



Ambert, le 5 janvier 2024

Objet : 2024, sortons les déchets alimentaires des ordures ménagères !

Madame, Monsieur

Au 1^{er} janvier 2024, le tri des déchets alimentaires devient obligatoire, comme prévu par la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire. Nous y sommes !

Vous le savez, nous avons fait évoluer la collecte des déchets fin 2022 afin de maîtriser les coûts et tenter de ne pas augmenter le taux de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères jusqu'à 2026.

Tous les villages ont été équipés de bacs jaunes, et nous collectons désormais une semaine sur deux les ordures ménagères (sacs noirs dans les bacs verts) et le tri sélectif (bacs jaunes), en alternance, sur la quasi-totalité du territoire.

Une fois le tri des emballages effectué, et en supprimant les déchets alimentaires, le volume de notre poubelle est fortement réduit et l'essentiel des nuisances olfactives est éliminé. L'obligation de tri des déchets alimentaires s'inscrit donc pleinement dans la continuité de la réorganisation de la collecte.

Nous avons préparé cette échéance et vous l'avons souvent évoquée dans nos diverses communications. Les bourgs des communes sont maintenant équipés en composteurs partagés et nous avons distribué de nombreux composteurs individuels aux habitants possédant un jardin.

Si vous n'avez pas encore passé le cap, il est encore temps ! Votre Communauté de communes vous propose différentes solutions de compostage que vous trouverez détaillées au verso.

Par ce courrier, nous vous invitons à vous engager dans le compostage de vos déchets alimentaires, ce qui nous permettra de maîtriser collectivement les coûts de collecte et de traitement des déchets.

Ayons du bon sens, transformons localement nos déchets alimentaires en compost, précieuse ressource pour nos sols !

Nos quatre maître-composteurs sont à votre disposition pour vous accompagner dans cette nouvelle étape.

Le Président
Daniel FORESTIER



QUELLES SOLUTIONS POUR VOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ?



COMPOSTAGE À LA MAISON

Vous disposez d'un extérieur : **adoptez gratuitement un composteur** en participant à une formation. En une heure, vous obtiendrez toutes les clefs pour composter sans nuisance et obtenir un bon compost. L'occasion également de remettre en question certaines idées reçues (sur les agrumes et la viande par exemple).



Un seul composteur pourra être adopté, sur une période de 7 ans.

COMPOSTAGE PARTAGÉ

Vous habitez dans un bourg et vous n'avez pas de jardin : Ambert Livradois Forez et votre commune mettent à disposition **des composteurs au plus proche de chez vous**.

Le compost produit dans les composteurs partagés est disponible pour tous les usagers.



PRATIQUE ! Récupérez un seau pour vos déchets alimentaires dans votre mairie.



Avec le soutien financier de la Région  **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

Le saviez-vous ?

Vous pouvez même vous engager dans la vie du site, en devenant référent de site ! (voir page jointe)

Vous êtes plusieurs à vouloir composter sur un lieu ? Contactez-nous pour la mise en place d'un site collectif !

AUTRES SOLUTIONS

D'autres solutions existent comme le compostage en tas, le compostage de surface, le lombricompostage ou l'utilisation des déchets pour nourrir vos animaux. Vous le faites généralement sans nous ! Vous vous posez néanmoins des questions sur vos pratiques et avez besoin de conseils ? Nous sommes là pour vous accompagner.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Page « **compostage** » du site internet ambertlivradoisforez.fr

04 73 82 76 91

compost@ambertlivradoisforez.fr

 **AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ**

COMPOSTAGE : MODE D'EMPLOI !

LES DÉCHETS À COMPOSTER

Contrairement aux idées reçues, **tous les déchets alimentaires peuvent se composter.**

Attention toutefois ! Certains d'entre eux demandent une attention particulière : bien les intégrer aux matières présentes et les recouvrir de matières brunes (feuilles mortes, végétaux fanés et secs, broyat...)

SE DÉCOMPOSENT FACILEMENT		DEMANDENT PLUS D'ATTENTION	
Épluchures de fruits et de légumes (même les agrumes)		Os fins et restes de viandes (crus ou cuits)	
Restes de repas d'origine végétale (riz, pâtes, etc.)		Arêtes et restes de poissons (crus ou cuits)	
Marc de café, filtres et dosettes, sachets de thé ou d'infusion EN PAPIER		Corps gras (vinaigrette, huiles et sauces)	
Coquilles d'œufs, fleurs et plantes fanées		Produits laitiers (restes de yaourt, croûtes de fromage...)	
Coques de fruits secs, noyaux et pépins		Morceaux de pain, restes de pâtisserie ou viennoiserie fragmentés	
Tailles de haie et branchages, tontes sèches, résidus de culture et de désherbage, coupés ou broyés		Essuie-tout, mouchoirs, en petite quantité	

Pour une meilleure dégradation, recoupez les déchets trop grossiers !

Conception et illustrations © Denis SAVEL Studio Graphique AMBERT

TROIS GESTES À RETENIR !

Ils vous permettront d'obtenir un bon compost, tout en évitant les nuisances (odeurs, jus, moucheron...).

- 1**

Vider le seau
- 2**

Mélanger avec l'outil
- 3**

Recouvrir de matières brunes (feuilles mortes, végétaux séchés, broyat...)

Vous ne devez plus voir de déchets en surface.



LE SECRET POUR
UN BON COMPOST



+



Pour un seau de déchets alimentaires, il vous faut un seau de matières brunes

MERCI

À NOS RÉFÉRENTS DE SITE DE COMPOSTAGE !

Au fil des années, une équipe de 140 référents de site s'est développée sur le territoire.

Véritables **relais de terrain**, appuyés par la commune et la Communauté de communes, ils sont **la clef du bon fonctionnement** d'un site de compostage partagé. Ils s'assurent régulièrement que les consignes sont bien suivies, et font remonter les problèmes éventuels.

Être référent de site, c'est aussi **faire vivre le site**, amener de la convivialité, en réunissant les habitants autour d'animations sur le compost et le jardinage.

Pour mener à bien ces missions, les référents de site sont **accompagnés et formés** : ils bénéficient notamment de 2 demie-journées de formation de base sur les fondamentaux du compostage, qualifiante et certifiée par l'État, mais aussi de formations complémentaires pour aller plus loin, sur l'usage du compost par exemple.



RÉFÉRENT DE SITE, POURQUOI PAS VOUS ?

Vous souhaitez vivre une aventure collective et vous impliquer en tant que référent de site sur le composteur partagé de votre commune ?

Appelez-nous au 04 73 82 76 91
ou envoyez-nous un mail à compost@ambertlivradoisforez.fr

