

DOSSIER

Et si l'on parlait un peu de chiffres ?



ÉDITO

PHILIPPE MASSARD,
PRÉSIDENT DU SMICTOM
DU CHINOIS
PAGE 2

TRUCS ET ASTUCES

TRUCS ET ASTUCES
DES AGENTS DU SMICTOM
PAGE 2

PORTES OUVERTES

JOURNÉE PORTES
OUVERTES DU CENTRE
DE TRI
PAGE 3

TÉLÉTHON 2016

COLLECTE
EXCEPTIONNELLE
DES TLC (TEXTILE-
LINGE-CHAUSSURES)
PAGE 3

INFO SMICTOM

DISTRIBUTIONS
DE COMPOSTEURS
PAGE 3

DOSSIER

ET SI L'ON PARLAIT
UN PEU DE CHIFFRES?
PAGES 4 ET 5

PRÉVENTION

LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE
PAGES 6 ET 7

COLLECTE

CALENDRIER DES RE-
PORTS DE COLLECTES
PAGE 8

JEUX

SUDOKU DÉCHETS
PAGE 8

Philippe Massard, Président du SMICTOM du Chinonais



Le SMICTOM du Chinonais en quelques chiffres.

Le fonctionnement et le budget d'un syndicat comme le SMICTOM ne sont pas forcément évidents à comprendre et à analyser. Dans le dossier de ce journal (pages 4 et 5), nous avons souhaité vous montrer quelques chiffres qui vous permettront de comprendre les grandes lignes des dépenses et des recettes de fonctionnement du SMICTOM en 2015. Vous trouverez également des informations complémentaires dans notre rapport annuel 2015, que vous pouvez consulter sur notre site internet.

Cependant, il y a certains chiffres qui méritent d'être analysés ensemble. Comme vous le constaterez sur le graphique de la page 4, la collecte et le tri des emballages et des papiers (sacs jaunes et sacs/conteneurs bleus) coûtent près de 349€ HT/tonne. Ce coût est plutôt conséquent mais après déduction des recettes industrielles, des soutiens agréés et des aides financières, il faut savoir que le SMICTOM ne supporte plus que 54€ HT/tonne (soit moins de 16% du montant total).

Au contraire, pour la collecte et le traitement des déchets non recyclables (sacs noirs) le SMICTOM supporte plus de 86 % du montant total. En effet, cela coûte près de 223€ HT/tonne dont 192€ HT/tonne pour le SMICTOM.

D'autres exemples significatifs qui doivent également nous inciter à bien trier :

- Si nous trions nos emballages à recycler et nos papiers, nous payons 4 fois moins cher que si nous les jetons dans notre sac noir.
- Si nous trions les emballages en verre dans les conteneurs à verre dédiés, nous payons 35 fois moins cher que s'ils sont jetés dans notre sac noir.
- La différence est encore plus impressionnante pour les déchets verts fermentescibles, puisque le fait de jeter ces déchets dans le sac noir coûte 223€ HT/tonne. Alors que si on les composte, ils ne coûtent rien.

Ce qu'il faut retenir, c'est que si la collecte et le tri ont un intérêt écologique incontestable, il faut également y ajouter l'intérêt économique. Le tri a un prix mais avec les aides et les ventes, le coût final supporté est nettement inférieur au coût initial de la collecte et du traitement des ordures ménagères.

Alors, continuons à bien trier et aidons les autres à nous rejoindre dans cette démarche !

Le gaspillage alimentaire est un luxe que l'on ne doit plus se permettre !

Aujourd'hui, chacun doit prendre conscience de son impact et de son rôle dans le monde qui nous entoure. Trier ses déchets est une étape essentielle qu'il ne faut pas négliger, mais il ne faut pas oublier que certains gestes ont aussi leur importance. Quand tant de personnes sont dans le besoin, il est inconcevable de voir les distributeurs jeter autant de nourriture. Seulement, nous oublions que nous sommes également responsables de ce gâchis en gaspillant de nombreuses denrées de notre cuisine. Quand on constate qu'en moyenne, chaque personne jette 20 kg de nourriture par an, il est essentiel de devenir plus raisonnables et raisonnés dans la gestion de nos achats, de nos stocks et de notre consommation.

