



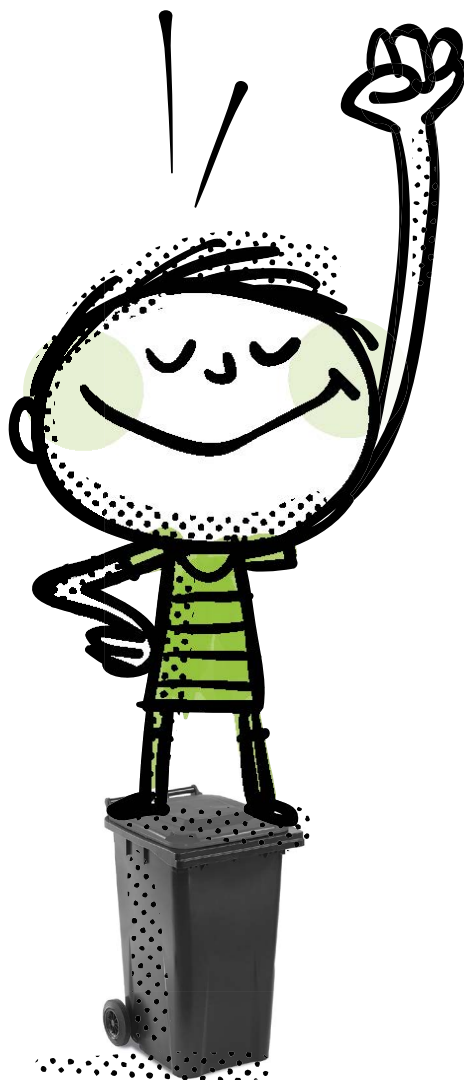
Je réduis mes déchets... et c'est facile !

Le guide incontournable



MIEUX TRIER SES DÉCHETS AVEC LA MEL







Je réduis mes déchets... et c'est facile !



Le guide incontournable



■ Édito

Ensemble réduisons nos déchets

Réduire ses déchets contribue à limiter les incidences sur l'environnement, en recourant moins à leur incinération et à leur stockage. C'est aussi maîtriser les coûts liés à leur collecte, leur recyclage, leur valorisation énergétique et leur élimination. C'est l'affaire de tous.

La Métropole Européenne de Lille a adopté en juin 2023 son nouveau programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés. Il couvre la période 2023-2029.

Sa feuille de route est claire : réduire les déchets de 50 kg par an et par habitant d'ici à 2030, sachant que chaque Métropolitain jette actuellement l'équivalent de 544 kg chaque année. Cette ambition est donc tenable si chacun adopte les bons gestes.

Dans cette perspective, il s'agit en premier lieu d'inciter les citoyens à réduire et à trier leurs déchets, via des campagnes de communication, des animations dans les écoles et autres ateliers. Le présent guide accompagne ces actions de sensibilisation.

La mise en œuvre d'un programme d'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les foyers mais aussi dans la restauration collective contribue également à cette ambition, ainsi que le déploiement du compostage individuel et collectif, ou encore le développement du broyage des végétaux dans les déchèteries métropolitaines.



Dans cette même logique, l'accent est mis, certes sur un mode de consommation plus sobre de la part des habitants, mais également sur le réemploi et la réparation des biens de consommation. Cela permet de leur offrir une seconde vie et de ne pas retrouver dans les bennes des déchèteries des objets ou des appareils encore en bon état.

Enfin, une attention particulière est d'ores déjà portée à notre propre façon de consommer, en tant que collectivité, par exemple en réduisant les plastiques à usage unique, en mettant en place le tri de nos biodéchets et en développant l'achat de matériel de seconde main.

Ce guide « pratico-pratique » est un condensé d'astuces pour vous aider à consommer plus sobrement, à éviter le gaspillage et à valoriser vos biodéchets. Et donc à jeter moins.

Bonne lecture de ce guide incontournable !

Damien Castelain

Président de la Métropole Européenne de Lille

Régis Cauche

Vice-président de la Métropole Européenne de Lille
en charge de la Propreté de l'espace public
Prévention, collecte, traitement, tri et valorisation des déchets

■ Sommaire

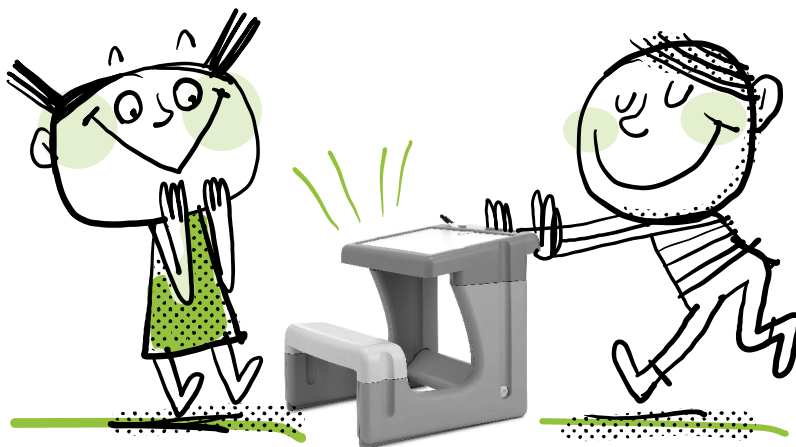
Je réduis mes déchets...

Page 8

**Je consomme autrement :
je réduis les emballages**

Page 14

**Je donne une seconde vie
aux objets**



et c'est facile.

Page 20

**J'évite le gaspillage
alimentaire**

Page 26

**Je composte et
je valorise les biodéchets
de ma cuisine et de mon jardin**

Et aussi...

Page 30

Faire ses courses avec les saisons

Page 32

**Les locaux réemploi et les ressourceries
partenaires de la MEL**

Page 34

À retenir / Les éco labels



« Je consomme autrement : je réduis les emballages »

Réduire ses emballages, c'est simple. Il y a plein d'astuces. Il suffit de prendre le coup. Et puis ce n'est pas simplement bon pour la planète, c'est aussi bon pour son porte-monnaie ! En achetant des produits en vrac, on ne paye plus le prix d'emballages superflus. C'est aussi bon pour l'emploi. En achetant chez les commerçants de son quartier, on participe à l'économie locale et à la vie de son quartier.

