

Tri
Collecte
Traitement
Valorisation

50 TRUCS
ET ASTUCES
TENDANCE
POUR VIVRE
PRESQUE
SANS DÉCHETS



*À la conquête
de la planète verte !*
GUIDE DES DÉCHETS 2018



SOMMAIRE



- p.2 à 15 1. **LE SMAV, UN SERVICE PUBLIC INNOVANT**
- p.16 à 35 2. **QUE FAIRE DE NOS DÉCHETS**
- p.36 à 63 3. **VIVRE SANS DÉCHETS (OU PRESQUE)**



« Nous sommes déjà des champions du tri, mais **NOUS POUVONS ENCORE pulvériser quelques records.** »



Thierry Spas
Président du Syndicat Mixte
Artois Valorisation

Sil nous reste encore quelques progrès à faire pour réduire la production de déchets à la source (à la maison), nous avons déjà réussi à faire stagner les volumes depuis 7 ans, alors que la croissance économique en France progressait de 14% sur la même période.

Et nous sommes devenus des champions du tri. Grâce à la participation de tous les habitants (particuliers, associations partenaires, entreprises, élus...) et grâce à nos solutions de collecte de plus en plus appropriées, nous utilisons de moins en moins la "poubelle grise".

Nous sommes désormais plus performants que la moyenne des français qui produisent chaque année 211 Kg d'ordures ménagères non recyclables par habitant, quand nous savons nous limiter à 187 Kg.

Mais nous pouvons encore faire mieux et battre de nouveaux records : ensemble **nous pouvons nous fixer l'objectif de faire baisser ce chiffre de 25%**, sur une génération.

La maîtrise des déchets à la source permet au SMAV de concentrer l'essentiel de ses efforts sur l'objectif le plus important pour changer notre modèle économique et environnemental : **valoriser 100% des déchets qui nous sont confiés.**

Cette ambition pourrait devenir réalité dès 2025, avec la mise en œuvre de nouveaux procédés de sélection des déchets ménagers^[1] et avec la recherche de nouvelles filières de recyclage des matériaux.

Dans les 5 à 6 ans qui viennent, nous aurons rempli l'objectif que nous poursuivons depuis plus de deux décennies : **faire en sorte que plus un seul gramme de déchet ménager ne parte à la décharge et qu'il puisse se transformer en nouveau matériau, nouvelle matière première, nouvelle richesse organique, nouvelle source d'énergie...** Nous aurons alors **réduit nos volumes d'enfouissement de 100%** [dépassant l'objectif national fixé à 50% pour 2025^[2]].

Ce guide regorge de solutions pour éviter de jeter inutilement, consommer malin et se faire plaisir en adoptant de nouvelles pratiques.

Bonne lecture !

[1] Mise en service du *Sélectrom* (page 6)

[2] Objectifs fixés par la loi de transition énergétique pour la croissance verte (votée en 2015).



100%
DE DÉCHETS
UTILES

Objectifs de
réduction des déchets
et taux de valorisation
à l'horizon 2050



1.

VOTRE OPÉRATEUR PUBLIC

LE SMAV

UN SERVICE PUBLIC INNOVANT, *pour une gestion durable des déchets sur votre territoire*



Le Syndicat Mixte Artois Valorisation (SMAV) est l'établissement public local qui assure l'ensemble des opérations de collecte, de traitement et de valorisation des déchets ménagers, pour le compte des trois territoires de la région arrageoise qui lui ont transféré cette mission de service public : la Communauté Urbaine d'Arras, la Communauté de Communes du Sud Artois et la Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois (cartographie page suivante).

AU SERVICE DES TERRITOIRES, DES HABITANTS ET DE LA PLANÈTE

Le champ d'action du SMAV s'étend sur **197 communes**, correspondant au périmètre des trois intercommunalités associées, à l'exception de 9 communes situées au Sud-Ouest du territoire, affiliées à un autre groupement*. Plus de 70 000 foyers et pas moins de 165 000 habitants bénéficient des services de collecte et de traitement mis en œuvre par le SMAV.

Le rôle de cet établissement public consiste à déployer tous les moyens, humains ou matériels, et développer les solutions d'avenir qui permettent de **garantir une gestion durable des déchets** (produits par les ménages et les professionnels assimilés à des particuliers : professions libérales, artisans, travailleurs indépendants...).

DES ÉQUIPES ET DES MOYENS TECHNIQUES PERFORMANTS

Pour remplir sa mission essentielle à la préservation de notre environnement, le SMAV agit sur trois fronts :

- Il multiplie les actions de sensibilisation auprès du public, pour **inciter les habitants à adopter les gestes naturels et astucieux** qui permettent de réduire la production de déchets à la source et de

trier le plus finement possible ceux qui peuvent être recyclés (pages 10 et 11).

- Il déploie des moyens sophistiqués et respectueux de l'environnement pour **assurer la collecte des déchets de manière de plus en plus sélective, en veillant à faciliter la vie des habitants** (pages 6 et 7).
- Il investit dans les solutions technologiques et industrielles les plus performantes, pour **optimiser le traitement et la valorisation des déchets qui lui sont confiés** en orientant chacun d'eux vers les filières de réemploi, de production d'énergie ou de recyclage les plus innovantes (pages 8 et 9).

DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS

La performance du modèle économique et environnemental mis en œuvre par le SMAV, avec la participation active de tous les habitants, apparaît clairement dans les chiffres clés : du coût de la collecte jusqu'aux volumes de mise en décharge, en passant par les efforts de tri, tous les indicateurs du territoire sont au-dessus de la moyenne nationale (pages 12 à 15).

* La Communauté de communes des Campagnes de l'Artois adhère au Smirtom du Plateau Picard Nord pour les communes de Mondicourt, Pommera, Pas-en-Artois, Famechon, Thièvres, Sarton, Orville, Amplier et Halloy.



197

COMMUNES

Les services de collecte et de traitement des déchets ménagers et assimilés, assurés par le SMAV, s'étendent sur trois intercommunalités adhérentes du syndicat mixte : la Communauté Urbaine d'Arras, la Communauté de Communes du Sud-Artois et la Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois.



169072

HABITANTS

C'est la population totale des trois territoires associés au sein du SMAV, répartie de la manière suivante :

- Communauté Urbaine d'Arras : 107 345 habitants
 - Communauté de Communes du Sud-Artois : 28 194 habitants
 - Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois : 33 533 habitants
- La population effectivement desservie par les services du SMAV en 2017 était de 165 579 habitants, déduction faite de la population des 9 communes situées à l'ouest du territoire, affiliées au SMIRTOM du Plateau Picard Nord (cartographie ci-contre).



70371

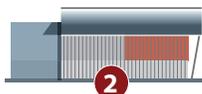
FOYERS DESSERVIS

Le nombre de foyers pris en charge par les services du SMAV en 2016, est réparti de la manière suivante :

- Communauté Urbaine d'Arras : 47 844
- Communauté de Communes du Sud-Artois : 10 639
- Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois : 11 888

UN ÉCOPÔLE DE VALORISATION PERFORMANT

Implanté sur les communes de Saint-Laurent-Blangy et Tilloy-les-Mofflaines, à proximité immédiate du siège social du SMAV, l'Écopôle de valorisation regroupe l'ensemble des installations industrielles et technologiques mises en œuvre pour assurer le traitement et la valorisation des déchets ménagers.



LE CENTRE DE TRI DES EMBALLAGES

Implanté dans un bâtiment construit en 2006, le centre de tri est destinataire du contenu de la collecte séparée des emballages recyclables (bacs et points d'apport volontaire jaunes). Il traite annuellement 10 921 tonnes de matériaux : papiers, canettes, aérosols, boîtes de conserve métalliques, briques alimentaires, bouteilles et flacons en plastique... À l'issue des opérations de tri, près de 80% des matériaux sont recyclés, 10% sont valorisés en énergie et 10% seulement partent en enfouissement).



LE SÉLECTROM

Le centre de sélection pour le recyclage des ordures ménagères (*Sélectrom*), mis en service fin 2017, assure le traitement des déchets ménagers résiduels (déposés dans la poubelle grise). Cet équipement de haute technologie permet de séparer les différentes matières mélangées par les usagers, en les isolant par opérations successives (procédés mécaniques) pour en extraire les composants valorisables : matière organique ; produits combustibles ; métaux ferreux. Son objectif est de limiter au maximum les volumes d'ordures ménagères partant en enfouissement.



LES DÉCHÈTERIES

Une déchèterie spécialisée dans la prise en charge des matériaux professionnels et une déchèterie réservée aux particuliers sont également implantées sur l'Écopôle.



LE CENTRE DE VALORISATION MULTI-FILIÈRES (CVM)

Implanté dans un bâtiment de construction récente (2016), le CVM réceptionne essentiellement les encombrants en provenance des déchèteries. Après pesage, contrôle et séparation des déchets mélangés, les matières sont expédiées vers les opérateurs des filières de recyclage (69% des tonnages traités), vers l'usine de valorisation énergétique par incinération de Saint-Saulve, ou vers le centre d'enfouissement technique de Nurlu.



LA PLATEFORME DE COMPOSTAGE DES VÉGÉTAUX

La plateforme reçoit exclusivement des déchets végétaux, issus de l'entretien des jardins et des espaces verts (tontes de gazon, feuillages, branchages...), en provenance des déchèteries fixes et mobiles, des services espaces verts des communes, des entreprises d'espaces verts, et des centres d'aide par le travail. Le compost obtenu est directement exploitable par les agriculteurs de la région, pour l'épandage [547 hectares de terres agricoles enrichies, en 2017].



LE SIÈGE SOCIAL

Une vingtaine de collaborateurs travaillent dans les services de direction, d'organisation, de gestion des ressources humaines, de communication, de comptabilité, d'analyse et d'expertise, au sein du siège social et administratif, situé rue Volta, en Zone Industrielle Est, à Tilloy-les-Mofflaines.

UNE COLLECTE DE PLUS EN PLUS SÉLECTIVE

Pour assurer la collecte des déchets ménagers, le SMAV déploie des moyens humains, matériels et technologiques de plus en plus ciblés, destinés à favoriser la sélection des déchets à la source, avec la participation active des habitants aux opérations de tri.



3

ANTENNES DE COLLECTE

85 chauffeurs et ripeurs, équipés de 23 camions bennes, assurent la collecte en porte à porte des ordures ménagères et des emballages recyclables, à partir de 3 antennes réparties sur le territoire, à Arras, Riencourt-les-Bapaume et Avesnes-le-Comte. Cette collecte en porte à porte dessert 90 % de la population, soit précisément 148 790 habitants.



628 982
LITRES DE GAZOLE

C'est la quantité de diesel consommée, chaque année, par les 36 véhicules de collecte et de logistique du SMAV, pour parcourir 909 659 km de tournées.



230

POINTS D'APPORT VOLONTAIRE

6 chauffeurs équipés de 7 camions-grue et multi-grue assurent la logistique de relève des 230 points d'apport volontaire (PAV) des ordures ménagères et des emballages recyclables, qui concernent 10% de la population, soit 16 789 habitants.



1257
TONNES DE CO₂

C'est la masse de gaz à effet de serre (GES) que le SMAV fera économiser, chaque année, à la planète, en remplaçant sa flotte de véhicules diesel par des véhicules fonctionnant au biogaz, représentant une baisse de 100% des émissions de CO₂ pour les 30 camions concernés, d'ici 2022... Largement au-dessus des objectifs européens qui visent une réduction des émissions de GES pour les camions de 15% d'ici 2025 et 30% d'ici 2030.



800

COLONNES À VERRE

Réparties sur l'ensemble du territoire, elles permettent de récolter chaque année près de 7 000 tonnes de verre 100% recyclables.



13

DÉCHÈTERIES

Leur répartition sur le territoire est étudiée pour garantir l'accès de tous les habitants à ce service, à moins de 15 minutes de leur domicile.

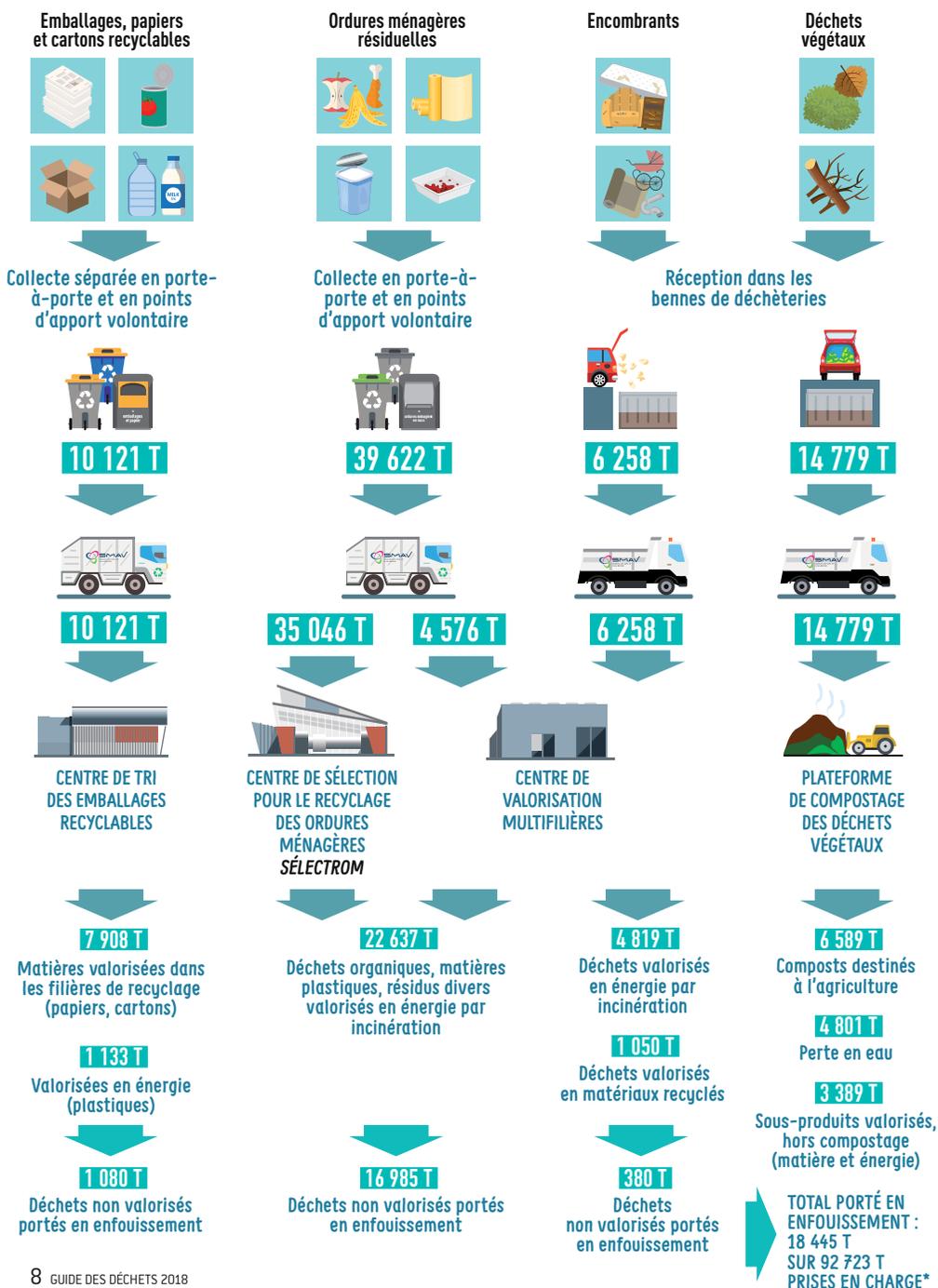


2

RECYCLERIES

Implantées dans les quartiers Sud et Ouest d'Arras, les boutiques du Cercle des Objets favorisent le réemploi en circuit court des objets réparables et recyclables sélectionnés dans les déchèteries.

