

ACTU DU SMITOM-LOMBRIC p. 2

La Journée Portes Ouvertes est de retour !



DOSSIER p.4-5

**Sobriété de consommation du foyer :
biodéchets & mode**

RECETTE ANTI-GASPI p. 7

**Tarte salée gourmande
et rapide**



J'ai le plaisir de vous convier à notre Journée Portes Ouvertes qui se tiendra le samedi 7 mai 2022 à Réau, sur notre plateforme de compostage. Vous y retrouverez de nombreux stands et animations sur le thème de l'anti gaspillage alimentaire, où bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous. Nous espérons pouvoir vous rencontrer à l'occasion de notre évènement familial.

Ce numéro du Lombric Mag fait écho à la thématique de nos portes ouvertes : les biodéchets et leur valorisation n'auront plus de secrets pour vous après lecture de notre dossier page 4. En page 6, un acteur local de notre territoire qui limite le gaspillage alimentaire est à l'honneur. Enfin, vous trouverez une idée de recette pour valoriser vos restes avec gourmandise en page 7.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Franck Vernin
Président du SMITOM-LOMBRIC

La Journée Portes Ouvertes est de retour !



Vous l'attendiez avec impatience et la voici de retour. Après deux années d'absence liées à la crise sanitaire, **la Journée Portes Ouvertes du SMITOM-LOMBRIC revient pour une nouvelle édition le samedi 7 mai 2022 à Réau, de 10h à 17h.**

Cette année, nous vous proposons de venir participer à notre Anti-gaspi Party ! Des acteurs locaux du territoire agissant en faveur de l'environnement seront présents, ainsi que les partenaires du SMITOM-LOMBRIC. Vous y retrouverez une animation phare sur le thème de l'anti-gaspillage alimentaire, mais également la mythique crêpe offerte, des astuces pour consommer autrement, des animations pour petits et grands, un village pour enfants avec des jeux ludiques et engagés, le dessinateur du Lombric, Vittorio Leonardo, la mascotte,

des food trucks pour vous restaurer sur place et de nombreuses surprises ! Vous pourrez également tenter de gagner de beaux cadeaux éco-responsables en répondant à notre quiz durant la journée.

Nous sommes impatients de vous y retrouver et de partager ce moment convivial avec vous. Bien entendu, cet évènement aura lieu sous réserve de conditions sanitaires favorables et sera organisé dans le respect des règles sanitaires en vigueur.



Agenda

Vous organisez un évènement en lien avec l'environnement sur notre territoire ? N'hésitez pas à nous contacter sur les réseaux sociaux pour que nous puissions le relayer.

samedi 7 mai **Journée Portes Ouvertes du SMITOM-LOMBRIC**
Plateforme de compostage de Réau - Lieu-dit "Les Pleins"
77550 Réau
(entrer "déchèterie commune de Réau" dans le GPS)
10h - 17h / Entrée gratuite

dimanche 15 mai **On sème à Livry**
Parc du Fief du Pré (parc de la mairie)
77000 Livry-sur-Seine
10h - 18h / Informations : Mairie de Livry-sur-Seine

dimanche 15 mai **Faites des plantes**
à Orgenoy
Informations : Mairie de Boissise-le-Roi

samedi 21 mai **Printemps-sur-Seine**
Médiathèque Astrolabe
25 rue du château
77000 Melun
10h - 19h sur le parvis de l'astrolabe / Entrée gratuite / Informations : Mairie de Melun

samedi 11 juin **Journée de ramassage des déchets**
Promenade de Vaux à Melun
Informations : Mairie de Melun



Quels déchets dans nos poubelles ?

En 2021, le SMITOM-LOMBRIC et le bureau d'études Verdicité ont effectué une campagne MODECOM* : durant 1 semaine, 4 opérateurs de tri ont analysé la composition de nos poubelles d'ordures ménagères. Cette étude nous permet d'identifier les types de déchets que l'on y retrouve et de proposer par la suite des actions de prévention adaptées sur le territoire.