■ Le truc, c'est le vrac !

Riz, pâtes, céréales, sucre, viande, poisson, fromage... de nombreux produits d'alimentation courante sont disponibles à la vente en vrac ou à la coupe.

On les trouve dans les magasins bio, au marché, dans certains supermarchés et dans des épiceries spécialisées.

Il en est de même pour les produits d'entretien. Il suffit de s'équiper de contenants tels que des bocaux en verre, des tupperwares ou de sachets en kraft récupérés du marché et... l'affaire est dans le sac !



😊 Ma petite Astuce

J'ai toujours avec moi
un sac en tissu
pour faire mes courses.

Terminé les sacs
en plastique polluant !
J'ai ressorti le panier
en osier et le chariot
à roulettes pour faire
le marché. C'est pratique
et super « Looké ».

Camille, 36 ans,
MONS-EN-BAROEUL



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Des annuaires et des cartes en ligne permettent d'identifier les acteurs du zéro déchet près de chez soi. C'est le cas de l'association **Zero Waste** ou encore de la plateforme collaborative **CartEco** qui recense les structures de l'économie sociale et solidaire engagées dans la transition écologique.

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Une bouteille peut être réemployée **jusqu'à 50 fois**.
Son réemploi permet d'économiser **75 % d'énergie**,
79 % de gaz à effet de serre et **33 % d'eau**, comparé
à une bouteille recyclée.



■ La consigne, c'est pas que pour les bagages !

Consigner un emballage, c'est lui donner
une valeur financière afin qu'il ne soit
ni jeté, ni recyclé, mais réutilisé.

Son réemploi évite de générer un déchet.

Comment ça marche ? Les emballages
en verre consignés tels que les bouteilles,
les bocaux, les plats alimentaires...

sont vendus avec un dépôt payé par
le consommateur.

**Une fois vides, ils sont rapportés
au commerçant qui rembourse
le dépôt. Collectés puis lavés, ils sont
remis en circulation. Malin non ?**



😊 Ma petite Astuce

Pour éliminer le goût de chlore de l'eau
du robinet, je mets ma carafe d'eau
quelques heures au réfrigérateur.
Je peux aussi la filtrer avec du charbon
actif ou poser un filtre directement
sur le robinet. Quant à l'eau de
la MEL, on trouve plein d'infos sur
le site internet lillemetropole.fr

Alix, 43 ans,
RADINGHEM-EN-WEPPE

■ Moins de poids ne nuit pas !

Réduire le poids des emballages n'est pas si sorcier. C'est souvent une question de priorité. Quelques exemples.

Consommez des produits de saison frais et locaux. Évitez les plats préparés individuels généralement sur-emballés et préparez vos repas à la maison.

Bannissez les produits uni-doses comme le sucre, les dosettes de café et de thé, les sachets de condiments du type ketchup, moutarde, mayonnaise...

En bref, optez pour le grand format au détriment des portions individuelles.

Évitez l'achat en ligne qui génère carton et sur-emballage.

Privilégiez le commerce de proximité.



😊 *Ma petite Astuce*

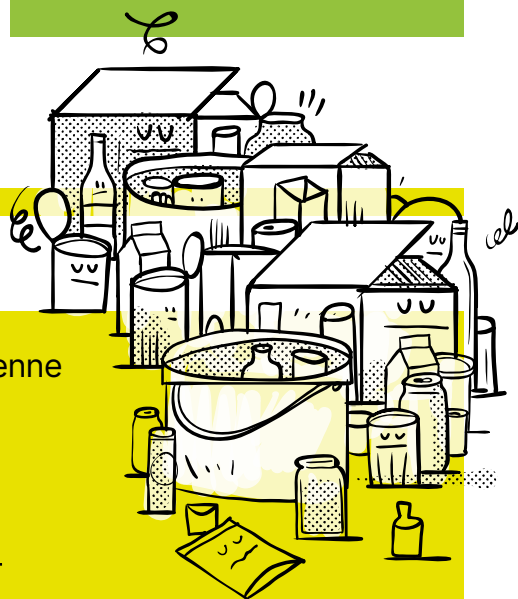
Quand je ne peux pas éviter d'acheter un produit emballé, je privilégie les matières recyclables comme le verre, le carton, le papier ou les emballages compostables.

Morgan, 21 ans,
LA MADELEINE

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Un habitant de la MEL génère chaque année en moyenne

100 kilos*
de déchets d'emballage !



* Source : Estimation faite par la MEL en 2021.

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

En Europe, chaque foyer consomme en moyenne **40 kg de lessive** par an*. Une bonne raison pour s'intéresser de près aux **labels écologiques**.

*(Source : Consoglobe, 2012).



■ Une dose, ça va. Deux doses, ça va pas !

On se le dit à chaque fois et pourtant, on ne peut pas s'en empêcher : on sur-dose les produits ménagers et d'hygiène tels que la lessive, le gel douche, le shampoing... Ça ne sert à rien si ce n'est dépenser plus et accroître leur impact sur l'environnement.

Alternative : fabriquer ses propres produits ménagers et cosmétiques.

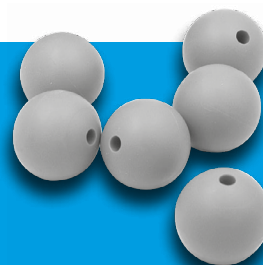
Internet regorge de recettes à base de produits naturels tels que le vinaigre blanc, le savon noir, les cristaux de soude, la terre de sommières, les huiles essentielles...



😊
**Ma petite
Astuce**

La lessive liquide ou en poudre,
pour moi, c'est terminé !
J'utilise des boules de lavage
et ça marche très bien,
idem pour l'assouplissant.

Maxence, 33 ans, LILLE



■ Jetable, non. Réutilisable, oui !

On l'a oublié, les produits d'hygiène tels que le savon, le shampoing ou le déodorant existent sous une forme solide. Moins encombrants, ils sont surtout une alternative durable aux produits emballés jetables. De même, les produits lavables reviennent en force - coton, lingettes, couches pour bébé, culottes menstruelles... - ainsi que les versions réutilisables de rasoirs.