FLUX DE COLLECTE ET DE TRAITEMENT DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS*



— LES ÉQUIPEMENTS —

**Autres matériaux
de déchèteries**



Réception dans les
bornes de déchèteries



30 290 T



30 290 T

EXPÉDIÉES
DIRECTEMENT
VERS LES
FILIÈRES
DE RECYCLAGE
OU
D'ÉLIMINATION

16 175 T

Gravats et déblais
réemployés en remblais
ou recyclés en granulats

421 T

Déchets valorisés en
énergie
par incinération

13 694 T

Déchets valorisés en
recyclage de matériaux

Verre



Conteneurs et
bornes d'apport
volontaire



6 801 T



6 801 T

EXPÉDIÉES
DIRECTEMENT
VERS LES
FILIÈRES
DE RECYCLAGE

6 801 T

Verre
recyclé
dans
l'industrie
du verre

Textile



Bornes d'apport
volontaire



1 027 T



1 027 T

EXPÉDIÉES
DIRECTEMENT
VERS LES
FILIÈRES
DE RECYCLAGE

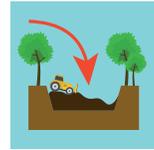
1 027 T

Valorisés
sous forme
de vêtements
d'occasion
de chiffons
et matériaux
d'isolation
innovant
(Le Relais
et autres
associations
d'insertion)



**92 723
TONNES***

C'est le poids total
des déchets ménagers
collectés par le SMAV.

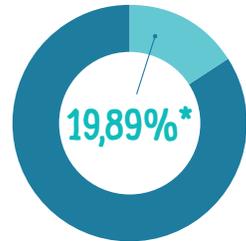


**18 445
TONNES***

C'est le volume
de déchets portés
en enfouissement.



TAUX GLOBAL
D'ENFOUISSEMENT 19,89%



* Hors déchets de contrats professionnels spécifiques, hors apport des communes, hors gravats et remblais.



@industrieblick - stock.adobe.com

TOUS ENSEMBLE, NOUS POUVONS FAIRE DIMINUER LA PRODUCTION DE DÉCHETS MÉNAGERS DE 25% *d'ici 2050*



0%
D'AUGMENTATION
DES TONNAGES DE
DÉCHETS ENTRE
2010 ET 2017

Grâce à la participation de tous les habitants, le SMAV est déjà parvenu à stopper, depuis 7 ans, la croissance des tonnages de déchets produits sur le territoire, alors que la croissance économique du pays enregistrait une progression de 14% sur la même période.

La réduction massive des quantités de déchets produits à la source (en faisant nos courses et en faisant attention à la maison), est la première chose à faire si nous voulons éviter de prélever toujours plus de ressources naturelles, pour fabriquer nos emballages ou toutes sortes de produits pas vraiment indispensables. "Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas", non seulement parce qu'il fait économiser à la planète de nombreuses opérations désastreuses pour l'environnement, mais parce qu'il fait aussi économiser au système de traitement des dépenses d'investissement et de fonctionnement qui peuvent être consacrées au développement de nouvelles filières de recyclage.

Le SMAV met en œuvre des moyens importants pour transmettre aux habitants les solutions pratiques et les astuces de la vie quotidienne qui permettent d'éviter le gaspillage des produits et la production de déchets inutiles.

• UN SERVICE SPÉCIALISÉ DANS LA PRÉVENTION DES DÉCHETS

Le service *sensibilisation et prévention* concentre son activité sur les opérations de sensibilisation auprès du grand public : visites des installations de tri, journées portes ouvertes, réunions publiques thématiques, participation aux grands événements. Pas moins de 13 collaborateurs du SMAV assurent le contact direct et permanent avec la population.

- 1 manager d'équipe et 5 animateurs spécialisés sont chargés des **opérations de sensibilisation en milieu scolaire** ou à l'occasion des manifestations événementielles.
- 6 collaborateurs travaillent au **développement du emploi**, au sein des recycleries, sous l'enseigne du *Cercle des Objets* (lire page 32).
- 1 responsable de service se charge de la **coordination des dispositifs de prévention**.

• ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION DES MODES DE VIE

Acheter malin, faire des économies en évitant le gaspillage, jardiner sans produits chimiques, se mettre au compostage, bricoler des meubles récup', cuisiner avec des épluchures, fabriquer ses propres jouets, créer soi-même des produits d'hygiène et d'entretien... **les équipes d'animateurs ont développé, depuis quelques années, une large panoplie de thématiques et de modes d'intervention** (ateliers, animations, jeux, spectacles, formations, visites d'installation, présence événementielle,



©Katarzyna Bialasiewicz Photographie.eu

publications...) qui leur permet de faire découvrir de manière conviviale les nouvelles pratiques quotidiennes.

• PLUS DE 10 000 PERSONNES SENSIBILISÉES

- Plus de 50 programmes pédagogiques sont dispensés dans les écoles, chaque année, touchant près de 600 élèves de CE2, en partenariat avec le service Développement durable de la Communauté Urbaine d'Arras.
- 125 installations de stands d'information et d'animation ont été réalisées en 2017, dans le cadre de rendez-vous communaux, de marchés, de journées nationales ou d'événements d'envergure, tel que le *Main Square Festival* (qui mobilise une quarantaine d'agents volontaires du SMAV, pour conserver les bons gestes, même en dansant).
- Près de 200 ateliers pédagogiques et créatifs autour des thématiques de vie pratique, touchent annuellement près de 2 000 personnes de tous âges.
- En 2017, 60 visites guidées d'installations de traitement ou de valorisation, ont attiré près de 1 000 visiteurs.



25%
DE RÉDUCTION
DES TONNAGES
DE DÉCHETS
D'ICI 2050

C'est le nouveau défi lancé par le SMAV : réduire de 25% les tonnages de déchets ménagers collectés et traités d'ici 2050. Une grande part des résultats pourrait être enregistrée dès les 6 prochaines années, en s'appuyant sur la mise en œuvre d'un nouveau **Programme local de prévention des déchets ménagers**, élaboré en 2017 en partenariat avec l'Ademe et sur l'accélération d'un certain nombre d'opérations inscrites au **Contrat de transition écologique (CTE 2018-2022)**, signé entre l'État et la Communauté Urbaine d'Arras, dont le SMAV sera l'opérateur de référence en matière d'économie circulaire.



NOS HABITUDES DE TRI SITUENT DÉJÀ LE SMAV *dans le peloton de tête* DES TERRITOIRES ÉCONOMES EN PRODUCTION D'ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES⁽¹⁾



187 kg

C'est le poids moyen des ordures ménagères résiduelles, produites par an et par habitant, et terminant dans les bacs ou conteneurs d'apport volontaire gris, soit 512 grammes par habitant et par jour (contre 578 g en moyenne au plan national).

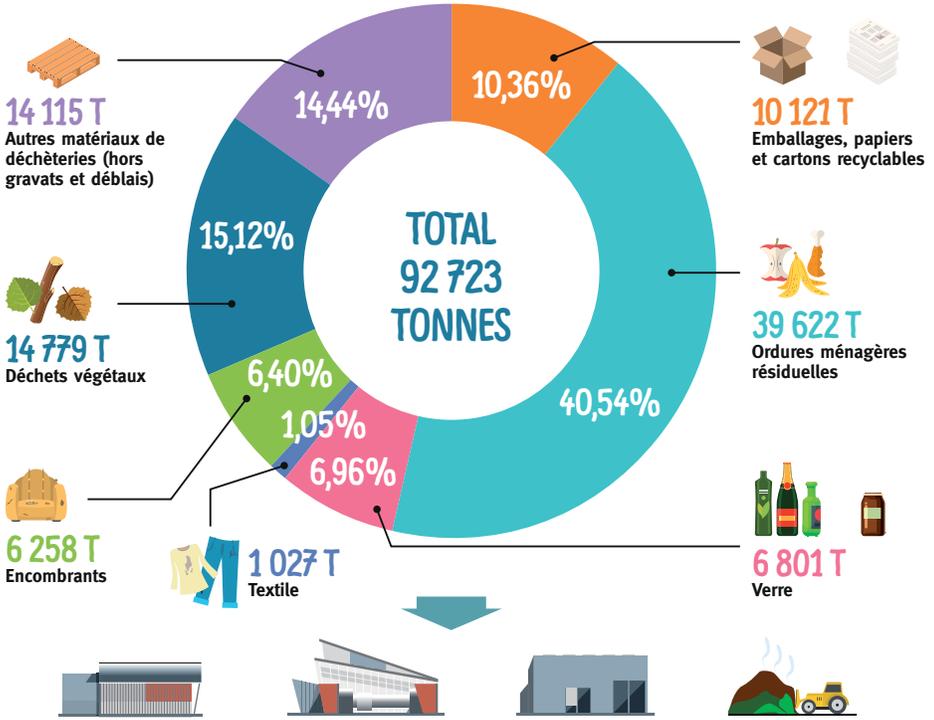
Les habitants du territoire affichent une production de déchets, toutes formes de collectes confondues, sensiblement supérieure à la moyenne nationale : 465 kg par habitant et par an, sur le périmètre du SMAV, contre 424 kg, au plan national⁽²⁾.

Cette performance, à première vue modeste, en cache une autre plus essentielle : ils sont surtout des champions du tri, avec un taux de 60 % de déchets orientés vers les collectes séparées (collectes des emballages, collecteurs de verres et textiles et déchèteries), contre un taux de 50 % au plan national.

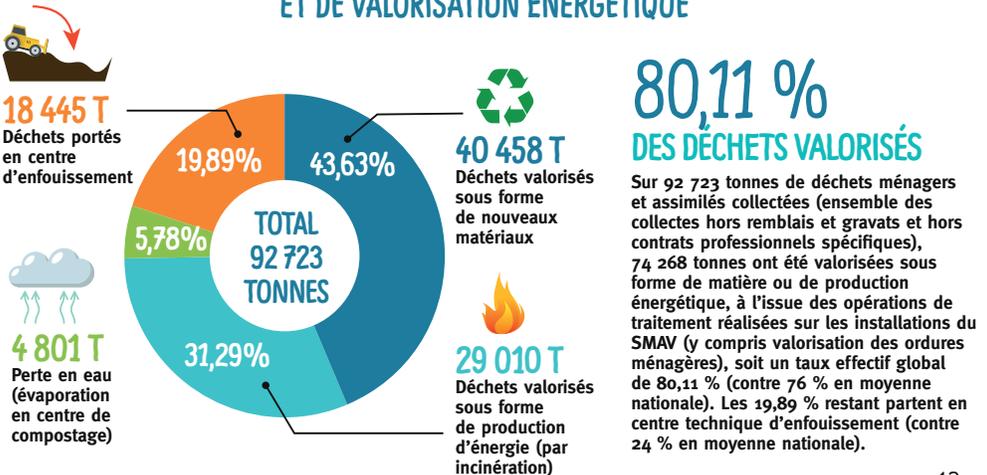
Il en résulte une production d'ordures ménagères résiduelles (poubelles grises et conteneurs d'apport volontaire gris) représentant 40,29 % du total des déchets collectés, très inférieure à la moyenne nationale située à 49,70 %. Ces bons résultats du tri à la source permettent, en volume, de passer sous la moyenne nationale de production d'ordures ménagères résiduelles : 187 kg par habitant et par an sur le périmètre du SMAV, contre 211 kg pour la moyenne du pays.^[2]

[1] Les ordures ménagères résiduelles sont les déchets des ménages qui terminent dans la poubelle grise, après avoir utilisé toutes les solutions de tri mises à la disposition des habitants pour les matières recyclables (Bacs jaunes, colonnes à verre, bornes textiles, déchèteries, recycleries...). [2] Source : Ademe. Chiffres-clés. Décembre 2017 (en données corrigées des volumes de déchets assimilés produits par les professionnels, selon les taux de répartition de l'Ademe). Définition et détail des calcul page suivante.

LES BONS RÉSULTATS EN MATIÈRE DE TRI...



... DONNENT DE BONS RÉSULTATS EN MATIÈRE DE RECYCLAGE ET DE VALORISATION ÉNERGÉTIQUE



UNE GESTION MAÎTRISÉE DES COÛTS, AU REGARD DE LA QUALITÉ DE SERVICE, *de la performance environnementale* ET DES INVESTISSEMENTS VOLONTARISTES



Avec un coût de revient* de 113,42 euros par habitant et par an (13% supérieur à la moyenne nationale), le SMAV réalise une performance économique non négligeable, compte tenu de la qualité des services proposés à la population (notamment en termes de fréquence des collectes et d'attractivité des déchèteries). Le résultat est plus remarquable encore, si l'on considère les gains en termes de performance environnementale comme une véritable plus-value pour la planète et les habitants.



113,42
EUROS PAR AN
PAR HABITANT

Les 165 579 habitants des trois territoires desservis par le SMAV contribuent à hauteur de 18 780 080 euros au service public de gestion des déchets, financés par la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM), soit 113,42 euros par habitant et par an.

• BIEN MOINS CHER QU'UN ABONNEMENT DE TÉLÉPHONIE MOBILE

9,45 euros par mois et par personne, c'est le montant que les habitants des trois intercommunalités affiliées au SMAV paient mensuellement pour la gestion de leurs déchets, tous services confondus, ou encore 17 cents par kilogramme déposé dans les bacs de collecte ou en déchèterie.

Le prix de revient par habitant et par an (113 euros, contre 100 euros en moyenne en France) est d'autant plus remarquable que les habitants confient annuellement au SMAV 118 kg de matériaux en plus que la moyenne des français dans les déchèteries, dont le surcoût de prise en charge s'élève à plus de 30 euros par an et par habitant,

sachant que le territoire est équipée d'une déchèterie pour 11 000 habitants (un taux 6 fois supérieur à celui de l'Île-de-France).

