

# la lettre du **SIPOM**



Bulletin d'information du Syndicat Intercommunal Pour les Ordures Ménagères - N°42 / Juin 2018

## **Avis de recherche !**



**De nombreuses bouteilles  
disparaissent...**

**Triez, la nature s'en souviendra !**



EDITO

# COMPOSTONS !!!

## Est-ce vraiment si difficile ?

Nous avons réalisé une nouvelle analyse de la composition de nos poubelles. Les résultats sont édifiants : On y trouve encore des quantités de produits qui ne devraient pas y être et pour lesquels des systèmes de collecte séparatives existent.

Le SIPOM a mis en place depuis plus de 10 ans la collecte sélective des emballages ménagers. Les consignes sont simples et inchangées depuis le début, il faut mettre dans les bacs jaunes tous les emballages ménagers recyclables et rien d'autre : briques alimentaires, bouteilles et flacons en plastique, papier, carton, boîtes métalliques, canettes de boisson, aérosols...etc

Pour le verre, la situation est encore plus inexplicable. Sur 10 bouteilles achetées, la collecte des colonnes à verre n'en récupère que 6. Pourquoi 4 bouteilles ou flacons en verre sur 10 finissent encore à la poubelle ? Le nombre de colonnes à verre a été considérablement augmenté et chacun peut, sans effort particulier, effectuer ce simple geste de tri du verre. J'en appelle aux derniers récalcitrants : il est de l'intérêt de TOUS de respecter les consignes de tri et de réduire ainsi les volumes d'ordures ménagères résiduelles à traiter.

Chaque geste compte !

Evelynne ROUANET  
Présidente du SIPOM

Le compostage est devenu une pratique de plus en plus répandue, néanmoins elle n'a pas encore atteint le stade de déroulement logique pour certains d'entre nous. Trop d'idées préconçues : c'est encombrant, nauséabond.. le composteur souffre encore parfois d'à priori.

*Rappelons que le composteur est un « outil de jardinage » permettant de transformer ses déchets de cuisine et de jardins (épluchures, marc de café, restes de repas, tontes, branchages légers, feuilles...) en compost, utilisé comme engrais au jardin. Deux avantages sont donc évidents : réduire ses déchets ménagers dans nos poubelles, et obtenir gratuitement un engrais naturel.*

Bien entendu, le volume du composteur doit être raisonné selon la taille de votre famille et selon votre production de déchets compostables.

De plus les modèles sont souvent équipés de couvercle, ce qui favorise la fermentation et enferme les éventuelles odeurs. Si malgré tout, une odeur persiste rajoutez de la matière sèche (herbes sèches, broyat..) et le tour est joué !!

Rassurez-vous : l'entretien nécessaire au bon fonctionnement du composteur est minime : l'alimenter avec des déchets humides et des déchets secs, le remuer de temps en temps pour l'aérer...

**Vous pouvez composter en tas dans un coin de votre jardin, le SIPOM propose également de mettre un composteur à votre disposition. Vous pouvez venir le chercher au SIPOM et pourrez obtenir des conseils d'utilisation.**



# Le SIPOM promeut le compostage individuel

## Ils l'ont fait, et vous ?



Grâce à leurs actions, des administrés du territoire réduisent leur production de déchets de différentes manières. Cette rubrique est consacrée à valoriser et promouvoir ces gestes exemplaires. Un ami ? Un voisin ? Un collègue ? Qui sont ces écocitoyens et que font-ils réellement ? A vous de le découvrir...

Pour cette première rubrique, c'est le **compostage** qui est mis à l'honneur avec le témoignage de M. Plasseraud de Montégut Lauragais.

**SIPOM** : Depuis combien de temps compostez-vous et quelle était votre motivation au compostage ?

**M. Plasseraud** : J'ai installé mon premier composteur il y a 5-6 ans, lors de la première campagne de vente de composteur du SIPOM. J'étais déjà sensibilisé aux problématiques environnementales : dans mon jardin je laissais la pelouse sur place après l'avoir tondue par exemple. J'ai alors décidé de continuer dans cette optique en transformant mes déchets organiques en compost pour mon jardin et mon potager. Maintenant je possède 3 poules et 2 composteurs.

**SIPOM** : Quels types de déchets amenez-vous dans vos composteurs ?

**M. Plasseraud** : J'amène dans le premier composteur tout ce qui vient de la cuisine (épluchures, coquille d'œuf, sopalin, ...), de la cendre du poêle, des fleurs fanées et de la paille issue de l'enclos de mes poules. Dès que ce composteur est rempli, je le ferme et je commence à remplir le deuxième composteur. Tous les biodéchets du premier composteur peuvent alors se dégrader en compost que je récupère directement. Les rares restes alimentaires carnés sont donnés aux poules.

