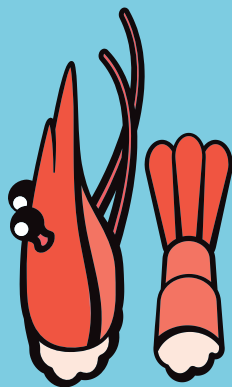


TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES SUIVEZ LE GUIDE !



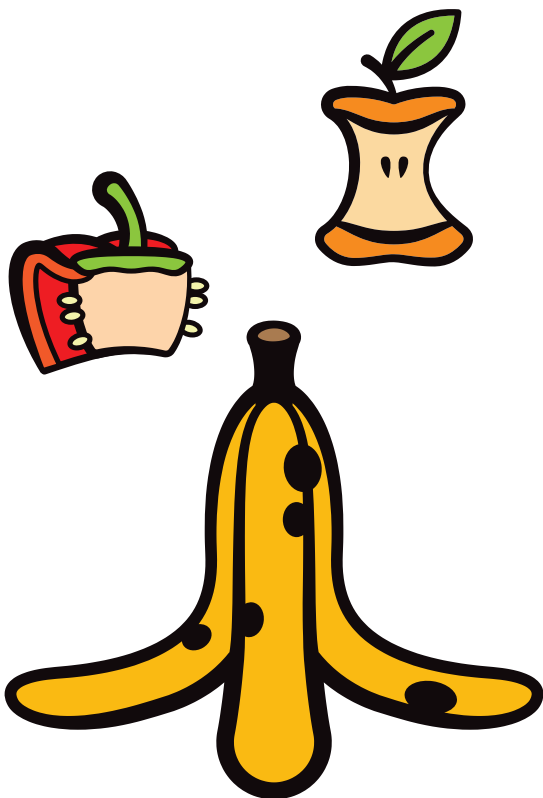
à la maison,
à la cantine,
au restaurant,
**MES DÉCHETS
ALIMENTAIRES
JE LES TRIE !**

ET SI ON PASSAIT AU TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

Après le verre, le papier
et les emballages, place au tri
des déchets alimentaires !

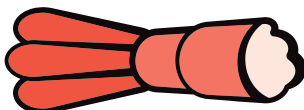
À la maison, à la cantine,
au restaurant, ce tri permet :

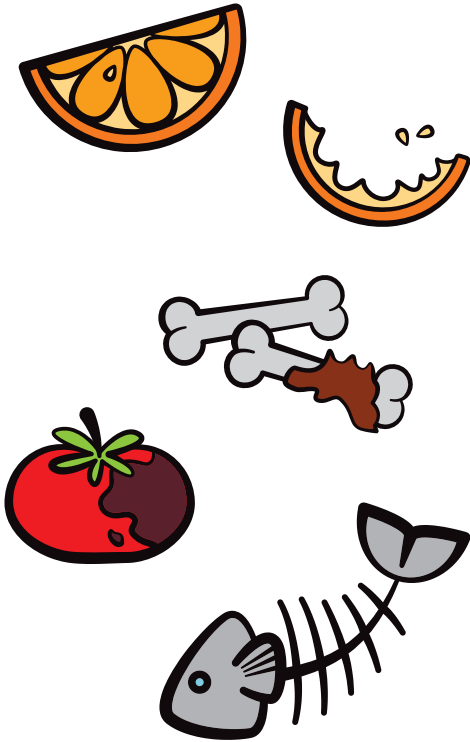
- **de diminuer** de l'ordre d'un tiers le volume de votre poubelle,
- **de fabriquer** un compost utilisé par les agriculteurs, limitant ainsi le recours aux engrais chimiques,
- **de produire** des énergies renouvelables (électricité, chaleur ou biocarburant) grâce à la récupération de biogaz,
- **de 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.





HALTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Valoriser les restes alimentaires 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, autre solution de valorisation de ce type de déchets.

UN TEST PENDANT 2 ANS

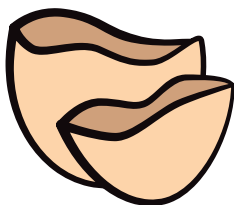
Grand Paris Seine Ouest expérimente actuellement un nouveau geste de tri sur deux des huit villes de son territoire, Ville-d'Avray et Marnes-la-Coquette. C'est la première étape avant une possible généralisation du tri des déchets alimentaires sur Grand Paris Seine Ouest. Cette pratique est d'ores et 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 !

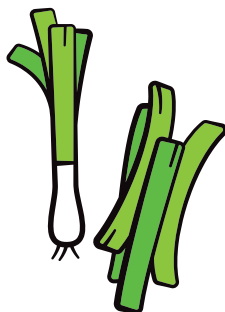
La mise en place du tri des déchets alimentaires concerne aussi bien les ménages que les entreprises, les collectivités, les établissements scolaires, les crèches, les restaurants, les maisons de retraite, les hôpitaux, les marchés...

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

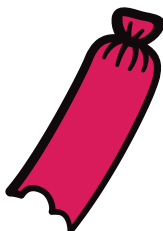
LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ACCEPTÉS DANS LE BAC



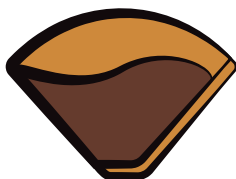
- **les déchets de préparation de repas** : épluchures, coquilles d'œuf et de fruits secs, découpes de viande...