Ne perdez pas de vue que c'est une source d'économie !



Ma petite Astuce

Je n'utilise plus de film plastique depuis que j'ai découvert **le bee wrap**, cet emballage alimentaire en coton enduit de cire d'abeille réutilisable et durable, je le fabrique désormais moi-même.

Jacqueline, 54 ans,
BAISIEUX



→ LE SAVIEZ-VOUS ?



Poser l'autocollant **Stop pub** sur sa boîte aux lettres, c'est **13 kg de papier** en moins dans sa poubelle par an. Où se le procurer ?

Dans sa mairie ou par mail :

contact-dechets@lillemetropole.fr. Simple, non ?





« Je donne une seconde vie aux objets

Emprunter, louer, troquer, donner, réparer, revendre..., les habitudes de consommation évoluent. Le réemploi fait son petit bonhomme de chemin et les filières se professionnalisent. Car si réutiliser des objets en bon état permet de faire de substantielles économies, c'est aussi participer à l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi. Plus que tout, adopter le réemploi, c'est lutter contre la surconsommation de ressources naturelles et d'énergie et, bien sûr, minimiser la production de déchets.

■ Je donne, tu donnes, nous donnons, ils travaillent !

Jeter, c'est transformer un objet immédiatement en déchet. Le donner, c'est lui permettre d'avoir une seconde vie tout en participant à une chaîne de solidarité vertueuse. Dans certains quartiers, les voisins s'organisent et créent des groupes d'échanges. Les réseaux sociaux sont aussi des relais efficaces, de même que les sites web et autres applications mobiles. Certaines communes mettent à disposition des boîtes de dons pour les objets de petite taille. Citons aussi les associations telles que le Secours Populaire, Emmaüs, Oxfam, la Croix Rouge, l'Abej.

Ayez aussi le réflexe déchèterie !

Elles disposent de locaux de réemploi.

Les objets qui y sont déposés sont récupérés et triés par des entreprises d'insertion par le travail telles que l'association Le GRENIER, partenaire de la MEL. Ces objets sont ensuite revendus à faibles coûts dans les différentes ressourceries du territoire.*



Ma petite Astuce

J'ai pas mal cherché à droite et à gauche des infos sur l'upcycling, le réemploi, les ressourceries, les repair cafés jusqu'au jour où je suis tombé par hasard sur le site de la MEL. Trop bien ! Y a plein d'infos pratiques, des liens vers d'autres sites. Largement suffisant pour apprendre des trucs et changer ses habitudes.

[lillemetropole.fr/](http://lillemetropole.fr/donner-reparer-reemployer)

donner-reparer-reemployer

Tanguy, 24 ans, COMINES

*Consulter la carte des déchèteries et des ressourceries de la MEL, page 22.

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

La Métropole Européenne de Lille dispose de **13 déchèteries** disséminées sur l'ensemble de son territoire. Chacune dispose **d'un local de réemploi** dans lequel les Métropolitains peuvent déposer des objets en bon état. **Ils seront revendus dans les ressourceries** « Le Grenier » à Seclin, Marquillies et Bondues.

■ Looké, oui ! Pas à n'importe quel prix !

L'industrie textile est une des industries les plus polluantes. Sur les quelques 100 milliards de vêtements vendus chaque année dans le monde, seuls 20 % sont recyclés. En Europe, 4 milliards de tonnes de déchets vestimentaires sont jetés.*

Alors que faire ? S'opposer à la Fast fashion, cette mode jetable qui remplit nos armoires et que l'on porte en réalité très peu de fois. Privilégier la qualité et l'origine des fibres textiles (chanvre, lin...). Prolonger leur durée de vie en les faisant recoudre, en les customisant. Donner ou vendre d'occasion les vêtements que l'on ne souhaite plus porter.

Consultez le Guide de résistance à la fastfashion sur zerowastefrance.org.

*Source : ADEME, 2019.



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

La production d'un T-shirt en coton nécessite 2 700 litres d'eau, soit l'équivalent de 70 douches.**

Il faut compter 11 000 litres d'eau soit 285 douches, pour un jean.*** L'industrie textile occupe la troisième place en termes de consommation d'eau, après les cultures du blé et du riz. 4 % de l'eau potable disponible dans le monde est utilisée pour produire nos vêtements.****



** Source : Water Footprint Network, 2022.

*** Source : Gouvernement, loi AGECL.

**** Source : Ellen MacArthur Foundation.



N'oubliez-pas,

déposez les vêtements
et les chaussures inutilisables
dans un point d'apport volontaire
prêt de chez vous ou en déchèterie.
Plus d'infos sur le site refashion.fr

😊 *Ma petite Astuce*

Le dernier magasin
dans lequel je suis rentré,
c'était pour acheter
des chaussures et ça fait
un bail! Toutes mes fringues,
sauf mes sous-vêtements,
je les achète
dans les friperies,
dans les braderies,
les vide-dressings.
C'est carrément moins
cher et on trouve surtout
des trucs de dingue, hyper
vintage. On se fait souvent
des virées entre copines
le week-end et c'est à celle
qui trouvera la pépite.

C'est fun !

Jeanne, 27 ans,
Bondues



■ Au cas où, l'occasion et la réparation !

Les solutions sont souvent à portée de main et on ne les voit pas, ou on n'y pense pas, ou on les oublie. Il existe pourtant une somme d'alternatives simples au fait d'acheter un produit neuf. En premier lieu, le prêt ou la location. Posséder un objet dont on a un usage unique ou épisodique a un intérêt très discutable. Le marché d'occasion est florissant. Braderies, vide-greniers, vide-dressings, friperies, ressourceries, sites et applis de vente entre particuliers..., l'offre n'a jamais été aussi riche en la matière. Faites réparer ou réparez vous-même. Pour réduire vos déchets et faire des économies, vous pouvez utiliser la garantie en cas de panne, commander et remplacer la pièce défectueuse plutôt que racheter l'ensemble. Vous pouvez aussi réparer vous-même à l'aide d'un tutoriel en ligne ou encore faire appel aux professionnels de la réparation. Des ateliers de co-réparation, tels que les repair-café, se développent un peu partout sur le territoire de la MEL. Bricoleurs et novices s'y croisent pour réparer leur grille pain ou leur vélo, dans une ambiance conviviale.

