



Contact presse :

Service Animation territoriale et Communication

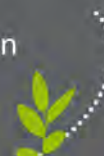
Béatrice Pinteno • 04 30 49 13 60

beatricepinteno@syndicat-centre-herault.org

Syndicat Centre Hérault

04 67 88 18 46

www.syndicat-centre-herault.org



Basique : les déchets de cuisine vont dans le bac vert !

Alors que le tri des déchets de cuisine sera généralisé en France en 2024, le Syndicat lance en septembre et jusqu'à la fin de l'année la campagne de communication « Basique » pour renforcer le geste de tri. Territoire pionnier dans ce domaine, la collecte en porte à porte des déchets de cuisine fêtera bientôt ses 20 ans... De réelles améliorations sont pourtant encore nécessaires pour améliorer la performance environnementale du territoire car encore 28 % des déchets jetés dans le bac gris sont des déchets de cuisine.

Depuis 2002, les déchets de cuisine sont collectés en porte à porte sur la grande majorité des 35 000 foyers du Syndicat Centre Hérault, pour être acheminés et valorisés sur la plateforme de compostage installée à Aspiran.

Épluchures, fruits, légumes abimés, coquille d'œuf écrasée, filtres de café, sachet de thé, aliments non consommés ou périmés, essuie-tout, reste de viande et poisson... tous ces déchets alimentaires sont transformés au moyen d'un process semi-industriel performant, en un compost de qualité certifié « matière fertilisante utilisable en agriculture biologique ».

Les habitants, qui n'ont pas la possibilité ou ne souhaitent pas faire leur propre compost à la maison, doivent simplement déposer leurs déchets de cuisine dans l'équipement mis à leur disposition (bac vert ou points d'apport contrôlés).

Le geste de tri est très simple et à la portée de tous. Les déchets de cuisine sont à envelopper dans du papier journal ou dans un sac compostable reconnaissable grâce au logo OK compost. L'utilisation de sacs en plastique non dégradable est proscrite car elle impacte considérablement la qualité du produit fini.

Pour toutes ces matières organiques issues des déchets de notre cuisine, c'est un juste retour à la terre. Le compost et autres produits dérivés produits par le Syndicat Centre Hérault, commercialisés à Aspiran, sont ensuite utilisés par les viticulteurs, maraîchers, jardiniers professionnels ou amateurs pour enrichir les sols et nourrir les cultures. Il s'agit d'un cycle vertueux de la matière dans lequel chaque échelon, du trieur à l'agriculteur, joue un rôle important.

Attention : il existe quelques exceptions comme les coquillages et les litières pour animaux, qui ne sont pas compostables et vont dans le bac gris.

Les avantages de cette pratique sont nombreux : enrichissement de nos terres agricoles, création d'emplois non délocalisables, éveil de la conscience écocitoyenne, notamment auprès des enfants, gestion saine qui permet d'éviter le traitement coûteux de l'enfouissement...

La collecte des déchets de cuisine a été mise en place depuis bientôt 20 ans sur le territoire, et chaque nouvel habitant se voit équipé d'un bac de collecte et informé des consignes de tri.

Malgré cette antériorité et le service de collecte mis à disposition des habitants du territoire, nos bacs gris contiennent encore aujourd'hui près d'un tiers de déchets de cuisine, ce qui représente en moyenne 60 kg par an et par habitant !

Ceci n'est plus acceptable sachant que le coût de l'enfouissement de nos déchets résiduels (bac gris) ne cesse d'augmenter, alors que le compostage apporte une solution vertueuse tournée vers l'avenir.

Communiqué de presse

12 septembre 2022

Contact presse :

Service Animation territoriale et Communication

Béatrice Pinteno • 04 30 49 13 60

beatricepinteno@syndicat-centre-herault.org

Syndicat Centre Hérault

04 67 88 18 46

www.syndicat-centre-herault.org

Syndicat Centre Hérault

Il existe également une confusion sur les déchets collectés par ce dispositif. En effet, de nombreux usagers utilisent le bac vert à leur disposition pour jeter les végétaux de taille du jardin, alors qu'il est destiné uniquement aux déchets de cuisine.

Sur le plan environnemental, la meilleure solution consiste à laisser ces végétaux se dégrader sur place, dans un coin du jardin. Si cela n'est pas possible, il faut alors les transporter en déchèterie et les déposer dans les casiers dédiés aux végétaux. Ces derniers seront acheminés dans les filières qui permettront leur valorisation.

Jusqu'à la fin de l'année 2022, le Syndicat Centre Hérault rappellera, dans les médias locaux avec une présence accrue sur les réseaux sociaux, que le tri des déchets de cuisine est aujourd'hui basique.

Au niveau national, la filière des déchets de cuisine s'est considérablement développée ces dernières années, grâce notamment au réseau national CompostPlus, initié par le Syndicat Centre Hérault, qui a incité les collectivités engagées dans la collecte des déchets de cuisine à partager leurs bonnes pratiques. Par ailleurs, la loi Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire, votée le 10 février 2020, vise à généraliser le tri des déchets de cuisine en France d'ici le 1^{er} janvier 2024.

[Pour en savoir plus](#)

www.syndicat-centre-herault.org