

N°10

Septembre 2022
smictom-fontainebleau.fr

SMICTOM & VOUS



100% TRI, ZÉRO DÉCHET

SOMMAIRE

Page 2 :

**DES CONSIGNES DE TRI ÉLARGIES
LE TRI DU BAC JAUNE EN IMAGES**

Page 3 :

**FESTIVAL TERRE AVENIR
MA CANTINE RESPONSABLE**

Page 4 :

**12 CONSEILS ANTI-GASPI
DES COMPOSTEURS ÉCO-EXEMPLAIRES
À NE PAS MANQUER**



ÉDITO



À l'heure de notre grand rendez-vous éco-local de la rentrée, je suis heureux de vous présenter l'actualité du syndicat et du Festival Terre Avenir.

Pour la 15^{ème} édition du festival, nous avons choisi de mettre en lumière la thématique de l'alimentation durable, enjeu crucial de nos sociétés. Les crises géopolitiques et environnementales se font pressantes et il nous appartient aujourd'hui de penser différemment notre rapport à la nature et aux ressources qu'elle nous procure. L'alimentation est un défi collectif majeur à relever.

Proximité, saisonnalité, évolution des pratiques alimentaires, réduction du gaspillage, mais aussi convivialité et partage, le menu du festival sera des plus savoureux !

Autre information essentielle dans ce numéro, la simplification prochaine des consignes de tri.

À partir du mois de janvier 2023, nous pourrons (enfin) trier tous nos emballages ! Le centre de tri accueillant les déchets recyclables du SMICTOM nous a donné le feu vert pour mettre tous les emballages et tous les papiers dans le bac de tri. Davantage d'emballages collectés pour, à terme, davantage de matière recyclée.

Si cette nouvelle étape permettra d'éviter l'incinération de nombreux déchets, n'oublions pas que la priorité, et l'urgence, est de réduire leur quantité, notamment la part des emballages. Trier ne suffit plus, produire des déchets est coûteux pour l'environnement et pour notre portefeuille.

Il convient d'accélérer les prises de conscience pour réduire l'impact de notre consommation. Nous tous, de tous âges, sommes concernés et pouvons agir. Toutefois, changer ses habitudes peut sembler complexe et il est souvent nécessaire de procéder pas à pas pour parvenir. Le SMICTOM agit au quotidien pour accompagner et encourager les pratiques plus durables. Développement du compostage, animation de défis (presque) zéro déchet, conseil sur les pratiques d'achat, recettes de produits ménagers faits maison, les alternatives sont nombreuses pour que chacun puisse s'engager.

Je vous souhaite une bonne lecture et vous donne rendez-vous début septembre sur le Festival Terre Avenir pour faire le plein de bonnes idées.

Pascal GOUHOURY
Président du SMICTOM
de la Région de Fontainebleau





DES CONSIGNES DE TRI ÉLARGIES



EMBALLAGES ET PAPIERS : TOUS DANS LE MÊME BAC !

A compter du 1^{er} janvier 2023, vous pourrez déposer TOUS vos emballages et papiers dans la même poubelle.

VERS PLUS DE RECYCLAGE

• Les emballages

Jusqu'à présent, seuls les bouteilles et flacons en plastique pouvaient être déposés dans le bac de tri aux côtés des emballages en métal et en carton. Les autres emballages en plastique devaient être jetés avec les ordures ménagères.

Ces emballages étant de plus en plus nombreux, tous les acteurs du tri, de la collecte et du recyclage ont travaillé ensemble afin de tester des méthodes pour les recycler.



Aujourd'hui le centre de tri est prêt à recevoir ces nouveaux emballages. Adapter les équipements, trouver des débouchés pour le plastique recyclé, des solutions pourront émerger si nous captions plus d'emballages !

• Les papiers

Aujourd'hui, seuls les journaux, magazines et prospectus sont à trier dans le bac jaune. À partir du 1^{er} janvier 2023, il sera possible de déposer TOUS les papiers !

CONCRÈTEMENT

- 1) C'est un emballage ? C'est un papier ? Déposez-le dans le bac de tri !
- 2) Inutile de le laver, il suffit de bien le vider.
- 3) Déposez vos emballages en vrac dans le bac (pas dans un sac).

Désormais, plus de doute : tous les emballages et papiers se trient !

LE TRI DU BAC JAUNE EN IMAGES

QU'EST CE QUI VA CHANGER ?



FESTIVAL TERRE AVENIR

L'ÉVÈNEMENT ÉCO-LOCAL DE LA RENTRÉE : WEEK-END DU 3 ET 4 SEPTEMBRE

Réservez votre week-end pour la 15^{ème} édition du Festival Terre Avenir à Moret-Loing-et-Orvanne !

Cette année, le SMICTOM souhaite mettre en lumière l'alimentation durable. En effet, l'alimentation est au coeur des enjeux environnementaux, sanitaires et socio-économiques.

Face à l'augmentation des besoins alimentaires et des enjeux climatiques, l'alimentation durable s'impose comme un véritable défi collectif à relever. Du champ à l'assiette, à chaque étape de la filière alimentaire nous pouvons agir : soutien à la production agroécologique, distribution et consommation en circuit de proximité, respect de la saisonnalité des produits, rééquilibrage des pratiques alimentaires, réduction du gaspillage alimentaire.

Autant de sujets qui seront abordés au Festival Terre Avenir au travers d'ateliers, de conférences et de stands.

Dimanche 4 septembre, ne manquez pas la projection du film "Douce France" réalisé par Geoffrey Couanon*. Une quête réjouissante qui bouscule les idées reçues et ravive notre lien à la terre ! La projection sera suivie d'une conférence-débat animée par l'association Terre de Liens.

