

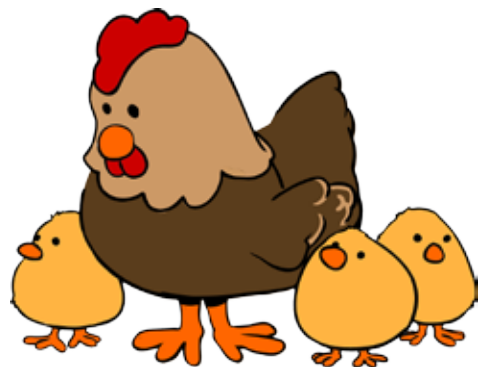
- ② "Poule belle la vie"
- ③ Les piles
- ④-⑤ Le gaspillage alimentaire

- ⑥ Café compost
- ⑦ Consigne de tri
- ⑧ Cuisine anti gaspi

Opération "Poule belle la vie"



Opération "Poule belle la vie"



Résumé de l'épisode précédent :

Dans le cadre du programme local de prévention des déchets, des foyers volontaires ont accueilli des poules afin de réduire la production de déchets.

Cette initiative combinée à la mise en place d'un "STOP PUB" a permis de diminuer le poids de leur poubelle d'environ 40%.

Au vu de ces résultats, plus qu'encourageants, le SICTOM a décidé d'étendre ce dispositif.

Prochain épisode :

Le SICTOM vous propose d'accueillir 2 amis galinacés au sein de votre foyer.

***1 poule achetée (entre 8 et 9 €) =
1 poule offerte + 1 sac de 10 kg d'aliment pour le démarrage***

Afin de bénéficier de cette offre, vous devez remplir deux conditions :

- donner à vos poules en plus du grain, vos restes de repas,
- ne pas les manger pendant au moins 1 an.

Comment vous portez volontaire ?

Il vous suffit de téléphoner au SICTOM au 0 800 500 271 (appel gratuit depuis un téléphone fixe).

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 1er juin 2015. Les poules seront à récupérer le samedi 6 juin de 9h à 12h. Le reste des modalités vous sera expliqué lors de votre inscription. (offre limitée aux 50 premiers inscrits)

Les avantages des poules au jardin

Il y a plusieurs avantages à posséder des poules dans son jardin :

- Elles fournissent des œufs frais, naturels et gratuits (150 à 300 œufs par an selon la race) ;
- Elles animent le jardin, elles font la joie des enfants qui apprendront avec plaisir à s'en occuper, à les nourrir et ramasser les œufs ;
- Elles sont "écologiques" : omnivores, elles mangent les épluchures de légumes, les pâtes, les salades, les fromages, les bonnes herbes, les restes de viandes... (jusqu'à 150 kg de déchets organiques par an), elles dévorent également les déchets du potager (fanons de carottes, cosques de pois ...)
- Elles sont des auxiliaires du jardinier : elles se régaleront de limaces, escargots et autres insectes. Elles aident à désherber le jardin : grâce à elles, fini la mousse dans la pelouse et le scarificateur !

A savoir : l'ensemble des déjections des volailles, parfois appelé poulaine, représente environ une centaine de kilos par an par animal adulte. Gardez-les précieusement pour les mélanger, une fois séchées, à la terre de votre potager, verger ou jardin d'ornement. Elles représentent un apport en azote, élément indispensable à la photosynthèse des plantes non négligeable pour le sol.



Toutes les piles et les petites batteries usagées se recyclent, y compris les piles rechargeables.



Toutes les piles et petites batteries sont reprises par **Corepile** : Alcalines, salines, lithium, bouton, Ni-Cd, Ni-MH, Li-ion, Li-Po et plomb gel.

Déchets non acceptés :

- Batteries au plomb et à l'acide (batterie de voiture ou de moto)
- Piles et batteries industrielles
- Chargeur pour piles
- Chargeur de batterie
- Onduleur
- Condensateur
- Pacemaker

Rapportez vos piles dans les nombreux points de collectes :

- Déchetteries
- Magasins
- Collectivités..

Rencontre du réemploi

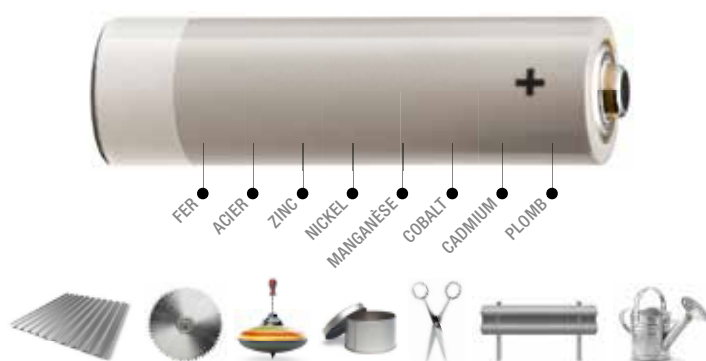
Donnez une deuxième vie à vos objets !!