• UNE EFFICACITÉ EXEMPLAIRE ET PARTAGÉE

La maîtrise des coûts s'explique en grande partie par l'efficacité des moyens humains et technologiques mis en œuvre par le SMAV, mais aussi par la **performance des gestes de tri de la population, qui fait économiser 30 kg d'ordures ménagères résiduelles**, par an et par habitant, bien plus chères à traiter que les volumes de déchèterie (230 euros la tonne environ).

Cette efficacité se résume en un seul chiffre : le coût résiduel* pour les habitants du territoire, ramené au poids des déchets gérés, s'établit

à **172 euros la tonne, contre 185 euros pour la moyenne nationale.**

Au final, le coût du service pris en charge par la population, se situe en-deçà de la moyenne nationale, avec des résultats en termes de performance environnementale (taux de valorisation et taux d'enfouissement), supérieurs à la moyenne des territoires français.

* Montant des dépenses restant à la charge des habitants (facturé à la collectivité), après déduction des recettes de valorisation, des aides des éco-organismes, des subventions diverses et des prestations facturées.



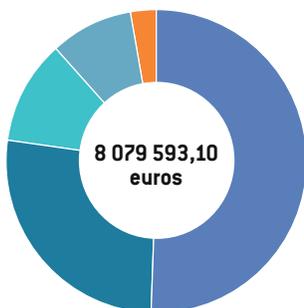
172,45
EUROS
PAR TONNE
DE DÉCHETS
TRAITÉE



185
EUROS
PAR TONNE
DE DÉCHETS
TRAITÉE

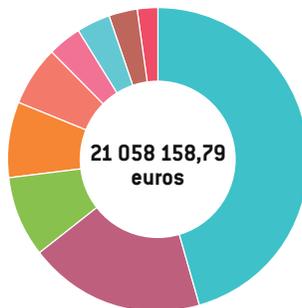
DÉPENSES D'INVESTISSEMENT ET DE FONCTIONNEMENT DU SMAV EN 2017

INVESTISSEMENT

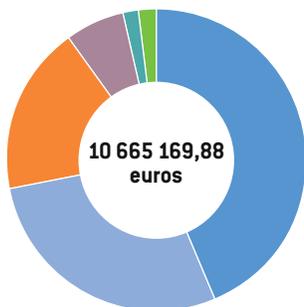


DÉPENSES

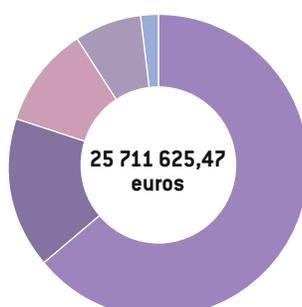
FONCTIONNEMENT



DÉPENSES



RECETTES



RECETTES COURANTES



2.

QUE FAIRE
DE NOS
DÉCHETS



EN TRIANT PARFAITEMENT NOS DÉCHETS, 1/4 D'ENTRE EUX SEULEMENT "PARTIRAIT DANS LA POUBELLE GRISE" ... *pour le plus grand bien de la planète* ET POUR LE SOULAGEMENT DE NOTRE PORTE MONNAIE



Même si les habitants du territoire sont plutôt performants en matière de tri (lire page 12), plus de 40% des déchets produits par les ménages partent, encore aujourd'hui, dans la poubelle grise : la plus difficile à valoriser, la plus pénalisante pour notre environnement, la plus chère à traiter et... la plus taxée par l'État.

D'après les experts du SMAV, qui analysent plus de 900 fois par an le contenu de nos poubelles, ce taux pourrait descendre à 25% (un quart seulement de nos déchets), si nous étions de véritables "perfectionnistes" du recyclage.

Pour parvenir à ce résultat, il suffit d'exploiter toutes les solutions mises à notre disposition par le SMAV, pour ne plus rien jeter (ou presque), dans la poubelle grise.

Poubelles jaunes, déchèteries, colonnes à verre, bornes textile, recycleries, compostage, filières de recyclage spécialisées, trucs et astuces pour vivre sans déchets... avant d'ouvrir le couvercle d'une poubelle, suivez le guide.



86%
DES HABITANTS
CONQUIS
PAR LE TRI

86% des personnes interrogées dans une enquête annuelle réalisée par l'institut Audirep pour le compte du SMAV considèrent que trier ses déchets et emballages ménagers au quotidien est un geste plutôt facile ou très facile et 84% affirment trier tous leurs déchets ou presque. 5% seulement des habitants affirment trier moins de la moitié de leurs déchets ou pas du tout.

UN CODE DE BONNE CONDUITE POUR LA COLLECTE DES ORDURES MÉNAGÈRES



L'organisation de la collecte des déchets ménagers répond à des exigences très précises, en terme de qualité de service, de performance environnementale et d'hygiène. Celles-ci sont détaillées dans un règlement officiel, consultable par l'ensemble de la population (sur le site www.smafv62.fr). Il précise l'ensemble des conditions dans lesquelles se déroule la collecte, pour satisfaire les besoins des habitants, assurer la sécurité du personnel et garantir la propreté des opérations. Extraits :

TEST

La commune de Guémappe fait actuellement l'objet d'un test de collecte des ordures ménagères (poubelles grises) planifiée toutes les 2 semaines. Dans la perspective de la réduction des déchets produits par les ménages, ce type d'organisation pourrait, à l'avenir, être une solution de réduction des coûts de collecte. Les économies réalisées pourraient compenser les futurs investissements à réaliser pour prendre en charge de nouvelles collectes sélectives (bientôt rendus obligatoires par le législateur).

• L'ORGANISATION DE LA COLLECTE DES ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES (BACS GRIS)

Les ordures ménagères sont collectées une fois par semaine sur l'ensemble du territoire du SMAV, à l'exception de l'hyper centre d'Arras qui bénéficie de plusieurs collectes, justifiées par la densité de l'habitat et une activité commerciale soutenue.

Les collectes, réalisées de 5h30 à 20h00, sont planifiées annuellement et communiquées par un calendrier détaillé, distribué à l'ensemble des habitants en début d'année.

• L'ORGANISATION DE LA COLLECTE DES EMBALLAGES RECYCLABLES (BACS À COUVERCLE JAUNE)

La collecte séparée des emballages et des papiers est réalisée toutes les semaines pour les communes urbaines, sur Arras et la première couronne, et tous les 15 jours pour les communes rurales. Dans ce cas, les règles de dotation des

conteneurs sont revues à la hausse afin de permettre aux particuliers de trier leurs déchets durant 14 jours, sans être gênés par la capacité des conteneurs.

• LES CAS PARTICULIERS

Dans certaines zones d'habitat historique denses, notamment dans l'hyper centre ancien d'Arras, la collecte peut être assurée en sacs, pour les ordures ménagères comme pour les emballages ménagers.

• LA COLLECTE EN POINTS D'APPORT VOLONTAIRE

Les Points d'Apport Volontaire (PAV) sont généralement constitués d'un ensemble d'au moins 3 colonnes enterrées destinées à la collecte séparée du verre, des papiers et emballages recyclables et des ordures ménagères résiduelles. Conçue pour les espaces résidentiels à forte densité d'habitat, la collecte en PAV est également la solution privilégiée pour l'équipement des nouvelles

zones résidentielles, en milieu rural, qui répondent aux mêmes exigences de sécurisation, de diminution des nuisances sonores et visuelles, d'augmentation des capacités de stockage et d'accessibilité facilitée pour les personnes à mobilité réduite.

Cette méthode de collecte concerne actuellement 10% de la population du territoire, desservie par 230 points d'apports volontaires.

• LA MISE À DISPOSITION DES CONTENEURS ROULANTS

La mise à disposition, la livraison et la maintenance des bacs roulants

destinés aux particuliers est assurée gratuitement par le SMAV.

Le nombre et la taille des conteneurs attribués est calculée en fonction de la taille du foyer (ou de la résidence) et du nombre de jours de stockage entre deux collectes, selon la formule suivante :

• Pour les ordures ménagères :

$(7 \text{ litres par habitant}) \times (\text{nombre d'habitants}) \times (\text{nombre de jours de stockage})$.

• Pour les emballages recyclables :

$(4 \text{ litres par habitant}) \times (\text{nombre d'habitants}) \times (\text{nombre de jours de stockage})$.



92%
DE SATISFAITS

C'est le chiffre qui ressort de l'enquête réalisée auprès de la population, par Audirep en 2016, pour le compte du SMAV : 54 % des personnes interrogées se disent *plutôt satisfaites* de la collecte et du tri sélectif sur le territoire. Lorsque la question entre dans le détail, le service de ramassage enregistre un score de 96% de satisfait et l'ensemble des jugements sur les autres paramètres se situe au dessus de 90% de satisfaction, à l'exception de la fréquence de collecte des points d'apport volontaires qui ne satisfait que... 79% des personnes interrogées. La question a été mise à l'étude en 2017 et devrait trouver des pistes d'amélioration en 2019.

QUELQUES RÈGLES À CONNAÎTRE POUR SOIGNER LA PROPRETÉ DE VOTRE ENTOURAGE, BICHONNER LA PLANÈTE, ÊTRE AGRÉABLE AVEC VOS VOISINS, AVOIR DU STYLE EN GÉRANT VOS DÉCHETS :



• Présentez les conteneurs le long de la voie publique, en veillant à ne pas gêner les piétons, poignée tournée vers la route et couvercle fermé (sans avoir à forcer).



• Ne laissez pas les conteneurs stationnés plus d'une journée sur la voie publique (au risque de les voir "confisqués" et de devoir aller les rechercher vous-même). Disposez-les, au plus tôt, la veille au soir pour les collectes du matin (qui peuvent commencer à 5h30) ou avant 13h00 pour les collectes de l'après-midi. Rangez-les le plus rapidement possible après le passage de l'équipe de collecte.



• **Conditionnez toujours les ordures ménagères en sacs**, avant de les jeter dans la poubelle grise ou dans les PAV (en 50 litres pour ne pas les boucher). Cela vous facilitera les tâches d'entretien des conteneurs dont vous avez la charge.



• **La poubelle à couvercle jaune**, en revanche, ne devrait (presque) jamais se salir, si les consignes de tri sont bien suivies : elle ne doit recevoir que les **emballages recyclables, papier et cartons propres et secs** (à jeter en vrac, sans sac ni imbrication).

LES PAPIERS ET EMBALLAGES

à déposer dans les bacs et

*Tous les papiers
propres et secs*



Journaux



Prospectus et magazines
(sans films plastiques)



Briques alimentaires



Suremballages



Courriers, enveloppes,
papiers d'impression



Cahiers, livres



Petits cartons (vides)



Boîtes



Seuls les déchets présents sur cette page sont recyclables
et sont à déposer **EN VRAC SANS SAC** dans les bacs au couvercle jaune



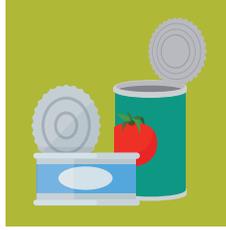
RECYCLABLES

conteneurs À COUVERCLE JAUNE

*Les emballages en métal
bien vidés*



Canettes de boisson



Boîtes de conserves



Flacons de produits d'hygiène



Bidons et flacons de produits d'entretien



Aérosols et bidons métalliques



Boîtes métalliques (thé, gâteaux,...)



Bouteilles et bidons transparents



Bouteilles et bidons opaques (huile, lait, sauce,...)



Seuls les déchets présents sur cette page sont recyclables
et sont à déposer **EN VRAC SANS SAC** dans les bacs au couvercle jaune



LE VERRE RECYCLABLE

à déposer dans les colonnes

À VERRE

*Les pots et bocaux
en verre (vides et
sans capsules/couvercles)*



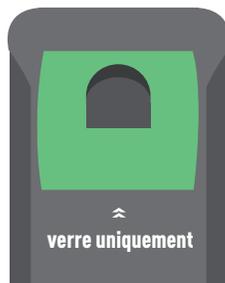
*Les bouteilles
en verre*



**Capsules, couvercles et bouchons
ne doivent pas rester sur les récipients
et ne peuvent pas être déposés dans les
colonnes à verre. Les couvercles métalliques
sont à déposer dans les bacs à couvercles
jaunes, les bouchons en ordures ménagères.**



**Les emballages en verre doivent être
BIEN VIDÉS AVANT D'ÊTRE JETÉS** dans les colonnes à verre



LES DÉCHETS NON RECYCLABLES

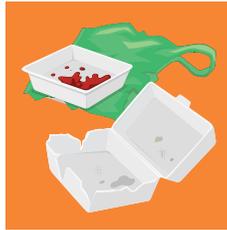
à déposer dans les bacs et conteneurs

À ORDURES MÉNAGÈRES

*Les papiers spéciaux,
sales, mouillés*



*Les emballages
souples, sales*



*Les restes
alimentaires*



*Autres
déchets*



Les déchets présents sur cette page sont non recyclables et à déposer
DE PRÉFÉRENCE EN SAC dans les bacs gris à ordures ménagères



LES DÉCHETS SPÉCIFIQUES

à déposer

Les déchets de soins piquants, coupants, tranchants



Liste des pharmacies sur
www.smafv62.fr

DASTRI est l'éco-organisme à vocation sanitaire financé en totalité par les industriels de santé, qui met à disposition des patients en auto-traitement et des utilisateurs d'autotests de diagnostic de maladies infectieuses transmissibles, une solution de proximité simple et sécurisée pour l'élimination des déchets de soins piquants coupants tranchants qu'ils produisent au domicile et qui représentent un risque pour la collectivité.

DASTRI inscrit son action en partenariat avec les acteurs de santé et les acteurs institutionnels dans une logique de réduction des impacts environnementaux.

Ces déchets doivent être
déposés **DANS LES BOÎTES
JAUNES** fournies par les
pharmacies



Dépôt d'amiante en déchèterie de Saint-Laurent-Blangy

Ce service gratuit est destiné uniquement aux particuliers résidant sur le territoire du SMAV après inscription à la déchèterie pour professionnels de Saint-Laurent-Blangy, rue Kastler.

Renseignements sur place.



Le dépôt d'amiante des particuliers résidant sur le territoire du SMAV doit se faire uniquement
EN DÉCHÈTERIE DE SAINT-LAURENT-BLANGY

ET DANGEREUX

chez des spécialistes

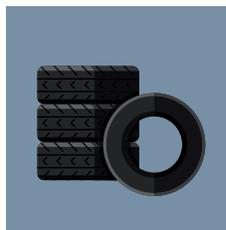
Les déchets refusés en déchèteries



Bouteilles de gaz



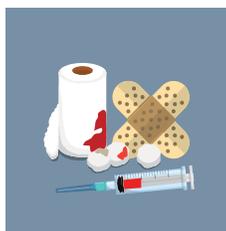
Médicaments



Pneus



Déchets industriels



Déchets hospitaliers

Même s'il ne peut être réutilisé pour la fabrication de nouveaux produits, un déchet non recyclable peut être valorisé autrement.