Et pour le plaisir de tous, vous retrouverez les balades en calèches, les animaux de la ferme, les ateliers de réparation de vélo, les animations au jardin, la roulotte info-énergie, le troc à tout, le marché de producteurs locaux, les conférences, les stands d'informations et d'animations axés sur le développement durable. Sans oublier l'espace restauration !

* Grand prix du Festival International du Film d'Environnement 2020




ENTRÉE GRATUITE

Retrouvez toutes les informations dans le programme.

Plus d'info sur :

www.smictom-fontainebleau.fr

 @FestivalTerreAvenir

MA CANTINE RESPONSABLE

VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

Présente tout au long de la vie des citoyens, la restauration collective est aujourd'hui au coeur des préoccupations environnementales et sociétales.

Réglementation pour la restauration collective

La mise en oeuvre de la loi EGalim (2018) et la loi Climat et Résilience (2021) est un véritable défi à relever pour proposer une alimentation durable au sein des restaurants collectifs.

Pour rappel, ces deux lois fixent les objectifs suivants :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1^{er} janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1^{er} janvier 2024 (loi Climat et Résilience), avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.

Les clés pour agir

LES APPROVISIONNEMENTS

- Orientation vers une production agricole et des filières agro-alimentaires plus respectueuses de l'environnement
- Soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique

LES PRATIQUES ALIMENTAIRES

- Diversification des sources de protéines (intégration des légumes secs et diminution des protéines d'origine animale).
- Respect de la saisonnalité des produits
- Favoriser des circuits courts de proximité.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire.
- Valorisation des excédents.

5 bonnes raisons d'agir pour une alimentation collective plus saine et plus durable :

- 1) offrir une alimentation de qualité, diversifiée et équilibrée,
- 2) accompagner la transition de la chaîne agro-alimentaire, avec une alimentation ancrée dans le territoire qui rémunère justement les différents acteurs,
- 3) répondre aux obligations réglementaires,
- 4) maîtriser les coûts, en limitant les pertes et gaspillages, en diminuant les quantités de viande, en réduisant les coûts de gestion des déchets,
- 5) redonner du sens aux métiers de la restauration en mobilisant les équipes avec des projets autour de l'alimentation durable.

12 CONSEILS ANTI-GASPI

JÉ PASSE À L'ACTION !

Trente kilos par habitant d'aliments gaspillés chaque année, c'est trop !

Des actions simples et efficaces pour se nourrir sans gaspiller

- 1) J'établis mes menus à l'avance pour acheter uniquement ce dont j'ai besoin.
- 2) Je dresse une liste de courses pour ne pas trop acheter.
- 3) Je regarde les dates de conservation pour être sûr de pouvoir consommer dans les temps.
- 4) Je choisis les formats des produits les plus adaptés à ma situation familiale.
- 5) Je veille à la bonne conservation des aliments.
- 6) Je remets rapidement les aliments au frais.

- 7) J'emballer bien mes restes.
- 8) Je contrôle les dates.
- 9) Je range les aliments en fonction de leur date de péremption.
- 10) Je peux manger les denrées même si la date précédée de la mention « à consommer de préférence avant » est dépassée.
- 11) Je prépare les bonnes quantités pour éviter les restes à la fin du repas.
- 12) Je trouve des recettes pour accommoder les restes.

Prêt à relever le défi ?

source : "Ma recette anti-gaspi" - ADEME



DES COMPOSTEURS ÉCO-EXEMPLAIRES !

POUR RÉPONDRE À LA RÉGLEMENTATION

Le savez vous ?

D'ici 2024, le tri à la source des déchets



organiques sera obligatoire (loi AGECE). Depuis de nombreuses années, le SMICTOM accompagne les projets de compostage individuels ou collectifs.

Quelques projets récents :

- structures municipales de Fontainebleau
- cimetière de Vernou-la-Celle-sur-Seine
- Maison des Associations de Bois-le-Roi

- Jardin pédagogique de Vulaines-sur-Seine, etc.

Que vous soyez un ou plusieurs citoyens, une structure publique, une école ou une entreprise, le SMICTOM accompagne votre projet de compostage.

Contactez notre guide composteur au numéro vert suivant (gratuit d'un poste fixe) : **0800 133 895**

À NE PAS MANQUER...

LES ÉVÈNEMENTS OÙ LE SMICTOM SERA PRÉSENT

Dimanche 9 octobre

- La Ronde à Vélo au centre d'éco-tourisme de Franchard

Lundi 31 octobre

- Atelier récup' spécial Halloween à Moret-Loing-et-Orvanne

Samedi 5 novembre

- Marché bio et local à Chailly-en-Bière

Du 19 au 27 novembre

- Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

Samedi 19 novembre

- Journée de la réparation à Bois-le-Roi

Samedi 3 décembre

- Marché de Noël à Samoies-sur-Seine



INFO PRATIQUE

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

Syndicat de collecte des ordures ménagères

Un problème de maintenance, un doute sur les consignes de tri, une question sur la collecte, contactez-nous

0800 133 895 Appel gratuit depuis un poste fixe

www.smictom-fontainebleau.fr
BP 04, Veneux-Les Sablons
77250 Moret-Loing-et-Orvanne

ALLO DÉCHETS

sur rendez-vous :
01 64 23 35 54 ou
contact@aiprefon.fr



SERVICES ENCOMBRANTS

Pour les communes de Boissy-aux-Cailles, Le Vaudoué, Noisy-sur-École et Tousson voir dates de collecte sur notre site internet.

POUR ÊTRE INFORMÉ EN PREMIER, SUIVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK :
[@smictomfontainebleau](https://www.facebook.com/smictomfontainebleau)

