



Le SMIPE se tourne vers l'avenir



Démarrage
du centre de
tri

Page 3

Comment
moins
gaspiller ?

Page 5

Nouveaux
horaires de
déchèteries

Page 6





L'organisation de notre syndicat de collecte et de traitement des déchets poursuit sa profonde mutation.

Il y eut tout d'abord la métamorphose de son périmètre en 2020 (départ des communes du Maine et Loire et arrivée des communes de la Castelvalérie).

Ensuite, l'obligation de ne retenir qu'un seul mode de financement du service dès 2021, ce qui a induit la généralisation de la TEOM (Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères) avec un profond changement pour les usagers des communes qui étaient précédemment à la Redevance (Castelvalérie, ex-SMIOM).

Et aujourd'hui, la mise en oeuvre des extensions des consignes de tri pour le 1^{er} janvier 2023, qui conduisent à des changements importants de l'organisation du service et donc des coûts.

A ces mutations majeures s'ajoute le contexte général qui touche l'ensemble des territoires voisins : la baisse des recettes versées par CITEO, la baisse des rachats des matières (papier, carton), l'augmentation de la Taxe Générale sur les Activités Polluantes et des coûts de traitement de nos déchets, la hausse continue du volume de déchets à prendre en charge, l'augmentation du carburant, des prix ...

Dans ce contexte mouvant, avec une lisibilité limitée, les anticipations de ces évolutions n'ont pas pu être mises en oeuvre et nous obligent à réévaluer fortement le coût du service, en une seule fois.

Le coût d'exploitation du SMIPE (qui avait intégré la politique tarifaire particulièrement basse de l'ex-SMIOM) est à 79 € par habitant, contre 107 € pour la moyenne départementale. Nous constatons que ce prix bas n'a pas permis d'anticiper les charges nouvelles, les investissements productifs, la constitution de réserve de trésorerie...

Si nos territoires voisins opèrent plusieurs hausses successives de l'ordre de 20 à 25%, dans notre situation, ne disposant pas de «réserve financière», nous sommes contraints d'augmenter la TEOM d'environ 5 points, soit 46 %. Ce taux nous permet d'équilibrer le budget 2022 et, sans changement contextuel notable, de ne pas augmenter à nouveau durant les prochains exercices, du moins pas dans ces proportions.

Si cette hausse s'explique, c'est avec amertume mais en responsabilité que les élus ont acté ces nouveaux taux. Nous avons l'obligation de financer ce service essentiel. La volonté est de travailler à la maîtrise des coûts pour ne pas engendrer de nouvelles hausses, et rester ainsi avec des prix par habitant dans la norme.

Il reste primordial de poursuivre nos efforts pour limiter fortement les déchets, mieux trier, car c'est notre seule arme pour contenir les augmentations. C'est aussi le sens profond de notre action, notre responsabilité, la préservation de l'environnement.

Xavier DUPONT
Président du SMIPE

POUR ALLER PLUS LOIN

Facebook

Venez nous rejoindre sur notre page « SmipeVTA » et suivre nos actualités.

Site Internet : www.smipe-vta.net

Le site présente le fonctionnement du Syndicat, son organisation, ses actualités et les évènements. Vous y trouverez également toutes les consignes pour éviter les doutes ou erreurs de tri.

Journal Salamandre - Sivert

Vous recevez 2 fois par an, le Salamandre, journal d'informations sur le fonctionnement de l'Unité de Valorisation Énergétique, où sont incinérées vos ordures ménagères résiduelles.

Avant 2019, le SMIPE était composé de 7 communes situées en Maine et Loire et 12 en Indre et Loire. Sa situation géographique a permis d'adhérer au SIVERT de l'Est Anjou pour créer conjointement, avec 6 autres syndicats, l'Unité de Valorisation Energétique de Lasse, site où sont envoyées les Ordures Ménagères résiduelles (sac noir) pour y être incinérées.

Janvier 2020, le Préfet a souhaité le rattachement des communes du Maine et Loire à Saumur Agglo, et parallèlement les communes de l'ex SMIOM ont intégré le SMIPE.

Malgré le départ des communes du Maine et Loire, le SMIPE est resté adhérent au SIVERT, permettant l'intégration du syndicat dans le projet de construction du nouveau centre de tri situé à Saint Barthélemy d'Anjou. Ce projet a un coût total d'environ 48 M €, dont près de 20 M € pour le process industriel et la reconfiguration du bâtiment.