C'est pourtant si simple de réduire le gaspillage alimentaire à notre échelle! Vous trouverez certains conseils dans les pages 6 et 7 de ce journal, mais également sur de nombreux sites dédiés comme www.casuffitlegachis.com.

TRUCS ET ASTUCES



Trucs et astuces des agents du SMICTOM

Stéphanie DJ >

Trucs et astuces pour une meilleure conservation des aliments

Citron



> Pour conserver des fruits entamés, les arroser d'un jus de citron.

> Pour conserver un citron entamé, le saupoudrer de sel.

Pain



> Pour conserver le moelleux du pain, le mettre dans une boîte avec une moitié de pomme.

> Pour consommer un morceau de pain de la veille et retrouver le croustillant, l'humidifier et le placer au four quelques minutes.

Pomme de terre



> Pour conserver des pommes de terre et éviter leur germination, les entreposer dans un endroit sombre avec 2 pommes.

> Pour rafraîchir de vieilles pommes de terre, les ébouillanter quelques minutes.

Salade



> Pour que la salade se conserve plus longtemps, l'éplucher juste après l'achat. La laver, l'essorer et la stocker dans une boîte hermétique avec une feuille de papier absorbant.

> Pour raviver une salade flétrie, la plonger dans de l'eau froide pendant ¼ heure.

Stéphanie P >

Petits gestes à adopter avant de jeter vos emballages dans le sac jaune.

Avant de jeter vos déchets à recycler dans le sac jaune, pensez à les vider autant que possible. Cependant, il est inutile de les rincer sous le robinet, cela gênerait l'intérêt environnemental. Mais si vous préférez tout de même les laver, utilisez votre eau usée de vaisselle !

PORTES OUVERTES



Journée Portes ouvertes du Centre de tri Samedi 1^{er} octobre 2016

Pourquoi trier mes déchets ? Qui les trie ensuite ? Et comment ? Comment seront-ils recyclés ? Pourquoi certains déchets se recyclent-ils et d'autres non ?

Autant de questions auxquelles nous souhaitons vous répondre. Cette journée « Portes ouvertes » du Centre de tri des matériaux à recycler de Chinon est l'occasion de vous permettre de découvrir les équipements spécifiques, l'environnement de travail des agents de tri et le processus de tri des différents types de matériaux à recycler. Vous pourrez également poser toutes vos questions au sujet de la collecte, du tri et du recyclage. A la fin de la visite, toute la famille pourra découvrir le tri au quotidien, en visitant une maison interactive « Mes déchets, ma maison et moi » et un stand sur les TLC (Textile-Linge-Chaussures) qui sera animé par Le Relais.

Visites guidées et expositions gratuites.

Comptez environ 30 à 40 mn.

Rendez-vous au Centre de tri de Chinon situé rue Le Corbusier (Plaine des Vaux n°1) de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h45.

TÉLÉTHON 2016



Collecte exceptionnelle des TLC (Textile-Linge-Chaussures) du 19 novembre au 04 décembre

Cela fait déjà 13 ans que le SMICTOM du Chinonais a souhaité participer à l'opération Téléthon en proposant sa propre action. Tous les ans, le syndicat organise une collecte exceptionnelle qui permet de faire un don en faveur de l'AFM Téléthon. Cette année, nous avons souhaité nous orienter vers les TLC (Textile-Linge-Chaussures) qui seront collectés sur 2 semaines dans des contenants dédiés du Relais.

Nous espérons une mobilisation de chacun d'entre vous (particuliers, entreprises, collectivités, associations...) !

Nous vous invitons donc, dès maintenant, à conserver tous les textiles que vous pourrez (trouvez plus de renseignements sur les TLC, sur notre site internet). Un petit geste qui vous permettra de donner du poids à la recherche.

Un concours sera également proposé à toutes les classes des écoles et établissements scolaires qui souhaiteront participer à cette collecte exceptionnelle. Vous trouverez plus de renseignements sur le document qui sera distribué, en novembre, dans toutes les boîtes aux lettres du territoire.



