



déchets de cuisine



Route de La-Capite 24 – 1223 Cologny – T 022 737 49 49 – F 022 737 49 50 – info@cologny.ch – cologny.ch

Edition 2017

bonnes pratiques dans la cuisine la cuisine sans gâchis et les gestes de tri

30% de nos ordures ménagères sont constituées de déchets de cuisine. C'est donc un gisement considérable que nous pouvons extraire de l'incinération. Brûler une salade, c'est absurde, non ?

Chers Colognotes,

Le Conseil administratif a le plaisir de vous transmettre le mode d'emploi lié à la mise en place de la collecte des déchets de cuisine qui débute le mercredi 1er mars 2017.

Valoriser la majorité des déchets, tel est notre objectif ! La transformation des déchets de cuisine permet la production de biogaz et de compost. Elle limite l'utilisation des énergies fossiles et la production de gaz à effet de serre.

Ensemble, faisons maigrir de 30% le poids de nos poubelles actuelles en triant séparément nos déchets de cuisine.

Cette collecte est particulière : elle démarre dans la cuisine avec la p'tite poubelle verte (page 11) et se poursuit dans le conteneur de déchets de cuisine de votre habitation (page 13). Les bons gestes doivent être mis en œuvre pour en éviter les désagréments.

Dans les pages qui suivent, nous vous expliquons :

- la cuisine sans gâchis
- pourquoi utiliser **exclusivement** un sac compostable,
- pourquoi utiliser **exclusivement** une petite poubelle ou un petit bac ajouré,
- pourquoi utiliser **exclusivement** un conteneur aéré spécifique (voir offre en page 23),
- comment vos déchets de cuisine deviennent du biogaz.

Plus que jamais, la réussite de cette collecte dépend surtout des comportements adoptés.

Vous pouvez vous référer aux pages WEB des sites suivants :

www.ge.ch/deta ou www.laptitepoubelleverte.ch ou www.cologny.ch
ou nous contacter à infodechets@cologny.ch

Nous vous remercions d'avance de votre engagement à respecter et faire respecter les consignes.

La Mairie

table des matières



p04



p16



p20



p08



p18



p23

la cuisine sans gâchis

Quelques conseils pour diminuer les matières qui pourraient générer des déchets :



Transporter vos achats
avec un sac réutilisable



Lutter contre le suremballage en
utilisant des emballages réutilisables
ou des recharges



Limitier le gaspillage alimentaire qui atteint
2,3 millions de tonnes par an en Suisse

En rangeant les denrées, en gérant les dates de péremption en particulier dans le réfrigérateur, vous consommez la majeure partie de vos achats. Des méthodes existent pour une meilleure gestion.

Pour en savoir plus, le site de la fédération romande des consommateurs :
www.frc.ch/gaspillage est à disposition ou le hashtag #CaSuffitLeGachis.

02

03



« *les bouchons c'est pas bon* »

- ✗ Balayures
- ✗ Bouchons
- ✗ Cendres de cheminée
- ✗ Contenu du sac d'aspirateur
- ✗ Contenu des cendriers
- ✗ Coquillages et crustacés
- ✗ Couches culottes
- ✗ Litière pour animaux
- ✗ Mégots de cigarettes
- ✗ Fleurs et plantes décorées

- ✓ Cendres de bois
- ✓ Coquilles d'œufs
- ✓ Epluchures de fruits, légumes, etc.
- ✓ Feuilles de thé avec ou sans sachet sans étiquette
- ✓ Fleurs fanées du jardin
- ✓ Fruits, légumes, etc.
- ✓ Marc de café avec ou sans filtre sans capsule
- ✓ Os
- ✓ Pain
- ✓ Plantes de balcon et d'appartement et de jardin sans pot
- ✓ Produits avariés sans emballage
- ✓ Restes de repas cuits ou crus



« *la verdure ne va pas aux ordures* »

Le geste de tri dans la cuisine

Lors de la préparation des repas, les résidus de cuisine sont à vider directement dans le sac compostable placé à l'intérieur de la p'tite poubelle verte.

Les déchets de cuisine sont constitués de matières organiques actives qui vont se transformer.

Quatre facteurs vont influencer la vitesse et l'ampleur de la transformation, qui peuvent provoquer les nuisances suivantes - odeurs , coulures, moucheron -



la température



la lumière



l'humidité



l'acidité

Température et lumière

Plus il fait froid, moins la transformation s'effectue ! Placer si possible la p'tite poubelle dans un endroit frais et peu éclairé, par exemple sous l'évier.

