

DOSSIER p.4-5

Sobriété de consommation du foyer : la solution pour le climat ?



INITIATIVE LOCALE p. 6

Chloé et Stéphane de Coop'In :
du champ à l'assiette

TUTO ZÉRO DÉCHET p. 7

Un nettoyant multi-usages
naturel



Je me joins à l'équipe du SMITOM-LOMBRIC pour vous souhaiter à toutes et à tous une très belle année 2022. Nous vous remercions pour vos efforts au tri et à la réduction de vos déchets.

Le SMITOM-LOMBRIC poursuit sa transition écologique et œuvre à la mise en place de la collecte de tous les emballages plastiques sur son territoire d'ici 2023, ainsi que la valorisation des biodéchets pour 2024. Pour en savoir plus sur cette nouveauté, retrouvez dans ce numéro l'interview de notre agent en charge des biodéchets.

Le climat est au cœur de tous les débats actuels. Nous vous proposons des actions concrètes et simples à mettre en place pour participer à la préservation de l'environnement (consommation vertueuse, raisonnée et durable, compostage d'intérieur etc.).

Je vous souhaite une bonne lecture.

Franck Vernin
Président du SMITOM-LOMBRIC

Les déchets alimentaires : richesse insoupçonnée dans nos poubelles

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire vise à limiter les déchets, préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Cette loi impose notamment le tri à la source des biodéchets pour tous les ménages à partir du 1^{er} janvier 2024. Ainsi, le SMITOM-LOMBRIC a accueilli dans son équipe M^{me} Héma FRITZ, chargée de projet biodéchets.

Que sont les déchets alimentaires ?

Il s'agit des déchets de cuisine tels que les restes de repas : pâtes, os, viandes, poissons, graisses, croûtes de fromages ou encore les épluchures de fruits et de légumes.

Quel est l'intérêt de les trier ?

Les déchets alimentaires laissés avec les ordures ménagères sont incinérés. En les triant, ils seront soit compostés soit méthanisés et pourront être transformés en matière organique ou en biogaz.

Quelle quantité représentent les déchets alimentaires dans nos poubelles ?

Ils représentent 18 % de nos ordures ménagères, soit 51 kg/habitant/an !



18%
de nos ordures
ménagères soit
51kg/
habitant/an



Comment seront-ils collectés ?

Le SMITOM-LOMBRIC étudie différents moyens de collecte afin de proposer la solution la plus adaptée en fonction de la typologie d'habitat (pavillonnaire, collectif, rural, urbain). Cette collecte impliquera un nouveau geste citoyen qui sera accompagné par le SMITOM-LOMBRIC. Des bioseaux ou bien des sacs biodégradables permettront d'apporter ces déchets alimentaires au bac de collecte ou au composteur.

Appel à projet

Collecte et traitement des biodéchets

Le SMITOM-LOMBRIC est en cours d'élaboration de son schéma directeur de collecte et de traitement des déchets alimentaires. Afin de favoriser les cycles courts, le syndicat se doit de construire ce schéma avec les acteurs du territoire.

Vous êtes une association, une TPE, une entreprise ou toute autre structure, et vous souhaitez contribuer à lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser la production de compost et de biométhane ? Le SMITOM-LOMBRIC vous invite à contacter Mme Héma FRITZ, chargée de projet biodéchets par mail à hfritz@lombric.com pour établir un partenariat, en vue de répondre à l'obligation de tri à la source des biodéchets d'ici le 1^{er} janvier 2024.

Idéalement, la structure devra faire partie de la Communauté de Communes Brie des Rivières et Châteaux ou de la Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine.



Le bokashi, composteur de cuisine

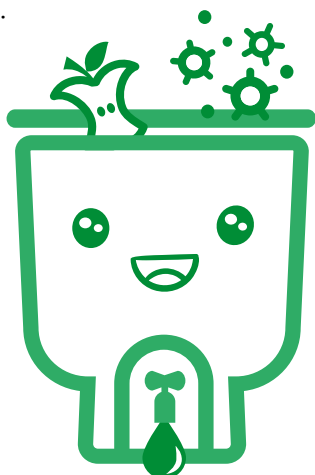
Produire du compost de qualité depuis sa cuisine sans insectes ni odeur, telle est la promesse de ce composteur d'intérieur.