Après plusieurs mois de phase de test, de réglage des machines, de sécurité et de gestion des approvisionnements de déchets, l'entreprise DERICHBOURG, à la fois constructeur et exploitant du site pour 6 ans, vient de valider la mise en service industrielle du centre de tri, ce mois-ci.

Désormais, le site réceptionne tous nos emballages, qu'ils soient collectés dans les sacs jaunes ou les colonnes jaunes.

Le tri est désormais optique. Ce sont des tapis et des caméras qui trient l'essentiel des déchets à l'aide de jets d'air et de cribles.

Plus de 13 catégories d'emballages différents sont triés et envoyés chacun dans leurs propres filières de recyclage.



Photo des nombreux tapis de tri, qui séparent les différentes matières

Une phase manuelle est tout de même indispensable en bout de chaîne, pour ôter les erreurs de tri (appelées refus) qui sont malheureusement déjà trop nombreuses.

Dans ces refus, on y retrouve textiles, articles de périculture, électroménagers, ficelles, végétaux et des éléments dangereux comme du verre, des bouteilles de gaz ou encore de la peinture...

Ces erreurs provoquent de nombreux arrêts de chaîne avec des coûts de transport et de traitement supplémentaires.

Récemment, plusieurs départs de feu ont eu lieu



Erreurs de tri retrouvées dans les emballages.

sur différentes machines. Un fer à repasser enroulé de sacs, s'est coincé dans le trommel (trieur rotatif servant à séparer les déchets selon leur grosseur), provoquant un échauffement avec des canettes métalliques. Ce qui a conduit à 45 minutes d'arrêt de la chaîne, le temps d'éteindre le feu et de débousser la machine.

Une autre fois, c'est une bouteille de gaz pleine qui a été retrouvée dans le conduit de la presse à paquets, conduisant à un départ de feu. Heureusement, aucun dégât n'a été déploré.

Enfin, un pot de peinture, qui à force d'être secoué, a explosé sur un tapis. Plusieurs projections de peinture ont éclaboussé les caméras de tri optique. Résultat : 2 heures d'arrêt pour nettoyer toutes les caméras.

A chaque fois, la chaîne de tri est arrêtée plus ou moins longtemps selon les dégâts occasionnés. Le risque de déclencher la mousse*, servant à étouffer le feu, pour des objets qui ne devraient pas se retrouver dans la collecte des emballages, est une perte de temps et se répercute sur les coûts.

Votre tri est important et peut engendrer des conséquences néfastes pour l'outil industriel et dangereuses pour les agents qui y travaillent.

Les peintures, l'électroménager sont à déposer en déchèterie et les bouteilles de gaz à rapporter chez un revendeur.

Pour le bien de tous pensez-y ! Merci

**L'incendie et l'explosion sont les risques majeurs auxquels un centre de tri est confronté. Le risque de départ de feu est le plus élevé parmi les secteurs industriels, en raison des produits traités. C'est pourquoi le centre de tri est compartimenté par des murs anti-feu et protégé par des caméras "intelligentes". Un système d'extinction des flammes par aspersion automatique de mousse a également été mis en place ainsi que l'utilisation de murs d'eau et d'extincteurs automatiques sur les points les plus sensibles. La sécurité était un élément essentiel au cahier des charges de la construction du site.*



BOUTEILLES, POTS, BOCAUX... ET LE VERRE SI ON EN PARLAIT ?

Les premières consignes de verre sont apparues à la fin des années 20, avec la célèbre marque de soda pétillant à l'étiquette rouge. A cette époque, les bouteilles devaient être retournées en magasin pour être nettoyées et réutilisées, en échange d'une somme d'argent supplémentaire (quelques centimes) payée à l'achat : la consigne.

Dans les années 80, la consigne a décliné avec l'utilisation abondante des emballages en plastique à usage unique. Le tri du verre est ancestral et reste le geste de tri le plus respecté par les Français.

Le verre se recycle à 100% et à l'infini, aujourd'hui les 3/4 des bouteilles en verre sont recyclées.

Pensez également au geste de tri dans les espaces publics. Encore trop de verres sont collectés dans les poubelles des lacs et parcs, alors que des colonnes dédiées sont installées sur les parkings de ces lieux touristiques.

En 2021, ce sont 1 465 tonnes de verre qui ont pu être valorisées sur le territoire. Chaque tonne recyclée engendre une recette de 22.18€ participant ainsi à la maîtrise du budget.

