

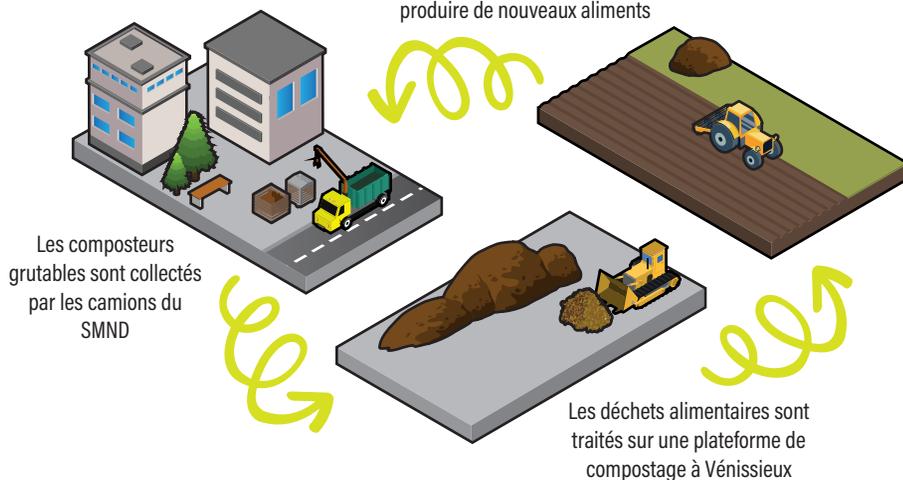
Retrouvez les nouveaux points de collecte
des biodéchets sur la commune de La Verpillière

**Scannez le QRCode ci-dessous
ou rendez-vous sur smnd.fr**



Que deviennent les déchets alimentaires après la collecte ?

Une fois le compost prêt, il est
utilisé par les agriculteurs locaux
pour fertiliser les champs et
produire de nouveaux aliments



Retrouvez notre Foire Aux Questions sur le site Internet du SMND

La collecte des biodéchets



Les déchets organiques représentent environ 1/3 du poids de nos déchets ménagers.

Ces déchets peuvent être valorisés naturellement.

Trier ses biodéchets présente de nombreux avantages écologiques et économiques :

- Réduire la quantité de déchets incinérés ou enfouis
- Réduire les coûts de collecte et de traitement de vos déchets
- Permettre un retour au sol de vos déchets alimentaire et donc favoriser l'économie circulaire

Les principes de base

Les déchets acceptés :



✓ Épluchures de fruits et de légumes



✓ Restes de repas*



✓ Fruits et légumes abîmés*



✓ Marc de café, filtres, dosettes en papier, sachets de thé sans étiquette



✓ Viandes, poissons, fromages, fruits de mer*



✓ Coquilles d'œuf ou de fruits secs



✓ Pain, pâtisseries*

* J'agis avant de jeter : En France, on estime à 20kg/hab/an la part du gaspillage alimentaire, soit 100 à 160€ par personne.

Les déchets interdits :

✗ Tontes de pelouses

✗ Plantes et fleurs fanées fragmentées

✗ Sacs plastiques même biodégradables

✗ Couches-culottes et lingettes

✗ Petits branchages

✗ Litières d'animaux domestiques

✗ Plastiques en tous genres

✗ Cendres diverses

3 règles à respecter :



1 - Déposer ses déchets alimentaires en vrac, en veillant à ce qu'aucun déchet interdit ne soit présent,



2 - Ajouter une dose de broyat. Cela favorise l'aération et assèche les déchets alimentaires



3 - Astuce : une fois votre bioseau vidé, rajouter une petite couche de broyat au fond