Si vous souhaitez obtenir des informations sur les projets du SMAV en matière de valorisation, vous pouvez contacter votre Service relation usagers au

N° VERT 0 800 62 10 62

appel gratuit depuis un poste fixe



Le SMAV apporte régulièrement des modifications sur son réseau de déchèteries. Ainsi, certaines consignes de tri peuvent varier d'une déchèterie à l'autre.

FABRIQUEZ VOTRE PROPRE COMPOST

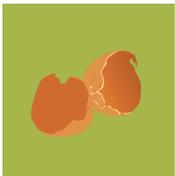
et réduisez vos déchets de 30%

QU'EST-CE QUE LE COMPOSTAGE ? C'est un procédé de dégradation naturelle des déchets de cuisine et de jardins où bactéries, champignons et petits invertébrés transforment les déchets en un produit comparable au terreau de bonne qualité : le compost est un excellent fertilisant !

POUR QUOI FAIRE ? Composter vous permet de diminuer le volume de vos ordures ménagères. En moyenne, un Français produit 390 kg de déchets par an. En faisant du compost, on peut réduire ses déchets jusqu'à 40 kg.

LES MATIÈRES À METTRE DANS LE COMPOSTEUR

Les matières brunes



• Les matières brunes, dures et sèches, sont riches en carbone (C) :

- Sciure, copeaux de bois, paille
- Feuilles et fines branches d'arbres sèches
- Coquilles d'œuf et de noix écrasées
- Papier essuie-tout
- Cartons coupés en petits morceaux
- Papier journal (en faible quantité)

Les matières vertes



• Les matières vertes, molles et humides, sont riches en azote (N) :

- Herbe de tonte, mauvaises herbes
- Feuilles d'arbres fraîches
- Restes et épluchures de fruits et légumes
- Fleurs coupées, fanées
- Marc, filtres à café, sachets de thé
- Restes de purin et plantes à purin
- Ail et oignon (en très faible quantité)



LE COMPOST PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME TERREAU POUR LES FLEURS

LES DÉCHETS À NE PAS METTRE DANS LE COMPOSTEUR

Certaines matières sont interdites, sous peine de détruire le processus de compostage :

- Os et restes de viande
- Restes de poisson
- Agrumes
- Plastique et polystyrène
- Produits laitiers
- Mégots de cigarettes
- Chewing gum
- Excréments
- Résineux (sapins et thuyas)



474 COMPOSTEURS INSTALLÉS en 2017

Le SMAV poursuit sa politique d'accompagnement des particuliers souhaitant se mettre au compostage, avec la vente de composteurs à prix modiques*, l'organisation de réunions d'information et la publication d'un *guide du jardinage au naturel*. Ces 5 dernières années, pas moins de 1 520 composteurs ont été mis en service dans les jardins du territoire, avec l'aide du SMAV.
(*400 litres : 15€
800 litres : 25€)

• 3 RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR VOTRE COMPOST

• 1. Bien mélanger les matières

Les matières vertes et humides (tontes, restes alimentaires...) doivent être mélangées aux matières brunes et sèches (branches broyées, paille, feuilles mortes...). Idéalement, il faut de 50 à 60% de matières vertes pour 50 à 40% de matières brunes.

2. Aérer

Il faut mélanger régulièrement le compost afin de bien l'aérer et éviter ainsi les mauvaises odeurs.

3. Veiller à une humidité correcte

La transformation des déchets en humus (compostage) ne peut se réaliser qu'avec un taux d'humidité satisfaisant. Si le compost est trop sec, il faudra l'arroser. S'il est trop humide, il suffira d'y incorporer des déchets bruns et secs.

• QUE FAIRE DE VOTRE COMPOST ?

• Le paillis (3-4 mois) :

Le pré-compost peut être utilisé pour pailler (couche de 2 à 3 cm) les parterres de fleurs, autour des arbres ou le long des haies. Cette pratique préserve l'humidité, protège les racines et limite la pousse des mauvaises herbes.

• L'amendement organique (6-8 mois) :

Riche en oligo-éléments et matières organiques, il permettra d'enrichir le sol. Idéal pour votre potager, il est conseillé de l'épandre en automne.

• Le rempotage (12 mois et +) :

Le compost est à maturité et peut être utilisé comme terreau pour les fleurs. Il contient de nombreux éléments nutritifs qui participent à l'enrichissement des plantations en pot. Le compost étant trop riche, il est conseillé de le mélanger avec de la terre (50/50).



DEMANDEZ VOTRE COMPOSTEUR AUPRÈS DU SMAV

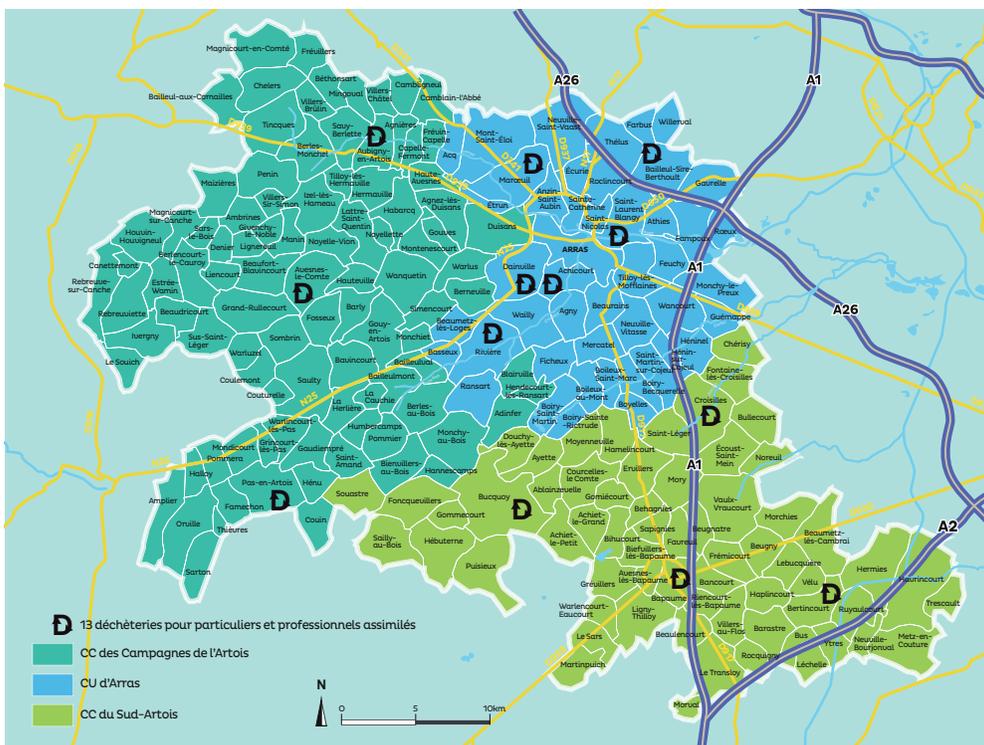
Le SMAV permet aux habitants de son territoire d'acquérir un composteur en bois à tarif préférentiel.

D'une contenance de 400 L ou de 800 L, livré en kit équipé d'un bio-seau, le composteur est à retirer en recyclerie sur présentation d'un justificatif de domicile (copie de facture EDF, téléphone,...) aux heures d'ouverture (voir page 33).

Tarif : 15€ pour un 400 L - 25€ pour un 800 L (paiement par chèque ou espèces)

N° VERT 0 800 62 10 62
appel gratuit depuis un poste fixe

LES DÉCHÈTERIES SUR LE TERRITOIRE DU SMAV



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES CAMPAGNES DE L'ARTOIS

- Aubigny-en-Artois : rue de Mingoval**
 Les mardi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Avesnes le Comte : rue de Barly**
 Les mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Pas-en-Artois : Route de Grincourt**
Déchèterie gérée par le SMIRTOU du Plateau Picard Nord.
Accessible aux usagers du SMAV.
 Le lundi de 14h à 18h. Les mardi et jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 10h à 18h.

COMMUNAUTÉ URBAINE D'ARRAS

- Achicourt : rue des Ateliers**
 Les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Bailleul-Sire-Berthoult : chemin d'Arteux**
 Les mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été), les mardi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été).
- Dainville : avenue de l'hippodrome**
 Les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Maroeuil : rue Curie**
 Les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Saint Laurent Blangy : rue kastler**
 Les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Rivière : Route Départementale n°7**
 Les lundi, mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SUD-ARTOIS

- Bapaume : rue de Douai**
 Les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Bertincourt : route d'Ytres**
Transfert prévu en 2019.
 Les mardi, mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Bucquoy : rue d'Ablainzeville**
 Les lundi, mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.
- Croisilles : rue de Fontaine**
 Les mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (heure d'hiver) ou 19h (heure d'été). Le dimanche de 9h à 12h30.

LES DÉCHETS À DÉPOSER

en déchèterie



Plâtre et plaques de plâtre



Déchets verts



Métaux



Déblais/Gravats



Déchets Diffus Spécifiques (DDS)



Polystyrène



Déchets d'équipement électriques et électroniques (DEEE)



Piles et accumulateurs



Ameublement



Radiographies



Huiles de friture



Contenants verre



Bois



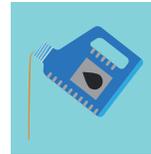
Encombrants



Cartons



Cartouches d'encre



Huiles de vidange



Textiles



Les déchets présents sur cette page sont à déposer
DANS LES BENNES LEUR ÉTANT ATTRIBUÉES

EN DÉCHÈTERIES



3000
VISITEURS

C'est le nombre de particuliers et professionnels qui fréquentent chaque jour les déchèteries, soit plus d'un million de passages décomptés annuellement.



11 PASSAGES
PAR AN

C'est le nombre moyen de visites effectuées chaque année, en déchèteries, par un foyer du territoire. (Source : enquête Audirep pour le SMAV. 2016)



FAITES CONNAISSANCE AVEC LES ÉCO-ORGANISMES

Les éco-organismes sont des sociétés de droit privé (à but non lucratif), qui ont été missionnées par les pouvoirs publics pour assurer la prise en charge des produits en fin de vie et développer les filières de recyclages. Elles agissent pour le compte des entreprises, soumises aux règles de la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP), qui leur versent une contribution sur la mise en circulation des produits (payée finalement par le consommateur).



LES TEXTILES, LINGES ET CHAUSSURES (TLC)

Tous les TLC trouvent une seconde vie dès que le geste de tri est accompli. Toutes les déchèteries du SMAV sont équipées de bornes textiles comportant le logo repère Éco TLC qui garantit la traçabilité de la filière.

• Que faire de mes TLC ?

Vous pouvez placer dans les bornes tous vos TLC usés ou juste démodés, déchirés ou troués **à condition qu'ils soient propres et secs**. Des articles humides risqueraient de moisir et de détériorer le reste des apports. Dans la mesure du possible, attachez les chaussures par paire et fermez bien votre sac.



Tous les points de collecte sur :
<http://www.lafi bredutri.fr/carto>



LE MOBILIER USAGÉ

Votre mobilier usager peut avoir une seconde vie à travers le réemploi ou le recyclage. Plutôt que de jeter ces meubles vous pouvez les transformer, les réparer, faire un don (par exemple dans l'une de nos recycleries) ou favoriser leur recyclage.

• Quels types de mobilier peuvent bénéficier du recyclage ?

Éco-mobilier classe ces meubles en 6 grandes familles :



- Les chaises
- Les rembourrés (canapé et fauteuil)
- Les rangements de cuisine
- La literie



- (sommier et matelas)
- Les meubles (table, vitrine...)
- Le mobilier de jardin (chaises, tables, transat...)

• Que faire de mon mobilier usagé ?

Pour assurer son recyclage, il peut être amené **dans l'une des déchèteries du territoire équipées de bennes spécifiques**. Une fois déposés sur l'un de ces sites, vos meubles seront pris en charge par Éco-mobilier qui assurera leur valorisation. Les meubles usagés collectés sont triés par matière pour être recyclés ou valorisés sous forme d'énergie.

... ET SUIVEZ LEURS PRÉCIEUX CONSEILS



Lorsque le logo d'un éco-organisme apparaît sur un produit, cela signifie que le fabricant a bien rempli ses obligations de financement des filières de collecte et de traitement.

Voici les principaux opérateurs qui œuvrent dans le domaine de la consommation des ménages.

En suivant leurs conseils, chacun peut contribuer à améliorer encore le fonctionnement de ces filières.

recylum

engagés pour un recyclage responsable

LES LAMPES USAGÉES

Les lampes qui se recyclent ont des formes très variables, mais elles portent toutes le symbole « poubelle barrée », signifiant qu'elles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères, ni dans le conteneur à verre.



Lampe fluo-compacte



Lampe à LED



Tube fluorescent

• Que faire de mes lampes usagées ?



Toutes les déchèteries du SMAV reprennent vos lampes.

Vous pouvez aussi rapporter vos lampes usagées en magasin. Tout magasin qui vend des lampes a l'obligation de reprendre les lampes usagées de ses clients (commerce de proximité, grande surface, magasin de bricolage, etc.).

Liste des magasins disponible sur www.recylum.com/particuliers



Les lampes sont prises en charge par **Récyllum**, l'éco-organisme à but non lucratif qui organise la collecte et le recyclage des lampes usagées en France financés intégralement par l'éco-contribution que chacun paye en achetant une lampe neuve.

Les lampes se recyclent à plus de 90% de leur poids.



LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques représentent tous les appareils fonctionnant sur secteur, piles ou batteries. Ils ne doivent pas être jetés à la poubelle et font l'objet d'une collecte sélective.