Au final, aucun biodéchets ne finit dans ma poubelle 240L.

**SIPOM** : Pensez-vous qu'il y a des inconvénients à composter ? les odeurs ? le temps ? la présence d'insectes et d'animaux ?

**M. Plasseraud** : Je ne vois aucune contrainte particulière :

- Je n'ai pas de problèmes d'odeur depuis que j'ai installé mes composteurs et « si on s'en occupe bien, il n'y a pas de soucis ».

- S'occuper du composteur ne prend pas beaucoup de temps non plus. Par exemple pour l'arroser ou l'aérer, je laisse le couvercle ouvert. Quand mon bioseau est rempli, je l'amène dans le composteur. Ce petit détour est devenu une habitude et du plaisir. Pour moi, le « problème du temps » est une fausse excuse.

- La dégradation des biodéchets n'est possible qu'en présence d'insectes et d'animaux. Mais ils vivent dans le compost ce qui ne gêne pas. De temps en temps, quelques petites souris viennent s'abriter ou se nourrir dans les composteurs mais là encore c'est très bon signe.

**SIPOM** : Quel bénéfice tirez-vous du compostage ?

**M. Plasseraud** : Depuis la mise en place de mes composteurs, j'ai constaté plusieurs avantages au compostage :

- la quantité de mes déchets ont nettement diminué le bac noir que je ne sors qu'une fois par semaine,

- je fais des économies sur l'engrais

- j'apporte à mes plantations un fertilisant plus efficace et riche. En effet, le résultat parle de lui-même avec des productions impressionnantes de fruits et légumes. Pour moi, cette richesse du compost vient du mélange des déchets végétaux et ceux de cuisine pour les bienfaits du sol.

**SIPOM** : Quels conseils donneriez-vous à d'autres personnes pour les inciter à composter ?

**M. Plasseraud** : Les gens ne doivent pas avoir peur de se lancer dans le compostage. La production du compost se fait de manière autonome dans le composteur mais ils doivent être scrupuleux et « ne pas faire n'importe quoi n'importe comment ». En mélangeant bien tous les « ingrédients », la qualité finale du compost sera meilleure. Enfin, pour ceux qui

ont encore un doute, la documentation du SIPOM sur le compostage est suffisante pour les aider à savoir quoi composter ou quoi faire s'il a un problème.



**Allez-vous, vous aussi, commencer le compostage ?**

*Si vous aussi vous souhaitez témoigner sur des actions écocitoyennes que vous avez mis en place, n'hésitez pas à contacter le SIPOM par téléphone (05 62 71 32 96) ou par mail (prevention@sipom.fr).*



# Le Gourmet Bag ?

**Vous connaissez ?** Il s'agit d'un récipient que vous pouvez utiliser aux restaurants en demandant aux serveurs afin de repartir avec vos restes de repas. Il est délicat et compliqué de demander aux restaurateurs de réduire les quantités cuisinées car si certains laissent des restes dans leur assiettes, cela n'est pas le cas de tout le monde ! Avec ce concept tout le monde est « gagnant », le restaurant réduit la quantité de déchets de ses poubelles et le client est satisfait de pouvoir remporter ses restes alimentaires.

Les restaurants participants ont d'excellents retours de leurs clients et sont satisfaits de ce principe. Pour autant,

il est préférable de continuer la diffusion de cette initiative, afin qu'elle concerne de plus en plus de monde ! N'importe quel restaurant peut participer à ce projet, sans pour autant utiliser les contenants fournis par le SIPOM. En fonction du menu, différents contenants peuvent être utilisés, comme du papier aluminium, des bocaux en verre ou bien des contenants amenés directement par le client.

En tant que clients nous devons également nous sentir concernés ! Osez demander, lancez-vous, cela permet d'amorcer une discussion pertinente et de peut-être convaincre de futurs adeptes ! De plus, remporter ses restes est flatteur pour les talents de cuisinier des restaurateurs.



# Les décharges

## sont interdites

Depuis la fin du 20ème siècle les « décharges sauvages » sont interdites.

**Sont des décharges sauvages : tout dépôt sans autorisation en milieu urbain ou naturel.**

**Ce genre de pratique vous expose à une amende allant jusqu'à 1500€.**



Pour autant, ces pratiques persistent et donnent lieu à des accumulations inesthétiques et nuisibles à l'environnement et aux administrés, très souvent observées dans les points de collecte des villes ou campagnes. Ces lieux regroupent normalement les colonnes à verre, les bacs jaunes pour le tri, et les bacs verts destinés aux ordures ménagères.