La campagne met en évidence plusieurs évolutions significatives depuis 2018 :

→ La production de **déchets putrescibles**** a augmenté de 4,2 % et le **gaspillage alimentaire** de 2,6 %. On s'aperçoit également que les **aliments non consommés** encore sous emballage représentent 60 % du gaspillage alimentaire.



→ Par ailleurs, on retrouve quasiment **deux fois plus de textiles sanitaires** dans les ordures ménagères, ce qui reflète l'évolution de nos modes de consommation : nous utilisons de plus en plus d'essuie-tout, serviettes en papiers, lingettes et pas uniquement en raison du COVID.



→ En définitive, ce sont **61,2 % de nos ordures ménagères qui peuvent être orientées vers une collecte appropriée**. Le SMITOM-LOMBRIC poursuit ses actions de prévention pour limiter les erreurs de tri et le gaspillage : installation de composteurs, campagnes de stop pub, animations, etc.



Déchets à bien orienter :

4,7 % des déchets auraient pu être amenés à la Recyclerie du Lombric, en déchèterie ou dans les filières spécifiques (textiles, déchets dangereux, électroniques etc.).

Déchets à éviter :

14,5 % des déchets qui auraient pu être évités par des gestes de prévention comme le compostage ou l'usage de produits durables.

Déchets qui auront bientôt une collecte dédiée :

17,8 % des déchets qui pourront bientôt être collectés grâce à l'extension des consignes de tri en 2023 et la collecte des biodéchets prochainement.

Déchets à recycler :

24,2 % des déchets qui auraient pu être triés, soit dans le bac jaune, soit en point d'apport volontaire.

Ordures Ménagères Résiduelles :

38,8 % des déchets qui ne peuvent être ni recyclés, ni triés, ni bien orientés.

Malgré les progrès réalisés depuis 2018, de nombreux déchets pourraient encore être évités, notamment en limitant le gaspillage alimentaire, en compostant, en réutilisant et en réparant. Concernant les déchets qui ne peuvent être évités, si nous ne les trions pas à la maison, aucune machine, aucun agent ne le fera à notre place : le contenu de poubelles noires est directement incinéré après leur collecte.

Chaque geste de tri compte, continuons ensemble nos efforts en triant mieux et plus !

*Méthode DE Caractérisation des Ordures Ménagères. **Les déchets putrescibles sont des biodéchets qui ont la particularité de se dégrader spontanément.

Sobriété de consommation du foyer : biodéchets et mode

Avez-vous déjà entendu parler d'“éco-anxiété” ? Ce terme fait référence à l'angoisse que provoque la crise écologique chez une partie grandissante de la population. Si vous faites partie du club des éco-anxieux, sachez que vous êtes de plus en plus nombreux à souhaiter du changement et à modifier vos comportements d'achats. De nouvelles structures naissent pour répondre à cette demande d'être plus respectueux de la planète et les mentalités progressent. Découvrez dans cet article des initiatives positives pour soulager la planète.

Du magasin à la terre

Nous générons toutes sortes de déchets en cuisine : épluchures, fruits et légumes abimés, restes... Le SMITOM-LOMBRIC propose des solutions pour leur éviter leur triste destinée qu'est l'incinération.

Alternative vertueuse, le compostage permet de valoriser les déchets des écoles (composteur pédagogique), des habitats avec jardin (composteur individuel) ou des immeubles (composteur partagé).

Il s'agit de favoriser l'apparition des micro-organismes (bactéries, champignons) et des macro-organismes (vers de terre, insectes, collemboles) qui décomposent la matière organique en compost, que vous pourrez ensuite utiliser dans vos potagers et jardinières. Pour cela, il vous faudra respecter 3 points clés : diversifier les apports humides (épluchures, légumes abimés etc.), équilibrer avec les apports secs (feuilles mortes, boîtes d'œufs cartonnées etc.) et brasser régulièrement votre compost avec une fourche pour apporter de l'oxygène et mélanger les différentes matières.



