



Augmenter la durée de vie des objets p.3

Dossier : Ma maison zéro déchet p.4-5

Recette anti-gaspi de l'été p.7

Jetons moins, trions plus !

juillet - août 2020

80

Le SMITOM-LOMBRIC : syndicat de collecte et de traitement des déchets ménagers du Centre Ouest Seine et Marne - 67 communes - 300 000 habitants

L'ÉDITO



Chères lectrices, chers lecteurs, je tenais à vous remercier pour votre implication durant le confinement. Vous avez été nombreux à respecter les consignes de tri et à montrer votre soutien envers nos agents qui œuvrent sur le terrain.

Grâce à vous et grâce à eux, la collecte et le traitement de vos déchets ménagers peuvent se faire en préservant au maximum votre santé et la leur.

Crise sanitaire oblige, notre Journée Portes Ouvertes n'a pas pu avoir lieu cette année. Nous étions navrés de ne pas pouvoir partager ce moment avec vous, mais serons ravis de vous accueillir lors de l'édition de 2021.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Franck Vernin
Président du
SMITOM-LOMBRIC

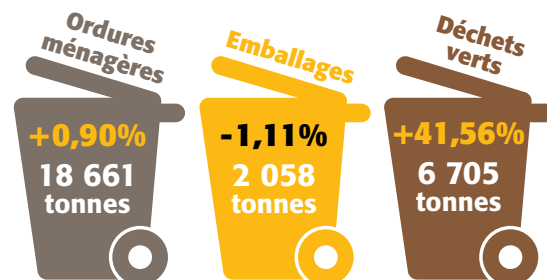
BILAN COVID-19

Le SMITOM-LOMBRIC en lien avec son exploitant et ses prestataires assure le service public de gestion des déchets ménagers. **Voici un bilan de la gestion des déchets ménagers du 17 mars au 31 mai 2020.**

Maintien des activités sans interruption :

- ✓ Numéro vert au 0 800 814 910.
- ✓ Collecte des déchets ménagers y compris collecte sélective.
- ✓ Fonctionnement des installations de traitement : centre de tri, unité de valorisation énergétique, plateformes de compostage, quais de transfert.

Constat des quantités traitées du 17 mars au 31 mai 2020 par rapport à la même période en 2019 :



Activités suspendues ou aménagées :

- ✗ Accueil physique du public dans nos locaux et Recyclerie fermés au public depuis le 17 mars 2020.
- ✗ Déchèteries : fermeture du 17 mars au 20 avril. Réouverture sur rendez-vous le 21 avril 2020, réouverture sans rendez-vous le 11 mai 2020 toujours avec respect des consignes de sécurité sanitaire, selon des jours et horaires exceptionnels aménagés.



Déchèterie

La fréquentation des déchèteries par rapport aux mêmes périodes en 2019 :

du 21 avril au 11 mai 2020 : **7 727 visiteurs** et - 43 %

et du 12 mai au 31 mai 2020 : **19 981 visiteurs** et + 29 %.



À l'heure où est édité notre journal, le pays est toujours en état d'urgence sanitaire, et ce jusqu'au 10 juillet 2020 (lois du 23 mars et du 11 mai 2020). Les consignes peuvent évoluer avec la situation sanitaire : retrouvez toutes les actualités sur la gestion de vos déchets en direct sur **lombric.com** et sur notre page **Facebook**.

À compter du 8 juin 2020
 fonctionnement des déchèteries
 aux jours et horaires habituels.

INFOS PRATIQUES

DÉCHÈTERIES : HORAIRES D'ÉTÉ

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



**DU 8 JUIN
 AU 31 OCTOBRE**

Semaine	15h - 19h
Samedi	10h - 19h
Dimanche	10h - 13h



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

conditions d'accès sur lombric.com



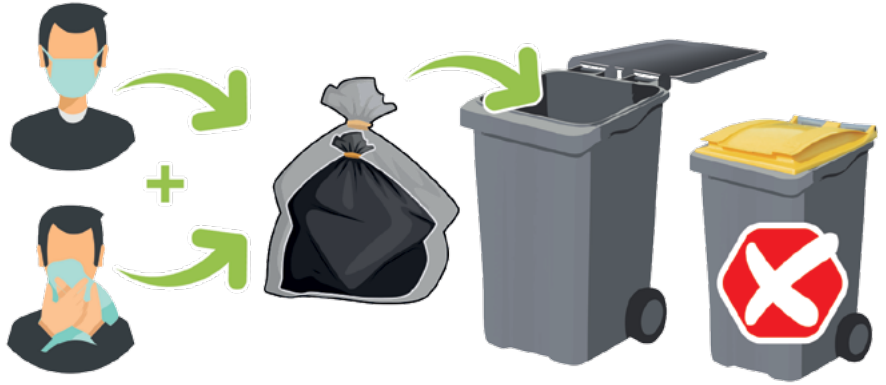
**UN DOUTE,
 UNE QUESTION ?**
SMITOM-LOMBRIC
www.lombric.com
 ou
 ou **0 800 814 910**
 N° Vert (appel gratuit
 depuis un poste fixe)