Pour trouver le repair-café le plus proche de chez vous : repaircafe-hdf.org

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Faites réparer vos appareils électriques et électroniques ainsi que vos vêtements et chaussures en profitant d'un bonus de l'Etat. La liste des produits concernés et l'annuaire des réparateurs agréés est disponible sur : annuaire-qualirepar.ecosystem.eco-ecologic-france.com



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Le troc est une affaire ancienne. Il est admis qu'il était l'unique mode d'échanges de marchandises d'ancestrales économies telle que l'Egypte des pharaons. La pratique revient en force. Des réseaux de voisinage se développent ainsi que des sites tels que **mytroc.fr** ou **france-troc.com**.

Retrouvez les bonnes adresses de la seconde main dans l'annuaire des acteurs du réemploi de la MEL :

<https://lillemetropole.fr/dechets-documents-consultables-en-ligne>



Ma petite Astuce

Je viens d'une famille pas très écolo. Quand les appareils ne fonctionnaient plus ou les meubles vieillissaient, ils terminaient à la benne. J'ai eu la puce à l'oreille le jour où j'ai vu une vieille commode customisée dans une brocante.

Depuis, je recycle à fond : je retape des meubles, j'achète des fringues en braderies, je transforme mes vieilles serviettes de bain en lingettes, mes oreillers en coussins... Je n'arrête pas et ça m'éclate ! J'ai refilé le virus à mes amis.

Steph, 38 ans,
MARCQ-EN-BARŒUL



J'évite le gaspillage alimentaire

Lutter contre le gaspillage alimentaire est souvent une question de méthode, voire de bon sens. Planifier ses repas, bien organiser son frigo, privilégier la cuisine... autant d'habitudes faciles à changer, aux résultats immédiats. La production de biens alimentaires contribue à l'émission de gaz à effet de serre. Consommer autrement, juste ce dont on a besoin, c'est réduire la pression sur les écosystèmes, protéger les ressources naturelles, encourager l'économie locale et, on l'oublie, faire des économies.



J'ai changé
complètement
d'habitudes,

j'en avais marre de jeter
ce que je n'avais pas
eu le temps de cuisiner.
Depuis plus d'un an, je fais
des courses tous les deux
jours près de chez moi,
ça m'a changé la vie.

Et puis surtout,
j'ai découvert une appli
de rêve :

j'achète les invendus
des commerçants
de mon quartier,
sous forme de panier à
petits prix.

toogoodtogo.com

Sacha, 24 ans, LILLE

Avec le frigo, faut être réglo !

S'il devait y avoir une règle, ce serait celle-ci :
premier rentré, premier sorti.

Mathématique élémentaire dirait l'autre.

Rappelons quelques fondamentaux néanmoins.

Rangez les ingrédients au bon endroit, selon
la différence de température des niveaux du frigo.

Tous les produits ne se gardent pas au frais :
les œufs par exemple, certains légumes...

Évitez de trop remplir votre frigo : l'air doit
circuler et vous économiserez de l'électricité.

Laissez refroidir les plats avant de les mettre
au frigo. Congelez ce qui peut l'être : plats cuisinés,
beurre, pâtes feuilletés...

**Conserver correctement les aliments prolonge
leur durée de vie !**



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

30 kg

Un français jette en moyenne **30 kg de nourriture** par an, **dont 7 kg d'aliments non déballés.*** Ce gaspillage est généralisé à toute la chaîne alimentaire : du champ à l'assiette, en passant par le transport, les entrepôts, les usines de transformation, les supermarchés.

* Source : ADEME, 2019.

■ DDM*, DLC**... Et puis quoi encore ?

Certains produits alimentaires comportent des mentions du type « meilleur avant le... » ou « à consommer de préférence avant le... ».

Comment s'y retrouver ?

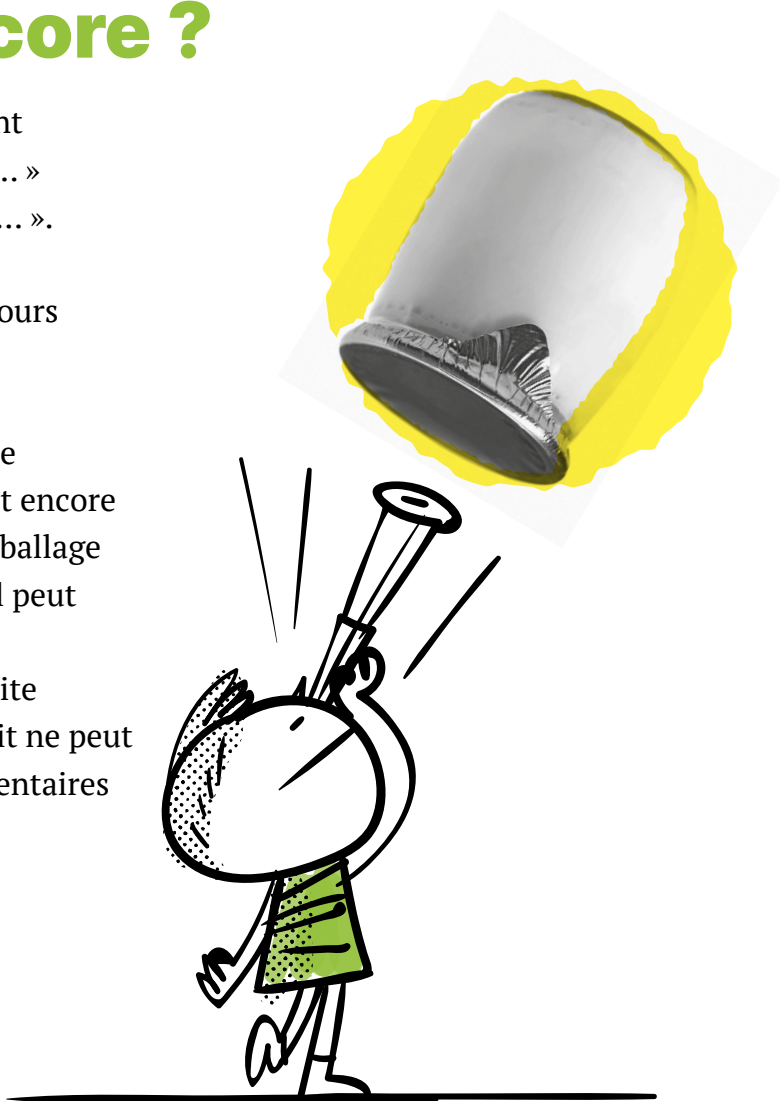
Les dates de péremption ne sont pas toujours une indication de la sécurité alimentaire d'un produit mais plutôt de sa qualité.