Petits appareils ménagers



Écrans



Réfrigérateurs congélateurs

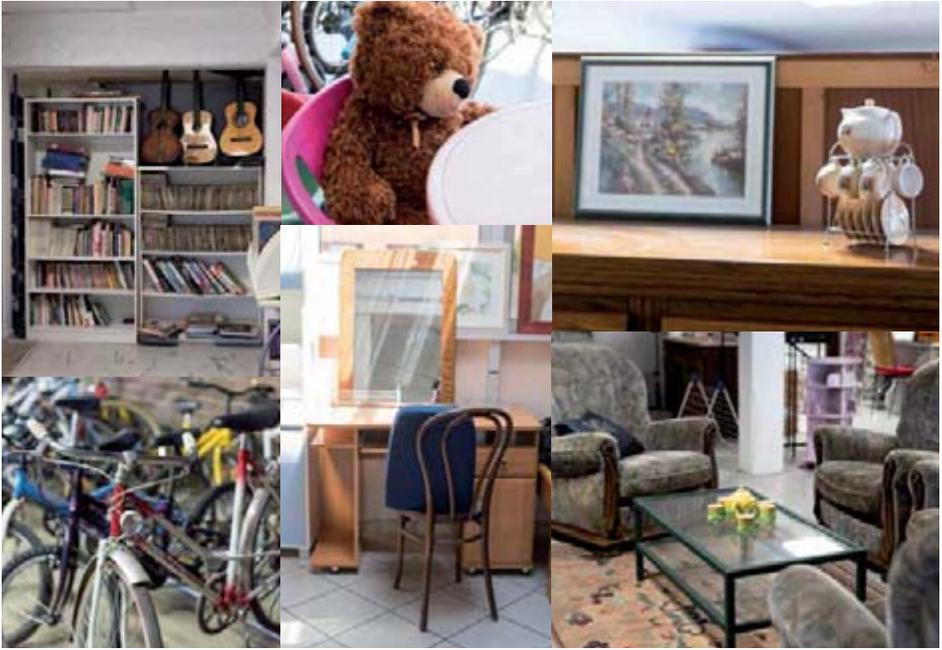
• Comment fonctionne la filière DEEE ?

L'éco-participation que vous payez à l'achat d'un appareil électrique neuf correspond au coût de collecte, de dépollution et de recyclage des anciens appareils. Ce n'est pas une taxe, mais une **participation financière au fonctionnement de la filière agréée**. Elle est affichée de manière visible et séparée du prix du produit.

• Que faire de mes DEEE ?

Vous pouvez déposer tous vos appareils électriques en fin de vie :

- en déchèterie (horaires et adresses page 28)
- en magasin (à l'accueil ou lors de la livraison d'un nouvel appareil)
- dans une association de l'économie sociale et solidaire.



Visuels : © Camille Le Fleim

DONNEZ UNE “SECONDE CHANCE” AUX OBJETS QUE VOUS AVEZ AIMÉS ET DÉNICHEZ LEURS REMPLAÇANTS, DANS LES BOUTIQUES *du Cercle des objets*



Jeter sans réfléchir, c'est dépassé. Bon nombre d'objets dont nous sommes lassés et la plupart des équipements électroménagers que nous croyons inutilisables peuvent encore faire le bonheur des amateurs de bonnes affaires, des consommateurs responsables ou des chineurs, après réparation, restauration ou relooking. Les deux *recycleries* gérées par le SMAV, sous l'enseigne *le Cercle des objets*, vous font redécouvrir le plaisir de donner, de consommer malin, de financer des emplois, tout en épargnant à la planète de nombreuses opérations gourmandes en énergie et en ressources naturelles. Elles peuvent aussi vous apprendre à devenir un as de la récup', de la réparation et du réemploi.

• LA PRÉVENTION DES DÉCHETS DONNER PLUTÔT QUE JETER

Pour tous ceux qui n'aiment pas jeter la télévision du dernier mondial de foot, leur fer à repasser d'étudiant, la commode de grand-mère, la vaisselle inutile du mariage, les livres oubliés, les jouets à peine ouverts, les bicyclettes fatiguées, la poussette du dernier... sans se demander si **"on ne pourrait pas faire quelque chose d'intelligent avec ça"**, le SMAV a conçu *Le Cercle des Objets*.

Organisés autour de **deux recycleries**, implantées dans les quartiers Sud et Ouest d'Arras, ces ateliers-boutiques récupèrent, en déchèterie ou directement auprès des particuliers, les objets qui peuvent être remis en circulation rapidement, après rénovation, relooking ou réparation, dans leurs propres entrepôts.

• SIMPLE COMME BONJOUR

Pour avoir une chance de transmettre des vieilleries à ceux qui sauront les bichonner, **il suffit de les apporter soigneusement en déchèterie**, en signalant aux agents du service qu'elles peuvent sans doute retrouver une seconde jeunesse.

Ils se chargeront de mettre les objets de côté, de les examiner ou de les tester, avant d'orienter ceux qui méritent une attention particulière vers les ateliers de réparation ou de valorisation du *Cercle des objets*. Lorsqu'il s'agit d'objets présentant un intérêt manifeste (*vintage*, impeccable, fragile, quasi neuf, décoratif...), il est possible de les proposer directement aux responsables des boutiques (s'ils sont facilement transportables) ou de leur présenter des photos pour qu'ils viennent les enlever à domicile (s'ils sont particulièrement volumineux).

• UNE PETITE COMMUNAUTÉ SYMPATHIQUE

Les *recycleries* génèrent des emplois de vendeurs, de réparateurs, favorisent l'embauche de personnels en voie d'insertion et partagent leurs savoir-faire avec les habitants, en organisant régulièrement des ateliers et des animations (brico-récup', détournement, restauration...). Elles forment, à tous les sens du terme, **une communauté du don et du réemploi, réunissant aujourd'hui plus de 8 000 membres** abonnés à la pages *Facebook* du *Cercle des objets*, où l'on peut notamment suivre les arrivages en avant-première, pour ne rater aucune occasion.

Si la rentabilité de cette activité n'est pas l'objectif premier, les *recycleries* dégagent néanmoins un chiffre d'affaires annuel de 210 000 euros, couvrant près de la moitié des charges d'exploitation. Le coût résiduel du système, pris en charge par le SMAV, n'est pas plus élevé que le coût de collecte et de valorisation des autres "déchets", qui n'ont pas la chance de produire le même bénéfice de satisfaction.

Les spécialistes considèrent aujourd'hui ce modèle de réemploi comme un véritable "démonstrateur" de l'économie circulaire.



GARANTIE 1 MOIS

Tous les appareils électriques, électroménagers, vendus par les boutiques du *Cercle des objets*, sont garantis un mois (réparés ou repris en cas de panne).

Les boutiques

• ADRESSES

- 21, avenue Fernand Lobbedez, Arras
- Rue Alfred de Musset, Arras

• OUVERTURES

Mardi et vendredi :
de 14h00 à 18h00
Mercredi et samedi :
de 10h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00

• CONTACT

Tél. : 09 64 10 84 04

NE MANQUEZ PAS LES *Journées vintage*

Le *Cercle des objets* organise périodiquement, les *Journées vintage*, spécialement dédiées à la mise en vente d'objets particulièrement attachants, sélectionnés et mis en réserve au cours des mois précédents pour leur caractère délicieusement rétro, leur charme particulier, leur originalité... Les dates sont annoncées en boutique et sur la page *Facebook* du *Cercle des objets*.

QUE DEVIENNENT LES DÉCHETS ?



Une fois triés, les déchets recyclables s'offrent une nouvelle vie ! Si le verre, l'aluminium et l'acier redeviennent indéfiniment et à 100% la même matière, d'autres transformations sont plus surprenantes.

L'ACIER

Les boîtes de conserve et de boisson, les aérosols, les bidons



LA FILIÈRE ACIER

Une fois réceptionné, l'acier est fondu à très haute température (plus de 1500 °C). Le produit est moulé en barres ou tôles avant d'être revendu.



À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



L'ALUMINIUM

Les barquettes aluminium, les canettes de boissons, les aérosols



LA FILIÈRE ALUMINIUM

L'aluminium est traité de façon à être purifié. Il est fondu à haute température puis moulé en lingots, il peut également être transporté liquide.



À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



LES BRIQUES ALIMENTAIRES

Les briques alimentaires de lait, de soupe, de jus de fruit, de chocolat,...



LA FILIÈRE BRIQUES

Une fois les balles de briques réceptionnées et contrôlées, elles sont introduites dans un équipement industriel adapté qui, par pulpage, va séparer les composants, la fibre de cellulose d'une part, le plastique et l'aluminium d'autre part. Les fibres sont mises en suspension dans l'eau, pour former une pâte qui, après épuration (élimination des particules d'encre, des impuretés,...), est injectée sur la toile d'une machine à papier pour former une feuille.



À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



LE CARTON

Les boîtes et les suremballages en carton...



LA FILIÈRE CARTON

Les balles sont dirigées vers un pulpeur (sorte de gros mixeur). Le produit est ensuite épuré. La pâte à papier est stockée. Elle est déversée sur une table de fabrication où elle est tour à tour égouttée, séchée, coupée, sondée puis bobinée.



À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



LE PAPIER

Les papiers...



LA FILIÈRE PAPIER

En premier lieu, quatre étapes constituent le désencrage : la trituration (mélange du papier à de l'eau dans un tambour), l'épuration (extraction des éléments indésirables), la flottation (séparation des fibres et des encres) et la dispersion (élimination des dernières particules d'encre pour garantir la propreté de la pâte). Ensuite, une machine à papier prend le relais : égouttage, pressage et séchage de la pâte devenue papier.

À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



LE PLASTIQUE

Les emballages en plastique : bouteilles (eau, jus de fruit, soda, huile...), bidons, flacons (liquide vaisselle, nettoyants ménagers...), boîtes, cubitainers...



LA FILIÈRE PLASTIQUE

Le plastique arrive à l'usine préalablement trié par le Centre de tri en plusieurs catégories différentes : le PET clair (ex : bouteille d'eau), le PET couleur (ex : bouteille d'eau pétillante), le PEHD (ex : bouteille de lait opaque, flacons d'hygiène, d'entretien, barquettes, pots...), et le PEBD (ex : films et sacs en plastique). Au sein de leur filière, les balles sont ouvertes et contrôlées. Les emballages en plastique sont ensuite débarrassés des impuretés, lavés et transformés en paillettes. Les paillettes sont fondues et transformées en granulés. Ainsi, les plastiques sont prêts pour être régénérés.

À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



LE VERRE

Les bouteilles, les bocaux et les pots, sans bouchon, ni capsule, ni couvercle...



LA FILIÈRE VERRE

Une première étape consiste à éliminer les indésirables. Le verre est ensuite broyé, lavé. Il forme alors du calcin, sorte de petits morceaux. Celui-ci est ensuite fondu dans les fours puis remoulé (en bouteille de verre, flacon ou pot).

À la suite de ce processus de recyclage, nous obtenons par exemple :



A vertical wooden ladder is repurposed as a herb garden. Several blue ceramic planters, which appear to be upside-down wine or beer bottles, are attached to the rungs. Each planter contains a small green herb plant. The ladder is positioned outdoors, with a white wall and other greenery in the background. A large, semi-transparent white circle is centered over the ladder, containing the text '3. VIVRE SANS DÉCHETS (OU PRESQUE)'.

3.
**VIVRE SANS
DÉCHETS**
(OU PRESQUE)



50 TRUCS ET ASTUCES TENDANCE POUR VIVRE (PRESQUE) SANS DÉCHETS *et profiter de la vie au naturel*



Adopter un mode de vie anti-gaspillage n'est pas une punition. C'est même l'occasion de découvrir de nouveaux plaisirs, de nouvelles pratiques, de retrouver le bonheur des choses simples, de réveiller notre créativité... Prêt pour l'aventure ? Voici quelques gestes simples pour alléger son quotidien, ses placards et ses poubelles, réaliser de grandes économies, préserver la planète et, surtout, doper son moral.

• C'EST DÉCIDÉ, DEMAIN JE CHANGE TOUT

Vivre sans déchet ou presque, non seulement c'est possible, à la portée de tous, mais c'est aussi plus facile qu'il n'y paraît. Il s'agit de prendre le temps de changer quelques vieilles habitudes, petit à petit, à chacun son rythme, et de penser durable. C'est parti !

Pour commencer, rien de tel que de désencombrer en profondeur votre maison. Passez chaque pièce au peigne fin et, pour tout objet, demandez-vous si vous en avez vraiment besoin. Si la réponse est non, remplissez des boîtes d'objets à vendre, à donner ou à troquer et enfin à porter en déchèterie s'il n'est pas possible de leur donner immédiatement une deuxième vie. Votre maison est à présent débarrassée du superflu. Bravo ! Reste à ne pas la ré-encombrer.

Pour cela, adoptez au quotidien les **5 principes du Zéro Déchet** : **REFUSEZ** ce dont vous n'avez pas besoin (ex : les échantillons et cadeaux gratuits qui croupiront dans un coin), les sacs en plastique, les pailles, les serviettes en papier... **RÉDUISEZ** votre consommation, c'est-à-dire l'adapter à vos besoins réels. **RÉUTILISEZ** tout ce qui peut l'être, privilégier les contenants réutilisables (en verre, en tissu, en osier...), achetez d'occasion, réparez... **RECYCLEZ** tout ce qui doit l'être en le déposant au bon endroit (voir pages 16 à 31). **COMPOSTEZ** tous vos déchets organiques, des épluchures de fruits et légumes jusqu'aux mouchoirs en papier. Enfin, suivez nos conseils, trucs et astuces pour une consommation responsable et une vie au naturel.



@Monkey Business - stock.adobe.com



RÉPAREZ,
RÉCUPÉREZ,
DÉTOURNEZ...

@Fiedels - stock.adobe.com

@BillionPhotos.com - stock.adobe.com



@Grzegorz Pulkownik - stock.adobe.com

Triez comme un chef, augmentez la durée de vie de vos objets, modérez vos consommations de produits jetables, ne vous laissez pas envahir par les produits inutiles... Jeter, c'est dépassé !



• RÉPAREZ POUR PROLONGER LA VIE DE VOS APPAREILS

Bien souvent (80% des cas), une pièce détachée et un peu d'huile de coude suffisent à allonger la durée de vie de votre lave-linge, téléviseur, chaîne hi-fi, ordinateur, réfrigérateur... à moindre coût. Des sites tels que **commentreparer.fr** sont une mine de conseils pratiques (et gratuits !) pour réparer soi-même. Vous pouvez aussi confier votre appareil aux bons soins des réparateurs bénévoles du **Repair Café d'Arras** ou des artisans qui commencent à réactiver le beau métier de réparateur.

• DONNEZ OU REVEZDEZ LES OBJETS QUI N'ONT PLUS D'UTILITÉ POUR VOUS

Tout ce qui ne vous est plus ni utile ni précieux peut peut-être servir à d'autres. Associations caritatives, sites internet de dons entre particuliers, **recycleries du SMAV** (voir page 32)... sont autant de solutions pour vous séparer de ces objets en faisant une bonne action. Sites de vente en ligne entre particuliers, brocantes et vide-greniers permettent eux de faire le vide en remplissant sa tirelire.

• OUBLIEZ LES PRODUITS JETABLES OU À USAGE UNIQUE

Papier absorbant, serviettes en papier, vaisselle en plastique, film alimentaire, cotons démaquillant... Nombre de produits du quotidien ont **une durée de vie très limitée** (seulement quelques minutes pour certains...). Or, tous sont remplaçables par des produits réutilisables, donc durables. Et en plus, ils sont économiques !