CONSIGNES DE TRI DU VERRE



Bouteilles



Pots et bocaux



Flacons de parfum ou de vernis



Les bouchons/couvercles/capsules métalliques doivent être déposés dans un contenant jaune et ceux en plastique avec les ordures ménagères (sac noir).

QUEL EST LE PARCOURS D'UNE BOUTEILLE ?



VOS FÊTES ÉCO-RESPONSABLES

Vous organisez une manifestation communale, une kermesse ou un vide-grenier et vous souhaitez mettre en place le tri sur votre événement ? Le SMIPE est là pour vous apporter la solution.

Sur inscription auprès de nos services, nous vous proposons la mise à disposition de bacs pour vos ordures ménagères résiduelles ainsi que des petites poubelles de tri (verres et emballages) à installer autour de votre point de restauration ou de buvette. Toutes les informations sont disponibles sur notre site internet : www.smipe-vta.net/manifestations-eco-responsables. Attention, en période estivale les demandes sont nombreuses et les stocks sont limités, pensez-y !



COMMENT MOINS GASPILLER ?

Le gaspillage alimentaire est un véritable fléau, afin de l'endiguer, voici quelques astuces à essayer

Chaque français jette en moyenne, 20 kg de nourriture par an, dont 13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes abîmés et 7 kg d'aliments encore emballés.

Voici quelques conseils élémentaires pour éviter le gaspillage alimentaire :

> TOUT COMMENCE DANS LE CHARIOT. Au moment d'aller faire vos courses munissez-vous de votre liste, préparée avec attention. Elle vous permettra d'acheter uniquement ce qui vous est nécessaire, par rapport à ce que vous avez déjà dans le frigo ou dans les placards.

En cas de fringale, évitez d'aller en course, pour ne pas être tenté d'acheter trop.

Finissez toujours vos courses par le frais et le surgelé.

> UNE FOIS LES PRODUITS RAPPORTÉS À LA MAISON, à vous de veiller à leur bonne conservation.

Pour ceux à mettre au réfrigérateur, pensez à bien respecter les zones de fraîcheur (voir encart ranger son frigo) et suivez les indications inscrites sur les paquets. C'est le meilleur moyen de ne pas se tromper.

Laissez au dessus ou devant tous les aliments à consommer le plus rapidement.

> QUAND VIENT L'HEURE DE CUISINER, utilisez en priorité les produits entamés ou bientôt périmés.

Veillez à cuisiner les bonnes quantités.

Et s'il y a des restes accommodez-les pour réaliser un second plat ou un repas pour le lendemain.

ASTUCE :

Avant d'aller en course, anticipez vos menus pour la semaine. Ainsi, le soir vous n'aurez plus de question à vous poser et vous ferez des économies.

Des applications clé en main existent pour définir des menus hebdomadaires et les quantités nécessaires (JOW par exemple).



MON YAOURT EST-IL VRAIMENT PÉRIMÉ ?

Date de péremption : Tout savoir pour mieux consommer et moins gaspiller

Il existe deux types de dates sur vos emballages :

> LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION - DLC

La DLC est indiquée par la mention :

"À consommer jusqu'au" suivie de la date

La DLC est la date à partir de laquelle la consommation d'un produit comporte des risques pour la santé. Elle est indiquée sur les produits alimentaires périssables et emballés ! C'est la date de péremption.



> LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE - DDM

La DDM est indiquée par la mention

"À consommer de préférence avant le..."

La consommation du produit après la date, ne présente aucun risque pour la santé, mais il peut avoir perdu certaines de ses qualités gustatives (arômes, texture...) et nutritives (teneur en vitamines par exemple).



=> Ainsi, il est déconseillé de consommer un produit dont la DLC est dépassée, mais il est tout à fait possible de manger un aliment après la DDM

RANGER SON FRIGO :

Les produits fragiles sont à mettre dans la zone froide (-4°C), réservée à la viande, au poisson cru, à la charcuterie et aux pâtisseries fraîches. Selon les modèles, elle est située tout en haut ou à l'inverse juste au dessus du bac à légumes. On la repère grâce à ce logo :





NOUVEAUX HORAIRES DE DÉCHÈTERIES

*en vigueur depuis
le 15 avril 2022*

Le SMIPE Val Touraine Anjou exploite un réseau de 5 déchèteries. Depuis le 15 avril dernier, une nouvelle grille d'horaires a été mise en place. Ce qui change ?

C'est la complémentarité des déchèteries sur n'importe quel bassin de vie. Chaque jour (hors dimanche et jours fériés) il sera possible de trouver une déchèterie ouverte : si l'une est fermée, une autre déchèterie, située à proximité sera ouverte.