COVID-19

INFOS ET REMERCIEMENTS

Les bons gestes pour éviter la propagation du virus



Les **déchets contaminés** sont à **jeter** dans un **premier sac** poubelle en plastique **fermé hermétiquement**, vidé de son air. Ce sac doit être **conservé 24h** avant d'être placé dans un **second sac plastique** puis **jeté dans le bac à ordures ménagères**.

NE SURTOUT PAS JETER DANS LE BAC JAUNE OU DANS LA NATURE !

Ces précautions permettent de préserver la santé de nos agents de collecte et de traitement.

MERCI !

**à tous pour vos dessins
 en remerciement
 aux agents de collecte !**



Continuons de soutenir nos agents de collecte en jetant nos masques et gants usagés dans le bac des ordures ménagères.



ANNULATION DE LA JOURNÉE PORTES OUVERTES 2020

Vous le savez, notre Journée Portes Ouvertes, initialement prévue le samedi 6 juin 2020 à Vaux-le-Pénil, n'a pas pu avoir lieu cette année. Cette décision a été prise compte tenu de la situation sanitaire COVID-19 et du fait que notre événement a vocation à rassembler un large public.

Nous serons en revanche ravis de vous accueillir à l'occasion de l'**édition de 2021**, avec toujours la visite de nos installations de tri et traitement des déchets ménagers, nos partenaires, des astuces pour réduire vos déchets, la distribution de compost, le village d'enfants et bien d'autres. Nous vous communiquerons la date dès que celle-ci sera arrêtée.

D'ici-là, vous pouvez retrouver notre guide pratique pour vous lancer dans le zéro déchet avec notre dossier spécial "Ma Maison Zéro Déchet" p.4 et 5.

#FORÊT BELLE SAISON 2 !

Les 7 et 8 mars 2020, le SMITOM-LOMBRIC a participé à l'opération #ForêtBelle aux côtés de son adhérent le SMICTOM de la Région de Fontainebleau, dans le cadre de la charte "Propreté forêt et lisière" initiée par la Communauté d'Agglomération du Pays de Fontainebleau et signée en 2018 par l'ensemble des acteurs.

Dans le cadre de cette opération, le SMITOM-LOMBRIC a valorisé **plus de 9 tonnes de déchets** sur ses installations de traitement (Unité de Valorisation Énergétique, centre de tri et déchèteries).

Un grand merci aux **1 600 participants** pour leur implication dans le ramassage citoyen !

Continuons ensemble à lutter contre les dépôts sauvages !



COMMENT AUGMENTER LA DURÉE DE VIE DES OBJETS ?

Par conscience environnementale ou pour une question de budget, vous êtes de plus en plus nombreux à vous orienter vers une **consommation durable**. Voici quelques conseils pour rallonger la durée de vie de vos objets.

Conseil n°1 : Acheter des produits réparables

Dans le cadre de sa loi anti-gaspillage du 10 février 2020, le gouvernement souhaite mettre en place **un indice de réparabilité des produits électriques et électroniques**, sur une note de 1 à 10. Le consommateur pourra alors se tourner vers un produit plus "durable". Le site **produitsdurables.com** permet également de se renseigner avant achat.

Conseil n°2 : Prendre soin de ses équipements

Vous pouvez **consulter les notices de vos produits** (consultables en ligne si vous avez égaré la version papier) qui contiennent des conseils d'entretien.

Conseil n°3 : Réparer

Vous pouvez **acheter des pièces détachées** et consulter des tutoriels pour apprendre à remplacer la pièce défectueuse. Si vous ne vous sentez pas l'âme d'un(e) bricoleur/euse, vous pouvez aussi **vous rendre dans un Repair Café** (repaircafe.org/fr).



Un dernier conseil : ne cédez pas au marketing ! La publicité nous pousse à consommer, alors que bien souvent, nos produits sont encore fonctionnels.

Les 5 principes du zéro déchet

Ma maison zéro déchet

DOSSIER

LE GUIDE PRATIQUE POUR SE LANCER

1^{ère} PARTIE

1. Refuser :

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! Si je ne veux pas de déchets dans ma poubelle, je n'achète pas d'articles suremballés.