Ainsi, un produit dont la DDM, soit la date de durabilité minimale, est dépassée, peut encore être vendu. S'il est bien conservé, son emballage intact, son aspect et son odeur corrects, il peut être consommé.

En revanche, si la DLC, soit la date de limite de consommation, est dépassée, le produit ne peut être consommé. Il s'agit de produits alimentaires microbiologiquement périssables.

* DDM : date de durabilité minimale

** DLC : date limite de consommation



😊
*Ma petite
Astuce*

Combien de fois me suis-je retrouvé la veille d'un départ en vacance le frigo encore plein de nourriture impossible à emporter ? Maintenant, j'anticipe.

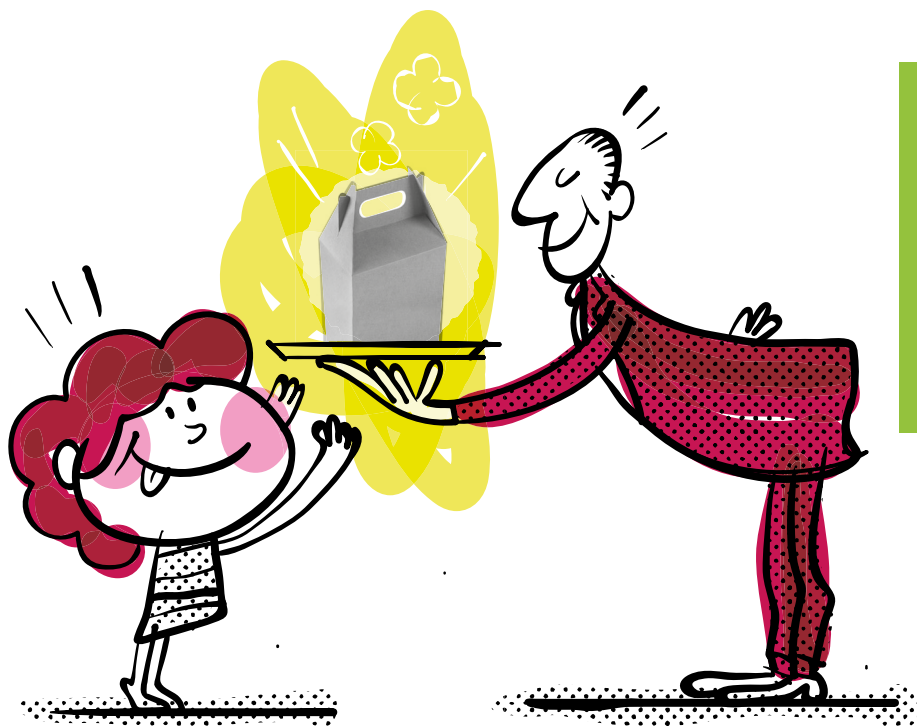
Je donne à des amis, des voisins, des associations... On m'a parlé du site geev.com qui gère le partage d'aliments. Bref, je me débrouille pour ne plus jeter de nourriture !

Bruno, 60 ans, BOUSBECQUE

■ Un doggy quoi?... Mais vous êtes fous ?

Doggy bag, sac à toutou, sac à chien, gourmet bag, box anti-gaspi, emporte-restes... Quel que soit la formule que l'Académie Française jugera de bon aloi, tout le monde sait désormais ce que désigne ce terme originaire d'Outre-Atlantique.

Son usage se banalise et il faut s'en réjouir. Depuis le 1^{er} juillet 2021, les restaurateurs sont tenus de proposer à leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables afin qu'ils emportent les restes de leur plat, de leur dessert ou de leur bouteille de vin.



Découvrez toutes les astuces pratiques et faciles pour réduire votre gaspillage alimentaire dans l'annuaire des acteurs anti-gaspi de la MEL :
<https://lillemetropole.fr/dechets-documents-consultables-en-ligne>

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

4 millions de tonnes par an*
de nourriture consommable sont jetées en France...

* Source : ADEME, 2022.

→ LES RECETTES **ANTI-GASPI**

« Il faut prendre très tôt de bonnes habitudes, surtout celle de savoir changer et facilement d'habitudes. » disait le poète. En cuisine, chacun a ses petites habitudes, plus ou moins inventives. Ainsi existe-il les champions de la transformation et de l'anti-gaspi ! Que faire avec les fanes de carottes ? Et le pain, est-il vraiment perdu quand il est rassis ? Diable non ! Avez-vous pensé à en faire de la chapelure, du pudding, des croûtons ou encore l'utiliser dans la farce ?

Ingédients

Fanes d'une belle botte de carottes

(La recette vaut pour les fanes de radis aussi)

