

**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

# ÉDITO



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

## Actu 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<sup>er</sup> janvier 2024. Ainsi, le SMITOM-LOMBRIC a accueilli dans son équipe M<sup>me</sup> 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 épiluchures 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 !



### 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.



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

## 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](mailto: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<sup>er</sup> 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

**P**roduire 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 épiluchures 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 !**

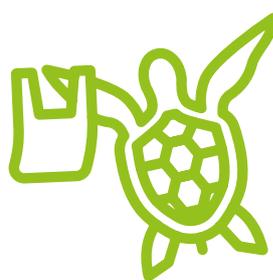
Contactez-nous via nos réseaux sociaux ou par mail à [preventiondechets@lombric.com](mailto:preventiondechets@lombric.com).

## 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](http://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](http://fraisetlocal.fr)

### À vous la parole !

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

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

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

Coop'In est un magasin coopératif et participatif qui propose à la vente des produits locaux, bio si possible et en vrac.

## Qui êtes-vous ?

**Stéphane** : Je suis coopérateur chez Coop'In, c'est-à-dire que je m'investis quelques heures par mois pour la vie du magasin.

**Chloé** : Je travaille pour une exploitation familiale biologique, la ferme de Bruille. Nous fournissons Coop'In en jus, fruits et légumes.

## Pourquoi avoir fait le choix de produits locaux et du vrac ?

**S** : Nous souhaitons développer les circuits courts et mettre en avant les acteurs locaux. Avec le vrac, nous réduisons les déchets en magasin et accompagnons les clients vers une consommation plus responsable.

**C** : Notre but est d'éviter le plastique. Nous apportons nos produits dans des caquettes, que nous récupérons ou qui sont réutilisées par le magasin. En plus,



le consommateur peut acheter le produit dans la quantité qu'il souhaite.

## Que faites-vous pour limiter les invendus ?

**S** : Nous proposons des paniers anti-gaspi avec les produits qui ont une date limite de consommation courte et assurons un suivi quotidien de nos stocks.

**C** : Lorsque j'ai des pommes abîmées, que j'appelle "Les gueules cassées", je les transforme en jus ou les mets en vente à moitié prix. Cela évite le gaspillage et profite à tous !

## Un mot pour celles et ceux qui hésitent à consommer en vrac ?

**C** : Un produit en vrac n'est pas manipulé plusieurs fois, il part directement du champ au magasin. Quand un fruit ou un légume est emballé, il est nettoyé et perd de ses saveurs. Acheter en vrac chez Coop'In, c'est miser sur le goût.

**S** : Acheter en vrac, c'est acheter moins d'emballages, rémunérer les producteurs au juste prix et développer le tissu local. On crée un cercle vertueux entre producteurs et consommateurs !



34 avenue du Général Patton  
77000 Melun

Du mardi au vendredi : 14h30 - 19h30  
Samedi : 10h - 12h et 14h - 16h.

[coopin-melun.fr](http://coopin-melun.fr)

## Infos pratiques

### Horaires déchèteries

Ouverture tous les jours y compris les jours fériés (à l'exception des 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai et 25 décembre) aux horaires habituels.

#### HORAIRES D'ÉTÉ

**DU 1<sup>er</sup> AVRIL 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 partir de **13h45** en semaine.

#### HORAIRES D'HIVER

**DU 1<sup>er</sup> NOVEMBRE AU 31 MARS**

Semaine **14h - 18h**

Samedi **9h - 18h**

Dimanche **10h - 13h**

conditions d'accès sur [lombric.com](http://lombric.com)

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR

[lombric.com](http://lombric.com) f



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

**du 14 mars au 18 décembre**

#### Renseignements

**0 800 814 910** ou [lombric.com](http://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](http://lombric.com)



#### Grand Paris Sud

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

#### La collecte des déchets verts

se référer au site [grandparissud.fr](http://grandparissud.fr)

#### Renseignements

**0 800 97 91 91**



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, Samoïs-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](http://smictom-fontainebleau.fr)

#### Renseignements

**0 800 133 895**

## 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 :

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

**Votre produit est prêt à être utilisé !**

## Jeu

### 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



PLUS TARD...



EN FIN DE JOURNÉE...



V. LEONARDO

À 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