2. Réduire :

En se posant la question "ai-je vraiment besoin de ce produit ?", je réduis ma consommation et le gaspillage.

3. Réutiliser :

Réparer ce qui peut l'être, revendre ce que l'on n'utilise plus, louer les outils dont on n'a pas besoin au quotidien.

4. Recycler :

Recycler ce qui peut l'être et respecter les consignes de tri.

5. Composter :

Composter la matière organique, avec un composteur ou en tas.

Avantages du zéro déchet :

- **Désencombre** la maison
- **Allège** le portefeuille
- **Bénéfique** pour la santé, la planète et l'économie locale

Vous souhaitez vous mettre au zéro déchet, mais ne savez pas par où commencer ? Nous avons regroupé dans ce dossier quelques pistes pour vous aider à vous lancer, pièce par pièce. Un conseil : commencez par ce qui vous fait le plus envie (cosmétiques solides, produits ménagers maison, cuisine anti-gaspi etc.). Le tout étant d'y aller petit à petit !



La cuisine



1

Les courses

Munissez-vous de sacs à **vrac** (vous en trouverez en magasins biologiques ou sur internet ; vous pouvez aussi les fabriquer vous-même !), de sacs de courses **réutilisables** et de contenants vides (avec couvercles). Ils vous permettront d'acheter les **produits secs** en vrac (pâtes, riz, légumineuses, gâteaux, farines...), les **produits frais** à la découpe (viande, charcuterie, fromage) et les **fruits** et les **légumes** sans emballages. Il ne vous restera plus qu'à stocker vos produits achetés en vrac dans des bocaux en verre.

2

L'eau

Finies les bouteilles d'eau ! Mettez l'**eau du robinet** dans une carafe 1h au frais afin d'enlever son goût de chlore. Vous sortez ? La **gourde** est votre alliée.





La salle de bain

1

Les cosmétiques solides et/ou maison

Afin d'éviter les emballages en plastique, vous pouvez vous orienter vers des **shampoings, savons et dentifrices solides**, que vous trouverez dans vos magasins biologiques et sur internet.

De nombreuses recettes existent également pour les faire vous-même. Saviez-vous par exemple que vous pouviez réaliser votre propre **gommage maison** avec du marc de café et de l'huile d'olive ?



2

Les produits ménagers maison

En mélangeant ensemble du vinaigre blanc, de l'eau et, si vous le souhaitez, des huiles essentielles* (pour leur parfum et vertus antibactériennes), vous obtiendrez un puissant **nettoyant multi-surfaces**. Naturel et économique, il est dégraissant et nettoyant (cuisine, salon, plan de travail, four, salle de bain etc.).

* à utiliser avec précaution, notamment chez les enfants et femmes enceintes.



La chambre / le salon

1

Acheter d'occasion / louer

Vêtements, meubles, livres, vaisselle... Vous les trouverez d'**occasion et en bon état** à la **Recyclerie du Lombric** par exemple, ou sur des sites de vente d'occasion en ligne. Vous pouvez également **louer** des produits que vous n'utilisez pas au quotidien, comme des outils de bricolage, un appareil à raclette, etc.



Le jardin

1

Le compostage

En maison ou en appartement, le compostage permet de **réduire vos déchets** organiques. Le compost sera bénéfique pour toutes vos plantations (fruits, légumes, fleurs...). + d'infos sur **lombric.com**



2

Le potager

Faire pousser ses propres fruits et légumes est **économique, sain et délicieux**. Si vous vivez en appartement, installez des bacs sur votre balcon. Et utilisez votre compost comme engrais !



Livres :

Famille presque Zéro Déchet

Jérémie Pichon, Bénédicte Moret

Zéro Déchet

Béa Johnson

Zéro déchet pas à pas

Monica Da Silva

Sites internet :

- Lezerodechetfacile.com
- Maconscienceecolo.com
- Famillezerodechet.com
- Myslowlife.fr

+ d'astuces dans le prochain numéro !

LA PAROLE AUX ADHÉRENTS DU SMITOM-LOMBRIC



Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine

Communes : 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

Grand Paris Sud

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



Communauté de Communes Brié des Rivières et Châteaux

Communes : 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-Courty et Valence-en-Brie

SMICTOM de la Région de Fontainebleau

Communes : 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 (Écuelles, 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



Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine

Du conteneur à la borne enterrée



Les premières bornes installées sur la CAMVS ont maintenant 10 ans. Le développement a été rapide, **le territoire totalise maintenant 560 bornes enterrées**, dont 85 nouvelles implantations en 2019.

