

# INFOS Tri

N.36

Janvier 2021



## Le compostage



## Les outils de COM



## Côté déchetteries



# Le SICTOM Région Montluçonnaise c'est :



**83** communes



**88** élus



**107 083** habitants

## Les élus du SICTOM Région Montluçonnaise :

Désignés par les 6 Communautés de Communes ou d'Agglomération, les élus ont pour rôle de :

- définir les actions tout au long du mandat
- voter les budgets et approuver les documents comptables
- décider des travaux
- valider les rapports annuels



Le 7 septembre dernier, Jean Pierre Momcilovic a été réélu Président du Sictom Région Montluçonnaise.

Le Conseil Syndical délègue une partie de ses pouvoirs au bureau, qui a la charge de préparer les Conseils Syndicaux. Des commissions, comités et groupes de travail, au sein desquels siègent des membres du bureau, sont formés afin de préparer les sessions.

Le bureau est composé du président et de 9 vice-présidents :



**Mauricette  
Lespiaucq**

*Commission  
ressources humaines*



**Alain  
Boulicaud**

*Commission  
collectes et déchetteries*



**Pierre-Antoine  
Legouttière**

*Commission  
recherche et  
développement*



**Bertrand  
Dumontet**

*Commission  
secrétariat*



**Jean-Luc  
Bernard**

*Commission  
traitement et tri*



**Guy  
Fabre**

*Commission  
relations citoyennes*



**Philippe  
Glomot**

*Commission  
investissements*



**Nelson  
De Sousa**

*Commission  
finances*



**Thierry  
Penthier**

*Commission  
communication*

## 2021, encore plus proche de nos citoyens !

*La thématique des déchets vous intéresse ? Vous avez envie de nous faire partager vos idées, vos réflexions, vos pistes d'amélioration ?*

Participez à notre nouveau **Comité citoyen**. Vous serez accompagnés dans ce comité, d'entrepreneurs, d'associations et d'élus, il contribuera à définir les orientations du SICTOM pour les années à venir, afin d'améliorer encore la qualité de nos services.

2 ou 3 réunions seront organisées dans l'année (en soirée). La première est prévue courant février 2021.

Déposez dès aujourd'hui votre candidature (places limitées) par téléphone au 04.70.64.23.80 ou par mail à [comite.citoyen@sictomrm.fr](mailto:comite.citoyen@sictomrm.fr) au plus tard le 15 février.

# Le compostage

Depuis la simplification des consignes de tri, votre poubelle ordures ménagères n'a plus beaucoup de déchets hormis quelques restes de repas et des déchets de salle de bain.

**Problème d'odeur dans votre poubelle ?** Nous avons la solution ... **le COMPOSTAGE !**

Parfait allié pour RÉDUIRE le volume de sa POUBELLE et offrir une nouvelle vie aux déchets organiques tout en apportant un amendement gratuit à son potager. Le compost s'invite partout autant à la ville qu'à la campagne !

Cependant on écoute beaucoup d'idées reçues concernant le compostage.



**Le compost sent mauvais**

**FAUX**, s'il est bien entretenu.

Tout est une question d'équilibre dans l'apport des déchets.

En effet, **il faut varier au maximum l'apport :**

déchets humides et verts (les épluchures) et déchets bruns et secs (branchages et feuilles mortes).

Et surtout **pensez bien à brasser**, cela permet de bien aérer votre compost !

Pour plus d'informations sur les déchets compostables, vous trouverez ci-dessous le lien vers le guide du compostage :

[https://ademe.typepad.fr/files/guide\\_ademe\\_compostage\\_domestique.pdf](https://ademe.typepad.fr/files/guide_ademe_compostage_domestique.pdf)



**Le compost attire les rats et les souris**

**FAUX**, comme le rappelle le Réseau Compost Citoyen « *Si toutefois vous constatez des rats ou des souris dans un composteur, c'est qu'ils étaient déjà présents dans votre environnement* ». Pour y remédier, le Réseau recommande d'installer une grille au fond du composteur et de brasser régulièrement.

## Vous êtes convaincu et vous souhaitez acquérir un composteur ?

Nous vous proposons **GRATUITEMENT** un composteur en bois ou en plastique d'un volume de 400 litres.