• LUTTEZ CONTRE LE PAPIER INUTILE (IMPRESSIONS ET PUBLICITÉS)

Trier et recycler le papier c'est bien, maîtriser sa consommation c'est encore mieux. Pour cela : n'imprimez que ce qui est nécessaire, en recto-verso, sinon recyclez le verso en brouillon et privilégiez le papier à faible grammage et/ou recyclé. Pensez aussi à mettre un auto-collant "Stop Pub" sur votre boîte aux lettres. Il permet de **réduire de 83% le nombre de prospectus reçus**.

ET AUSSI :

• TRIEZ EFFICACEMENT

Tout sur le tri, pages 19 à 29.

• FABRIQUEZ VOTRE PROPRE COMPOST

L'art du compost révélé pages 26 et 27.

• DONNEZ, CHINEZ ET APPRENEZ À BRICOLER AVEC LES RECYCLERIES

Entrez dans le **Cercle des Objets**, pages 32 et 33.



• DÉCOUVREZ L'ART DES ÉPONGES "TAWASHI"

Originaires du Japon, l'éponge tawashi est 100% zéro déchet, faite maison, lavable à l'infini et facile à réaliser. Les milliers de tutoriels mis en ligne pour apprendre à tisser un tawashi vous le confirmeront. Confectionnez vous un métier à tisser à partir de trois fois rien et sortez vos vêtements usagés du placard. Collants effilés, chaussettes troués ou orphelines, vieux t-shirt, pulls... tout est bon. À vous de jouer !

Astuce récup' pour astiquer la vaisselle sans l'abîmer : mixez finement des coquilles d'œufs lavées et parsemez-en la surface à récupérer avant de frotter avec votre tawashi.



FABRIQUEZ VOUS-MÊME VOS ÉPONGES, COTONS DÉMAQUILLANTS, CHIFFONS ET *donnez une seconde vie à vos textiles*

On a tous de vieux textiles, démodés ou abîmés, qui dorment au fond d'un placard et attendent de renaître sous une nouvelle forme. Avec un peu d'imagination et sans talent particulier de couturier/ère, vous pouvez les recycler en chiffons, en éponges écolo (tawashi), en disques à démaquiller, en emballages cadeaux (furoshiki) 100% récup'... Les plus ambitieux peuvent aussi se lancer dans la confection de sacs àovac, de guirlandes fanion, de housses de coussin... Laissez parler votre créativité.



• DES COTONS À DÉMAQUILLER "FAITS MAISON"

Nid d'abeille, microfibras, coton bio, polaire, jersey, coton, eucalyptus, bambou... vous avez le choix des matières. Piochez dans votre vieille garde robe, dans votre stock de serviette ou achetez des bouts de tissus, sortez vos ciseaux, votre machine à coudre ou votre nécessaire de couture. C'est parti ! Découpez le tissu choisi en carrés, en ronds ou en rectangles à la taille de votre choix, superposez deux morceaux (endroit contre endroit), cousez les ensembles à 1 cm du bord sur 3 côtés, retournez le tissu et fermez l'ouverture. Vos cotons lavables sont prêts !

RÉCUPÉREZ ET DÉTOURNEZ LES OBJETS POUR *aiguiser votre sens de la déco*



@Nastasia Froloff - stock.adobe.com

@Aisyaqlumar - stock.adobe.com



@aerogondo - stock.adobe.com

Place au grand détournement pour redonner vie à des objets fatigués ou à de simple matériaux et les élever au rang d'objets et mobiliers "tendance" et pratiques. En panne d'inspiration ? Internet fourmille d'idées : transformer une table en une paire de consoles, des gobelets en plastique en lampe, des palettes en table basse ou en mobilier de jardin, un pneu en pouf, des tiroirs en étagères, un moule à gâteau en abat-jour, une porte en secrétaire... L'imagination est sans limite et les objets pleins de surprises !



@Photographie.eu - stock.adobe.com



@sewcream - stock.adobe.com

@sewcream - stock.adobe.com



@nd3000 - stock.adobe.com

@lev.dolgachov - stock.adobe.com

©Richard Villalon - stock.adobe.com

REDÉCOUVREZ
 LE PLAISIR DES
 COURSES ET ACHETEZ
 "MALIN"



@monregard - stock.adobe.com



© Jérôme Rommé - stock.adobe.com

Un Français jette en moyenne chaque année 20 kg de produits alimentaires encore consommables, dont 7 kg ne sont même pas débballés... Soit 1,2 millions de tonnes de nourriture gâchées annuellement dans le pays. C'est décidé, on (ré)agit ! Voici quelques conseils pratiques pour lutter contre ce gaspillage, en faisant les courses.



• FAITES VOS COURSES DANS LE BON ORDRE

D'abord les produits non alimentaires, l'épicerie, les conserves, les boissons... puis les fruits et légumes, ensuite les surgelés (avec un sac isotherme) et enfin les produits frais réfrigérés (viandes, charcuteries, produits laitiers...) à regrouper pour qu'ils "se tiennent froid" ou à mettre dans un sac isotherme.

• JAMAIS DE COURSES SANS LISTE

Faites toujours une liste de courses en indiquant ce dont vous avez vraiment besoin, selon ce qu'il vous reste et les repas des jours à venir. Ainsi, dans le magasin vous allez droit au but et vous êtes moins tenté par les produits superflus. Gain de temps et d'argent garanti !

• CHOISISSEZ LES PRODUITS DE SAISON

Les produits à contre saison viennent soit de loin, soit de modes de production très énergivores. Dans les deux cas, le coût écologique est important. Mieux vaut donc acheter des produits de saison, si possible cultivés en France ou, encore mieux, dans la région. Dénichez un calendrier des fruits et légumes frais (on en trouve sur internet) et accrochez-le dans votre cuisine.

• ACHETEZ DES PRODUITS LOCAUX AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE

Manger local et de saison permet de réduire son empreinte écologique, de profiter des meilleurs apports nutritifs des fruits et légumes et de soutenir les agriculteurs de sa région. Bref, c'est tout bon ! Plusieurs possibilités complémentaires : renouer avec

le plaisir de faire son marché, faire le tour des producteurs locaux en vrai ou en ligne grâce aux "drive fermiers" et aux AMAP : mangermalin.fr, le drivedelaferme.fr, Amap Le jardin des places, La ruche qui dit oui...

• NE VOUS LAISSEZ PAS IMPRESSIONNER PAR L'EMBALLAGE

Ce n'est pas l'emballage qui se mange et en plus il alourdit le prix du produit et la poubelle (26 kg/an tout de même !). Privilégiez les produits à la coupe, ceux en vrac, les grands conditionnements, les formats éco-recharges, les emballages recyclables... et fuyez les portions individuelles.

• PRIVILÉGIEZ LES PRODUITS EN VRAC

Un produit en vrac est 20 à 40% moins cher que le même emballé et marketé. Riz, sucre, thé, café, céréales, biscuits secs, mélanges apéro... Autant de produits que vous trouverez en vrac un peu partout, à commencer par les enseignes bio. Astuce+ : confectionnez des sacs à vrac avec vos vieux tissus et laissez-les dans votre cabas, ainsi vous les aurez sous la main au moment des courses.

• REMPLACEZ LES SACS À USAGE UNIQUE PAR UN JOLI CABAS

Stop aux sacs en plastique, pollueurs, fragiles et moches. Place au cabas ou au panier, solide, réutilisable et choisi à votre goût ! Astuces+ : pratiques les versions "pliable" ou "pocket" pour les achats imprévus, ainsi que celles à roulettes pour les courses de la semaine.

RANGÉZ VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ET GÉREZ VOTRE CONGÉLATEUR COMME UN PRO

- **Rangez devant ou au-dessus** (à portée de main) les aliments qui doivent être consommés rapidement, en fonction des dates limites de consommation.
- **Veillez à retirer** les emballages en carton. En s'humidifiant, ils peuvent devenir de vrais nids à bactéries.
- **Pour vos restes**, optez pour des récipients refermables et réutilisables (bacs de glace et autres boîtes en plastique, Tupperware®...) et refermez bien vos produits entamés pour une meilleure conservation.

LE CONGÉLATEUR, À -18°C

C'est le royaume des glaces, des glaçons, des produits et des restes surgelés.

LA ZONE FROIDE, ENTRE 0° ET 3°C

La zone froide correspond aux étagères du-dessus. Elle est parfaite pour les laitages entamés, les viandes, les poissons crus, les fruits de mer, la charcuterie, les fromages frais, les produits en décongélation...

LA ZONE FRAÎCHE, ENTRE 4° ET 6°C

Située au milieu de votre réfrigérateur, elle est l'emplacement idéal pour ranger viandes et poissons cuits, fromages à pâte dure, yaourts, crème fraîche, fruits et légumes cuits, pâtisseries...



LE(S) BAC(S) À LÉGUMES, ENTRE 8° ET 10°C

Leur vocation est dans leur nom. Ils accueillent à merveille vos fruits et légumes frais.

LA PORTE, ENTRE 6° ET 8°C

Ses bacs peu profonds sont parfaits pour le beurre, les condiments, les sauces (moutarde, mayonnaise...), le pot de confiture, les boissons (jus d'oranges, lait...).

• APPRENEZ À LIRE UNE ÉTIQUETTE

Indispensable pour ne plus se faire avoir par de beaux slogans marketing et reprendre sa santé en main ! Voici quelques conseils de base. Examinez la liste des ingrédients, toujours présentés par ordre décroissant de poids. Ainsi, si dans votre jus d'orange, l'orange arrive en 3^{ème} position après le glucose et le saccharose, vous saurez à quoi vous en tenir. Basez-vous sur les informations nutritionnelles données pour 100 g pour comparer les produits. Soyez attentif aux données nutritionnelles, surtout si vous devez suivre un régime spécifique (sans sel, sans sucre...).



CONSEILS DE CONSERVATION

Si la denrée nécessite un mode de conservation spécifique, celui-ci est indiqué sur l'emballage : à conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, au frais (c'est à dire jusqu'à + 15°C), au réfrigérateur (entre +2 et +5°C), au congélateur (-18°C max)...



CONSIGNE DE TRI

Attention, le logo "Point Vert" ne signifie pas que le produit est recyclé, recyclable ou meilleur pour l'environnement. Il indique que le fabricant a versé sa contribution au système de récupération des emballages ménagers géré par Citeo. Référez-vous aux consignes de tri souvent accolées à ce logo et vérifiez qu'elles sont compatibles avec celles du SMAV.

LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

Elle concerne les produits frais périssables, potentiellement dangereux pour la santé lorsqu'ils se dégradent, à cause du développement de bactéries indésirables. Elle figure sur leur conditionnement sous la mention « À consommer jusqu'au... ou avant le... ».

LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

La DDM s'applique aux produits stables (secs, fumés, stérilisés, lyophilisés, congelés, surgelés...), qui ne présentent pas de risques pour la santé en cas de dépassement. Elle correspond à la mention « De préférence avant le... » ou « De préférence avant fin... ».



• DÉCODEZ LES ÉCO-LABELS

Les logos environnementaux permettent de repérer les produits plus respectueux de l'environnement, qui minimisent leurs impacts environnementaux au cours de leur cycle de vie. Guide de défrichage pour éco-consomma(c)teur :



Les produits labellisés présentent des impacts environnementaux réduits à toutes les étapes de leur cycle de vie : matières premières, fabrication, emballage, distribution, élimination et recyclage en fin de vie.



Le label européen de l'agriculture biologique garantit que les fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique (les produits composés contiennent minimum 95 % d'ingrédients bio).



Il garantit que le produit respecte non seulement les critères du label européen de l'agriculture biologique, mais aussi les règles supplémentaires imposées par la France.



Le label promeut une agriculture durable associée à de bonnes conditions de travail et un impact limité sur l'environnement. Il se préoccupe également de la biodiversité.



Il garantit aux producteurs un prix plus juste et aux travailleurs des conditions de travail décentes. Une prime additionnelle permet aux communautés de se développer.



Il garantit que le produit contient minimum 95% d'ingrédients naturels ou d'origine naturelle, minimum 10% d'ingrédients bio et maximum 5% d'ingrédients synthétiques.



Label non-gouvernemental, à but non lucratif, international, avec contrôle indépendant, certifiant 3 catégories de cosmétiques : naturelle, en partie bio et bio. Il offre la garantie que les produits n'ont pas été testés sur les animaux.



Cette marque certifie que les services, les produits et leur emballage sur lesquels elle est apposée présentent, tout au long de leur vie, un impact négatif moindre sur l'environnement et une qualité d'usage satisfaisante par rapport à d'autres produits ou services analogues présents sur le marché.



FSC pour Forest Stewardship Council. Il estampille les produits à base de fibres de bois issus d'une gestion forestière écologiquement appropriée, socialement bénéfique et économiquement viable.



PEFC pour Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes. Il assure des produits issus de fibres de bois provenant de forêts gérées de façon durable.



@dash1502 - stock.adobe.com

@Monkey Business - stock.adobe.com

**REPLACEZ
LES PRODUITS
CHIMIQUES PAR
VOS CRÉATIONS
PERSONNELLES**



@Irina Burakova - stock.adobe.com

@Alexander Ruiz - stock.adobe.com



@PatrycjaSia - stock.adobe.com

Épargnez la planète, prenez soin de votre peau, de votre linge, de votre intérieur... et de votre portefeuille en créant vos produits d'hygiène et d'entretien. Voici quelques idées et recettes.



@Simon Kadaba - stock.adobe.com

Fabriquer un **nettoyant** *vaisselle liquide*

Ingrédients pour 1 litre :

- 100 g savon de marseille non glycéринé (rayon cosmétique)
- Entre 800 ml et 1 litre d'eau
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude ou de sodium
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de cristaux de soude (pas de soude caustique !)
- Une vingtaine de gouttes d'huile essentielle de votre choix (citron, eucalyptus, thym, orange...)

Râpez le savon et faites le fondre dans l'eau, à feu doux. Mélangez régulièrement. Une fois le mélange homogène, ajoutez le bicarbonate, le vinaigre blanc et les cristaux de soude. Laissez refroidir, ajoutez l'huile essentielle, mélangez le tout et mettez en bouteille.



@tutty - stock.adobe.com

Fabriquer un **nettoyant** *maison multi-usage*

Bien des recettes de grand-mères existent, en voici deux :

• NETTOYANT PARFUM AGRUMES:

- 1 litre d'eau
- ½ litre de vinaigre blanc
- Les écorces de 5 ou 6 agrumes : oranges, citrons, clémentines...

Coupez vos écorces d'agrumes en morceaux et placez-les dans un bocal. Ajoutez le vinaigre blanc et laissez macérer 2 semaines. Ajoutez l'eau et versez le liquide dans un pulvérisateur.