INFO SMICTOM



Distributions de composteurs Automne 2016

Les animatrices du SMICTOM assureront des permanences de distributions de composteurs dans les bureaux du SMICTOM, 24 place Jeanne d'Arc à CHINON :

- Le lundi 19 septembre de 14h00 à 17h30
- Le mardi 04 octobre de 09h30 à 12h30
- Le mercredi 19 octobre de 14h00 à 17h30
- Le jeudi 03 novembre de 09h30 à 12h30
- Le vendredi 18 novembre de 09h30 à 12h30
- Le lundi 28 novembre de 14h00 à 17h30
- Le mardi 13 décembre de 09h30 à 12h30

> Réservations obligatoires,
au plus tard, la veille avant 12h.
règlement sur place, par chèque ou en espèce

Composteur en plastique

Seul 20€

Le KIT 23€

Composteur : 320 litres - H 89 cm et L 76 cm
Kit : composteur + bio-seau (7 litres) + bâton aérateur

Composteur en bois

Seul 25€

Le KIT 28€

Composteur : 300 litres - H 75 cm et L 70 cm
Kit : composteur + bio-seau (7 litres) + bâton aérateur

Réservations, informations complémentaires et conditions de l'offre disponibles auprès du SMICTOM du Chinonais.

0 800 196 595 Service & appel gratuits

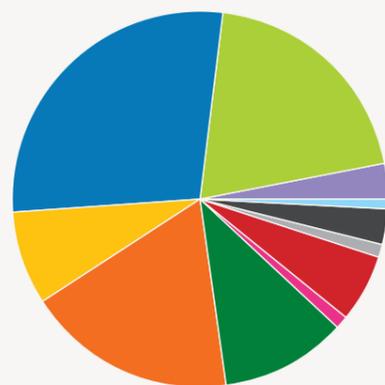
www.smictom.com

Et si l'on parlait un peu de chiffres?

Nous parlons beaucoup des arguments écologiques du tri et du recyclage mais il semble également intéressant d'en montrer les gains économiques.

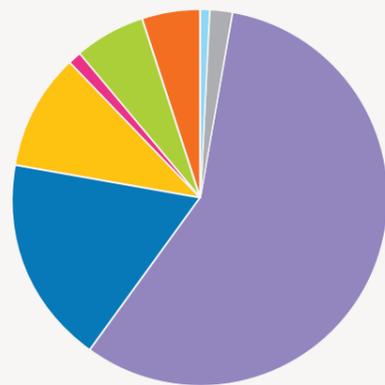
Le budget d'un syndicat comme le nôtre est plutôt complexe, pourtant certains chiffres peuvent vous éclairer sur le fonctionnement du SMICTOM (2015) :

Un tour d'horizon : De la nature des dépenses de fonctionnement du SMICTOM :



● Prestations des déchèteries	20%	● Autres dépenses	1%
● Sacs poubelles et bacs	3%	● Collecte des emballages, papiers et verre	11%
● Communication	1%	● Collecte des O.M.R (Ordures Ménagères Résiduelles)	18%
● Frais de personnel	3%	● Traitement du centre de tri	8%
● Frais financiers	1%	● Traitement à l'U.V.E (Unité de Valorisation Energétique)	28%
● Amortissement	6%		

De nature des recettes de fonctionnement :



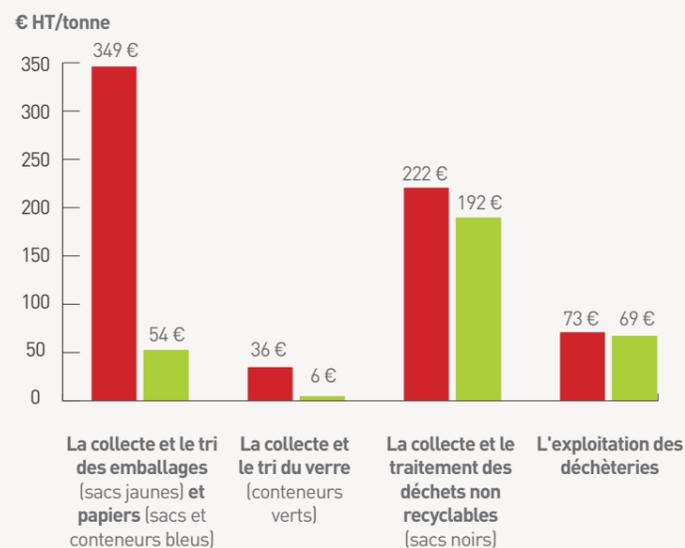
● Contributions des Communautés de communes pour la collecte et le traitement	57%	● Reprise des matériaux recyclables	6%
● Contributions des Communautés de communes pour les déchèteries	18%	● Partenariat avec le SMICTOM du Sud-Lochois : apport sacs noirs et jaunes	5%
● Soutiens d'ECO-EMBALLAGES	10%	● Fourniture de Vapeur à l'Hôpital de Saint-Benoît-la-Forêt	2%
● Soutiens des autres Eco organismes	1%	● Opérations d'ordre	1%

