Les déchets alimentaires

Modifié le 21/08/24

Depuis le 1er janvier 2024, par application de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), les collectivités locales doivent proposer aux ménages des solutions pour trier leurs déchets alimentaires (dits biodéchets) afin de les séparer des ordures ménagères.

La Métropole Rouen Normandie travaille à la mise en œuvre d'un dispositif adapté à la diversité de son territoire :

- 1 - J'habite en maison avec un jardin
- 2 - J'habite en immeuble ou je n'ai pas de jardin

- Subvention à l'achat d'un composteur individuel pour les particuliers (100% jusqu'à 100€)
- Subvention à l'achat d'un broyeur individuel pour les particuliers (50% dans la limite de 250€)
- Programme d'information et d'accompagnement au changements des pratiques : compostage et gestion de la parcelle

Valorisation à la parcelle des déchets du jardin et de la cuisine

- Premiers points d'apport volontaire installés en janvier 2024 sur la commune de Sotteville-lès-Rouen
- Déploiement progressif sur le territoire de plus de 1000 points d'apport volontaire
- Sensibilisation et fourniture d'un bio-seau par la MRN

Comment obtenir mon bio-seau ?

1. La collecte est déployée sur ma commune : je récupère mon bio-seau au stand de sensibilisation prévu (lieux et dates précisés par affichage dans mon hall d'immeuble)
2. Je n'ai pas pu assister aux sessions de distribution, je contacte **Ma Métropole**
    - en ligne via notre formulaire,

- ou par téléphone au 0 800 021 021 (Service et appels gratuits).

Tri à la source permettant une meilleure valorisation des déchets : méthanisation (production de biogaz et d'engrais)

Les déchets alimentaires (restes de repas, épluchures…) sont constitués de plus de 70 % d'eau. Jetés avec les ordures ménagères, ils sont incinérés : une grande quantité d'énergie est alors consommée pour faire évaporer de l'eau. Sur notre territoire, 60 kg de déchets alimentaires par habitant sont jetés chaque année, soit 20 % de la poubelle d'ordures ménagères.

Que deviennent les biodéchets collectés séparément ?

Une fois séparés, les déchets alimentaires seront collectés à minima une fois la semaine, et seront valorisés par méthanisation (dégradation des matières organiques en absence d'air). Une fois traités, ils produisent un digestat servant de fertilisant (utilisés par les agriculteurs et rendus à la terre), et permettent la production de biogaz (chaleur, électricité).

Bien triés, ils seront transformés en **chaleur**, en **énergie** et en **engrais**.

Avant de trier, pensez à réduire le gaspillage alimentaire

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Ces actions contribuent à limiter le gaspillage alimentaire, à diminuer votre budget dédié à l'alimentation et à réduire le volume de vos déchets.

Voici quelques conseils simples pour éviter le gaspillage alimentaire à la maison :

- Acheter malin
- Bien conserver
- Cuisiner juste

- Établir des menus à la semaine
- Préparer une liste de courses
- Faire ses courses sans avoir faim
- Ne pas se laisser tenter par les "maxi promos"
- Adopter le vrac pour la juste dose

- Vérifier/Surveiller les dates de péremption des produits
- Respecter la chaîne de froid
- Bien ranger son frigo
- Conserver les aliments à bonne température

- Cuisiner les bonnes quantités
- Réutiliser les restes et bien les conserver
- Cuisiner en une fois et congeler des petites portions (soupes, plats familiaux...)

Table des matières