La saisonnalité des horaires hiver/été a été supprimée et les jours de dépôts de ferraille ont été adaptés selon le tableau suivant :

	Benais	Bourgueil	Coteaux sur Loire (St Patrice)	St Laurent de Lin	Savigné sur Lathan
Lundi	6h30 - 12h	14h - 17h	9h -12h	Fermé	9h - 12h 14h - 17h
Mardi	6h30 - 12h	9h - 12h	Fermé	9h - 12h 14h - 17h	Fermé
Mercredi	6h30 - 12h	9h - 12h	14h - 17h	14h - 17h	9h - 12h
Jeudi	6h30 - 12h	14h -17h	Fermé	9h - 12h	14h - 17h
Vendredi	6h30 - 12h	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Samedi	6h30 - 12h	9h - 12h	14h - 17h	9h - 12h	14h - 17h
FERRAILLE	Tous les jours	2 ^{ème} samedi de chaque mois	2 ^{ème} samedi de chaque mois	1 ^{er} samedi de chaque mois	1 ^{er} samedi de chaque mois

Toutes nos déchèteries sont fermées les jours fériés
Les horaires sont téléchargeables sur www.smipe-vta.net/horaires-decheteries

Attention, certains sites sur internet indiquent des horaires non mis à jour et non gérés par le SMIPE.
Les seuls horaires en vigueur sont ceux de notre site internet (www.smipe-vta.net),
du journal et sur les panneaux des portails de déchèteries.

VOS DÉCHETS D'ÉQUIPEMENT ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES ONT DROIT A UNE SECONDE VIE

Un DEEE ou D3E est un Déchet d'Équipement Électronique ou Électrique. C'est un équipement fonctionnant sur secteur ou bien avec des piles ou batteries, devenu hors d'usage. Toutes les pièces de notre logement regorgent d'équipements électroménagers.

A chaque achat d'un de ces appareils, vous payez une éco-participation.

QU'EST-CE QUE L'ÉCO-PARTICIPATION ?

L'éco-participation est la contribution de l'acheteur d'un équipement neuf au financement de l'allongement de sa durée de vie et de son élimination. Cette éco-participation est intégralement reversée par les producteurs aux éco-organismes. Elle est mentionnée sur les étiquettes et séparée du prix

À QUI EST VERSÉE L'ÉCO-PARTICIPATION ?

Elle est versée à un éco-organisme agréé par l'Etat, comme Ecosystem, qui contribue à l'allongement de la durée de vie des équipements usagés et les prend en charge pour les dépolluer et les recycler.

L'éco-participation vous permet de rapporter votre objet gratuitement en magasin lorsque vous en achetez un neuf. Elle permet aussi de financer leur collecte et leur recyclage si vous le déposez en déchèterie, en cas de non renouvellement.

Appareils électriques & électroniques

- > Petits appareils électriques
micro-ondes, grille-pain...
- > Gros électroménager hors-froid
cuisinières, radiateurs électriques...
- > Gros électroménager froid
réfrigérateurs, congélateurs...
- > Écrans, téléviseurs et moniteurs
ordinateurs portables, tablettes...

PENSEZ-Y
Tous vos objets qui fonctionnent sur secteur, piles et batteries se recyclent.

Une fois en déchèterie, les DEEE sont triés en plusieurs catégories :

> **Les Petits Appareils en Mélange, les PAM**, qui sont très nombreux dans toutes les pièces de la maison : brosse à dents électrique, fer à repasser, GPS, multiprise, batteur, voiture téléguidée, ou encore console de jeux, etc...

> **Gros électroménager hors-froid**, concernent tous les gros appareils qui fabriquent du chaud : cuisinières, lave-vaisselle, lave-linge, fours, hottes, plaques de cuisson électrique, radiateurs, ventilateurs, etc...

> **Gros électroménager froid**, quant à eux, ils concernent les autres gros appareils qui fabriquent du froid notamment les réfrigérateurs, congélateurs, caves à vin, pompes à chaleur et climatiseurs.

> Et enfin la dernière pour tous les types d'**écrans** : Télévisions, tablettes, minitel, ordinateurs ou bien encore liseuses.

3 BONNES RAISONS DE FAIRE RECYCLER VOS DEEE

- > Protéger l'environnement en dépolluant les appareils
- > Economiser les ressources naturelles
- > Favoriser la prévention et l'emploi

SPÉCIAL APÉRO

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Vous avez des épluchures de légumes et vous souhaitez trouver une alternative au compostage? Essayez les chips d'épluchures de légumes, qui remplaceront vos chips classiques.