Humidité

Plus les déchets sont asséchés, ou aérés, moins ils risquent de se transformer. Idéalement il serait judicieux d'assécher les résidus avant de les jeter. Quelques heures suffisent pour les épluchures. Contre les coulures, les agrumes, particulièrement juteux, éviter de les mettre immédiatement dans la p'tite poubelle verte.

Si le temps manque et que le déchet est très humide, un sac en papier ou un essuie-tout absorbe l'humidité.

De même pour le marc de café : il est recommandé de le laisser s'assécher avant de le jeter.

Acidité

Les mouches sont attirées par le sucre, mais aussi par l'humidité et, dans une moindre mesure, l'acidité du milieu.

Pour réduire les odeurs et garder votre contenant propre, il est possible d'emballer les résidus en utilisant l'un des produits de papier suivants : journaux, essuie-tout, sac en papier tel qu'un sac à champignons ou de boulangerie.

conseil

*Pour éviter l'humidité,
placer une feuille de papier au fond
de la p'tite poubelle verte !*

Pourquoi utiliser un sac compostable **exclusivement**

Les sacs en plastique, même biodégradables, même avec un hérisson dessus, sont impropres à la méthanisation et sont donc interdits.

Seuls les sacs compostables sont admis dans les stations de méthanisation.

Comment reconnaître un sac compostable ?

Les sacs compostables sont munis du logo OK Compost (compost industriel) ou OK Home Compost (compost privé).

Ils obéissent à la norme européenne EN 13432 .



Ces logos sont visibles sur les sacs compostables.



08

Comment s'approvisionner en sacs compostables?

Ils sont en vente dans un grand nombre de magasins du canton. S'ils sont achetés en Suisse, ils seront quadrillés.

S'ils sont achetés en France, Italie ou Allemagne, ils comporteront uniquement la référence à la norme EN13432.

De quoi sont-ils constitués ?

De matière végétale (principalement de l'amidon originaire d'Europe sans OGM).

Ceux-ci se décomposent entre 6 et 18 mois dans le compost du jardin. Ils permettent aux déchets de « respirer » et ainsi d'éviter le démarrage de la transformation dans votre cuisine.

Comment les stocker ?

Dans un endroit ventilé et sec tel qu'un placard de cuisine. Leur durée de conservation est de 18 mois.

Comment distinguer un sac en plastique d'un sac compostable ?

Le toucher des sacs compostables est particulier et diffère de celui d'un sac en plastique. Les sacs provenant des commerces sont généralement en plastique : ils sont interdits pour les déchets de cuisine.

Sont concernés :

- les sacs à ordures habituels noirs,
- les sacs à ordures verts munis d'un hérisson,
- les sacs en plastique transparent munis du logo oxobiodégradable.



09

Le sac compostable est à jeter dans le conteneur à déchets de cuisine.

Mal fermé ce sac pourrait s'ouvrir, salir le conteneur et générer des odeurs désagréables !

Pourquoi utiliser une petite poubelle aérée

exclusivement

La p'tite poubelle verte aérée est conçue pour éviter la transformation des aliments, c'est pourquoi elle a été choisie.

Il est vivement recommandé d'utiliser cette p'tite poubelle verte aérée distribuée gratuitement. Si cette poubelle se révèle trop petite à l'usage, des récipients aérés avec une poignée d'une capacité de 9 litres, voire de 17 litres, sont aussi disponibles dans le commerce.

Celle-ci doit demeurer fermée sans boucher les trous ou en scotcher le couvercle. Cette poubelle est compatible avec le système « Mullex » si la cuisine est équipée de ce système.

conseils

Jeter deux fois par semaine le sac de la p'tite poubelle verte, et aussi, avant toute absence prolongée.

Même si le sac est partiellement vide, un changement la veille de la levée, c'est-à-dire le mardi soir, est indispensable.



Pourquoi utiliser un conteneur spécifique

exclusivement

Le conteneur pour les déchets de cuisine est spécifique : il est conçu pour absorber d'éventuelles coulures et il est aéré pour éviter les odeurs.

Pour éviter la transformation dans le conteneur, ce dernier sera entreposé dans un local ventilé, frais et protégé d'éventuels indésirables attirés par les restes de viande ou de poisson.

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement ce conteneur au jet d'eau sous pression.

Pour limiter les coulures et les nettoyages, des sacs compostables de grande taille protégeant l'intérieur du conteneur sont aussi disponibles dans le commerce.

le saviez-vous ?

Dans les immeubles, son usage est obligatoire. Il est dorénavant interdit de jeter les sacs de déchets de cuisine dans les conteneurs qui ne sont pas dédiés aux déchets de cuisine.

conseil

En villa, il est possible de composter la quasi-totalité des déchets de cuisine dans son jardin.

Vos 3 accessoires spécifiques !