Pour éviter l'encombrement et les inconvénients, les points de collecte sont souvent nettoyés par les agents du SIPOM ou des collectivités adhérentes. Certains points sont sous surveillance. C'est donc aux particuliers que revient l'obligation d'être attentifs aux consignes de tri. Il est interdit d'y

déposer de l'électroménager, des matelas, des textiles... ! Tous ces objets doivent être déposés dans un lieu approprié comme la déchèterie. A ce moment-là, ils pourront poursuivre leur route vers leur exutoire final et être recyclés. Aidez-nous à conserver ces lieux dans l'état de propreté dans lequel vous les avez trouvés !

*Rappel : la déchèterie de Revel est ouverte du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 17h50 (ZI de la Pomme, Avenue Marie Curie, 31250 Revel). La déchèterie de Caraman est ouverte du mardi au samedi, et la déchèterie de Puy-laurens les mardis, jeudis et samedis aux mêmes horaires. Elles permettent aux particuliers et aux professionnels (sous conditions) de trier le bois, le verre, l'électroménager, les déchets verts, les métaux, les huiles de vidanges, les ampoules, les gravats, les textiles, le carton, le mobilier...*



# Tous contre le gaspillage alimentaire

Le projet « 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire » réunissant le SIPOM et 21 écoles primaires, a pour finalité de réduire le gaspillage alimentaire de 30%. Le projet s'est illustré par des actions menées à différents niveaux :

- Mesurer les quantités d'aliments jetées pendant les repas de cantine,
- Animations en classe pour sensibiliser les enfants,
- Sensibilisation et formations pour sensibiliser le personnel de cantine et périscolaire,
- Réunion d'information avec les élus et les prestataires de livraison des repas,
- Remise d'équipement pour la cuisine ou le jardin dans les écoles participantes,

Vous aussi, parents d'élèves, vous faites également partie de cette chaîne de réduction du gaspillage. A votre échelle, vous pouvez aussi apporter votre pierre à l'édifice en menant des actions simples telles que :

- prévenir à l'avance de la présence ou non de vos enfants à la cantine,
- donner à goûter à votre enfant en quantité raisonnable pour qu'il ait faim à midi,
- s'intéresser à ce qui est mangé à la cantine et ne pas hésiter à faire remonter votre avis auprès du personnel.

A votre tour, parents d'être acteurs et de développer cette conscience de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de vos enfants !



# Avis de recherche :

***il manque 4 bouteilles sur 10 dans les colonnes à verre : nous comptons sur vous !!!***

Le verre est recyclable à 100 % et à l'infini ! Aujourd'hui, seulement 6 bouteilles sur 10 sont recyclées. Le recyclage du verre est beaucoup plus simple que le recyclage du papier, car le verre peut se recycler à l'infini. Son caractère minéral et inerte en fait un matériau non-dangereux (sauf les tessons) et très stable. Si par erreur le verre est dans les bacs poubelle, il lui faudra plus de mille ans pour se dégrader, quel gâchis.

## ***Bouteilles, pots, bocaux, flacons !***

C'est de nous, premier maillon de la chaîne du recyclage, dont dépend la quantité mais aussi la qualité du verre collecté. En mettant les verres d'emballage utilisés dans les récup'verre, nous sommes assurés qu'il sera recyclé à 100%, et à l'infini. Attention : seuls les emballages en verre peuvent être recyclés, c'est-à-dire les bouteilles, pots, bocaux, et flacons.

Les flacons pharmaceutiques achetés en pharmacie et à usage domestique sont recyclables et sont à mettre dans les bacs à verre sous condition que ces flacons soient vides (s'ils contiennent encore un médicament, ils doivent être déposés dans une pharmacie).

Les flacons de parfum en verre, les flacons de vernis à ongles sont recyclables également.

Les bocaux avec une monture métallique et la célèbre rondelle orange (type le Parfait) sont également recyclables.



Avenue Marie Curie - Z.I. de la Pomme - 31250 Revel  
Ouverture des bureaux, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h  
Tél. : 05 62 71 22 83 - [contact@sipom.fr](mailto:contact@sipom.fr)  
[www.sipom.fr](http://www.sipom.fr)



Crédits photos : SIPOM, Ecofolio et Eco-emballages

Directrice de la publication : Evelyne Rouanet

Réalisation : Cécom Régate - Castres - 05 82 75 54 35 - ISSN 1623 -4944