Pour aller plus loin en conformité avec la loi AGEC qui rend obligatoire le tri des déchets alimentaires au 1^{er} janvier 2024, le SMITOM-LOMBRIC* va proposer la collecte des biodéchets en apport volontaire, grâce à un bioseau de 10 L fourni par nos soins. Une fois ce container collecté, les déchets alimentaires seront acheminés :

→ soit sur une micro-plateforme de compostage locale pour y produire du compost. Il s'agit de réaliser le même processus de compostage que celui que vous réalisez chez vous.

→ soit sur une plateforme de méthanisation du territoire pour y produire de l'énergie. La méthanisation est un processus naturel consistant en la décomposition de la matière organique grâce à des bactéries qui interviennent

en milieu anaérobie (en absence d'air). Le bio-méthane (gaz) produit par les micro-organismes est utilisé pour être transformé en électricité, en chaleur ou bien encore en gaz GNV**.

Votre geste est utile car le GNV produit alimente les bennes à ordures ménagères dernière génération qui sillonnent nos rues en polluant moins.



* Pour les habitants de Grand Paris Sud et du SMICTOM de Fontainebleau veuillez vous référer à leur site.

** Gaz Naturel Véhicule

Pour une mode durable

Première bonne nouvelle : depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire interdit l'élimination des produits non-alimentaires, dont les textiles font partie. Les entreprises ont désormais pour obligation de donner ou recycler leurs invendus : il ne leur est plus possible de simplement les jeter ! À moyen terme, c'est l'ensemble du secteur industriel qui devra repenser la gestion de ses stocks afin de réduire la surproduction.

Si le recyclage est une alternative intéressante, elle n'est pas l'unique solution. Les marques de fast-fashion (littéralement "mode rapide") nous incitent à consommer toujours plus de vêtements qui ne sont pas faits pour durer. Les matériaux qui les composent sont de qualité moindre et difficilement recyclables. La production

des tissus demande d'importantes quantités d'eau, de pesticides et d'engrais néfastes pour l'environnement. Les conditions de travail des agriculteurs et ouvriers œuvrant pour ces enseignes sont bien souvent déplorables : problèmes de santé liés à l'exposition aux produits chimiques, salaires de misère, pas de congés, etc.

La solution la plus (éco)logique est de freiner la surconsommation. On peut s'orienter vers des marques de mode durable, qui sont transparentes quant à leur charte éthique et environnementale. Il est également possible d'acheter ses

vêtements de seconde main sur internet, dans les friperies, en Recyclerie... Un excellent moyen de donner une seconde vie à des vêtements non portés ! Enfin, avant tout achat, se poser les bonnes questions : ai-je vraiment besoin de ce vêtement ? Me met-il en valeur ? Est-il composé de matières naturelles (lin, coton bio etc.) ? A-t-il été confectionné de manière éthique ?

En d'autres termes, il existe des solutions pour tous les budgets. Vos achats ont du pouvoir et face à l'accroissement des prises de conscience, les entreprises n'auront d'autre choix que de s'adapter.



Ne jetez pas les textiles que vous ne portez plus à la poubelle ! Sur le site refashion.fr, vous y trouverez des informations sur le don, la vente, la customisation et le recyclage de vos textiles ainsi que la liste des points de collecte de vos vêtements.

Pour acheter durable :
wedressfair.fr, dreamact.eu,
dressingresponsable.com

Pour acheter de seconde main :
vinted.fr, onceagain.fr,
label-emmaus.co, [recycleries](https://recycleries.com)



des purées de fruits anti-gaspi

Vi GRAD a récemment lancé sa société à Melun, Pommy, pour lutter contre le gaspillage alimentaire à échelle locale. Son objectif ? Proposer à la vente des purées de fruits saines et éco-responsables qui font du bien à vos papilles.

Pouvez-vous présenter votre activité, Pommy ?