*Cette offre est réservée aux habitants des communes du Sictom Région Montluçonnaise et dans la limite d'un composteur par foyer et des stocks disponibles.*

**!** **ATTENTION**, pour obtenir votre composteur, pensez à le réserver au 04.70.64.23.80 ou sur le formulaire en ligne que vous trouverez sur notre page facebook. (sur réservation **UNIQUEMENT**)



# GARDEZ CONTACT AVEC L

Plus modernes, plus pratiques et plus diversifiés voi



## PANNEAU POCKET, L'INFORMATION EN TEMPS RÉEL

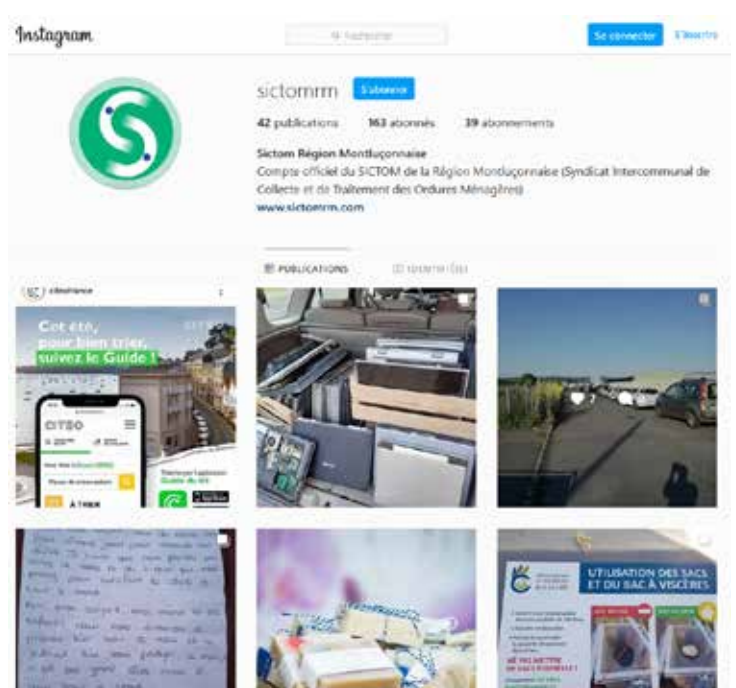
Le SICTOM Région Montluçonnaise se rapproche de ses habitants grâce à l'application PanneauPocket. En cas d'alerte, ce système simple et efficace vous prévient instantanément par notification sur smartphones et tablettes.

Gratuite et sans publicité, quelques secondes suffisent pour l'installer et mettre en favoris les collectivités de votre choix.



## ACTIFS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Toujours plus proche des usagers, Le SICTOM est aussi présent sur Facebook et Instagram.



Excellent complément de notre magazine, être abonné à ces pages vous permettra de rester au fait de notre actualité et d'échanger directement avec nous !

N'hésitez pas à partager nos publications et à les commenter!



# L'ACTUALITÉ DU SICTOM !

Voici les nouveaux outils de communication du SICTOM



## UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR UNE NOUVELLE ANNÉE !

Toutes les informations principales et les actualités en accès rapide en page d'accueil



**MODERNE**  
**INTUITIF**  
**ÉPURÉ**

Son ergonomie a été repensée pour s'adapter à tous les écrans et répondre aux dernières exigences d'accessibilité.

Besoin d'une information? Notre formulaire en bas de page vous permettra de contacter facilement les services à même de répondre à vos besoins.



**SICTOM RÉGION MONTLUÇONNAISE**  
Rue du Ternier - 03410 Domérat - 04.70.64.23.89

Nom Prénom \*

Nom Prénom

E-mail \*

Téléphone \*

Quel est l'objet de votre demande ?

Demande de renseignements gabierets réutilisables

Message \*

Envoyer

Rendez-vous début janvier 2021 sur [www.sictomrm.fr](http://www.sictomrm.fr)



## PANNEAUX LUMINEUX EN DÉCHETTERIE



Afin que vous ne manquiez aucune information, les déchetteries de Domérat, Prémilhat et Commentry seront prochainement équipées de panneaux lumineux. Il en sera de même pour les autres déchetteries courant 2021.

# Les déchets chimiques, chaque geste compte

## TOUS À LA DÉCHÈTERIE !



Côté déchetteries

BRICOLAGE & DÉCORATION



CHAUFFAGE, CHEMINÉE & BARBECUE



PRODUITS SPÉCIFIQUES DE LA MAISON



ENTRETIEN PISCINE



ENTRETIEN VÉHICULE



JARDINAGE



**BON À SAVOIR !**

Utilisés en moyenne 2 à 3 fois par an, les produits chimiques « se cachent » dans un placard, à la cave, au garage, dans la cabane du jardin... Et on a tendance à les oublier !