Vendredi 5 juin à la déchetterie de Prémilhat et **samedi 6 juin** à la déchetterie de Domérat, de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Venez nombreux déposez les objets dont vous ne vous servez plus. Ils seront distribués aux associations locales.

RECYCLER SES PILES, C'EST UTILE !

Dans une pile ou batterie, jusqu'à **80%** des métaux sont recyclés pour être **utiles au quotidien**



INFOS ET POINTS DE COLLECTE :

jerecyclamespiles.com

Corepile

Le gaspillage alimentaire

Le réfrigérateur est un maillon important de la chaîne du froid. La température étant rarement uniforme entre le haut et le bas, il est important de ranger les aliments à la bonne place afin d'optimiser la conservation.



CHAQUE ALIMENT A SA PLACE

- 18 °C : compartiment congélation

Surgelés et glaces

+ 4 °C à + 6 °C : zone fraîche

- produits laitiers
- desserts lactés
- fromage frais
- fruits et légumes cuits
- viandes et poissons cuits

0 °C à + 4 °C : zone froide

- viandes et poissons crus, crustacés
- charcuterie
- plats préparés
- fromages au lait cru
- produits frais entamés
- produits en décongélation

+ 6 °C : bac à légumes

- fruits et légumes frais
- fromages en cours d'affinage

+ 6 °C à + 10 °C : porte

- boissons
- oeufs
- beurre
- confiture
- condiments en tubes et en bocaux

Ne concerne pas les réfrigérateurs à froid ventilé

Quelques conseils toujours utiles :

- emballer séparément les aliments crus et cuits,
- ôter le suremballage carton ou plastique,
- ne pas laisser trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur,
- mettre en avant les produits dont les dates limites de consommation sont les plus proches,
- laver 1 à 2 fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse.

Les animations sur le gaspillage

Le mardi 2 juin 2015

Atelier "Cuisinons nos épluchures" dans les cuisines de la salle Germinal à Desertines.

Françoise PIEGAY, herboriste, nous apprendra comment cuisiner les épluchures et fanes de légumes et de fruits.

Au menu :

- Pesto de fanes de carotte
- Tarte aux épluchures de carottes
- Cake à la peau de banane
- Beignets à la peau de pomme

Deux ateliers sont prévus :

- 10h à 11h30 et
- 14h à 15h30

Inscription obligatoire
avant le 28 mai 2015 au :

APPEL GRATUIT
N° VERT 0 800 500 271

Attention places limitées

Dans le même temps, il sera organisé une grande exposition sur le gaspillage alimentaire dans le hall. Cette exposition est ouverte à tous de 10h à 12h et de 14h à 16h. Venez nombreux !!!



Marché Place de la Poterie

Le samedi 21 mars 2015, une "soupe partie" avec des légumes abimés, a eu lieu.

En partenariat avec le magasin BIO conviv', certains primeurs du marché et Françoise Piégay, herboriste à Saulcet, 10 litres de soupe ont été réalisés et distribués aux passants.

Pour rappel, 13 kg/an/habitants de reste de repas, de fruits et légumes non consommés sont jetés en France. Alors même si ces légumes ne sont pas « jolis », ils méritent d'être consommés.

Ecole primaire de Lignerolles

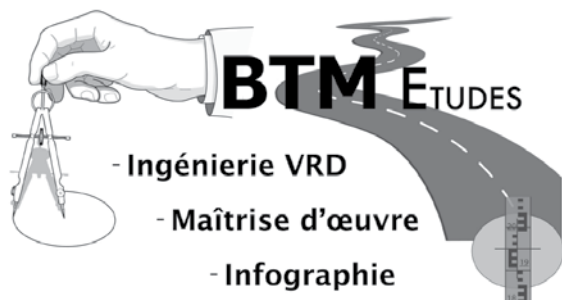
Suite à une animation sur le gaspillage alimentaire, nous avons organisé un goûter zéro déchet pour les élèves, le jeudi 12 mars.

En parallèle 2 composteurs ont été installés, afin de composter les déchets de préparation de cuisine ainsi que les restes de repas (estimés à 10kg par jour).