- **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...



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

LES DÉCHETS REFUSÉS DANS LE BAC



À LA MAISON



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 sac transparent biodégradable

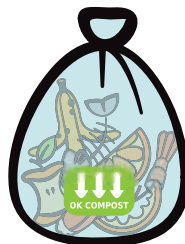
Il reçoit les déchets alimentaires.



un bac déchets alimentaires

Lorsque le sac est rempli, le déposer, bien fermé, dans le bac déchets alimentaires, situé à l'extérieur des habitations ou dans le local poubelle.

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 :

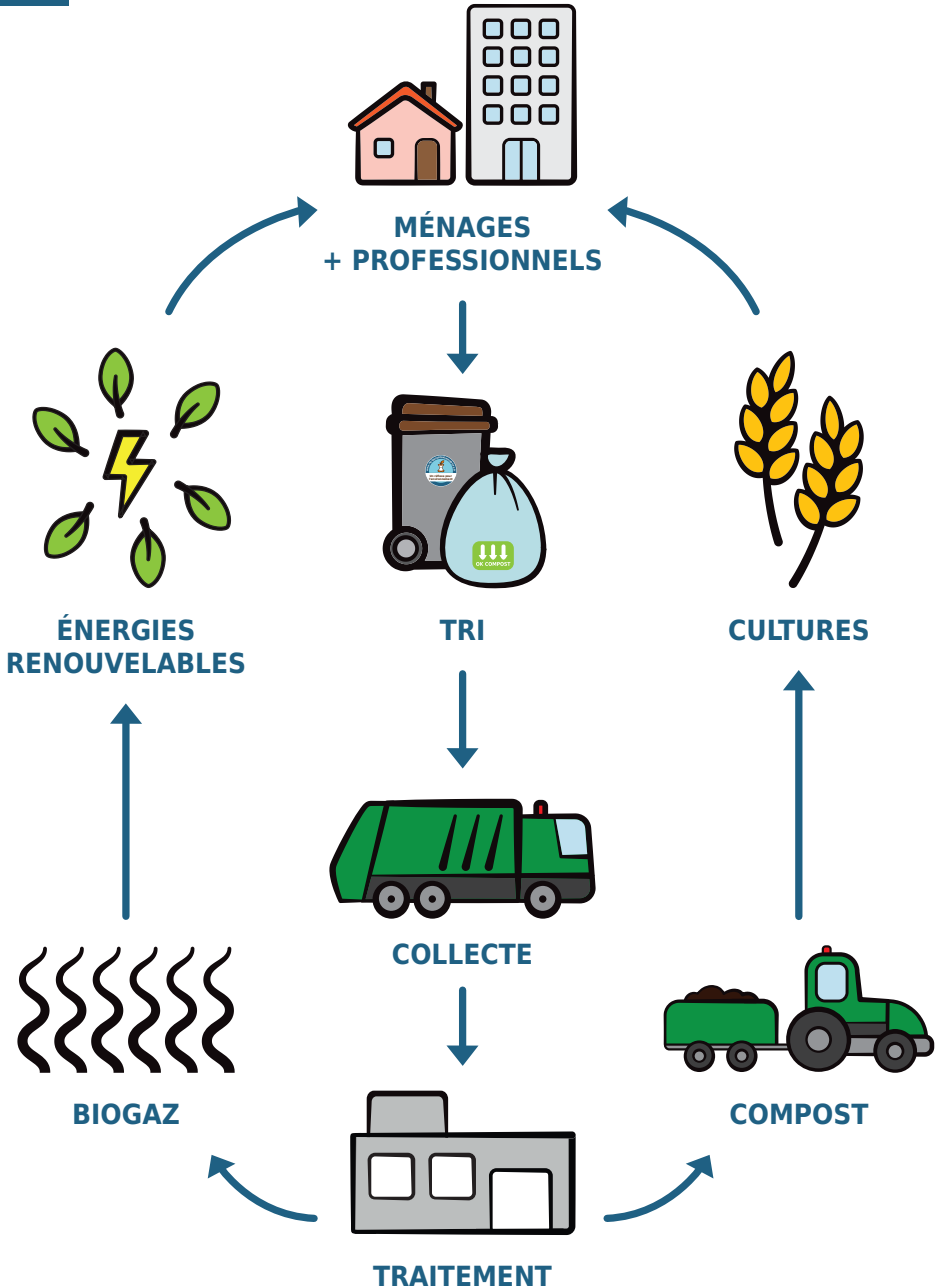
piles, pots de peinture...

- 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 Ville-d'Avray et Marnes-la-Coquette, les déchets alimentaires sont collectés **le mardi matin pour tous.**



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

TRUCS ET ASTUCES



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



OÙ TROUVER D'AUTRES INFORMATIONS ?

Rendez-vous sur :
[mesdechetsalimentaires.fr](https://www.mesdechetsalimentaires.fr)



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

—
Une question, une remarque

mesdechetsalimentaires.fr