Pommy, c'est de la purée de fruits anti-gaspi. L'objectif est de collecter les fruits invendus des enseignes de la grande distribution et de les transformer en purées. Les recettes sont artisanales et sans sucre ajouté.

Qu'est-ce qui vous a motivé à créer votre société ?

À la fin du premier confinement, je me suis inquiétée pour l'avenir de mes enfants, pour la planète que nous allons leur laisser. J'ai envie d'avoir un impact positif et de travailler pour un futur meilleur.

*Financement participatif

Avec vos purées de fruits, vous participez à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Que pouvez-vous nous dire sur le sujet ?

Les fruits et légumes représentent 42 % du gaspillage alimentaire en France. La pomme et la banane sont les fruits les plus gaspillés. Faire de la purée de fruits, c'est leur redonner de la valeur ! C'est aussi respecter le travail des personnes qui ont mis du temps et de l'énergie à faire pousser ces fruits.

Vous avez lancé une campagne de crowdfunding* en février dernier. Quel en était le but ?

La campagne de financement a servi à l'aménagement de mon garage en un atelier de transformation, avec l'achat de matériaux pour les travaux et du matériel pour la cuisine.

Quelle quantité de fruits avez-vous sauvé de la poubelle depuis le début de votre activité ?

Je suis toujours en phase de test. Pour l'instant, sur les quelques semaines de test, j'ai pu sauver 300 kg environ (ndlr : cette interview a été réalisée en mars 2022).



Infos pratiques

Horaires déchèteries

Ouverture tous les jours y compris les jours fériés (à l'exception des 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre) aux horaires habituels.

HORAIRES D'ÉTÉ

DU 1^{er} AVRIL AU 31 OCTOBRE

Semaine **15h - 19h**

Samedi **10h - 19h**

Dimanche **10h - 13h**

Pour les déchèteries du Châtelet-en-Brie, d'Écuellles, de Vaux-le-Pénil et de Vulaines-sur-Seine ouverture à **13h45** en semaine

HORAIRES D'HIVER

DU 1^{er} NOVEMBRE AU 31 MARS

Semaine **14h - 18h**

Samedi **9h - 18h**

Dimanche **10h - 13h**

conditions d'accès sur lombric.com

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR

lombric.com



Boissettes, Boissise-la-Bertrand, Boissise-le-Roi, Dammarie-lès-Lys, La Rochette, Le Mée-sur-Seine, Livry-sur-Seine, Maincy, Melun, Montereau-sur-le-Jard, Pringy, Rubelles, Saint-Fargeau-Ponthierry, Saint-Germain-Laxis, Seine-Port, Vaux-le-Pénil, Villiers-en-Bière et Voisenon

La collecte des déchets verts

des semaines 11 à 50

Renseignements

0 800 814 910 ou lombric.com



Blandy-les-Tours, Châtillon-la-Borde, Échouboulains, Féricy, Fontaine-le-Port (collecté par le SMICTOM), Fouju, Le Châtelet-en-Brie, Les Écrennes, Machault, Moisenay, Pamfou, Sivry-Courtry et Valence-en-Brie

La collecte des déchets verts

du 15 mars au 15 décembre

Renseignements

0 800 814 910 ou lombric.com



Grand Paris Sud

Seine-Essonne-Sénart

Cesson, Lieusaint, Nandy, Réau, Savigny-le-Temple et Vert-Saint-Denis

La collecte des déchets verts

se référer au site grandparissud.fr

Renseignements

0 800 97 91 91



de la Région de Fontainebleau

Arbonne-la-Forêt, Avon, Barbizon, Bois-le-Roi, Bourron-Marlotte, Cély-en-Bière, Chailly-en-Bière, Champagne-sur-Seine, Chartrettes, Fleury-en-Bière, Fontainebleau, Héricy, Montigny-sur-Loing, Moret-Loing-et-Orvanne (Écuellles, Épisy, Montarlot, Moret-sur-Loing, Veneux-les-Sablons), Perthes-en-Gâtinais, Saint-Germain-sur-École, Saint-Mammès, Saint-Martin-en-Bière, Saint-Sauveur-sur-École, Samois-sur-Seine, Samoreau, Thomery, Vernou-la-Celle-sur-Seine, Villecerf, Villemer et Vulaines-sur-Seine