Dangereux pour votre santé et l'environnement, ils ne doivent pas être mis dans vos poubelles classiques et nécessitent une collecte spécifique et séparée. Vides, souillés ou avec un reste de contenu ces déchets doivent être déposés en déchetterie dans leur contenant d'origine.

[www.ecodds.com](http://www.ecodds.com)



## STOP AUX FAUSSES INFOS

Sur Internet, nombreux sont les sites à afficher les jours et horaires d'ouvertures de nos déchetteries. ATTENTION ! Ces informations sont souvent erronées. Pour une information fiable et à jour, consultez notre site internet : [www.sictomrm.com](http://www.sictomrm.com)



À conserver



### Horaires des déchetteries

Horaires d'été : 8h-12h et 13h30-18h

Horaires d'hiver : 9h-12h et 13h30-17h

Modification des horaires à chaque changement d'heure soit fin mars et fin octobre.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Commentry	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Cosne d'Allier		Ouvert	Ouvert		Ouvert	Ouvert
Domérat	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Marcillat en Combraille		Ouvert		Ouvert		Ouvert
Montmarault	Ouvert		Ouvert			Ouvert
Prémilhat	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Vallon en Sully		Ouvert	Ouvert		Ouvert	Ouvert
Villefranche d'Allier		Ouvert			Ouvert	Ouvert

# Bravo, le tri progresse !

Depuis la mise en place de l'extension des consignes de tri en mai 2019,

**6 258 tonnes** de déchets recyclables ont été collectées sur les 83 communes du SICTOM de la Région Montluçonnaise.

C'est **17 % de plus** que l'année 2018.

En 2018, le tri représentait **46 kg/an/hab** pour atteindre **58kg/an/hab** en 2019.



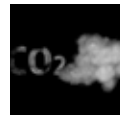
Les consignes de tri



55 000 m3 d'eau épargnés



9 600 000 nouveaux magazines fabriqués



16 400 000 km en voiture émettant du CO2 évités

## PLASTIQUE



## MÉTAL



## CARTON



## PAPIER



Un doute ? Contactez le  
0 800 500 271  
(appel gratuit depuis 1 poste fixe)

# Pourquoi ne pas brûler mes déchets verts ?

Brûler ses déchets verts peut paraître une solution de facilité. Quel est le problème ? “Après tout, c’est ce que l’on faisait avant”. Pourtant, **cette pratique est désormais interdite par les Règlements Sanitaires Départementaux de France dans leurs articles 84** et peut faire l’objet d’une amende de 450€.



Plusieurs raisons pour cette interdiction :

- 1 - les **risques d’incendie** que cette pratique génère,
- 2 - les troubles de voisinage causés par les **odeurs et les fumées**,
- 3 - brûler ses déchets verts provoque l’**émission dans l’air de polluants atmosphériques** en quantité importante, des particules qui véhiculent des composés cancérigènes comme des hydrocarbures aromatiques polycycliques(HAP), des dioxines et furanes, du benzène...

**Brûler 50 kg de végétaux à l’air libre émettrait ainsi autant de particules fines que rouler 14 000 km avec une voiture à essence.**

*La toxicité est d’ailleurs accrue quand sont associés d’autres déchets comme des plastiques, des bois traités, des papiers souillés, du carburant, etc.*



## Sauce aux carcasses de crevettes



### Ingrédients

- Reste de 500 g de crevettes (têtes, pattes, carcasses)
- 1 échalotte
- 1 petit oignon
- 1 carotte
- 1 c.à.s d’huile d’olive
- 1 c.à.s de cognac pour flamber
- 1 grosse c.à.s de crème fraîche
- 70 cl d’eau
- 1 c.à.s de farine
- 15 g de beurre
- Sel et poivre



### Recette

- Emincer finement l’échalotte, l’oignon et la carotte
- Faire blondir dans l’huile d’olive
- Ajouter les carcasses
- Faire flamber au cognac
- Tout en continuant de chauffer, écraser les carcasses avec une fourchette pour faire ressortir les saveurs
- Ajouter l’eau et laisser mijoter 15 min
- Passer le tout au chinois pour filtrer la sauce
- Saler et poivrer à convenance
- Remettre à feu doux pour réduire la sauce
- Faire fondre le beurre et mélanger avec la farine
- Ajouter ce roux à la sauce afin de l’épaissir et laisser cuire en core 5 min

*Cette sauce accompagne très bien les poissons.*

**Bon appétit !**



Congeler la sauce dans des bacs à glaçons, permettra de l’utiliser ultérieurement, et de sélectionner la juste quantité.  
Faire décongeler et réchauffer tout en mettant une petite cuillère de crème avant de servir.