



## Réponse à la question écrite n° 10, intitulée

**« Gestion des déchets, les nouvelles pratiques amènent encore quelques questions »**

**déposée lors de la séance du Conseil général du 27 janvier 2015**

Pour info, c'est le SEOD qui investira dans les Moloks, et il faut peut-être rappeler que le SEOD est un syndicat de communes et appartient donc à ces dernières. Ce n'est pas une institution complètement séparée.

Le but du SEOD est justement d'optimiser la collecte et l'élimination des déchets, les raisons principales sont la maîtrise des coûts et que le traitement des déchets reste en mains publiques.

### **Questions sur les moloks**

Il y a des avantages et des inconvénients à la mise en place des moloks. Après un examen des arguments, on arrive à la conclusion qu'il y a plus d'avantages à la mise en place de moloks par rapport à la pratique actuelle.

#### **Avantages des moloks :**

- L'implantation de conteneurs diminue le temps de ramassage nécessaire à la collecte des déchets urbains combustibles des communes ayant fait ce choix. En effet, au lieu de passer dans chacune des rues, de faire de nombreux arrêts pour collecter des volumes relativement faibles, les conteneurs (semi)enterrés permettent de réduire les distances parcourues et d'évacuer en quelques minutes des tonnages importants. A terme, le prix du ramassage et du transport va baisser ou en tout cas se stabiliser à cause de la durée des tournées qui prendront moins de temps.
- Les citoyens et citoyennes ont accès en tout temps au conteneur.
- Les contraintes d'horaire ou de jour de collectes peuvent être abandonnées (plus besoin de plan de collectes pour les DUC).
- La sécurité des collectes est améliorée (manoeuvres des véhicules).
- Les sacs ne sont plus exposés aux attaques des animaux et des oiseaux.
- Les déchets sont « protégés » lors du passage des lames et autres engins de déneigement.
- L'hygiène sur la voie publique se trouve améliorée pour autant que le nombre de conteneurs soit suffisant.
- Les périmètres peuvent rationaliser les collectes et ne vider que les conteneurs le nécessitant (moins de KM, moins de RPLP, de consommation de carburant, de personnel).
- Le travail est moins pénible pour le personnel de chargement.

#### **Inconvénients des moloks**

- Les personnes à mobilité réduite ont plus de parcours à faire pour accéder à un point de collecte (elles doivent avoir recours à une aide de la même manière que lors de leurs achats).

- La construction des conteneurs nécessite des permis et des autorisations diverses.... et parfois complexes.
- Les contrôles des déchets (sacs taxés, déchets non combustibles, etc) dans les conteneurs sont plus compliqués.
- Le risque d'incivilité est plus grand (sauf contrôle d'accès).
- Il pourra avoir une personne en moins sur les camions de ramassage après la mise en place des moloks.

### **Politique des déchets à moyen terme**

Vaste question qui mériterait une réponse globale avec la mise en place d'une déchèterie régionale, des écopoints dans les communes et des collectes porte à porte. Le citoyen serait aussi proactif et responsable dans la mise en place de ce concept, par l'encouragement au tri sélectif et à sa propre participation à l'élimination et à la valorisation des déchets dans sa région.

### **Gestion des déchets verts**

#### **Cendres de cheminées**

Pour produire un compost de qualité, il faut respecter le plus possible l'équilibre suivant :

- 1/3 de matières premières riches en azote (gazon)
- 1/3 de matières premières pauvres en azote et riches en fibres (épluchures, reste de fruits)
- 1/3 de matières premières ligneux (bois, branches)

Que cela soit des cendres de feu de bois ou des cendres de feu au charbon, il n'est pas intéressant de les mettre au compost. En effet, un fois brûlés, il ne reste plus que des matières minérales du bois ou le charbon. Les micro-organismes du sol ne les "digéreront" pas, de plus, ils n'aiment particulièrement pas des produits alcalins comme les cendres qui augmente le ph et la salinité. Et le plus grand problème, c'est qu'il peut s'agir de cendres qui ne proviennent pas uniquement de la combustion de bois propre. Brûler des déchets ou du bois traité avec des métaux lourds existe encore de nos jours.

Par prévention et pour assurer une qualité optimale du compost, le SEOD interdit donc les cendres de cheminées dans les tournées de ramassage, l'exception ne devant pas devenir la règle.

Par contre, on peut mettre quelques poignées de cendres propres au compost dans le jardin mais pas de trop !

#### **Pas de ramassage porte à porte à Undervelier et à Soulce**

C'est la commune d'Undervelier qui avait décidé il y a quelques années de ne pas adopter le système porte à porte intégrale, mais de mettre à disposition des habitants des conteneurs 800 litres pour le ramassage des déchets verts.

Pour les citoyens de Soulce, des conteneurs de 800 litres sont à disposition dans les endroits réservés à cet effet dans le village. Toutefois, ils ont la possibilité d'acheter des conteneurs personnels et un ramassage est organisé, pour l'instant, le long des deux axes principaux du village.

#### **Les déchets de cuisines cuits**

La collecte des restes de cuisine cuits pose souvent des problèmes d'odeur et d'hygiène. D'ailleurs, les déchets de restauration, dont ceux des grandes institutions, ne peuvent être remis que dans les filières de méthanisation ou avec les ordures ménagères et doivent être hygiénisés avant de servir à produire du biogaz via des méthaniseurs.