➔ voir offre en page 23

Comment les déchets de cuisine deviennent biogaz ?

Les déchets de cuisine iront alimenter un centre de méthanisation. Un digesteur qui se comporte comme un gigantesque estomac de vache digère les déchets qui deviennent du gaz. Le gaz est ensuite soit injecté dans le réseau de gaz naturel, soit converti en courant au moyen d'un couplage chaleur-force.

La chaleur produite simultanément par le couplage chaleur-force peut être utilisée pour le chauffage ou pour la production d'eau chaude sanitaire.

le saviez-vous ?

Après la digestion, la matière organique résultante est évacuée du digesteur. Elle est séparée en deux fractions, le digestat solide et le digestat liquide. La fraction solide est compostée, tandis que la partie liquide peut être directement utilisée en épandage.



La production de ce biogaz comporte de nombreux avantages :

Il est renouvelable.

Son acheminement est simple puisque la production est locale.

Il est peu polluant car il ne libère pas de soufre.

Il n'émet pas de résidus provenant des ressources fossiles telles que l'essence ou le diesel.

Comparé aux énergies fossiles, le biogaz rejette environ 40% de moins de gaz à effet de serre.

Son approvisionnement est garanti.



Le choix du compostage chez soi

Faire du compost dans le jardin avec vos déchets organiques présente la meilleure option écologique : l'ensemble des déchets organiques (déchets de cuisine et/ou déchets de jardin) deviennent du compost.

16



Utiliser un bac à compost muni d'un couvercle ou d'une bâche pour éviter le lessivage par la pluie ou le dessèchement sous l'effet du soleil



Composter dans des silos, bacs ou en tas d'un mètre cube environ



Couper toutes les matières en morceaux de la taille d'un doigt



Ajouter suffisamment de matières fibreuses – du broyat de branches, ou à défaut des copeaux grossiers, de la paille – aux déchets de cuisine



Tenir le compost humide, mais pas détrempé



Brasser et aérer régulièrement le compost

Des associations de conseillers en compostage et des sites spécialisés existent pour faciliter les aspects techniques et/ou trouver d'autres personnes qui souhaiteraient faire un compost collectif.

Toutefois ce choix nécessite un engagement quasi quotidien, car la transformation des déchets organiques en compost est une opération exigeant une certaine maîtrise technique et une assiduité tel le jardinier qui surveille ses plantations.



17

La clé du succès, c'est d'établir l'équilibre carbone/azote dans le composteur. Pour ce faire, utiliser deux parts de matières riches en carbone, « les bruns », telles que les feuilles mortes, avec une part de matières riches en azote, « les verts », comme les restes de fruits et légumes. Ajouter des couches de matières vertes et de matières brunes en alternance.

« Le retour de la matière pour la terre nourricière »



- ✓ Branchages d'un diamètre inférieur à 25 mm
- ✓ Feuilles mortes
- ✓ Fleurs fanées en pot
- ✓ Gazon
- ✓ Mauvaises herbes
- ✓ Tailles de haies

18

le saviez-vous ?

*Seuls les conteneurs des déchets
correspondant à la levée du jour
doivent être sortis.*

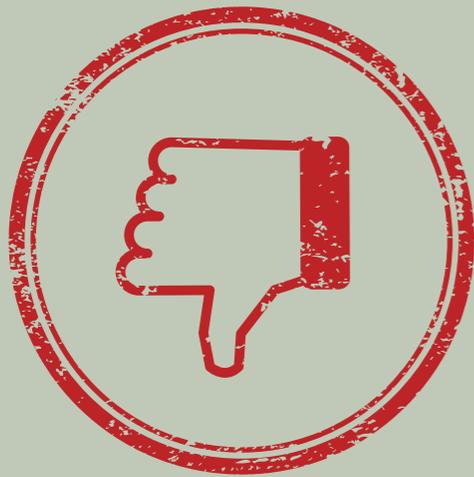


- ✗ Balayures
- ✗ Bouteilles
- ✗ Litières d'animaux
- ✗ Matières métalliques
- ✗ Matières plastiques
- ✗ Mégots de cigarettes
- ✗ Sacs d'aspirateur
- ✗ Sacs plastiques même biodégradables
- ✗ Déchets des entreprises de jardinage et de paysagisme

19

*A Coligny, le procédé de compostage utilisé
est en bordure de champs.
Aucun sac n'est admis dans le cycle
de fabrication du compost.*

Déchets de cuisine interdits !

