



© Goran Bogicevic - Fotolia.com

# INFO DÉCHETS

## PRÉVENTION ET TRI

CONSOMMER MALIN  
POUR JETER MOINS  
ET RECYCLER PLUS



## LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DE FALAISE S'ENGAGE

Notre population croît et ses modes de consommation évoluent. Il n'est plus seulement important de trier ses déchets pour qu'ils soient recyclés, il faut aussi s'évertuer à en limiter la quantité ! Un casse-tête ? Non, juste des comportements à adapter.

Afin de vous en convaincre, la Communauté de communes s'engage dans un programme local de prévention. Au menu : des propositions, des exemples à suivre, de la sensibilisation pour consommer malin. Tout le monde s'y retrouve, même le porte-monnaie.

### SOMMAIRE

Page 2 - Le gaspillage alimentaire : recettes avec des restes par les enfants du centre de loisirs de Falaise  
Page 3 - Le compostage  
Page 4 - Le tri du verre : quel intérêt ?

### LES 3 R à appliquer aux déchets

**R**éduire : s'interroger lors de l'achat en optant pour un emballage réduit par exemple.

**R**éutiliser : cela doit-il vraiment finir à la poubelle ? Une seconde vie n'est-elle pas possible ?

**R**ecycler : je trie au maximum les déchets restants.



Communauté de communes du pays de Falaise  
9 avenue du Général de Gaulle - 14700 FALAISE  
02 31 90 99 65 - [www.cc-paysdefalaise.fr](http://www.cc-paysdefalaise.fr) - [adt@cc-paysdefalaise.fr](mailto:adt@cc-paysdefalaise.fr)

500 € par an et par foyer<sup>1</sup> : c'est l'impact négatif sur votre budget engendré par le gaspillage de nourriture. Près de la moitié<sup>2</sup> des aliments que nous produisons n'arrivent jamais à notre estomac.

Voici donc deux recettes simples proposées par les enfants du centre de loisirs de Falaise, faites avec des restes de repas que vous auriez peut-être jetés d'habitude. À table !

## Gratin de pâtes



Faire revenir les lardons dans une poêle.

Couper les tomates en dés et les champignons en lamelles.

Mélanger dans un plat à gratin les légumes, les lardons et les restes de pâtes.

Terminer par une généreuse couche de crème et de gruyère râpé.

Enfourner à thermostat 7 jusqu'à ce que le gruyère soit doré.



Ingrédients :

- 200 g de restes de pâtes
- 100 g de lardons
- 2 champignons
- 1 tomate
- gruyère râpé
- crème fraîche
- sel, poivre

## Samoussas à la moussaka (x 12)

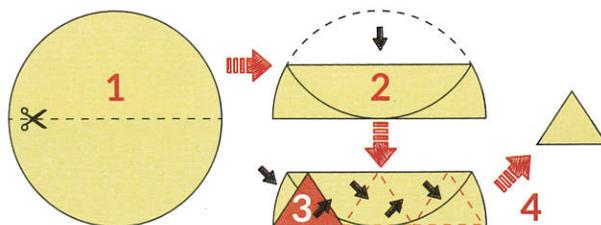
1. Couper les feuilles de brick en deux pour former deux demi-cercles.

2. Replier en deux chaque feuille, partie arrondie vers le haut.

3. Mettre l'équivalent d'une bonne cuillère à café de moussaka dans le coin gauche de la feuille de brick.

4. Puis plier la feuille de brick en triangle, badigeonner chaque triangle d'huile d'olive.

Mettre au four 7/8 minutes à 200°C ou faire cuire à la poêle dans un peu d'huile.



MIAM :)

Complémentaire de la chasse au gaspillage alimentaire, le compostage vous permet de valoriser vos restes de repas en excellent compost. Celui-ci fera le bonheur de toutes vos plantes.

## QUE PEUT-ON COMPOSTER ?

Tous les déchets organiques sont plus ou moins compostables. L'important est le mélange des déchets entre eux, par exemple :

Les déchets qui pourrissent facilement (tontes, déchets de cuisine) avec ceux qui sont plus lents à se dégrader (feuilles mortes, tailles de haie) ;  
Les humides avec les secs et les gros avec les fins pour assurer une bonne aération.

Ce principe de base vous permettra d'obtenir un amendement de qualité qui fertilisera votre sol sans trop d'effort. En effet, il suffira juste de l'aérer et de surveiller l'humidité de temps en temps.

## COMMENT ?

Le compostage n'est pas uniquement réservé aux grands jardins. Il peut aussi convenir à de petites surfaces et il existe également des solutions au pied des immeubles.

Il peut se faire en tas ou dans un composteur. Il existe de nombreux bacs spéciaux pour cela, ces derniers permettent en général d'accélérer le processus. Mais vous pouvez parfaitement le fabriquer vous-même à l'aide de planches, de palettes ou de parpaings.

Pour aller plus loin :  
[ecocitoyens.ademe.fr](http://ecocitoyens.ademe.fr)



La Communauté de communes vous propose régulièrement des composteurs de type bac en plastique recyclé et recyclable, qu'elle achète et vous revend à un prix inférieur. Pour connaître les disponibilités du moment, n'hésitez pas à contacter le service environnement.

 02 31 90 99 65

 [adt@cc-paysdefalaise.fr](mailto:adt@cc-paysdefalaise.fr)

# LE TRI DU VERRE

Le tri du verre est l'un des gestes en faveur de l'environnement les plus pratiqués par les français. Cette collecte existe en France depuis 1974 et s'est bien inscrite dans les mœurs.

Le verre est recyclable à 100% et à l'infini, chaque bouteille recyclée évite la ponction de ressources dans la nature.

Pourtant 3 emballages en verre sur 10 finissent encore dans les ordures ménagères et vont donc finir enfouis au lieu de connaître une nouvelle vie.

Outre les considérations environnementales, chaque tonne de déchets non triée coûte à la collectivité et par conséquent à ses habitants.

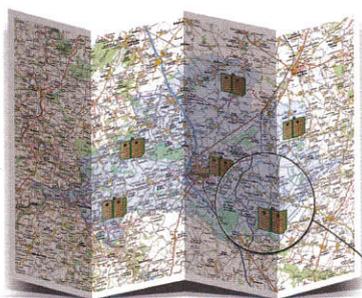
Les déchets, quels qu'ils soient (verre, déchets alimentaires, ou autres), qui finissent dans les ordures ménagères (la poubelle classique) vont coûter près de 160 €<sup>3</sup> à la tonne en collecte et en traitement.

En revanche, une tonne de verre triée - dans le bon conteneur - et donc recyclée va revenir à moins de 13 €<sup>3</sup> grâce aux aides financières et à la revente.

**1 tonne de verre triée**  
**13 €**

**1 tonne de verre non triée**  
**160 €**

Bouteilles, pots et bocaux en verre sont recyclables.  
N'oubliez pas de retirer les couvercles et les bouchons.



Une carte des points de tri du territoire est disponible à cette adresse :  
[www.pavccpdf.perso.sfr.fr](http://www.pavccpdf.perso.sfr.fr)

<sup>1</sup> Estimation France Nature Environnement (2012).

<sup>2</sup> Institution of Mechanical Engineers (2013).

<sup>3</sup> Chiffres avril 2014.