¼ de tasse d'huile d'olive

Un peu de jus de citron

35 g de pignon de pain

100 g de parmesan

2 gousses d'ail

Sel & poivre

■ **Fan de carottes ?** **Le pesto nouveau est arrivé !**

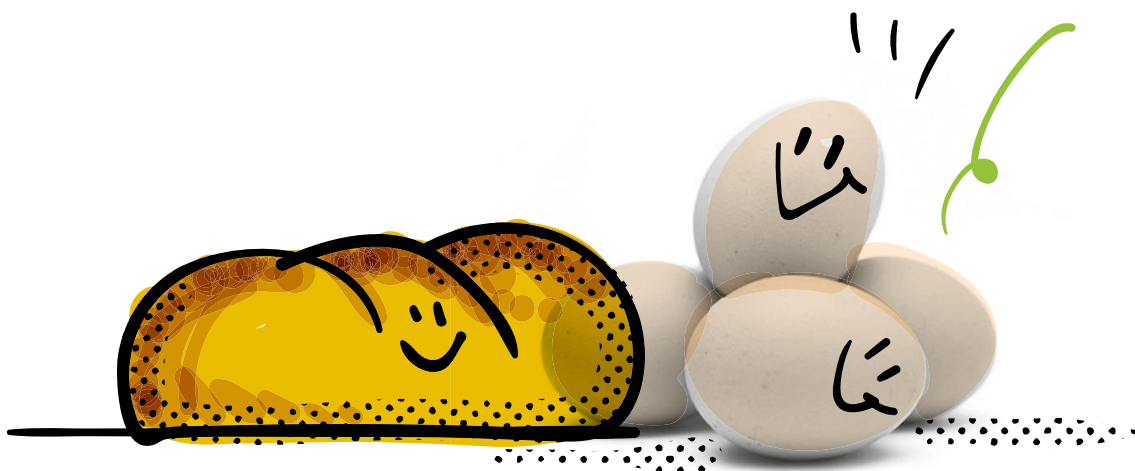
Lavez soigneusement les fanes de carottes pour éliminer toute saleté.

Retirez les tiges les plus épaisses et conservez les feuilles tendres.

Dans un mixeur, ajoutez les fanes de carottes, le parmesan râpé, les pignon de pin, l'ail et le jus de citron.

Ajoutez l'huile d'olive progressivement tout en continuant de mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.





Pain rassis... **Pas si perdu !**

Ingédients

4 tranches de pain

(de préférence rassis)

2 œufs

120 ml de lait

2 cuillères à soupe de sucre

Beurre pour la cuisson

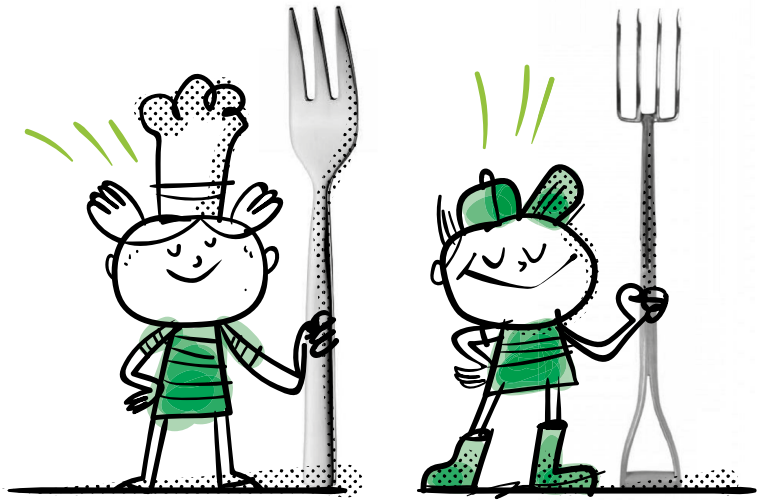
Dans un bol, battez les œufs avec le lait et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez une noix de beurre.

Trempez chaque tranche de pain dans le mélange d'œufs et de lait, en les retournant pour bien les enrober.

Placez les tranches de pain imbibées dans la poêle chaude et faites-les cuire pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servez chaud et dégustez votre délicieux pain perdu, nature, avec du sirop d'érable, du miel, de la confiture ou des fruits frais selon vos préférences.



« Je composte et je valorise les biodéchets de ma cuisine et de mon jardin »

Le compost a la côte, et ça se comprend ! S'il permet de réduire considérablement la production de déchets domestiques, leur collecte et leur transport, il constitue surtout un excellent fertilisant des sols. Il favorise conjointement la biodiversité et contribue à lutter contre la sécheresse. Faire son compost n'est plus réservé aux jardiniers ! L'installation de composteurs collectifs se multiplie et participe à la vie de quartier. Économique, écologique... Bref, c'est tout bénéf !

■ Un peu mais pas trop !

S'il ne faut pas être un chef étoilé pour réussir son compost, il convient néanmoins de respecter quelques règles.

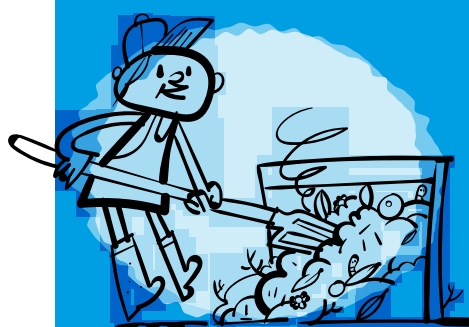
La clé : 50 % d'azote, soit des biodéchets frais ; 50 % de carbone, soit des biodéchets secs.

L'azote est produit par la décomposition des épluchures, les fruits et les légumes gâtés, le marc de café, les sachets de thé, les mauvaises herbes sans graines... Il faut être parcimonieux avec la tonte de pelouse et les agrumes.

La production de carbone est assurée quant à elle par les feuilles et les plantes mortes, les boîtes d'œufs, les rouleaux d'essuie-tout, le carton brut... Le tout est donc dans le dosage, mais pas simplement : le compost n'est pas une poubelle !

Les matières non biodégradables tels que le verre, le plastique, le métal sont proscrites. Idem pour les couches, les mégots, les résidus d'aspirateur, les cendres mais aussi les os, la viande, le poisson...

Temps de préparation : 6 à 8 mois.



Ma petite
Astuce

Pour accélérer la transformation des biodéchets de mon compost, j'ai pris l'habitude de les découper avant de les déposer. Je suis très attentif à l'équilibre entre les matières, j'aère régulièrement le compost, je le retourne de temps en temps et, si nécessaire, je l'arrose en période de sécheresse.