• NETTOYANT "DÉGRAISSEUR":

- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 8 gouttes d'huile essentielle de lavande vraie, de tea tree ou de citron
- 1 litre d'eau chaude (non bouillante)

Dans un bol, mélangez le bicarbonate de soude avec l'huile essentielle. Versez le mélange dans votre pulvérisateur et ajoutez-y délicatement l'eau chaude et le vinaigre blanc à l'aide d'un entonnoir. Secouez avant chaque utilisation.



@Studio Grand Ouest - stock.adobe.com

Fabriquer un **nettoyant** *lessive liquide*

Ingrédients pour 2 litres :

- 100 g savon de marseille non glycérimé
- 2 litres d'eau
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude ou de sodium
- Une dizaine de gouttes d'huile essentielle de votre choix (citron, lavande, eucalyptus...)

Râpez le savon et faites le fondre dans l'eau, à feu doux. Mélangez régulièrement. Une fois le mélange homogène, ajoutez le bicarbonate et laissez refroidir. Si la lessive n'est pas assez liquide, ajoutez de l'eau chaude. La bonne texture obtenue, ajoutez l'huile essentielle et versez la lessive dans un flacon.



@George Dolgikh - stock.adobe.com

Fabriquer un **adoucissant** *lessive*

Ingrédients pour 1 litre :

- 500 ml d'eau
- 300 ml de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude ou de sodium
- Une trentaine de gouttes d'huile essentielle de votre choix (citron, lavande, eucalyptus...)

Mélangez l'eau et le bicarbonate. Ajoutez le vinaigre blanc. Remuez tout en ajoutant l'huile essentielle. Enfin, versez dans un flacon.



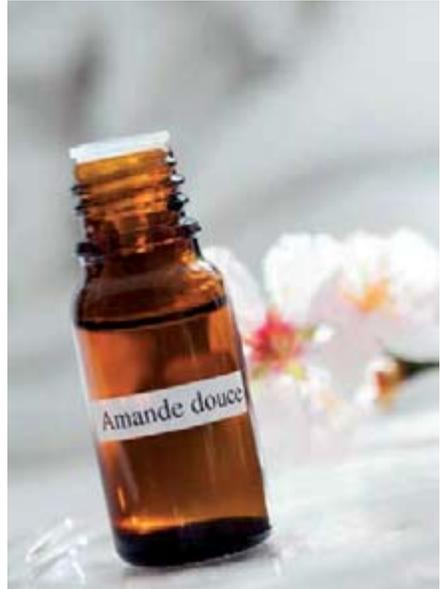
©JFC-PROD - stock.adobe.com

Fabriquer un produit blanchissant pour la lessive

Ingrédients :

- Des coquilles d'œufs
- 1 tranche de citron
- 1 chaussette (ou collant)

Remplissez la chaussette (ou collant) avec les coquilles d'œufs et la tranche de citron. Faites un nœud et ajoutez le à votre linge à laver. Cette astuce de grand-mère 100% naturelle évitera à votre linge de se ternir à chaque lavage. Remplacez les coquilles au bout de 3 ou 4 lavages.



©Patrice Lucener - stock.adobe.com

Fabriquer un produit démaquillant

Ingrédients pour 125 ml :

- 45 ml d'eau
- 5 g de bicarbonate de soude ou de sodium
- 30 ml d'huile d'amande
- 30 ml d'huile de sésame (non grillé)
- 15 ml de sirop d'agave

Mélangez l'eau et le bicarbonate. Ajoutez les huiles, puis le sirop d'agave. Remuez et versez dans un flacon.

Bon à savoir : vous pouvez aussi opter pour une huile végétale (olives, argan, avocat, karité, ricin, etc.) appliquée directement sur un coton démaquillant fait maison. Naturel, rapide, efficace et hydratant !



@lenets.tan - stock.adobe.com

@Jerome Romme - stock.adobe.com

**CUISINEZ
COMME UN CHEF
AVEC LES RESTES
ET LES PRODUITS
ABÎMÉS**



© 2006 Francis Hammond All Rights Reserved
@efistudioart - stock.adobe.com

@Igor Golovniy - stock.adobe.com





DÉCOUVREZ 8 RECETTES FACILES ET DÉLICIEUSES POUR TRANSFORMER ÉPLUCHURES, RESTES DE VIANDES, FRUITS ABÎMÉS en “repas de fête”



Complètement tendance dans les magazines, à la télé... la cuisine aux restes ! Même les grands chefs s’y mettent. Pour autant, pas besoin d’être un expert des fourneaux pour réussir à accommoder ses restes. Avec trois fois rien, une pincée de débrouille et un zeste de créativité relevé, si besoin, d’une connexion internet vous pouvez vous aussi concocter de savoureuses recettes.

• UN PEU DE MATÉRIEL

Des restes oui, mais bien conservés ! Pour cela, rien de tel que les boîtes hermétiques à couvercle. Sinon vous pouvez aussi emballer vos fins de plats dans des sachets congélation ou dans du film alimentaire, en veillant à faire des “doggy-bags” bien étanches.

• QUELQUES HABITUDES À PRENDRE

Rien de compliqué, juste des réflexes simples à acquérir : 1. Planifiez vos menus. 2. Regardez ce qu’il vous reste avant d’aller faire les courses. 3. Achetez juste ce dont vous avez besoin. 4. Ne jetez plus vos fins de plats, vos fruits et légumes abîmés, ni vos épluchures, votre pain rassis, vos jaunes ou blancs d’œufs...

• CONNAÎTRE SES RESTES

L’idée est de cuisiner avec les ingrédients que vous avez sous la main, sans courir au supermarché. Alors ouvrez votre réfrigérateur, fouinez dans votre garde-manger et regardez ce que vous avez de disponible. Vous pourrez ensuite laissez vagabonder votre imagination.

• MINUTES TOP CHRONO

La cuisine anti-gaspi ne prend pas plus de temps qu’une autre. Il existe une quantité de

recettes simples, rapides pour vous régaler avec vos fonds de placards et de réfrigérateur. Souvent 5 à 10 minutes derrière les fourneaux suffisent.

• COMMENCEZ PAR LE PLUS FACILE

Pas besoin d’être hyper doué aux fourneaux pour se lancer dans la cuisine anti-gaspi. Débutez par des recettes faciles et inratables telles que l’omelette surprise, le smoothie, le cake aux restes, le gratin en tous genres... L’avantage : ces plats sont revisités au gré de vos restes du moment.

• TROUVEZ DES RECETTES QUI MARCHENT AVEC VOS RESTES DE LA SEMAINE, SUR INTERNET

En panne d’idées ? Rendez-vous sur internet où une multitude de sites proposent des recettes anti-gaspi. Il existe même des applications gratuites, comme *Frigo Magic*, qui, une fois indiqués les produits que vous voulez cuisiner, vous fournissent des idées de recettes adaptées. Et s’il vous reste des produits au frais avant de partir en week-end ou en vacances, ou si votre potager est trop productif, l’application *Partage ton frigo*, le bon coin de la nourriture, vous permettra de faire des heureux.

Écorces d'agrumes confites

La plus connue des écorces d'agrumes confites est celle de l'orange, nommée "orangette" une fois enrobée de chocolat.

1. Lavez bien les écorces. 2. Coupez-les en lamelles. 3. Plongez les lamelles dans une casserole d'eau froide, portez l'eau à ébullition et égouttez les lamelles. Répétez cette opération trois fois de suite. 4. Faites cuire les lamelles 30 minutes dans du sirop. Vous pouvez ensuite les stocker en bocal.

Bon à savoir : cette recette s'applique aussi aux écorces de citrons et de mandarines.

Ingédients : les écorces des agrumes que vous avez mangé ou pressé, de l'eau et du sirop.

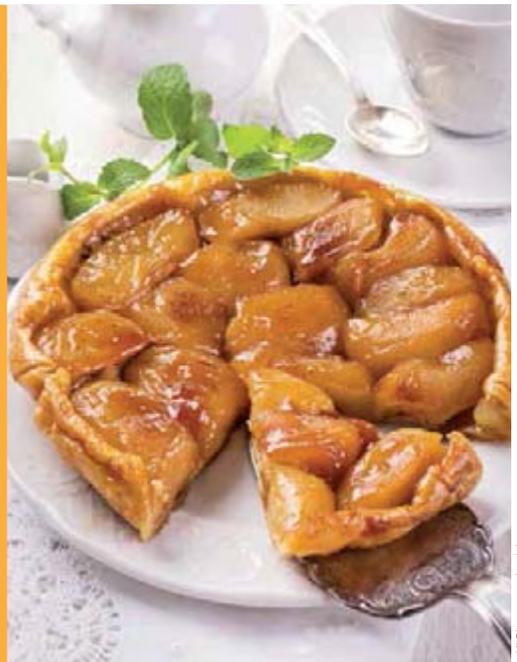
© 2006 Francis Hammond All Rights Reserved - stock.adobe.com

Tarte tatin aux restes de fruits

Vous avez des fruits qui sont en train de s'abîmer ? Ne les jetez pas, recyclez-les en délicieuses tartes.

1. Pelez, dénoyotez (selon les fruits), lavez et coupez vos fruits. 2. Disposez les dans le fond de votre plat à tarte. 3. Saupoudrez de sucre et parsemez de petits morceaux de beurre. 4. Enfourez pendant 10 minutes à 180°C (th.6). 5. Sortez le plat du four et recouvrez les fruits avec la pâte. Piquez-la avec une fourchette. 6. Enfourez 25 à 30 minutes, toujours à 180°C. 7. Laissez reposer 5 minutes et retournez la tarte dans un plat.

Ingédients : 1 pâte brisée ou feuilletée, des fruits, 15g de sucre, 20g de beurre.



© iPhoto - stock.adobe.com



© Jérôme Pommé - stockadobe.com

Cake *aux restes*

Le cake peut être réinventé à l'infini, selon ce qu'il reste dans votre réfrigérateur et vos envies. La base, elle, est toujours la même :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
2. Ajoutez vos restes du moments (olives, fruits secs, viande, légumes...).
3. Laissez parler vos envies !
4. Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
5. Enfourez 40 minutes à 210°C (th.7).
5. Démoulez et dégustez.

Bon à savoir : cette recette s'applique aussi aux écorces de citrons et de mandarines.

Ingédients : 200g de farine, 3 œufs, 10cl de lait, 5cl d'huile d'olive, 1 sachet de levure. Plus vos restes du moment.

Smoothies

Ce qui est beau avec les smoothies, c'est qu'on n'a pas besoin de recette. Ajoutez ce que vous voulez et surtout, ce que vous avez sous la main. Le résultat sera bon de toute façon !

1. Lavez et coupez vos fruits et/ou vos légumes.
2. Mixez le tout. C'est prêt !

Si votre smoothie n'est pas assez liquide, vous pouvez ajouter du jus de fruits pressés, du lait, du yogourt... Laissez parler vos envies.



© thegray83 - stockadobe.com



pudding de pain *fourre-tout*

Trempé dans un mélange de lait et d'œufs, puis poêlé, le pain rassis devient un moelleux et délicieux petit-déjeuner, dessert ou goûter. En un tour de main vous pouvez aussi en faire un savoureux gâteau à emporter partout : le pudding.

1. Trempez le pain rassis dans du lait jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli et mélangez pour obtenir une préparation relativement homogène, pas trop liquide. 2. Ajoutez le sucre, les œufs, les raisins secs et autres ingrédients de votre choix (morceaux de fruits, noix, éclats de chocolat...). 3. Versez la préparation dans un plat et enfournez 45 minutes environ à 180-200°C (th.6-7).

Ingrédients : 150g de pain rassis, 3 œufs, 50cl de lait (prévoir plus si besoins), 1 sachet de sucre vanillé, des raisins secs. Vous pouvez aussi y ajouter d'autres fruits secs ou frais que vous avez sous la main.

© amna shepulova - stock.adobe.com

Galettes de riz

Qui n'a jamais fait cuire trop de riz ? Plutôt que de faire réchauffer le surplus, transformez-le en galettes qui accompagneront de façon originale votre plat du jour.

1. Prenez 1 œuf pour 250g de riz, mélangez et assaisonnez le tout. 2. Sur une plaque, confectionnez des galettes (pas trop épaisses) avec la préparation et aplatissez-les de façon à ce que les grains ne se détachent pas à la cuisson. 3. Faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile ou de beurre.

Bon à savoir : cette même recette fonctionne aussi très bien avec les restes de pâtes.

Ingrédients : 1 œuf pour 250g de riz, sel, poivre.



© Breba - stock.adobe.com



Chips *aux épiluchures*

Originales, goûteuses, hyper-économiques, simples à réaliser... les chips aux épiluchures ont tout bon. En plus, elles feront un tabac auprès de vos convives. Seule condition : qu'elles proviennent de fruits et légumes bio, car c'est dans la peau que se logent les pesticides.

1. Lavez et coupez en gros morceaux vos épiluchures.
2. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
3. Disposez-les sur du papier sulfurisé et/ou une plaque de cuisson et saupoudrez-les de sel, poivre ou encore piment d'espelette.
4. Enfouez 10-15 minutes (maximum) puis laissez reposer une ou deux minutes. Et voilà, vos chips sont croustillantes à souhait.

Ingrédients : épiluchures de fruits et légumes bio en tous genres, sel, poivre.

© efsstudios - stock.adobe.com

Bruschetta

Voici une autre recette qui se décline à l'infini selon vos envies, vos restes de réfrigérateur ou de placard...

1. Déposez vos tranches de pain sur une plaque.
2. Tartinez-les d'une fine couche de crème fraîche pour qu'elles restent moelleuses et ajoutez ce que vous voulez.
3. Enfouez 15 minutes environs à 210°C (Th.7). Bon appétit !

Ingrédients pour 2 personnes : 2 ou 4 tranches de pain (même rassis), de la crème fraîche et vos restes du moment (légumes, reste de viande, fromage...)



© KatiFneil - stock.adobe.com



@ goodluz - stock.adobe.com

@ Claudia Paulussen - stock.adobe.com

JARDINEZ
AU NATUREL
POUR PROFITER
DE PRODUITS
SAINS



@ stock.adobe.com

@ Thierry RYO - Stock.adobe.com



AVANT DE COMMENCER...



© stock.adobe.com



Pour la petite histoire :

Inventée par Jean Grelin, la grelinette est l'outil emblématique de jardinage

au naturel. Pourvue de deux manches et de 3 à 5 dents, elle décompacte la terre sans la retourner, préservant ainsi l'activité biologique des différentes couches du sol. Une fois enfoncée dans le sol, on ramène les manches de l'avant vers l'arrière, sans se fatiguer... ou presque.