Lycée Madame de Staël

Du 23 au 26 février, au moment des repas au self, 3 ambassadeurs de prévention et un maître composteur ont sensibilisé environ 800 lycéens au gaspillage. Un gachimètre pour le pain a été installé. Avant l'animation, 60 baguettes étaient gaspillées, puis 40 après la 1^{ère} intervention pour finir à 25 en fin de semaine. Bravo aux lycéens, continuez dans ce sens !!!



20 rue Camille Desmoulins

03100 Montluçon

Tel : 04.70.06.14.22

Fax : 04.70.06.33.42

Mail : btm-etudes@orange.fr

Café compost

Matinée "Café/Compost" à La Celle :

Le samedi 6 juin 2015 de 8h30 à 12h.

Venez nombreux au lieu dit "Grand Villier" à La Celle (proximité de Commentry). L'accès sera fléché.
Dans un écrin de verdure, vous pourrez déguster un café, tout en discutant compostage.

Café compost

6 juin 2015

8h30 à 12h

**Grand Villier
03600 La Celle
(itinéraire fléché)**

Francis DENQUIN vous accueille dans son jardin, autour d'un café, pour échanger sur la pratique du compostage et dévoiler quelques astuces !!!

Le SICTOM sera également présent pour communiquer sur la prévention des déchets (poules, gaspillage alimentaire ...)

Renseignements au 0 800 500 271 (appel gratuit depuis un poste fixe)

Venez nombreux !!!

Divers matériels en exposition

Partenaires

Aire des Vérités

Les consignes de tri

Dans les points tri



COLONNE EMBALLAGES

- bouteilles et flacons en plastique,
- emballages métalliques,
- briques alimentaires,
- cartons,

vidés de leur contenu.



COLONNE PAPIERS

- Revues,
- Journaux,
- Magazines,
- Publicités,
- Annuaires,
- Livres,

débarrassés de leur film plastique.



COLONNE VERRES

- bouteilles,
- bocaux,
- pots,

vidés de leur contenu et sans bouchon.

Dans les sacs jaunes



COLONNE EMBALLAGES

- bouteilles et flacons en plastique,
- emballages métalliques,
- briques alimentaires,
- cartons,

vidés de leur contenu.

+

COLONNE PAPIERS

- Revues,
- Journaux,
- Magazines,
- Publicités,
- Annuaires,
- Livres,

débarrassés de leur film plastique.

en mélange

RELOOKING DU SITE INTERNET



Accédez
directement à
notre site en
scannant ce code.

Le site internet du SICTOM a été remodelé et vous pouvez également découvrir de nouvelles rubriques. Alors, n'hésitez pas et venez nombreux visiter le site sur : www.sictom-rm.fr



Pour être informé en direct,
retrouvez-nous sur Facebook

Vous pouvez suivre notre actualité en
tapant "Sictom Région Montluçonnaise"
dans la barre de recherche de Facebook.

RAPPEL

Pour obtenir un
badge d'accès aux
déchetteries,
il suffit de vous rendre au
SICTOM Région
Montluçonnaise
- Rue du Terrier à Domérat, munis
d'une pièce d'identité et d'un
justificatif de domicile.

Depuis 2009, les déchets verts ne
sont plus ramassés lors de la col-
lecte des ordures ménagères. Leur
enfouissement entraîne un surcoût
pour la collectivité.

Par conséquent, pensez à emme-
ner vos déchets verts en déchet-
terie ou à fabriquer votre propre
compost.

Le Sictom vend des composteurs
en plastiques ou en bois.
Pour tous renseignements,
contactez le 04 70 64 23 80.

LA RECETTE ASTUCIEUSE POUR UTILISER LES RESTES DE VOTRE SOIREE "RACLETTE"

Cake salé, aux restes de raclette

Ingrédients :

- 100 g de fromage à raclette
- 150 g de charcuterie (jambon, chorizo, bacon, saucisson...)
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de gruyère rapé
- 10 cl d'huile
- 12.5 cl de lait entier
- Poivre



Préchauffer le four à 180°.

- Couper la charcuterie et la raclette en petits morceaux, réserver.
- Mélanger les oeufs, la farine, la levure et le poivre.
- Une fois le mélange bien lisse, incorporer le lait et l'huile puis le gruyère.
- Pour finir ajouter la charcuterie et la raclette et bien mélanger.
- Verser dans un moule à cake sans le graisser et enfourner 45 minutes à 180°.

A adapter selon vos envies !

BON APPETIT !