Si l'on parlait maintenant de certains coûts finaux supportés par le SMICTOM ?

Comme vous le constatez sur le graphique, le coût final de la collecte et du tri des déchets à recycler est nettement allégé par les recettes industrielles, les soutiens et les aides financières. Alors que le coût de la collecte et du traitement des déchets non recyclables et le coût de l'exploitation des déchèteries sont largement supportés par le SMICTOM.

● **Coûts complets** (arrondis) en € HT/tonne
= somme des charges (exploitation + transport + amortissement des emprunts...), hors frais de structure.

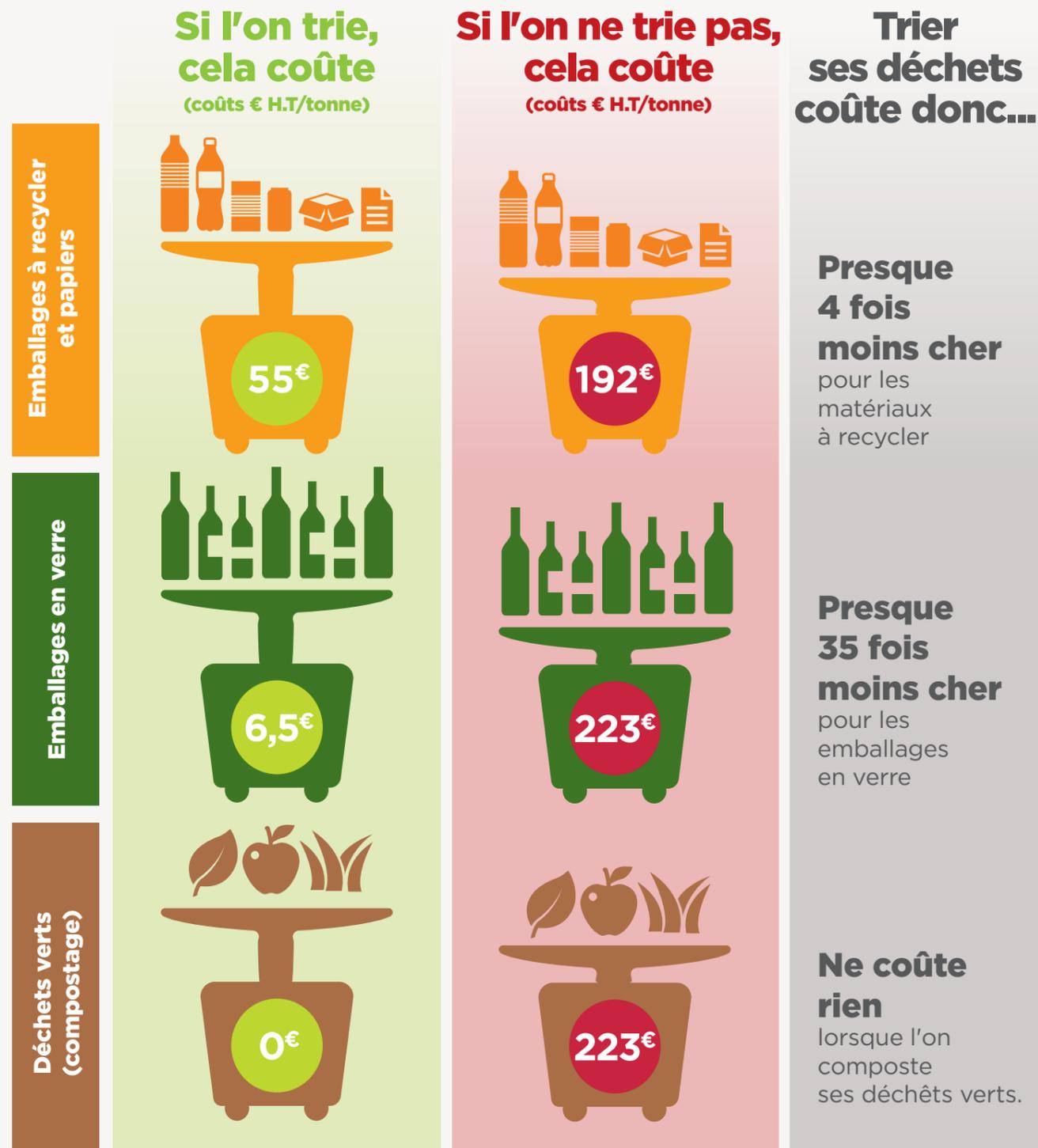
● **Coûts finaux** (arrondis) en € HT/tonne supportés par le SMICTOM
= coût complet - recettes industrielles - soutiens agréés - aides financières