• ORGANISER SON JARDIN

Le jardinier au naturel doit penser son jardin : orienter le potager en fonction du soleil, placer le composteur dans un endroit ni trop au soleil, ni trop à l'ombre, installer des haies, des murets, des points d'eau, qui accueillent la biodiversité.

• UTILISER LES BONS OUTILS

- **Fourche-bêche, grelinette** et rotogrif vous permettront de travailler votre sol sans pour autant retourner complètement la terre et désorganiser le sol.
- **Pour un désherbage manuel,** vous pouvez utiliser le sarcloir ou la binette.

Astuce pour désherber :

Pensez à récupérer votre eau de cuisson des pommes de terre, riz ou pâtes et versez-la encore chaude sur les mauvaises herbes. Cette technique doit être réservée aux zones peu sensibles du jardin : allées, terrasses, escaliers...

- **Au moment de semer,** cordeau, serfouette, boîte à semis vous permettront de faire des semis bien droits, plus faciles à désherber.



© xbrchx - stock.adobe.com



© Vasilii - stock.adobe.com

• LES ÉCO-GESTES DU JARDINIER

- **N'achetez que le nécessaire** et pensez aux vide-greniers ou sites d'achats d'occasion sur Internet qui permettent de s'équiper à moindre coût.
- **Entretenez bien votre matériel** pour le garder plus longtemps (bien rangé, nettoyé).
- **Pour les usages occasionnels** (ex : tronçonneuse, broyeur) plutôt que d'acheter, empruntez (à vos amis, familles, voisins) ou louez.
- **En cas de panne**, ne jetez pas trop vite votre matériel, pensez réparation !

• ACCUEILLIR LA BIODIVERSITÉ AU JARDIN

- **Coccinelles, oiseaux, perce-oreilles ou hérissons** sont des prédateurs des pucerons, limaces ou autres ravageurs et sont donc des alliés utiles pour le jardinier. Par exemple, la mésange se charge des pucerons et chenilles des arbustes, la grive s'attaque aux limaces et aux escargots. Afin d'accueillir ces précieux auxiliaires, il faut leur laisser des abris dans le jardin.
- **Des haies, des fleurs, des zones sauvages**
 - Leur allure touffue accueille de nombreuses espèces d'oiseaux et les feuilles mortes tombées à leurs pieds seront le refuge des coccinelles, scarabées...
 - Leurs fleurs, dès la fin de l'hiver pour les

plus précoces et jusqu'à la fin de l'automne, ainsi que leurs fruits permettent de nourrir les insectes pollinisateurs et de nombreux oiseaux.

• Des nichoirs et des abris

- Afin d'accueillir les oiseaux, vous pouvez installer un nichoir dans votre jardin pour les aider à passer l'hiver, installer une mangeoire garnie de graines de tournesol ainsi que de l'eau.
- Des fagots de bois et des tiges creuses dans les haies abriteront les hérissons, et les insectes prédateurs des pucerons.
- Des pots de fleurs garnis d'herbes sèches suspendus dans les arbres fruitiers et les rosiers attireront les perce-oreilles, grands dévoreurs de pucerons.

• CONNAÎTRE SON SOL

Avant de commencer à le travailler, le jardinier doit observer son sol (sa texture, sa structure, son pH) :

- **Est-il argileux ?** Imperméable, il retiendra bien l'eau mais la pénétration des racines y sera difficile.
- **Est-il sableux ?** Perméable, il faudra souvent l'arroser par contre il sera idéal pour les carottes et les plantes racines.
- **Y-a-t-il de nombreux vers de terre ?** C'est le signe d'une terre aérée et biologiquement active.

ENRICHIR LE SOL ET économiser l'eau

Plusieurs moyens existent pour réduire la consommation en eau et enrichir le sol en reproduisant ce qui se passe dans la nature.



© haliantige - stock.adobe.com

• PRATIQUER LE MULCHING

Le mulching est une technique de fertilisation naturelle, c'est un paillage à partir de matières fraîches. Par exemple, la tondeuse mulcheuse (carter fermé et lame bifonction : coupe et hachage) permet d'obtenir un gazon en fines particules qui restera sur place : plus besoin de sac à herbe. Cette technique évite le ramassage puis la gestion des tas d'herbe.

Les avantages de ce type de mulching

Il permet de fertiliser le sol : l'herbe étant composée à 90% d'eau, sa dégradation s'opère naturellement et permet de nourrir le sol.

• PENSER AU PAILLAGE

Le paillage est une technique qui consiste à recouvrir le sol de matériaux organiques, minéraux, pour le nourrir et le protéger. Ces matériaux sont déposés au pied des plantes et des massifs. Il existe différentes formes de paillis réalisés à partir de tontes de gazon, feuilles mortes, déchets du jardin broyés...

Les avantages du paillage

- Il limite la croissance des herbes indésirables.
- Il limite les arrosages en diminuant l'évaporation de la terre.
- Il apporte un peu de matière organique au sol, favorise sa vie biologique et en limite le tassement.
- Il protège le sol de la chaleur et du soleil en été et du froid en hiver.

• UTILISER DES ENGRAIS VERTS

Les engrais verts sont des plantes à croissance rapide qui occupent la terre nue après la récolte comme par exemple la moutarde, la phacélie, le sarrasin, la féverole...

Les avantages de l'utilisation des engrais verts

- Ils capturent les reliquats d'éléments fertilisants présents dans le sol et empêchent ainsi qu'ils soient emportés par les pluies vers les ressources en eau et perdus pour les plantes.
- Ils enrichissent le sol en humus et contribuent à améliorer sa structure : élément clé d'un sol fertile.
- Ils évitent le développement d'herbes indésirables.



• AJOUTER DES AMENDEMENTS

Un amendement est un produit d'origine minérale ou organique, que l'on ajoute à la terre.

Les avantages de l'utilisation des amendements minéraux

Ils augmentent le pH des sols acides en les rendant plus neutres. Ainsi la majorité des éléments sont mieux assimilés par les plantes. Ils exercent également une action positive sur les phénomènes à l'origine du tassement du sol. Exemples :

- la chaux pour neutraliser l'acidité ;
- le sable pour supprimer l'effet collant des sols argileux ;
- la cendre de bois qui contient du potassium à hauteur de 5% en moyenne, ainsi que du phosphore, du fer...

Les avantages de l'utilisation des amendements organiques

Les amendements organiques sont issus de la décomposition des végétaux (compost) ou de fumures d'animaux. Ils permettent d'améliorer la structure du sol en facilitant la circulation de l'air et de l'eau. Les racines pénètrent plus facilement et les éléments fertilisants sont mieux stockés. Le compost peut être réalisé en tas ou dans un composteur, dans un coin du jardin.

• INSTALLER UN RÉCUPÉRATEUR D'EAU DE PLUIE

L'arrosage est une des clés d'une plante en bonne santé, le récupérateur d'eau de pluie permet d'obtenir une eau gratuite, abondante, sans puiser dans les ressources.

SOIGNER *naturellement*

Les extraits fermentés de plantes ont des actions fertilisantes, insecticides ou fongicides selon leur degré de macération.



© ianmes - stock.adobe.com

La fougère

• Contre quoi ?

Le purin des fougères est tout indiqué pour repousser les pucerons de vos plantes et légumes. Il permet également de lutter contre les acariens, cochenilles, cicadelles et taupins.

• Comment l'utiliser ?

Plongez 1 kg de fougères dans 10 litres d'eau de pluie. Laissez macérer pendant une dizaine de jours. Le purin de fougère s'utilise en pulvérisation sur vos légumes, fruitiers ou plantes ornementales. Le mélange a une durée d'action d'environ une semaine. Si les pucerons sont toujours là, répétez l'opération.

• En plus, j'utilise la fougère pour lutter contre les limaces

En se décomposant, les feuilles de fougères attirent puis empoisonnent les limaces et escargots grâce au formaldéhyde qu'elles dégagent. Une fois bien décomposées vous pouvez ensuite les ensevelir pour fertiliser votre sol. Placez-les en fin d'automne et laissez-les en place jusqu'au printemps.



© Montypeter - stock.adobe.com

Les orties

• Contre quoi ?

Le purin d'orties est un répulsif naturel contre les pucerons et acariens. Il permet également de prévenir certaines maladies.

• Comment l'utiliser ?

Plongez 1 kg d'orties fraîches dans 10 litres d'eau de pluie. Couvrez. Laissez macérer pendant 15 jours. Filtrez la préparation. Diluer 1 volume de préparation pour 9 volumes d'eau puis pulvérisez sur les feuilles.

• En plus, j'utilise l'ortie comme engrais naturel

Une macération d'orties peut aussi servir d'engrais naturel car elle va stimuler la croissance des plantes et en fortifier ainsi les défenses naturelles. Plongez 1 kg d'orties fraîches dans 10 litres d'eau de pluie. Laissez macérer pendant 1 jour. Utilisez sans dilution en engrais au pied des plantes. Des feuilles d'orties jetées directement dans son compost permettent de l'enrichir. De même, il est possible de déposer quelques feuilles d'orties au fond du trou avant de mettre le plant de tomate. En effet, l'ortie est très riche en azote et la tomate en a besoin. Ces quelques feuilles, apportées à la plantation, vont nourrir la tomate pendant les premières semaines.

La sauge officinale

• Contre quoi ?

La décoction de sauge permet de traiter les tomates (et autres plantes) déjà atteintes par le mildiou.

• Comment l'utiliser ?

Faites bouillir 1 litre de lait demi-écrémé. Jetez 100 g de sauge officinale dans le lait bouillant. Laissez refroidir. Filtrez. Diluez 1 volume de préparation pour 9 volumes d'eau puis pulvérisez sur le feuillage sain et les pieds des tomates, après avoir enlevé toutes les feuilles et tous les fruits tachés. Utilisez ce mélange dans les 24h.



© gabrix7 - stock.adobe.com



© jgr71 - stock.adobe.com

La prêle

• Contre quoi ?

La décoction de prêle a une action fongicide et permet de lutter contre les maladies cryptogamiques : mildiou, rouille, oïdium, cloque...

• Comment l'utiliser ?

Hachez 200 g de prêle fraîche. Laissez macérer quelques heures dans 2 litres d'eau. Ensuite portez le mélange à ébullition pendant 30 mn. Laissez refroidir une journée puis filtrez.

• **En prévention du mildiou, et en remplacement de la bouillie bordelaise,** pulvérisez sur les feuilles de tomates une fois par semaine en 3 pulvérisations : 1^{er} jour, 8^e jour et 15^e jour. Ne pas conserver au-delà du 15^e jour.

LES PLANTATIONS



• PRATIQUER LA ROTATION DES CULTURES

• les familles botaniques

Pensez à ne pas cultiver plus de deux années consécutives des plantes de la même famille au même endroit car les maladies et les prédateurs sont souvent communs aux plantes d'une même famille.

• ALTERNER LES PLANTES QUI ONT DES BESOIN DIFFÉRENTS

Si une année vous plantez des plantes à racines (pomme de terre par exemple), l'année suivante, plantez plutôt à leur emplacement des plantes à feuilles, comme des épinards, et vice versa. Elles ne vont pas chercher les éléments dont elles ont besoin au même endroit.

• **Plantes à fruits** : cucurbitacée, maïs, haricot...

• **Plantes à fleurs** : chou-fleur, engrais vert jusqu'à la floraison.

• **Plantes à feuilles** : chou, épinard, salade, poireau...

• **Plantes à racines** : pomme de terre, céleri, betterave, oignon, carotte...

• **De plus, certaines cultures ont plus ou moins besoin d'amendement :**

• **Cultures exigeantes** : aubergine, artichaut, betterave rouge, carotte, céleri, chou, concombre, courgette, épinard, fenouil, fraisier, maïs, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, rhubarbe, tomate.

• **Cultures peu exigeantes** : ail, échalote, cerfeuil, cornichon, cresson, fève, haricot vert, laitue, mâche, pois, radis, salade.

• **Cultures moyennement exigeantes** : les autres légumes.

Principales familles botaniques :

- **Chénopodiacées** : betterave, épinard, poirée...
- **Astéracés** (ou **Composées**) : artichaut, endive, laitue
- **Brassicacées** (ou **Crucifères**) : chou, navet, radis...
- **Cucurbitacées** : concombre, courgette, melon...
- **Fabacées** (ou **légumineuses**) : haricot, lentille, pois...
- **Liliacées** : asperge, ciboulette, poireau...
- **Apiacées** (ou **Ombelifères**) : carotte, céleri, persil...
- **Solanacées** : piment, poivron, tomate...

	ASSOCIATION FAVORABLE	ASSOCIATION DÉFAVORABLE
Betterave	céleri, chou, laitue, oignon	asperge, carotte, poireau, tomate
Carotte	ciboulette, poireau, radis, tomate, persil	betterave
Courgette	basilic, maïs, pomme de terre	radis
Concombre	asperge, chou, ciboulette, laitue	pomme de terre, radis, tomate
Fraise	ail, épinard, laitue, navet, oignon, thym	chou
Haricot	aubergine, carotte, céleri, chou, épinard	ail, betterave, oignon
Laitue	betterave, carotte, fraisier, radis, poireau	persil
Poireau	asperge, carotte, fenouil, fraisier, tomate	betterave, chou, persil, pois, poivron

• PRATIQUER LES ASSOCIATIONS DE PLANTES

Certains voisinages sont favorables aux légumes, d'autres sont défavorables. Par exemple, la carotte repousse la mouche du poireau et le poireau repousse la mouche de la carotte. Il est conseillé de les placer à côté.

Directeur de la publication :

Thierry Spas
Président du SMAV

Contributions :

Arnaud Ducatez, directeur général des services
Eric Dewever, responsable de la communication
Louise Coupez, chargée de communication

Conception-réalisation :

Citiation & Ensemble (Arras)
Conception générale et rédaction : Denis Cordonnier
Rédaction : Delphine Vasseur, Valentine Devulder
Direction artistique et réalisation graphique : Olivia Garbi
Cartographie : Jean-Philippe Devulder
Illustrations : Fotolia.com/C&E
Visuel de couverture : @Konstantin Yuganov - stock.adobe.com

Date de publication :

Octobre 2018

**Syndicat Mixte Artois Valorisation**

11 rue Volta
62217 Tilloy-les-Mofflaines

Tél. : 03 21 16 00 01
Courriel : contact@smav62.fr
Site : www.smav62.fr





Le SMAV contribue à la démarche volontariste de **Troisième révolution industrielle**, engagée par les acteurs de la région Hauts-de-France, dans la perspective d'un écosystème post carbone. Il est également l'opérateur de référence de l'**économie circulaire** en Artois, dans le cadre de l'élaboration et de la mise en œuvre du **Contrat de Transition Écologique** signé entre l'État et la Communauté Urbaine d'Arras (territoire pilote).