Le problème pour le compost est que les déchets cuits génèrent des champignons indésirables dans le processus de décomposition. Même si tout est affaire de proportion, le SEOD a interdit les restes de cuisine cuits par prévention et pour assurer une qualité optimale du compost.

Pour les questions qui n'auraient pas de réponse, veuillez consulter le règlement.

Voici quelques conseils pratiques pour limiter au maximum les restes de repas cuits :

### **Pré cuire, cuisiner et accommoder les restes**

#### 1. Une cuisson, deux repas

Votre agenda déborde de rendez-vous et vous n'avez pas le temps de cuisiner? Les pointes de vos brocolis jaunissent et votre pâte feuilletée sera bientôt périmée? Plus qu'une solution: les pré cuire! Préparez-en des portions généreuses et congelez-les, soit pour les déguster ultérieurement, soit pour les utiliser à la confection d'un autre plat. Cela vous permettra de gagner du temps et de mieux apprécier le goût de vos mets: en effet, ils prennent souvent une saveur plus intense quand on les réchauffe pour la deuxième fois.

#### 2. Cuisine rapide

Faites cuire de préférence une double ration de pâtes, de riz ou de pommes de terre. Dans un récipient propre fermé, les restes se conserveront deux jours au réfrigérateur. Rösti fondant, croquettes de riz savoureuses ou délicieuse salade de pâtes: vous pourrez ensuite cuisiner un autre plat sans trop d'efforts. En outre, ces préparations peuvent facilement être emportées au travail.

#### 3. Restes savoureux

Connaissez-vous les menus à base de restes? Ils n'ont jamais le même goût! Et pour cause, ils sont composés des ingrédients que vous trouvez dans votre réfrigérateur. Préparez une soupe, un ragoût ou bien coupez les restes en petits morceaux, versez-les dans un moule à soufflé et arrosez d'une liaison. Vous serez surpris du délicieux résultat obtenu.

#### 4. Jour des restes

Il n'est pas rare d'avoir vu les choses en grand au moment des courses hebdomadaires et de finalement prendre plusieurs repas à l'extérieur, alors que ce n'était pas prévu. Pourquoi donc ne pas instaurer un «jour des restes» fixe un des premiers jours de la semaine? Vous concocterez ainsi des plats sans même avoir besoin d'une recette et donnerez libre cours à votre créativité !

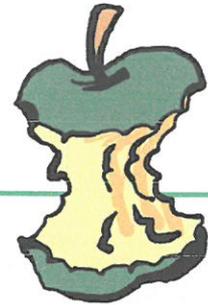
Si, après ça, il y a encore des restes de cuisine cuits, leur place est dans le sac taxé et pas dans les toilettes, car c'est encore une aberration écologique et une pratique à abolir, comme celle qui consiste à brûler les emballages dans la cheminée.

Nous espérons vous avoir répondu assez précisément et restons bien volontiers à votre disposition.

Conseil communal  
Dicastère de l'environnement  
Jean-Louis Joliat



# Dechets verts compostables



## En bref

Les déchets verts compostables sont...

- ... par exemple les épluchures, les coquilles d'œufs, le marc de café, les fleurs ou les déchets de jardinage (gazon)
- ... collectés lors de tournées officielles selon le plan de collecte communal dans des conteneurs bruns de 140 ou 240 litres
- ... acceptés à la décharge de Boécourt contre paiement (Fr. 65.-/tonne ou forfait coffre), ou dans certaines communes sur les places de compostages ou points de collectes

## Définition

Aussi appelés déchets organiques ceux-ci peuvent être déposés dans les conteneurs bruns qui sont ramassés lors des tournées officielles ou amenés directement à Boécourt contre paiement. Certaines communes acceptent également les déchets verts sur les places de compostage ou aux points de collecte prévus à cet effet (déchèterie par exemple).

## Collecte

### Admis

- Epluchures de légumes et fruits, coquilles d'œufs, marc de café
- Fleurs coupées et plantes en pot, terre incluse
- Déchets de jardinage (gazon, coupes de haies, feuilles mortes)
- Branches et arbustes max. 20 cm Ø (en fagot dimension max. 150 cm de long et 40 cm de diamètre)

### Exclus (à mettre dans les sacs à ordures)

- Reste de repas cuits (viande, pain, fromage, pâtes, etc...)
- Litières d'animaux
- Cendres de cheminées, balayures, mégots
- Cartons, papiers, plastiques, feuille de ménage
- Les sacs biodégradables ne sont pas acceptés car il ne se dégradent pas assez vite et sont de qualité inégale. Il est d'autre part guère possible de faire la différence entre un sac plastic et un sac biodégradable

Date ou lieu de ramassage :  
selon le plan de collecte communal

## Compost

Le compost est une alternative aux engrais et un améliorateur de sol qui favorise le maintien de l'humus et permet de boucler le cycle naturel des substances. Le compost de Boécourt est analysé régulièrement et est un produit de qualité, exempt de mauvaises herbes et de corps étrangers et pathogènes.

Après une période de fermentation de 12 semaines et le tamisage, le compost présente une structure homogène et est gratuitement mis à disposition de tous les utilisateurs.

Un guide d'utilisation du compost et une fiche sur le compost pour le jardin ainsi que pour l'agriculture peuvent être obtenus sur la place de compostage.

Pour de grandes quantités, veuillez vous adresser préalablement à la **Compostière du SEOD**, décharge de la Courte-Queue, 2856 Boécourt 032/426.55.71, [www.seod.ch](http://www.seod.ch)