Ne pas trier peut coûter cher !

En résumé, la collecte et le tri coûtent à la collectivité mais ne pas trier coûte bien plus cher. Le bénéfice écologique est trop souvent le seul argument en faveur du tri mais il ne faut pas oublier l'axe économique qui n'est pas non plus à négliger.

Retrouvez plus de chiffres et les compléments d'information dans le rapport annuel 2015 du SMICTOM. Vous pourrez le consulter via notre site www.smictom.com, onglet "le SMICTOM" - rubrique "les rapports annuels".



Le gaspillage alimentaire

Savez-vous que 33 % de la nourriture mondiale finit à la poubelle ?

Pourtant le gaspillage alimentaire a de nombreuses conséquences :

- **environnementales** : toutes les étapes du cycle de vie des aliments consomment de l'eau et engendrent 20 % du total des émissions de gaz à effet de serre d'un Français. *A titre indicatif, gaspiller un steak de bœuf équivaut à rouler en voiture pendant 4,89 km.*

- **économiques** : la nourriture a un prix. La gaspiller, c'est aussi gaspiller de l'argent.

- **sociales** : plus d'un milliard d'êtres humains souffrent de la faim dans le monde.

Savez-vous également qu'en France, près d'un tiers des déchets alimentaires jetés sont encore emballés ?

En France, plus de **20 kg** de déchets alimentaires jetés /personne/an
Dont 7 kg d'aliments encore emballés
(source Ademe)

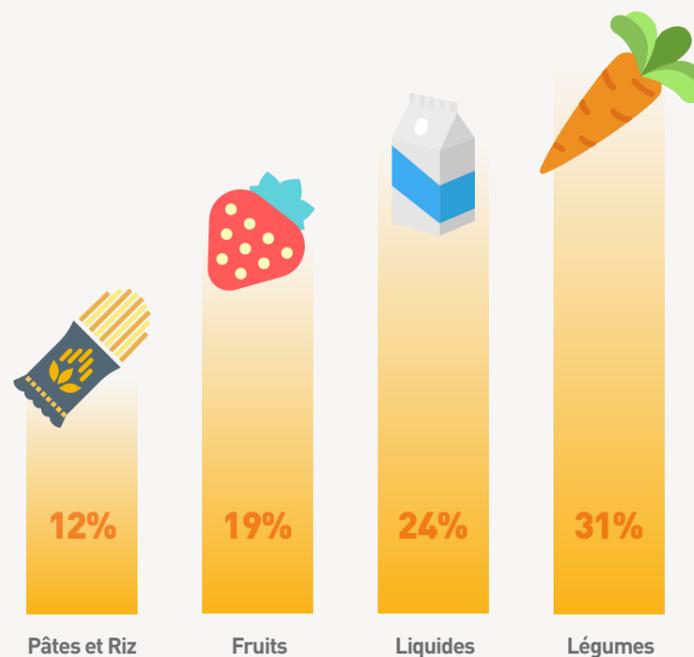


Soit **159€** /personne/an
(source www.alimentation.gouv.fr)

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS



Pourcentage des aliments majoritairement jetés dans la poubelle (Source Ademe 2014)



Des trucs et astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

1. Anticiper ses achats

- En planifiant ses repas de la semaine ;
- En préparant sa liste de courses ;
- En examinant la date de péremption des produits ;
- En respectant la chaîne du froid (en mettant les produits frais et les surgelés en dernier dans le caddie).

