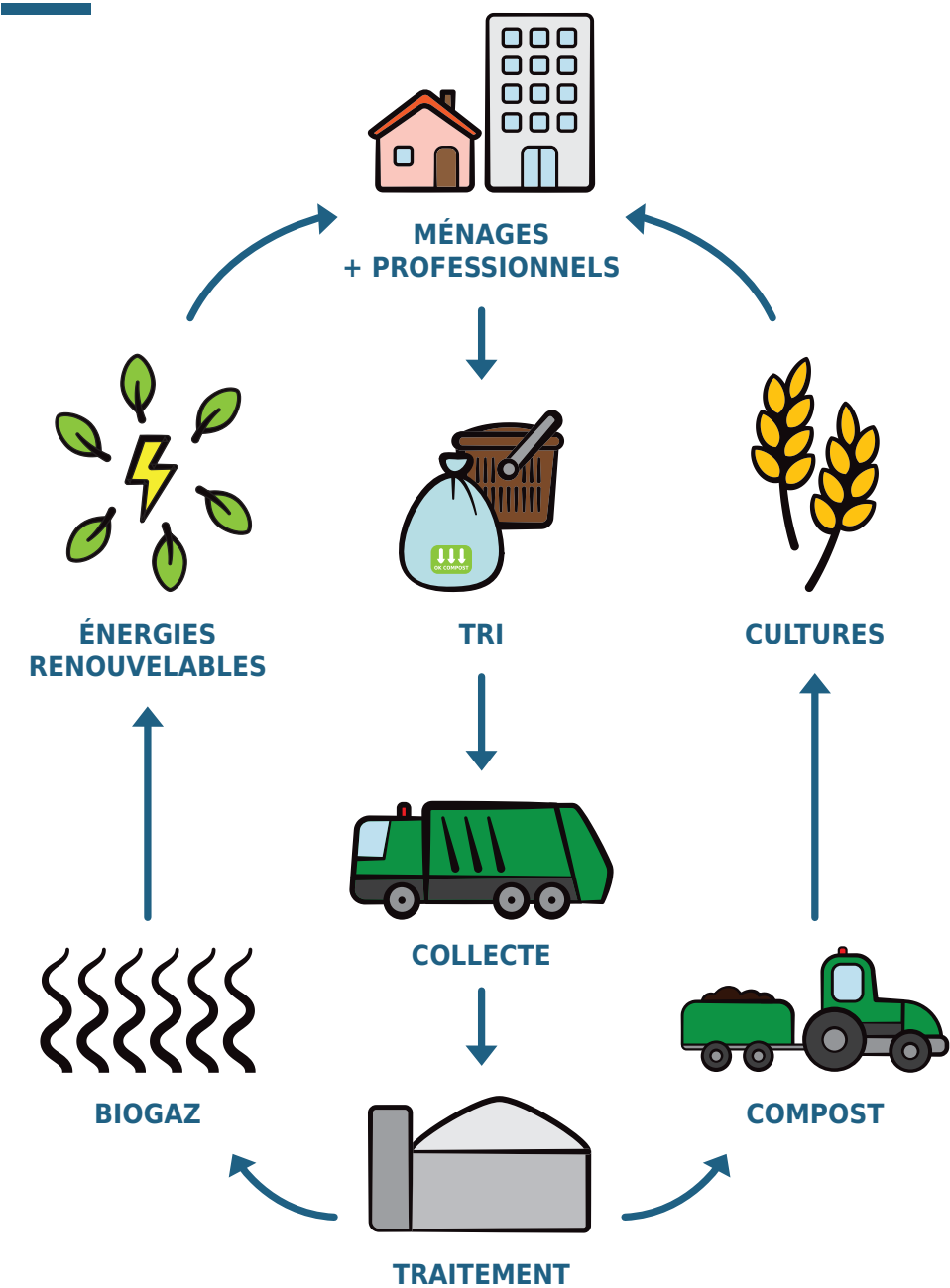


un bac déchets alimentaires

- les emballages, produits emballés et sacs plastiques
- le verre
- les produits d'hygiène, de nettoyage et de soins : savons, produits ménagers, mouchoirs, serviettes hygiéniques, couches culottes, pansements, médicaments, seringues...

- les déchets dangereux : piles, pots de peinture...
- les déchets verts : tonte, taille de branches, terre...
- divers : litières d'animaux, cadavres d'animaux, gobelets et vaisselle jetable, textiles, chaussures, cendres, sciures et copeaux de bois, mégots, vaisselle compostable...

QUE DEVIENNENT NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ?



QUELLE SERA LA FRÉQUENCE DE COLLECTE ?

À Romainville, les déchets alimentaires sont collectés **une fois par semaine pour les ménages et les professionnels.**



QUELS RISQUES D'ODEURS ?

Les P'tits bacs sont ajourés et laissent passer l'air. Au lieu de fermenter, les déchets alimentaires s'assèchent, limitant ainsi les odeurs.

Les P'tits sacs limitent le développement des odeurs dans le P'tit bac et permettent de le garder propre.

TRUCS ET ASTUCES



- ✓ **Garder le P'tit bac fermé** entre chaque utilisation.
- ✓ **Le rincer régulièrement** ou le mettre au lave-vaisselle.
- ✓ **Utiliser seulement des sacs certifiés OK Compost.** Ils sont distribués par Est Ensemble, mais il est également possible d'utiliser les sacs mis à disposition au rayon fruits et légumes s'ils comportent le logo OK Compost.
- ✓ Les P'tits sacs sont à **conserver dans un endroit sec et à l'abris de la lumière.**
- ✓ Penser à vider régulièrement votre P'tit bac **pour éviter le développement des odeurs.**

OÙ TROUVER D'AUTRES INFORMATIONS ?

Un site internet pour vous renseigner :
mesdechetsalimentaires.fr



ALORS,
ÊTES-VOUS PRÊTS À TRIER
VOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ?
C'EST PARTI !

Une question, une remarque
renseignements-dechets@est-ensemble.fr

Plus d'informations

Infos déchets 0 805 055 055
(appel gratuit / lundi-jeudi : 8h30 - 18h30, vendredi : 8h30 - 17h)
geodechets.fr
mesdechetsalimentaires.fr