Un mode de collecte qui s'est progressivement fondu dans le paysage, permettant de régler des problèmes de salubrité jusqu'alors insolubles. L'amélioration a été notable dans l'habitat collectif, mais également sur les lieux où les conteneurs restaient auparavant sortis en permanence. Les bornes enterrées se révèlent plus esthétiques et toujours accessibles.

Pour garantir le cadre de vie des habitants, chacun doit veiller à respecter certaines règles simples : **les emballages sont à déposer en vrac et les ordures ménagères dans des sacs n'excédant pas 80 litres. Ils ne doivent pas être laissés autour de la borne, mais insérés à l'intérieur.**

➔ Renseignements : N° Vert 0 800 814 910



Grand Paris Sud

Tri à la source des biodéchets

Fixé comme objectif à compter de 2025 dans la Loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV), le tri à la source des biodéchets devra bientôt être généralisé. Aujourd'hui, 2 dispositifs de tri à la source existent :

- ➔ **Le compostage individuel ou partagé**
- ➔ **La collecte séparée des biodéchets**



Ainsi, dans le cadre de l'appel à projets de l'Ademe sur la collecte des biodéchets, **Grand Paris Sud va mener une étude préalable à l'instauration du tri à la source des biodéchets, dès septembre 2020.**

L'étude devra permettre d'évaluer l'opportunité et les conséquences d'instaurer un dispositif de tri à la source des biodéchets incluant une collecte séparée de ces derniers, d'un point de vue technique, économique et organisationnel. Cette étude sera réalisée en 3 phases :

1. **une phase de diagnostic**
2. **une phase d'étude des scénarios possibles**
3. **une phase d'approfondissement du scénario retenu intégrant un plan d'actions.**

Rendez-vous en 2021 pour connaître les résultats de l'étude !

➔ Renseignements : N° Vert 0 800 979 191

Solidarité



En cohérence avec les mesures prises pour lutter contre le développement du COVID-19 nous avons souhaité suspendre la collecte des déchets verts en benne afin de limiter tous les déplacements non urgents dans nos villages.

La Communauté de Communes Brie des Rivières et Châteaux (CCBRC) a proposé d'utiliser des **circuits courts pour vos approvisionnements** avec parfois des livraisons possibles à domicile. Les produits sont proposés par des fournisseurs et producteurs locaux : épiciers, agriculteurs, maraîchers... La liste est à consulter sur le site internet de la CCBRC.



Le Président de la CCBRC, Christian POTEAU, remercie tous les agents du SMITOM-LOMBRIC et ses prestataires qui assurent la continuité des services pendant cette période difficile de pandémie.

➔ Renseignements : N° Vert 0 800 814 910



Dans cette crise inédite, nos prestataires Veolia, Kutler et Ourry ont su maintenir intégralement la collecte grâce à leur plan de continuité. **Les agents ont chaque jour ramassé les déchets ménagers et nous les remercions vivement pour leur courage.**

Merci aux habitants d'avoir suivi les consignes sanitaires pour protéger les ripeurs et de les avoir encouragés grâce à leurs mots déposés sur les poubelles.

Merci également à la Société Kutler bac et à l'entreprise d'insertion AIPRÉFON d'avoir maintenu leur activité pour livrer et réparer des bacs afin que la collecte puisse se dérouler dans de bonnes conditions.

Grâce à la mobilisation de tous, nous avons pu assurer la continuité du service de gestion des déchets sur notre territoire !

➔ Renseignements : N° Vert 0 800 133 895

TRUCS & ASTUCES DU LOMBRIC



Ma recette anti-gaspi :

le pesto



Voici une recette pour transformer vos restes en une délicieuse sauce :

ÉTAPE N°1

Dans un mixeur, rassembler 50g de roquette (ou de basilic ou de fanes de radis), 25g de noisettes (ou de pignons de pain, de noix de cajou ou d'amandes), 1 gousse d'ail, 5cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de parmesan, du jus de citron, sel et poivre.

ÉTAPE N°2

Mixer le tout jusqu'à la consistance voulue et rectifier l'assaisonnement si besoin.

ÉTAPE N°3

Déguster en tartinaade sur du pain, en assaisonnement sur des pâtes ou en accompagnement d'une bonne salade !

Le pesto fait maison se conserve quelques jours au réfrigérateur dans un bocal hermétique.

+ d'infos sur lombric.com

A
COLLECTONNER !

LE LOMBRIC



PAR V. LEONARDO

