

RÉDUIRE SES BIODÉCHETS CHEZ SOI

On considère comme biodéchets nos restes alimentaires mais aussi les déchets du jardin comme les tontes de pelouses, les tailles de haies, le désherbage et autres déchets d'entretien des espaces verts...

Dans les ordures ménagères, ces déchets sont collectés en camion puis sont destinés à être incinérés ou enfouis avec toutes les matières non recyclables. Tout ceci représente un processus très coûteux et très polluant que l'on peut éviter avec des petits gestes au quotidien.

Faciliter l'entretien de son jardin et limiter ses déchets verts

La plupart du temps, les déchets du jardin s'avèrent être très utiles à réemployer. Sauf dans de rares cas, vous n'avez pas besoin de vous diriger vers une déchèterie ou un conteneur mis à disposition par votre collectivité. Vous avez des ressources à portée de main, ne vous en séparez pas !

Économisez-vous ! Limiter les déchets du jardin rime avec le fait de comprendre la nature et laisser faire les choses. Voici quelques conseils simples qui vous simplifieront la vie :

- ✓ **Augmenter la hauteur de coupe de sa pelouse :** vous aurez moins de volume d'herbe sur les bras et votre pelouse s'en portera mieux. Une pelouse tondue très court retient moins bien l'humidité et est davantage sujette à être en mauvaise santé
- ✓ **Opter pour la tonte "mulching" :** tondez votre pelouse régulièrement, cependant, laissez l'herbe au sol.

Cela vous évitera des manipulations énergivores et l'herbe coupée donnera de l'énergie à votre sol en se décomposant.

- ✓ **Pailler avec ses propres matières :** Le paillage est une méthode pour protéger et nourrir des plantes au jardin mais aussi d'ornements (arbres et haies). Vous pouvez acheter de quoi pailler en jardinerie. Cependant, il est plus économique et plus rapide de pailler avec vos tontes, vos feuilles mortes ou encore vos tailles de haies broyées *.
- ✓ **Favoriser les plantes à croissances lente :** faites-vous conseiller par des professionnels pour choisir des plantes qui ne demanderont que peu d'entretien.

Cette liste n'est pas exhaustive, il existe bien d'autres solutions. Ce qu'il faut retenir, c'est qu'avant d'aller chercher des solutions ailleurs qui vous coûteraient du temps, de l'énergie et du carburant, utilisez un maximum ces ressources chez vous

Le saviez-vous ?

- ➔ **Le brûlage des déchets verts est interdit depuis 2011**
- ➔ **En termes de pollution, 50 Kg de déchets verts brûlés équivalent à 35 000 km roulés avec un moteur essence ou encore 3 semaines de chauffe avec une chaudière moderne.**
- ➔ **Depuis 2013, les communes sarthoises mettent en place des alternatives pour réduire leurs déchets verts : choisir l'éco-pâturage, limiter l'entretien à certaine zone (gestion différenciée)...**

Mieux consommer, éviter le gaspillage et les restes alimentaires

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ! Dans tous les cas, mieux vaut éviter d'acheter quelque chose qui finira à la poubelle. Malgré tout, même si l'on fait attention, cela arrive à tout le monde d'avoir des fruits, des légumes ou des restes qui se perdent. Avant d'en arriver là, on essaiera toujours d'en faire une autre préparation (confitures, smoothies, soupes, tartes...) ou de faire des conserves voire de congeler. Si jamais, on passe cette étape, on favorise l'alimentation animale avant d'en arriver au compostage.

Quelques conseils pour éviter les déchets de cuisine :

- ✓ **Acheter en vrac** : vous permet d'ajuster les quantités que vous achetez selon vos réels besoins.
- ✓ **Questionner ses habitudes** : prendre le temps de connaître les habitudes de son foyer pour acheter ce qu'il faut quand il faut.
- ✓ **Donner à son entourage** : Quelle que soit la raison cela arrive parfois de ne pas consommer un plat que l'on avait prévu ou des aliments périssables. Dans ce cas, il ne faut pas hésiter à donner à ses proches (familles, voisins, amis, collègues...)
- ✓ **Avoir un panel de recettes faciles et antigaspi** : il est toujours préférable d'avoir quelques atouts dans sa main pour trouver des solutions rapidement. En cela, trouvez des recettes simples (et qui vous conviennent surtout) de compotes, de smoothies, de soupes ou encore de cakes sucrés ou salés qui vous permettront de cuisiner des restes ou des denrées en dates courtes ou à utiliser à la minute sans bousculer votre agenda.

Le compostage reste un dernier recours et non une solution miracle

Le compostage est une méthode pour recycler les restes alimentaires et déchets verts (biodéchets). Bien qu'il faille mettre en avant le compostage dans nos modes de consommation, des denrées alimentaires qui n'ont pas été consommées voire qui sont encore emballées ne devraient que très rarement (dans l'absolu jamais) se retrouver dans un composteur. Il a fallu des ressources pour produire les aliments et il en faudra aussi pour les composter. Si on le peut, on essaie toujours de réduire au maximum ses déchets pour économiser son portefeuille et préserver nos écosystèmes.

Si vous avez besoin de conseils, n'hésitez pas à nous contacter.



Ardvina

antoine@ardvina.com

06 65 77 60 17

www.ardvina.com

Le saviez-vous ?

- ➔ 1/3 de nos poubelles ménagères sont des biodéchets
- ➔ En France, on considère à 30 Kg de gaspillage alimentaire par personne et par an, dont 7 Kg de denrées alimentaires non consommées encore emballées.
- ➔ Il faut 1000 L d'eau pour produire 1Kg de farine et la production d'une baguette de pain équivaut à une baignoire remplie d'eau (soit 120 litres environ).