Lavez vos légumes, épluchez les. Déposez vos épluchures sur un papier sulfurisé, dans une plaque allant au four.

Badigeonnez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les avec du sel et/ou des épices comme le paprika ou les herbes de provence.

Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C en surveillant bien la cuisson.

Et hop ! Bon appétit.

CONSERVER LES GÂTEAUX APÉRITIFS DANS LE TEMPS

Si vous ouvrez un paquet de chips ou de gâteaux apéritifs et que vous ne le terminez pas, quelques jours après le contenu du sachet est mou et le goût n'est pas à son apogée.

Pour les conserver plus longtemps et garder leur croustillant, commencez par y intégrer une pierre de sucre puis refermez le sachet de manière hermétique à l'aide d'une pince ou d'un élastique.

Le sucre va permettre d'absorber l'humidité et de garder ce côté croustillant.

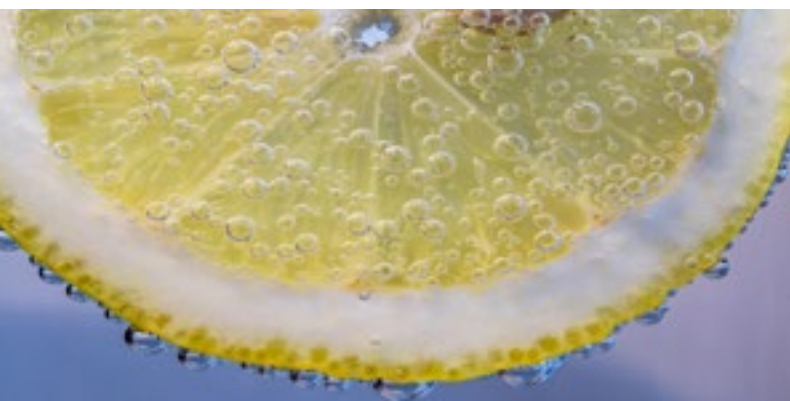
Cette astuce est également valable pour les gâteaux sucrés des enfants.

ET LE CITRON...

Si vous coupez un citron en deux pour l'intégrer à une recette et que l'autre moitié ne vous sert à rien, dans l'immédiat, il y a des risques que cette moitié termine desséchée sur le coin de l'évier.

Astuce pour conserver la moitié du citron une semaine de plus : saupoudrer légèrement la partie coupée avec du sel.

Sinon couper le reste du citron en tranches et les mettre au congélateur. Une fois congelées, vous pourrez les ressortir l'été dans un verre d'eau bien fraîche en guise de glaçon et d'aromatiseur.



ET LES VÉGÉTAUX QU'EN FAIT-ON ?

Sur notre territoire, les apports de végétaux en déchèterie représentent en moyenne 95Kg par habitant et par an.

Voici quelques astuces pour transformer ces déchets verts en aide précieuse pour votre jardin !

LE PAILLAGE

Les feuilles mortes peuvent servir de paillage pour le potager, sous les arbres ou dans les massifs de fleurs. Ainsi, il permet de diminuer l'arrosage et de limiter l'apparition de mauvaises herbes. Plus besoin d'utiliser de produits chimiques et des économies d'eau sont réalisées !

La tonte de pelouse peut aussi servir de paillis. Il faut simplement la laisser sécher avant de l'étaler pour éviter qu'elle ne pourrisse.

LE MULCHING

Vous pouvez aussi tondre votre pelouse avec la méthode mulching. Elle consiste à laisser la tonte de pelouse à terre (sans panier) pour qu'elle se transforme en fertilisant naturel.

Plus besoin d'engrais et la pelouse résiste mieux à la sécheresse. Que des avantages !

LE COMPOSTAGE

Vous pouvez également pratiquer le compostage de vos biodéchets, réduisant ainsi le volume des déchets de votre poubelle de 30%.

Pour se faire, le SMIPE propose aux habitants de son territoire, la vente de composteurs en bois, avec un bio-seau :



Attention, en raison des pénuries de matières premières, nos stocks peuvent varier selon les arrivages. Un seul composteur est délivré par foyer.

RETRAIT AU SIÈGE ADMINISTRATIF DE BOURGUEIL
SITUÉ À LA DÉCHÈTERIE DE BOURGUEIL
(1, Impasse Clé des Champs)

Du lundi au vendredi
De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00
Règlement uniquement en chèque ou en espèces