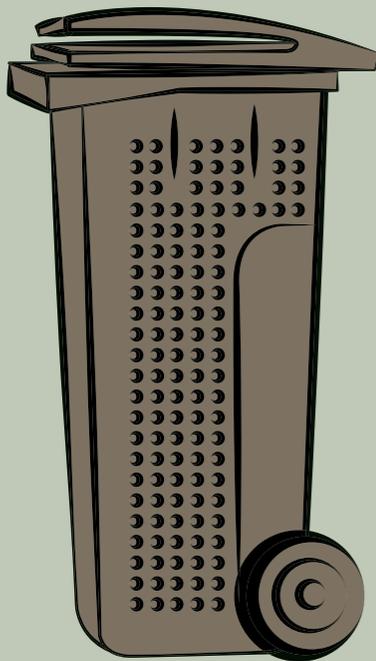


- ✗ Aluminium, fer blanc
- ✗ Appareils électroménagers
- ✗ Appareils électroniques de loisirs
- ✗ Bouteilles de PET et flacons de PE
- ✗ Capsules de café coniques en aluminium
- ✗ Déchets de cuisine
- ✗ Déchets de jardin
- ✗ Déchets spéciaux ménagers
- ✗ Ferraille
- ✗ Huile minérale
- ✗ Jeux/jouets électroniques
- ✗ Objets encombrants
- ✗ Papiers et cartons
- ✗ Piles
- ✗ Textiles
- ✗ Vaisselle ou porcelaine cassée
- ✗ Verre

- ✓ Ampoules classiques à filament
- ✓ Sacs d'aspirateurs avec leur contenu
- ✓ Couches culottes
- ✓ Emballages plastiques
- ✓ Fleurs et plantes teintées artificiellement
- ✓ Huiles végétales dans des flacons en plastique (max :1 litre)
- ✓ Jouets cassés, sans les piles
- ✓ Litières pour animaux
- ✓ Mégots de cigarettes
- ✓ Négatifs et diapositives
- ✓ Papiers autocollants
- ✓ Papiers et cartons souillés
- ✓ Serviettes en papier
- ✓ Radiographies
- ✓ Tous les plastiques sauf les bouteilles de PET et flacons de PE
- ✓ Verres à boisson

« *Incinérer, c'est du passé,
faisons le pas de recycler* »





Le conteneur est sorti sur la voie publique au plus tôt la veille au soir de la levée du déchet, selon le programme de levée porte-à-porte, et rentré dans la journée, après la levée.



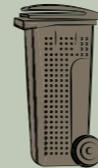
Aucun déchet ne sera levé s'il n'est pas dans un conteneur réglementaire (adresse, pictogramme), et correspondant au type de déchets. Les sacs ou les déchets en vrac déposés au sol ne seront pas levés.



Les conteneurs dont les déchets ne sont pas triés sont susceptibles de ne pas être levés.



Seuls les conteneurs des déchets correspondant à la levée du jour doivent être sortis.



Bulletin de commande de votre conteneur spécifique

la collecte sélective
des déchets de cuisine
séparée des déchets verts !

1 x par semaine
le mercredi

dès le 1er mars 2017



Si vous êtes en villa ou habitats groupés jusqu'à 5 logements, vous bénéficiez de l'offre communale suivante :

- une réduction de 50% sur le prix pour un conteneur par ménage
- la livraison du conteneur incluse dans le prix.

Le conteneur est livré directement chez vous par le fournisseur, déjà muni de l'adresse et du pictogramme officiel des déchets de cuisine.

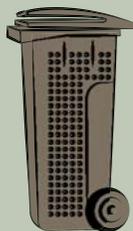
Le conteneur de couleur marron de 140 litres convient pour une à cinq familles. Pour être assuré d'une livraison rapide et être prêt pour le 1er mars, retournez dès maintenant votre bulletin de commande.

Les régies des immeubles sont contactées directement pour une offre appropriée.

Date limite de l'offre : 30 juin 2017

Pour tout renseignement : infodechets@cology.ch ou sur le site cology.ch





contenance 140 litres
Fr. 62.- au lieu de Fr. 124.-

50% offre communale



à transmettre à la Mairie

- à la réception, ou
- par courrier, ou
- par fax 022 737 49 50, ou
- par email : infodechets@cologny.ch



24

nom

prénom

adresse

code postal

localité

tél privé

tél prof.

email

portable

date

signature

Une facture confirmera votre commande. La livraison interviendra après réception de votre paiement.

conception graphique _ atelier points virgule
impression _ atelier kurz sa



Cette première édition du mode d'emploi des déchets de cuisine a été imprimée sur du papier Materica, respectueux du label Forest Stewardship Council.

Certifié FSC : promeut la gestion exemplaire des forêts et l'usage responsable des ressources forestières



Route de La-Capite 24 – 1223 Cologny – T 022 737 49 49 – F 022 737 49 50 – info@cologny.ch – cologny.ch

Edition 2017