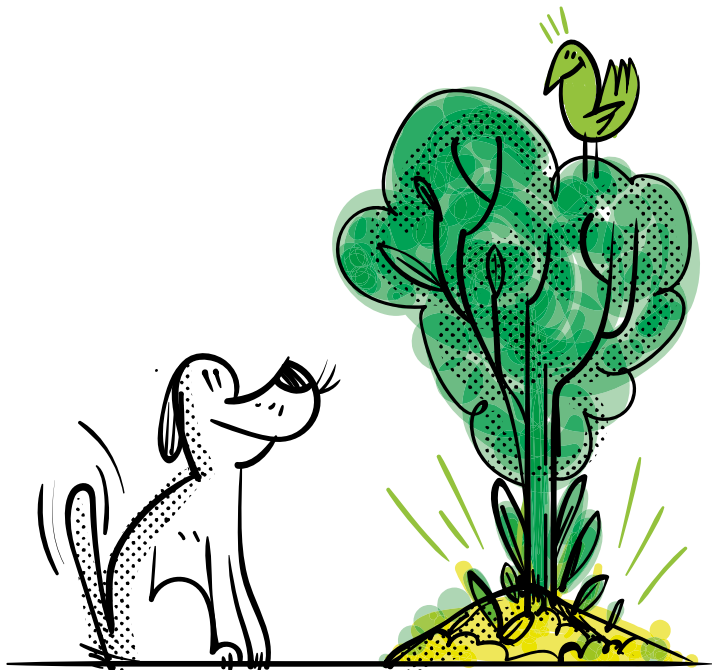
Charlie, 35 ans,
WAVRIN

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

30 % du volume de nos ordures ménagères sont constitués de **biodéchets**, à savoir les déchets organiques fermentescibles produits à **la maison et au jardin**.

■ Sol nu, sol foutu !

Ne jetez plus le broyat produit par la taille de vos haies. Faites-en tout simplement un paillis. En été, il garde l'humidité, limite la consommation d'eau d'arrosage et lutte contre la sécheresse. En hiver, il protège les sols du gel et des fortes précipitations tout en hébergeant la microfaune. En se transformant, cette matière organique apporte les nutriments essentiels à la vie des sols.



😊 Ma petite Astuce

Lorsque j'ai de petits volumes de taille de haies fraîches dont les branches n'excèdent pas 1 cm de diamètre,

je les broie avec ma tondeuse.

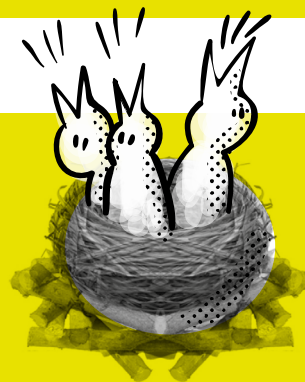
Riche en carbone, le broyat constitue la matière sèche indispensable à la production de compost et de paillis.

Jean, 30 ans,
LA BASSÉE



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Les haies sont de confortables abris pour **les oiseaux** et aussi des sources de nourriture. Le printemps est la période de nidification. **Il est donc plus que recommandé de ne pas tailler ses haies du 1^{er} avril au 31 juillet.**



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

La Métropole Européenne de Lille accompagne les collectifs d'habitants, les associations, les bailleurs... dans l'installation de composteurs partagés. Depuis 2019, elle a contribué à la production de 200 sites de compostage collectif. Tout savoir sur lillemetropole.fr/composter-et-reduire-ses-biodechets.

■ Un compost, en appartement ?

Les vertus du compostage ne sont plus à prouver et les occupants de maisons avec jardin sont de plus en plus nombreux à adopter cette pratique.

L'affaire semble impossible lorsqu'on habite en appartement. Et bien non !

Le compostage collectif est en plein essor. Sa mise en œuvre exige quelques prérequis mais n'a rien d'insurmontable, d'autant que l'initiative fait l'objet d'accompagnement.

Étape numéro 1, convaincre ses voisins de l'intérêt de la démarche.

Il convient qu'une dizaine de foyers se mobilisent. La démarche est très bien décrite sur le site internet de la MEL qui se mobilise sur le sujet.

Autre alternative, le lombricompostage, idéal pour les appartements et les maisons sans jardin.

Grâce à la ferveur de petits vers et autres micro-organismes abrités dans un lombricomposteur, vos déchets de cuisine fertilise vos plantes.

Magique, non !



**Ma petite
Astuce**

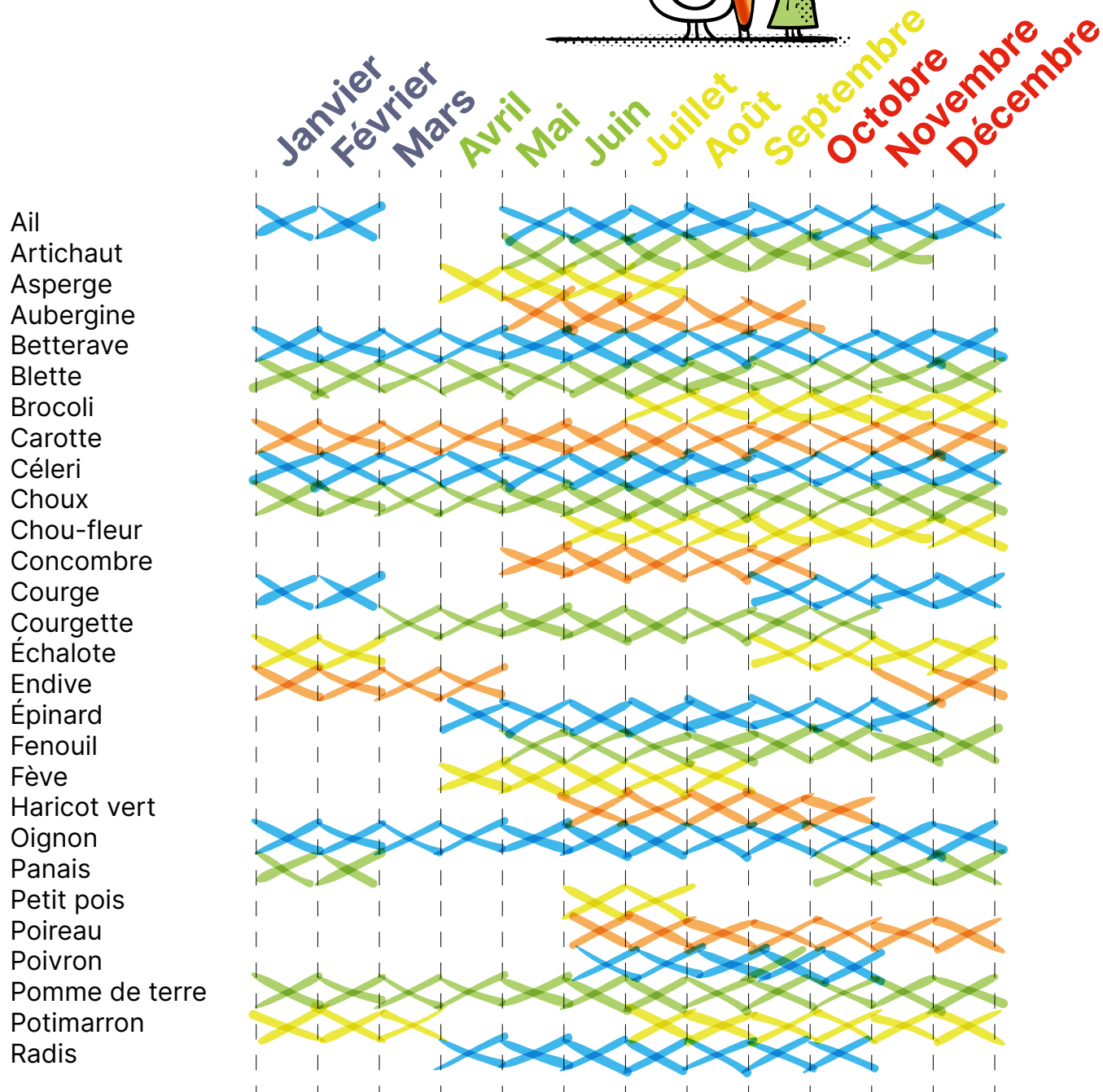
J'ai mis du temps à me décider à rejoindre le composteur collectif de mon immeuble, pas très convaincue au départ par le dispositif. Et puis je me suis lancée. Faut dire, j'ai beaucoup de plantes, j'adore ça. Et je cuisine pour mes petits-enfants.

