

DÉCHETS DE CUISINE

On peut tous les trier !

Désormais, tout le monde peut trier ses déchets de cuisine. Facilement valorisables, ces déchets organiques peuvent être triés dans un composteur ou dans un petit sac orange dédié.

Pour réduire l'enfouissement et maîtriser le coût de gestion de nos déchets, nous devons alléger notre poubelle en triant plus et mieux.

À eux seuls, les biodéchets représentent un tiers des déchets de la poubelle noire.

Il s'agit principalement des déchets de cuisine : restes de repas, produits alimentaires périmés sans emballage, épluchures, coquilles d'œuf, os, marc de café, sachets de thé...



Trier ses déchets de cuisine :
un geste de tri à la portée de tout le monde

30%

**TRIER SES DÉCHETS
DE CUISINE PERMET
D'ALLÉGER SA POUBELLE
D'UN TIERS DE SON POIDS**

Ces déchets organiques, qui pèsent lourd, sont facilement valorisables sous forme de compost et/ou de biogaz.

En les sortant de la poubelle, on réduit le bilan carbone, on peut produire de l'énergie et améliorer la qualité agronomique des sols (jardins, espaces verts et terres agricoles).

« En triant nos déchets de cuisine, on allège notre poubelle, on crée de la ressource et on maîtrise le coût de nos déchets. »



2 solutions pour collecter séparément les déchets de cuisine

La loi AGECL (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) prévoit que tous les foyers disposent d'un mode de tri au 1^{er} janvier 2024. Sur le territoire de Trifyl, deux solutions complémentaires existent :

LE COMPOSTEUR individuel ou collectif

La Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet propose des composteurs aux habitants. N°VERT: 0 800 007 236 (du lundi au vendredi de 9 h à 12 h - appel gratuit depuis un poste fixe). Rendez-vous sur www.gaillac-graulhet.fr/habiter/gerer-ses-dechets/reduire-ses-dechets pour



Le compostage permet de transformer la matière organique en compost grâce à l'action de divers organismes vivants (insectes, vers de terre...). 100 % naturel, le compost permet d'enrichir la terre du jardin.



Pour valoriser soi-même

1. Le composteur doit être placé à même le sol
2. Les apports doivent être diversifiés et alternés : déchets de cuisine et de jardin, déchets humides (épluchures, tontes...) et secs (feuilles mortes, herbe sèche, cartons bruns...)
3. Le compost doit être régulièrement brassé pour être aéré
4. Il faut veiller à ce qu'il soit toujours humide (comme une éponge essorée)

LE SAC ORANGE

NOUVEAU

Le composteur n'est pas adapté à tous les foyers. C'est pourquoi Trifyl et certaines collectivités fournissent désormais des petits sacs orange dédiés pour que le tri des déchets de cuisine soit simple, accessible à tous.

Ces sacs sont gratuits. Ils doivent être récupérés à la mairie.



Une fois collectés, les sacs orange sont acheminés dans la nouvelle usine de tri/valorisation des déchets (UTVD) à Labessière-Candeil. À leur arrivée, ils sont séparés des sacs poubelle par tri optique pour produire du biogaz (par méthanisation), puis du compost, avec un retour à la terre en amendement agricole.



Pour trier facilement

1. Tous les déchets de cuisine peuvent être déposés dans le sac orange, sans exception
2. Une fois rempli, ce dernier doit être bien fermé (double nœud), puis déposé dans le bac d'ordures ménagères aux côtés des autres sacs poubelle