La collecte des déchets verts

se référer au site

smictom-fontainebleau.fr

Renseignements

0 800 133 895

TARTE SALÉE GOURMANDE ET RAPIDE Facile - Économique - Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients (4 personnes)

-  1 pâte feuilletée
-  300 g environ de restes de légumes et/ou viandes
-  25 g de restes de fromage (emmental, parmesan...)
-  2 œufs
-  20 cl de crème (ou crème végétale)
-  1 gousse d'ail
-  Tomates séchées
-  Herbes aromatiques
-  Huile d'olive
-  Sel, poivre



Recette

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Émincer le fromage, les tomates séchées, l'ail, les légumes et la viande.
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les légumes, la viande, les tomates séchées et l'ail à feu doux. Bien mélanger, laisser cuire quelques minutes.
4. Disposer la pâte feuilletée dans un moule et verser la préparation dessus.
5. Battre les 2 œufs dans un saladier avec la crème, les herbes et le fromage. Saler et poivrer.
6. Verser le mélange sur la tarte.
7. Enfourner 20 minutes puis déguster !



Jeu

QUIZ : LES ÉCOGESTES

Les éco-gestes sont de petites pratiques simples à mettre en œuvre pouvant aider à diminuer la pollution et participant à l'amélioration de notre environnement. Quelles sont les bonnes habitudes que vous avez adoptées ? Cochez la/les bonnes réponses.

A. Que faire avec les jouets dont je ne veux plus :



- Les jeter
- Les donner / les revendre
- Les mettre au grenier

B. Pour un pique-nique éco-responsable, il vaut mieux :



- Des assiettes en plastique
- Des essuie-tout jetables
- De la vaisselle réutilisable

C. Lorsque des piles ne fonctionnent plus, où doit-on les jeter ?



- Dans le bac jaune
- En magasin dans un contenant dédié
- Dans le bac des ordures ménagères

D. Pour transporter sa boisson, il est préférable d'utiliser :



- Une gourde
- Une canette
- Une bouteille en plastique

E. Pour faire les courses, il est conseillé :



- D'apporter des sachets en tissu
- De se munir de sacs réutilisables
- D'acheter les aliments déjà emballés

F. Que faire des épluchures de fruits et légumes :



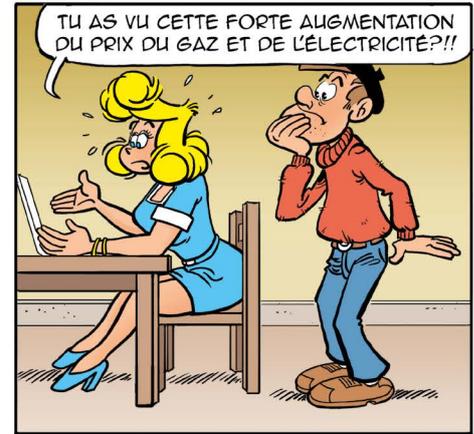
- Les composter
- Les jeter
- Les cuisiner

Reponses : A : les donner (en Recycl'arte, à ses proches, une association) ou les revendre (vide-greniers, internet etc.) • B : de la vaisselle réutilisable (cela évite les déchets inutilisés) • C : en magasin dans un contenant dédié (elles contiennent des produits dangereux) • D : une gourde (qui se réutilise à l'infini) • E : apporter des sachets en tissu et se munir de sacs réutilisables (l'achat en vrac de permet de réduire son impact environnemental et le poids de sa poubelle) • F : les composter (pour produire du compost pour nourrir le potager) ou les cuisiner (chips sucrées ou salées)

LE LOMBRIC



par V. LEONARDO



A conserver ou à recycler. Imprimé sur papier 100% recyclé par l'imprimerie de Compiègne IMPRIM'VERT



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