Figurez-vous que ça marche !

Mes plantes n'ont jamais été aussi belles grâce au compost récupéré. Je n'achète plus d'engrais, c'est fini. Le truc le plus dingue, c'est la poubelle, je la sors beaucoup moins souvent ! Et cerise sur le gâteau j'ai fait connaissance de pleins de voisins.

Dominique, 65 ans, VILLENEUVE D'ASCQ

■ Les légumes...



Les quatre



Abricot
 Cassis
 Cerise
 Châtaigne
 Citron
 Clémentine
 Coing
 Figue
 Fraise
 Framboise
 Kiwi
 Mandarine
 Melon
 Mirabelle
 Mûre
 Myrtille
 Nectarine
 Noix
 Orange
 Pastèque
 Pêche
 Poire
 Pomelos
 Pomme
 Prune
 Raisin
 Rhubarbe
 Tomato

saisons

■ Les locaux réemploi et les ressourceries.

La Métropole Européenne de Lille soutient la seconde vie des objets grâce aux locaux réemploi de ses déchèteries et des recycleries de ses partenaires.

Vous pouvez déposer dans les locaux réemploi des déchèteries tous vos objets et matériaux en bon état et réutilisables (sauf les vêtements, textiles et chaussures). Ils seront revendus à petit prix dans les ressourceries "Le Grenier", pour créer des emplois d'insertion professionnelle et réduire nos déchets.

Merci pour ce geste écologique et solidaire !



■ Interro surprise !

Quelles sont les cinq actions les plus efficaces pour réduire ses déchets ménagers ?

1. Préférer les alternatives durables, lavables
et réutilisables aux produits jetables.

2. Réduire les déchets d'emballage en privilégiant
les achats en vrac, les sacs en tissus, les emballages
consignés et les produits solides.

3. Donner une seconde vie aux objets en les réparant,
en les réutilisant, en les achetant, en les vendant
d'occasion ou en les partageant pour contribuer
à un mode de vie plus responsable et solidaire.

4. Éviter le gaspillage alimentaire en planifiant vos repas, en
conservant les restes.

5. Composter et valoriser ses déchets alimentaires
(épluchures et restes de repas) et de jardin pour fertiliser
et protéger les sols.

Envie d'aller plus loin encore ?

Inscrivez-vous au Défi familles zéro déchet porté par
la Ville de Roubaix. Renseignez-vous auprès de votre
commune pour savoir si elle y participe.

familleszerodechet.fr

■ Tous ces logos... Késako ?



Écolabel Européen

Créé en 1992 par la Commission européenne, à l'initiative notamment des pays d'Europe du Nord et de la France. Il concerne 35 catégories de produits et certifie que le produit répond à des critères environnementaux.



Agriculture Biologique

Créé en 1985, ce label français est fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.



Point Vert

Ce logotype indique que le professionnel qui met cet emballage sur le marché s'acquitte d'une cotisation à un éco-organisme pour financer le développement du recyclage.



Forest Stewardship Council

Créé en 1993, le label international environnemental FSC garantit que les bois proviennent de forêts ou de plantations gérées de manière responsable et durable.



Label du Recyclage

Inspiré du dessin de l'anneau de Moebius, cet éco-label date de 1970. Il indique que les produits ou les emballages qui l'arborent seront recyclés. Le pourcentage qui est présent certaines fois au centre de l'anneau indique qu'une partie de l'emballage provient de matériaux recyclés.



Triman

Il est apposé obligatoirement sur tous les emballages et produits recyclables, sauf les contenants en verre. Il signifie que le produit est récupérable. Symboliquement, la silhouette sert à démontrer l'action citoyenne, les trois flèches représentent le tri et la flèche circulaire incarne le recyclage. Il est généralement suivi des différentes consignes de tri de l'emballage.



Norme Française Environnement

Créée en 1991, ce label garantit un mode de production écologique et de qualité. Il garantit la qualité d'un produit par sa conformité à des normes, ainsi que la limitation de ses impacts sur l'environnement tout au long de son cycle de vie : de sa fabrication jusqu'à son élimination.

Trois documents gratuits à votre disposition !



Dans votre mairie
et sur lillemetropole.fr