

Siedmto

Lettre d'informations

32

# Syndicat Mixte d'Elimination des Déchets Ménagers du Territoire d'Orient

## La collecte des déchets alimentaires



### Mes déchets ALIMENTAIRES c'est bon pour la TERRE !

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, ce sont plus de **535 tonnes** de déchets alimentaires collectées et déposées à la plateforme de compostage de Val-de-Magnant à Bar sur Seine.

Le Syndicat félicite les administrés pour leur engagement.

#### Les erreurs les plus fréquentes :

- \* Les sacs en plastique (interdits en plateforme) -----> Vidés direction le sac de tri
- \* Les déchets verts (fleurs, feuilles, copeaux de bois,...) -----> direction le composteur
- \* Essuie-tout -----> direction le bac d'ordures ménagères
- \* Papier journal -----> direction le point d'apport volontaire papier

#### Mais qu'est-ce que je peux mettre ?

- \* Les épluchures
- \* **Les restes de repas** : légumes, fruits, sauce, féculents, os et restes de viandes, charcuteries, arêtes et restes de poisson, crustacés non vivants, coquilles vides, ...
- \* **Les produits périmés sans emballages** : légumes, viandes, laitages, poisson, ...
- \* **Le marc de café, dosette en papier de café, sachet de thé** (sans ficelle ni étiquette)
- \* **Les coquilles d'oeufs et de fruits secs**

#### Quelques astuces !

- \* Mettez vos déchets froids dans le bio-seau pour éviter la prolifération de moisissures.
- \* Gardez votre bac à l'ombre ou dans un endroit frais autant que possible.
- \* En cas d'asticots, versez un peu d'eau bouillante sur les larves avec du vinaigre blanc ou du bicarbonate.
- \* Nettoyez votre bac de préférence après chaque collecte.
- \* Vous pouvez avoir recours à la surgélation si vous le souhaitez.

Au quotidien triions malin !

# Le gaspillage alimentaire



**NOUVEAU !**

Une page facebook dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire va voir le jour (recettes anti-gaspi, astuces, conseils et plein d'autres idées) !

Chaque année un français jette en moyenne 61 kg de déchets alimentaires dont 19 kg de nourriture encore comestible !

## Mais comment est-ce possible ?

Voici certaines causes du gaspillage :

- ☀ Achats en trop grande quantité
- ☀ Provisions désorganisées au sein des placards ou réfrigérateurs
- ☀ Mauvaise compréhension des dates de consommation
- ☀ Mauvaise conservation des aliments
- ☀ Préparation des repas en grande quantité



## Quelques conseils pour une meilleure conservation des aliments :



- ☀ Rangez les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ☀ Respectez la chaîne de froid.
- ☀ Assurez-vous que le frigo est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ☀ Préférez un frigo à froid ventilé.
- ☀ Entretenez vos appareils pour éviter que les bactéries ne se propagent entre les aliments.
- ☀ Nettoyez le frigo au moins une fois par mois.
- ☀ Dégivrez et nettoyez le congélateur au moins une fois par an.
- ☀ Conservez les plats faits maison en les mettant au frigo mais consommez-les rapidement.





## Rappel des consignes de collectes

Pour les communes en point de regroupement, les bacs à ordures ménagères (gris) et les bacs à déchets alimentaires (marrons) doivent être **mis aux emplacements spécifiques**. Les sacs de tri sont collectés **en porte à porte**.

Les sacs et les bacs sont **à sortir la veille au soir**, les collectes se déroulent sur la journée entière, de tôt le matin jusque dans la soirée.

Si votre bac ou sac n'est pas collecté, merci de contacter nos services dès le lendemain pour en connaître la raison.



### Déchets alimentaires

Collecte **toutes les semaines**  
(suivre le calendrier de collecte)



### Tri

Collecte **tous les 15 jours**  
(suivre le calendrier de collecte)



### Ordures ménagères

Collecte **tous les 15 jours** (suivre le calendrier de collecte)

## Rappel du positionnement du bac



Le bac doit être placé face à la route, les poignées et les roues du côté de l'habitation, à 1 m 50 maximum de la chaussée.



Les bacs doivent être espacés d'1m afin de permettre la descente des barrières.



Ne pas laisser le bac collé au portail, à un muret, près d'un lampadaire, d'un grillage, d'une haie ou d'une voiture afin que la pince puisse facilement l'attraper.



## Les déchèteries



**Rappel : Pour un dépôt supérieur à 5 m<sup>3</sup> ou pour les déchets ménagers spéciaux (DMS) au delà de 10 pièces, une demande d'autorisation, auprès du SIEDMTO, est obligatoire.**

Afin d'accéder aux déchèteries, il est nécessaire de se présenter avec sa carte, nominative et attachée à une adresse. Celle-ci doit être utilisée uniquement par les membres du foyer.



## La Recyclerie de l'Orient

C'est le "savoir-être" et le "savoir-faire" de nos salariés en insertion !



### Les objets que je peux déposer

**Tout objet destiné à la seconde main et en l'occurrence :**

- ❄ Ameublement, matelas, mobilier professionnel
- ❄ Vaisselle et ustensiles de cuisine
- ❄ Élément de décoration
- ❄ Bien culturel
- ❄ Petit et gros électroménager
- ❄ Hi-fi
- ❄ Informatique
- ❄ Jouet et jeu de société
- ❄ Textile
- ❄ Mobilier extérieur
- ❄ Outils de bricolage et jardinage
- ❄ Luminaire
- ❄ Matériaux de second oeuvre

### Quand ?

ESPACE DE VENTE		DÉPÔT	
MERCREDI	14H00 - 18H30	MERCREDI	13H45 - 18H00
VENDREDI		VENDREDI	
SAMEDI		SAMEDI	

### Où ?

#### À la Recyclerie au :

10 Route de la ZI de Bellevue  
10140 VENDEUVRE SUR BARSE  
(Route départementale 619 -  
Direction Bar-sur-Aube)

**Les 4 déchèteries du SIEDMTO :**  
dans les containers de réemploi  
aux horaires d'ouverture  
([www.siedmto.fr](http://www.siedmto.fr))

La Vice-Présidente  
Chargée de la Commission Communication,

M. CHEVALLIER

Le Président  
du SIEDMTO,

P. DYON



**SIEDMTO**

36 Rue des Varennes - 10140 Vendevre-sur-Barse  
Tél. : 03 25 41 08 03 - Courriel : [accueil@siedmto.fr](mailto:accueil@siedmto.fr) - Site : [www.siedmto.fr](http://www.siedmto.fr)