"Bokashi" est un nom japonais qui signifie littéralement :

matière organique bien fermentée.

Proposé comme alternative aux composteurs et lombricomposteurs, on y dépose épluchures de fruits et légumes, aliments préparés, viandes, yaourts, café, thé et mouchoirs (en petite quantité). Il est équipé d'un couvercle hermétique qui évite mauvaises odeurs et moucheron. À chaque apport de déchets, une couche de granulés est à ajouter pour activer la fermentation.

Ensuite, la récolte est simple : tous les 3 à 5 jours, il faut récupérer le jus fermenté grâce au robinet situé sur le bokashi. Une fois dilué dans l'eau (10ml de jus fermenté pour 1L d'eau), ce jus sert d'engrais à verser directement au pied de ses plantes ou dans son potager.



Appel à témoignages

Vous possédez déjà un bokashi ou souhaitez vous lancer dans l'aventure du compostage en intérieur ?

Votre retour d'expérience nous intéresse !

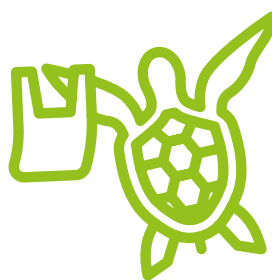
Contactez-nous via nos réseaux sociaux ou par mail à preventiondechets@lombric.com.

Vous reprendrez bien un peu de plastique ?

80 % des déchets* dans l'environnement marin proviennent des activités à terre. Les déchets plastiques (emballages, cotons-tiges, sacs, masques etc.) sont de loin les plus répandus.

Comment ces déchets gagnent-ils l'océan ? Lorsqu'on les jette par terre, dans les toilettes ou les égouts, ils sont emportés par les cours d'eau, le vent, et finissent leur voyage dans la mer.

Le plastique se fragmente lentement en petits morceaux jusqu'à atteindre une taille microscopique, dans les cours d'eau et les



86%
des tortues marines*
ingèrent du plastique
en les confondant
avec le zooplancton



océans, et participe à la propagation de bactéries. Il est ensuite ingéré par les oiseaux de mer, poissons, tortues et autre faune marine, qui tombent malade ou meurent. Quelles conséquences pour l'Homme ? Des coûts de nettoyage des eaux élevés, du plastique dans son assiette et un écosystème déséquilibré.

Pour agir à son échelle, on peut limiter sa consommation de plastique en s'orientant vers des alternatives durables (sachets à vrac, bocaux en verre, gourde etc.) et s'interdire l'achat de vêtements composés de plastiques tel que le polyester, dont les microparticules de plastique finissent dans l'océan à chaque lavage.

*Source : ecologie.gouv.fr

Sobriété de consommation du foyer : la solution pour le climat ?

Le verdict de la COP 26 qui s'est tenue en novembre dernier est sans appel : les températures augmentent, les forêts brûlent, les océans sont pollués, le fameux "jour de dépassement" ne cesse d'avancer et la consommation mondiale continue d'augmenter, entraînant un amenuisement des ressources naturelles nécessaires au bon fonctionnement de la planète.

Nous devons consommer moins, mieux et tendre vers plus de sobriété. **Comment ? Pourquoi ?** Nous vous proposons quelques pistes de réflexion et d'actions, simples à mettre en place.

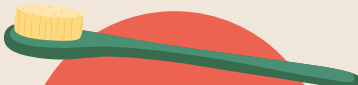
Halte aux idées reçues !

Sobriété ne signifie pas ne plus rien posséder et vivre entre 4 murs blancs. C'est utiliser ses ressources (temps, énergie, argent) pour ce qui compte vraiment. **On ajuste sa consommation à ce dont on a besoin** et ce qui nous satisfait. C'est aussi se rendre compte qu'en réduisant son impact environnemental (en consommant local par exemple), on améliore sa qualité de vie (moins de pesticides, de produits chimiques, plus de temps et économie d'argent).