2. Organiser sa cuisine

- En rangeant son réfrigérateur ;
- En conservant les aliments entamés dans des boîtes hermétiques sur lesquelles sera noté la date de péremption ;
- En congelant certains aliments pour allonger leur durée de vie (toujours avant qu'ils ne soient périmés) ;
- En enlevant du bac les fruits abîmés qui pourraient contaminer les autres ;
- En dosant correctement les quantités cuisinées pour éviter les restes.

3. Utiliser tous les produits même les moins appétissants

- En accommodant les restes (gratins, tartes, ...)
- En cuisinant quand même les légumes défraîchis (soupes, purées, ratatouille, tartes salées, gratins, ...) et les fruits abîmés (tartes, gâteaux, jus de fruits, compotes, ...).

Bien ranger le réfrigérateur pour mieux conserver les aliments

ENTRE 0°C ET 3°C
La zone froide
Laitages entamés, viandes, poissons crus, fruits de mer, charcuterie, fromages frais, produits en décongélation...

ENTRE 4°C ET 6°C
La zone fraîche
Viandes et poissons cuits, fromages durs, yaourts, crème fraîche, fruits et légumes cuits, pâtisseries...

ENTRE 8°C ET 10°C
Le bac à légumes
Fruits et légumes frais.



À -18°C
Le congélateur
Glaces, produits et restes surgelés.

Entre 6°C et 8°C
La porte
Beurre, condiments, sauces (moutarde...), boissons (jus de fruits, lait...).

Les zones du réfrigérateur sont inversées s'il est en froid ventilé ou non. Renseignez-vous donc sur la notice de votre appareil ou utilisez un thermomètre!

Sources et informations complémentaires sur www.ademe.fr et sur www.casuffitlegachis.fr



Jours fériés 2016 : Calendrier des reports de collectes



Rappel important : les collectes ne sont pas assurées les jours fériés.
Toutes les collectes sont décalées d'une journée, et ceci seulement à partir du jour férié.
Excepté pour les collectes du samedi qui sont maintenues.

Collectes habituelles

Fériés 2016	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Mardi 1 Novembre (Toussaint)	Collecte du lundi 31/10 maintenue	Collecte du mardi 01/11 décalée au mercredi 02/11	Collecte du mercredi 02/11 décalée au jeudi 03/11	Collecte du jeudi 03/11 décalée au vendredi 04/11	Collecte du vendredi 04/11 décalée au samedi 05/11	Collecte du samedi 05/11 maintenue
Vendredi 11 Novembre (Armistice 1918)	Collecte du lundi 07/11 maintenue	Collecte du mardi 08/11 maintenue	Collecte du mercredi 09/11 maintenue	Collecte du jeudi 10/11 maintenue	Collecte du vendredi 11/11 décalée au samedi 12/11	Collecte du samedi 12/11 maintenue

Attention ! Attention! Les horaires des collectes peuvent varier du jour habituel, il est donc indispensable de sortir les sacs :

- la veille après 20h00 pour les collectes du matin
- avant 11h00 pour les collectes de l'après-midi

JEUX



Sudoku déchets

Envie de jouer avec le tri de façon ludique? Essayez-vous au Sudoku déchets ! But du jeu : toutes les cases d'une grille doivent faire figurer des emballages différents. Chacun des 9 emballages ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par carré de 9 cases.

Solution :



Journal du SMICTOM n°41

Journal d'information trimestriel

• **Édition :** SMICTOM du Chinois
(Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères) 24, place Jeanne d'Arc 37500 Chinon
Tél. 02 47 93 22 05

• **Directeur de la publication :** Philippe MASSARD, Président du SMICTOM du Chinois
• **Rédactrice en chef :** Aurélie Cadeau

• **Conception et réalisation :** OTC 59, avenue de la République 37540 Saint-Cyr-sur-Loire
• **Photogravure et impression :** Imprimexpress ZI n°2 35, rue Joseph Cugnot 37300 Joué-lès-Tours