

L'Écho-citoyen

d'Alsace Centrale

Des petits gestes qui font la différence

Recycler c'est bien, réutiliser c'est mieux.

Nos ancêtres étaient les champions du réemploi. Jadis, on ne jetait pas : chaque objet ou vêtement avait une valeur et une durée de vie maximisée. La société du tout jetable est ensuite passée par là... En un demi-siècle de consommation de masse, nous sommes arrivés à une situation extrême où les objets ne sont plus réparés et où les vêtements ne sont plus repris. On jette et on rachète au fil des saisons. On produit des déchets, on gaspille des ressources naturelles.

Jusqu'à cette prise de conscience collective récente : on dit stop au gâchis ! Les comportements évoluent et les initiatives se multiplient, comme en Alsace Centrale : ateliers de couture, Repair Café, troc, échanges et partages, cuisine des restes... On pense à nouveau sur le long terme, au bénéfice de son porte-monnaie, de sa conscience et de son environnement.

Citons par exemple les « recycleries » mises en place dans chaque déchèterie du SMICTOM. Elles vous permettent de donner à Emmaüs tout objet pouvant encore servir. Le tonnage collecté par ce biais a augmenté de 50 % l'an dernier.

Preuve que, grâce à vous, le réemploi a de l'avenir !

Jean-Pierre PIELA

Président du SMICTOM d'Alsace Centrale

Anti-Gaspi Attitude !



Les enfants n'ont pas toujours envie de découvrir de nouvelles saveurs et de les apprécier. Cette difficulté à appréhender de nouveaux aliments ou des façons de cuisiner différentes est source de gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Jusqu'à l'âge de 2 ans, la nouveauté est stimulante et l'enfant accepte facilement des aliments inconnus, dans son cadre familial sécurisant. Mais c'est entre 3 et 7 ans que les réactions de rejet sont les plus marquées. À cet âge, l'enfant se montre extrêmement conservateur et structure ses choix parmi des

aliments qu'il connaît plutôt que d'enrichir son répertoire alimentaire.

À partir de 7 / 8 ans, cette dynamique s'atténue progressivement : la curiosité alimentaire s'accroît et l'enfant se met à la recherche d'expériences sensorielles. Pour aider l'enfant à gérer sa peur de nouveaux aliments, la familiarisation est une démarche qui a fait ses preuves. À court terme, elle consiste pour les parents à stimuler la sensorialité et la curiosité de l'enfant en le faisant participer aux courses, à la cuisine et en développant des activités ludiques par exemple.

Les restaurants scolaires sont aussi l'occasion de faire l'apprentissage de l'alimentation. C'est pourquoi le SMICTOM animera un vaste programme d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de 36 structures périscolaires. Organisée dans le cadre du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », cette opération se déroulera de septembre 2016 à mars 2018, en partenariat avec l'ARIENA et la Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace Centrale. Des formations seront proposées aux personnels des périscolaires et des animations seront organisées pour les enfants et pour les parents d'élèves.

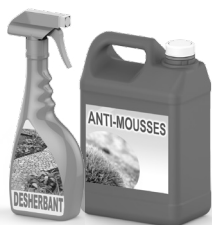
Le saviez-vous ?

- Il faut **présenter 7 à 8 fois un aliment** pour qu'un enfant l'apprécie. N'hésitez pas à changer la présentation visuelle de l'aliment et ses modes de préparation.

Le bon geste



**Les produits phytosanitaires sont potentiellement dangereux !
Toute l'année, vous pouvez les ramener en déchèterie, ils seront pris en charge
par des organismes spécialisés.**



DECHÈTERIE

Pensez-aussi « jardin naturel », pour un potager plus propre et des ressources en eau préservées.
En Alsace Centrale, l'ACJCA peut vous accompagner : acjcablog.wordpress.com

Un verre pas si net

Le verre culinaire et la vaisselle « en verre » ont une composition chimique différente du verre des pots et bouteilles qui rend impossible leur intégration au calcin utilisé dans les fours verriers. La « vaisselle transparente » est en fait réalisée à partir d'une céramique qui fond à une température beaucoup plus élevée que le verre d'une bouteille. C'est ce qu'on appelle un infusible. Si on ne parvient pas à l'enlever avant enfournage, on retrouve ces morceaux, ce qui entraîne des défauts dans les emballages en verre.