Agir depuis sa salle de bain, c'est possible

Un premier geste qui fera la différence : utiliser des **cotons démaquillants lavables** (bio de préférence). Doux et réutilisables durant des années, il suffit de les laver en machine après utilisation. Quand on sait que des milliers de litres d'eau et de nombreux pesticides sont nécessaires à la production d'1kg de coton, on se dit qu'il est bien dommage qu'ils finissent à la poubelle ! Idem avec les cotons-tiges que vous pouvez remplacer par leur cousin lavable, l'oriculi.

Autre alternative intéressante : la brosse à dents à tête rechargeable. Plus besoin de jeter votre brosse à dents et d'en racheter une tous les 3 mois, il suffit de changer sa tête. Enfin, est-il encore nécessaire de vanter les mérites du **savon solide**, économique et sans plastique ?



1 200 tonnes
de brosses à dents
sont jetées
par an



Économies d'énergie

Les courriels qui stagnent dans nos boîtes mail sont stockés dans des data centers, gourmands en électricité (pour leur fonctionnement) et en eau (pour leur refroidissement). Ainsi, sur une année, 65 mails stockés émettent autant de CO2 qu'un kilomètre en voiture. Imaginez ce que cela donnerait avec nos milliers de mails non traités ! Pour réduire son impact, on supprime les mails qui ne nécessitent pas d'être conservés et on se désabonne des newsletters que l'on ne lit pas.

Éteindre la lumière en quittant une pièce, débrancher chargeurs, ordinateurs et autres matériels électriques lorsqu'on ne les utilise pas sont des gestes simples pour réduire sa consommation d'électricité.



Le consomm'acteur gourmand

Saviez-vous que près de 70 % de la surface agricole mondiale est dédiée au pâturage du bétail et la production de céréales destinées à les nourrir ? En plus d'être responsable du rejet d'une quantité importante de CO2, la production de viande est très gourmande en eau. Réduire sa consommation de viande pour s'orienter vers des alternatives végétales (légumineuses, céréales complètes etc.), c'est faire un geste pour la planète tout en découvrant de nouvelles saveurs.

Vous réduirez vos dépenses en achetant votre électroménager d'occasion et en réparant vos produits défectueux. Pour les achats neufs, un indice de réparabilité doit dorénavant figurer sur la fiche du produit.

Les centres commerciaux pris d'assaut durant la crise sanitaire ont permis aux producteurs locaux de se faire connaître. Acheter local, c'est réduire son empreinte carbone (adieu la barquette de fraise qui a fait plus de 2000 km avant d'atterrir dans votre assiette et qui a été produite au détriment des conditions de travail de l'ouvrier) et rémunérer les producteurs à leur juste valeur, tout en consommant des produits qui ont du goût.



Pour trouver
des producteurs
près de chez vous,
vous pouvez consulter
fraisetlocal.fr

À vous la parole !

Quelles actions proposeriez-vous
pour agir en faveur de l'environnement ?

Partagez vos idées en taguant @smitomlombrie
sur Facebook, Twitter et Instagram.

NETTOYANT MULTI-USAGES NATUREL Facile - Peu coûteux

Les produits ménagers que l'on achète en grandes surfaces sont coûteux et nocifs pour notre santé et l'environnement. Afin d'éviter les produits toxiques et alléger vos placards, nous vous proposons de réaliser un produit multi-usages naturel qui désinfecte, dégraisse et détartre toute votre maison, sans rinçage.



Ingrédients :

-  50 cl d'eau
-  25 cl de vinaigre blanc
-  *Facultatif : les écorces de 3 oranges et/ou citrons (sans pulpe)*

Ustensiles :

-  Un pulvérisateur
-  Un entonnoir
-  *Si vous optez pour l'option avec écorces : un bocal propre refermable*

Recette sans écorces :

À l'aide de l'entonnoir, versez l'eau et le vinaigre dans le pulvérisateur préalablement nettoyé. Refermez-le et secouez la préparation.

Votre produit est prêt à l'emploi !

Recette avec écorces - pour parfumer votre produit :

1. Placez les écorces d'agrumes dans un bocal. Ajoutez l'eau et le vinaigre. Fermez le bocal, secouez et laissez reposer 2 semaines.
2. À l'aide de l'entonnoir, versez le mélange eau/vinaigre sans les écorces dans le pulvérisateur.

Votre produit est prêt à être utilisé !



