

LE COMPOSTAGE

Réduire le volume de votre poubelle, c'est possible ! Bénéficiez d'un **engrais 100 % naturel** en compostant vos déchets de jardin et de cuisine : épluchures de fruits et légumes, restes de repas, croûtes de fromage, filtres et marc de café, feuilles...

LES 4 RÈGLES D'OR DU COMPOSTAGE

- Aérer régulièrement votre composteur
- Mettre des matières sèches et humides
- Aérer en surface votre compost
- Surveiller l'humidité

Pour plus de précisions, consultez notre guide du compostage sur www.coevrons.fr



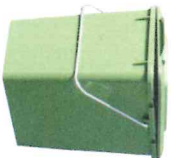
La Communauté de communes des Coëvrons met à disposition des habitants des composteurs moyennant une participation financière de 25 € pour un composteur de 320 L, 30 € pour un composteur de 445 L et 45 € pour un composteur de 800 L.

Pour réserver votre composteur, contactez le 02 43 66 32 00 ou rendez-vous sur www.coevrons.fr

(Droits et démarches > *Démarches en ligne* > *Environnement*)

DES BIO-SEAUX DISTRIBUÉS GRATUITEMENT

Compagnon du composteur, ce bio-seau vous permet de stocker proprement vos déchets à la maison avant de les déposer à l'extérieur, dans un composteur ou un espace dédié.



Réserved votre bio-seau en complétant ce coupon-réponse et en l'adressant à votre mairie, qui, en échange, vous le remettra.

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

CP..... Ville.....

Tel..... Mail.....

Je possède un composteur Je possède des poules

STOP au gaspillage alimentaire

La nourriture est une dépense importante dans le budget des ménages et la produire nécessite d'importantes ressources : espaces agricoles, énergies, eau... Or, un rapport (*Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019 - FAO*) a révélé qu'un tiers de la nourriture mondiale est gaspillée ou perdue.

LES ASTUCES POUR DIRE STOP AU GASPILLAGE

Avant les courses

- Je vérifie le contenu de mes placards, de mon réfrigérateur et je fais une liste de mes achats.

Pendant les courses

- J'ajuste mes quantités à mes besoins, je fais attention aux dates limites de consommation.

Après les courses

- Je range à l'avant du réfrigérateur les produits qui doivent être consommés les plus rapidement. Je cuisine la bonne portion et réutilise les restes s'il y en a.

SAVOIR LIRE LES ÉTIQUETTES



DDM : Date de Durabilité Minimale
(À consommer de préférence avant le...)

Après cette date, le produit n'est pas périmé. Il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités (nutritives, gustatives...).

DLC : Date Limite de Consommation
(À consommer jusqu'au...)

Après cette date, le produit est périmé et non consommable.

LES BONS GESTES



- Acheter en quantité adaptée
- Respecter la chaîne du froid
- Bien lire les étiquettes et faire la différence entre DLC et DDM
- Congeler pour conserver plus longtemps les aliments
- Accommoder les restes

LE SAVIEZ-VOUS ?



En moyenne, 20 kg / an / personne de déchets alimentaires sont jetés, dont 7 kg de produits encore emballés. Les 13 kg restants proviennent de restes de repas, de fruits et de légumes abîmés.