

MODE D'EMPLOI COLLECTE

DÉCHETS

ALIMENTAIRES

SANS EMBALLAGES



La Métropole Rouen Normandie se lance dans la collecte des déchets alimentaires par l'installation de Points d'Apports Volontaires en pieds d'immeubles

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

[HTTPS://WWW.METROPOLE-ROUEN-NORMANDIE.FR/
REDUIRE-MES-DECHETS/DECHETS-ALIMENTAIRES](https://www.metropole-rouen-normandie.fr/reduire-mes-dechets/dechets-alimentaires)

Ma Métropole

metropole-rouen-normandie.fr

0 800 021 021

Service & appel gratuits



**COP
ROUEN
2030**
JE M'ENGAGE!
POUR LE CLIMAT


métropole
ROUENNORMANDIE

POURQUOI TRIER SES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

Depuis le 1^{er} janvier 2024, par application de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), les collectivités locales doivent proposer aux ménages des solutions pour trier leurs déchets alimentaires (dits biodéchets) afin de les séparer des ordures ménagères.

Sur notre territoire, 60 kg de déchets alimentaires sont jetés par habitant chaque année, soit 20 % de la poubelle d'ordures ménagères. Alors qu'ils sont constitués à plus de 70 % d'eau, ces déchets finissent incinérés. En les séparant de la fraction d'ordures ménagères, ils peuvent être valorisés sous forme de biogaz, pour produire de la chaleur ou de l'électricité, et d'engrais pour fertiliser les sols en circuit court.

QUELQUES CONSEILS SIMPLES POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA MAISON

ACHETER MALIN

Établir des menus à la semaine

Préparer une liste de courses

Faire ses courses sans avoir faim

Ne pas se laisser tenter par les « maxi promos »

Adopter le vrac pour la juste dose



BIEN CONSERVER

Vérifier/surveiller les dates de péremption des produits

Respecter la chaîne du froid

Bien ranger son frigo

Conserver les aliments à bonne température

CUISINER JUSTE

Cuisiner les bonnes quantités

Réutiliser les restes et bien les conserver

Cuisiner en une fois et congeler des petites portions (soupes, plats familiaux ...)



Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Toutes ces actions contribuent à limiter le gaspillage alimentaire, à diminuer votre budget dédié à l'alimentation et à réduire le volume de vos déchets.

QUELS DÉCHETS ALIMENTAIRES SONT CONCERNÉS PAR LE TRI EN POINT D'APPORT VOLONTAIRE ?

Les restes de préparation de repas et/ou de cuisine, produits périmés, restes de repas cuits ou crus :

JE DIGÈRE



Épluchures de fruits et légumes

Restes de repas

Aliments périmés

Pain

Produits laitiers (yaourts, crèmes, fromages)

Viandes et poissons (os et arrêtes compris)

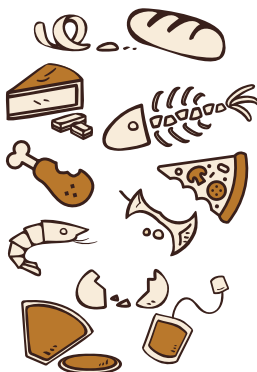
Coquilles d'œufs

Thés en sachets ou en vrac

Marc et filtres à café

Papiers essuie-tout et serviettes en papiers non imprimées

Sacs krafts



JE NE DIGÈRE PAS

Emballages et contenants alimentaires (barquettes, pot de yaourts...)

Autres emballages : bouteilles, sacs plastiques, sacs biodégradables, emballages alimentaires, polystyrènes...

Gros os type carcasses

Coquillages (huitre, moules...)

Huiles alimentaires

Déchets végétaux

COMMENT ÉVACUER MES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

- Jetez vos déchets alimentaires dans votre bioseau chez vous selon les consignes de tri
- Apportez et videz régulièrement le contenu de votre bioseau dans la borne de déchets alimentaires la plus proche (borne marron accessible 7j/7 et 24h/24)



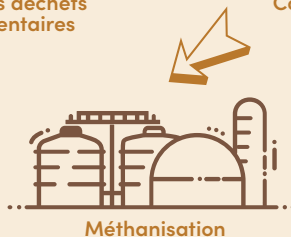
COMMENT BIEN UTILISER MON BIOSEAU AFIN DE LIMITER LES NUISANCES ?

- Réutiliser un sac kraft, que vous pourrez vider dans la borne de déchets alimentaires avec vos déchets alimentaires (norme NFT 51-800)
- Mettre un papier ou des petits morceaux de cartons au fond du bioseau pour absorber les liquides (rouleau de papier essuie-tout, boîte d'œufs ...)
- Bien rabattre le couvercle du bioseau, vous pouvez aussi disposer du bicarbonate de soude au fond afin de limiter les odeurs et éloigner les insectes
- Placer le bioseau à l'abri d'une source de chaleur et facilement accessible.
- Vider jus et sauce des assiettes avant de mettre les restes dans le bioseau afin de limiter la présence de liquide
- Rincez le bioseau à chaque vidage ou mettez-le au lave-vaisselle

QUE DEVIENNENT NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ?



Une fois séparés, vos déchets alimentaires seront collectés a minima une fois par semaine, et seront valorisés par méthanisation (dégradation des matières organiques en absence d'air). Une fois traités, ils produisent un digestat servant de fertilisant (utilisés par les agriculteurs et rendus à la terre), et permettent la production de biogaz (chaleur, électricité).



BIEN TRIÉS, ILS SERONT TRANSFORMÉS EN **CHALEUR**, EN **ÉNERGIE** ET EN **ENGRAIS**.



UNE QUESTION, UN BESOIN, QUI PUIS-JE CONTACTER ?

Pour retrouver les points d'apports volontaires près de chez vous :

metropole-rouen-normandie.montri.fr



application téléchargeable gratuitement sur Android et Apple

JE N'AI PAS PU RETIRER MON BIOSEAU
JE CONTACTE MA METROPOLE

Ma Métropole
metropole-rouen-normandie.fr
0 800 021 021
Service & appel gratuits