QUIZ : DURÉE DE VIE DES DÉCHETS

Un déchet jeté dans la nature met des années à se dégrader et pollue pendant plusieurs années, voire plusieurs décennies, notre environnement.

Devinez combien de temps ces déchets jetés dans la nature vont mettre à disparaître.

Pneu :

- ☐ 400 ans
- ☐ Non biodégradable

Canette :

- ☐ 200 ans
- ☐ 50 ans

Bouteille plastique :

- ☐ 10 ans
- ☐ 400 ans

Cigarette :

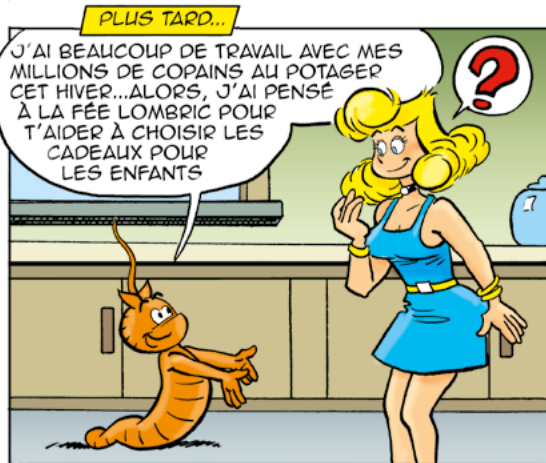
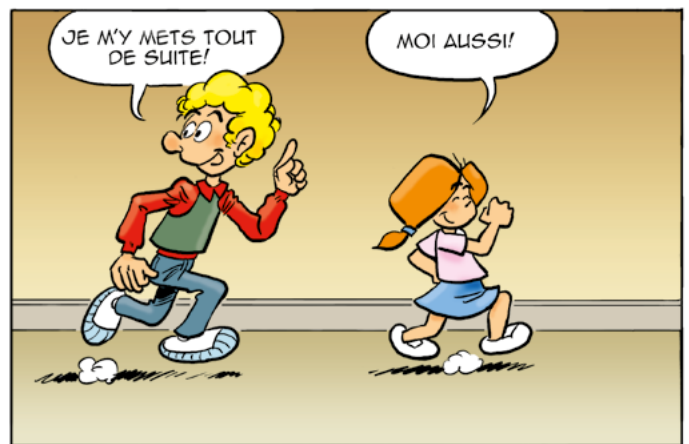
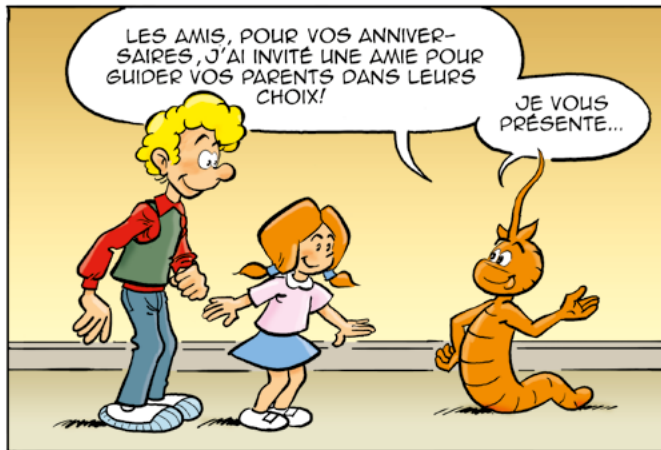
- ☐ 3 ans
- ☐ 3 mois

Réponses : Canette : 200 ans / Bouteille plastique : 400 ans / Pneu : non biodégradable / Cigarette : 3 ans

LE LOMBRIC



PAR V. LEONARDO



LOMBRIC MAG : Rue du Tertre de Cherisy - 77000 Vaux-le-Pénil - ISSN 1299-4995 - www.lombric.com - Dir. de publication : Franck Vernin
Ont participé à la réalisation de ce numéro : Vittorio Leonardo, les services techniques et communication du SMITOM-LOMBRIC et leurs adhérents.

Vous ne recevez plus le Lombric Mag ? Contactez-nous : N° vert 0 800 814 910 (appel gratuit) ou smitom@lombric.com

CITEO