Autrement dit, dans le bac à verre, on ne met que les emballages : bouteilles et pots en verre, sans bouchons ni couvercles. Les autres verres : en déchèterie !

Nouvelle benne « plâtre » en déchèteries

Conformément à l'évolution réglementaire, le plâtre est désormais interdit dans les bennes « déchets ultimes » des déchèteries. Une filière de recyclage permet de le valoriser : il est broyé, affiné et mélangé avec du gypse neuf dans la chaîne de fabrication pour refaire du plâtre. On économise ainsi des ressources naturelles tout en valorisant de la matière. Pour permettre ce recyclage, le plâtre ne doit pas être mouillé.

Déjà présente à la déchèterie de Scherwiller, cette nouvelle filière sera progressivement déployée à l'ensemble des déchèteries d'ici l'automne 2016. Une tarification spécifique sera proposée aux professionnels à partir du 1^{er} janvier 2017.

La benne couverte spécifique « plâtre » accueillera :

- ▶ Plaques de plâtre entières ou en morceaux
- ▶ Plâtre avec carrelage
- ▶ Plâtre avec isolant
- ▶ Plâtre sur rails

Le béton cellulaire et les gravats seront refusés dans la benne « plâtre ».

Sous la douche aussi je trie !

La salle de bain est une pièce où l'on produit des déchets spécifiques. Petit rappel pour un tri propre et net.



Les flacons de parfum : ce sont des emballages en verre, à déposer au conteneur à verre, sans bouchons



Les flacons de shampoing et de gel douche : ce sont des emballages en plastique, à déposer dans le bac ou conteneur jaune



Le dentifrice : le carton d'emballage va dans le bac ou conteneur jaune, mais le tube se jette dans le bac gris



Les médicaments : non terminés, à ramener à la pharmacie. Les plaquettes vides vont dans le bac gris, les emballages en carton dans le bac jaune et les flacon en verre dans les bornes à verre.



Les autres tubes : rouge à lèvres, palette de maquillage et autres tubes de crème ne se recyclent pas et se jettent dans le bac gris

Les prochains Repair Cafés



Venez à la rencontre de ces bénévoles passionnés qui feront tout pour réparer avec vous les objets que vous leur apporterez : vélo, grille-pain, ours en peluche, aspirateur, vêtements... Ils résolvent en moyenne 50 % des problèmes. Alors tentez votre chance !

- ▶ Muttersholtz le 1^{er} octobre
- ▶ Châtenois le 5 novembre
- ▶ Ebersheim le 27 novembre

Plus d'info auprès de l'association Repair Café Hahnenberg : www.repaircafe-hahnenberg.fr

Un numéro unique

Pour joindre le SMICTOM, un seul numéro de téléphone : **03 88 92 27 19**

Et bien sûr, à toute heure, il y a Internet : **www.smictom-alsacecentrale.fr**

Nota bene : le numéro vert 0 800 77 04 13 ne sera plus actif à compter du 1^{er} janvier 2017.



Semaine Européenne de la Réduction des Déchets : du 19 au 27 novembre

Cette année encore, le SMICTOM et ses partenaires organisent une série d'animations ludiques et participatives afin de vous donner les astuces pour réduire vos déchets. L'édition 2016 sera clôturée par une grande journée festive, le dimanche 27 novembre, à la salle des fêtes d'Ebersheim. Plus d'info début novembre sur le site internet et la page Facebook du SMICTOM.

Vous avez trouvé ce document utile ? N'hésitez pas à le faire circuler autour de vous.
Vous êtes propriétaire ? Faites passer ce document à vos locataires qui bénéficient des services du SMICTOM !
Vous avez des trucs et astuces et vous souhaitez les partager ?
Envoyez-les à courrier@smictom-alsacecentrale.fr (objet : trucs et astuces).

Un beau métier pour la planète !

www.smictom-alsacecentrale.fr

Restez connecté(e),
retrouvez-nous sur Facebook

