

# TRI & MOI

Ensemble, réduisons et triions nos déchets



Comment  
réduire les  
déchets dans la  
restauration ?



Le compostage  
partagé : la  
bonne idée !



Le recyclage  
des textiles

— SUIVEZ-NOUS —  
SUR LES  
RÉSEAUX SOCIAUX :



@SITOM des Vallées  
du Mont-Blanc



Christèle REBET  
Présidente  
du SITOM

**Nouveau titre pour notre magazine, mais toujours la même mission, celle de vous informer au mieux et de vous inciter à mettre en œuvre les meilleures pratiques de tri et de recyclage. Nous savons tous aujourd'hui que nous devons réduire nos déchets. C'est une partie de la réponse aux enjeux environnementaux majeurs auxquels nous sommes confrontés.**

Les deux dossiers que nous développons dans ce numéro montrent bien notre volonté de nous adresser à tous, habitants permanents, résidents secondaires et professionnels.

En lisant « TRI&MOI » vous découvrirez ce qui peut être mis en place au niveau de l'hôtellerie-restauration en matière de recyclage, en particulier celui des biodéchets. Ces professionnels vont être confrontés à des évolutions réglementaires contraignantes qu'il vaut mieux anticiper.

C'est notre rôle de les accompagner avec nos animateurs quand ils en ont besoin et de leur offrir le maximum d'informations et d'outils pour les aider.

Parallèlement, nous mettons en place toutes les conditions pour développer le compostage collectif. Trop souvent, les résidents pensent que le compostage n'est pas pour eux car ils n'ont pas de jardin. Une solution existe pourtant, qu'il faut développer encore : celle des composteurs collectifs en pied d'immeuble ou pour l'ensemble du quartier. Ces équipements ont deux vertus : ils nous donnent une occasion de nous rencontrer et de créer du lien social ; de plus, ils nous engagent collectivement dans la démarche et deviennent source de motivation. À nous de vous accompagner pour lever les derniers obstacles à leur mise en place.

Les résultats des actions des uns et des autres sont déjà visibles et la réduction des déchets est une réalité sur notre territoire. Continuons dans ce sens ensemble.

*Réduisons, trions, valorisons !*



Vos *questions*  
Nos *réponses*

*Tri des plastiques : pourquoi n'est-il pas le même partout ?*

Depuis quelques années, « l'extension des consignes de tri à tous les emballages plastiques » se met en place progressivement en France (déjà 50%). Le but est de faciliter le geste de tri et d'homogénéiser les consignes.

Toutefois l'ajout de nouveaux déchets dans le conteneur jaune nécessite de nombreuses adaptations de toute la chaîne de gestion des déchets (collecte, tri et recyclage).

Les collectivités de la Haute-Savoie et d'une partie de l'Ain passeront en extension des consignes de tri pour 2023 !

**En attendant, prenez garde aux logos sur les emballages plastiques de vos produits.**



Les tubes, pots, barquettes et blisters en plastique **ne se déposent pas** encore dans le bac de tri sur le territoire du SITOM.



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
#LE GUIDE DU TRI

# Ça se passe au SITOM



## Bienvenue



Depuis le 01/03/2021

« En véritable passionnée, je mets mon énergie au service de la réduction de notre impact sur l'environnement en accompagnant les riverains, écoles et professionnels dans la mise en place de sites de compostage collectif. »



Depuis le 05/07/2021

« Concernée par l'impact que nous avons sur notre planète, j'ai à cœur de travailler avec les syndicats, agences et propriétaires pour mieux diffuser nos consignes de tri, mais aussi avec les écoles pour diminuer le gaspillage alimentaire. »

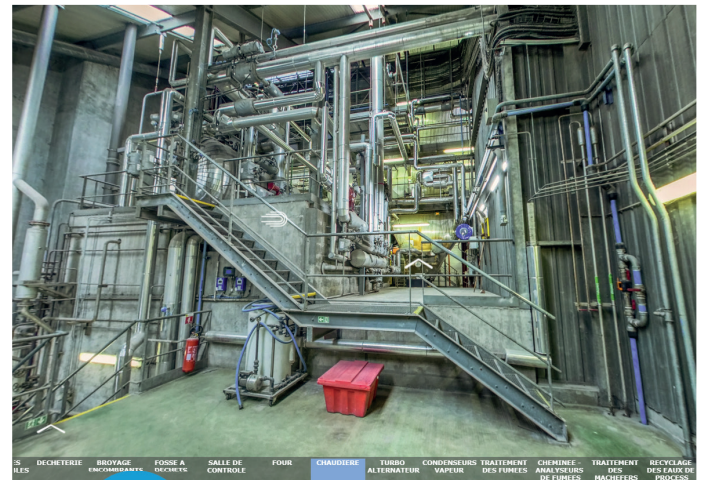
## Immersion au cœur de l'Unité de valorisation énergétique (UVE)

Une visite virtuelle accessible à tous les internautes... en toute liberté !

Cet outil d'immersion « grandeur nature » permet d'accéder au cœur de l'UVE sans avoir à se déplacer. Enrichi de vidéos, d'infographies ou de photos sur le process, le parcours de visite offre la possibilité de découvrir l'ensemble des équipements permettant :

- le traitement et la valorisation des déchets ménagers et assimilés,
- la production d'électricité,
- le transfert et la valorisation des matières recyclables (verre, plastique, carton, métal...).

En quelques clics et à distance, les internautes entrent et se déplacent librement dans l'ensemble du site de l'UVE comme s'ils y étaient.



S. DECHETERIE ILES BROYAGE ENGORGEMENTS FOSSE A DECHETS SALLE DE CONTROLE FOUR CHAUDIERE TURBO ALTERNATEUR CONDENSEURS VAPEUR TRAITEMENT DES FUMÉES CHEMINÉE DES FUMÉES TRAITEMENT DES MACHÈRES RECYCLAGE DES DARRS DE PROCESS



RENDEZ-VOUS SUR :  
[WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR](http://WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR)



# Comment réduire les déchets de la **restauration** ?

La restauration est un des secteurs qui produit le plus de biodéchets en France.

Les restes de repas, les épluchures, les parties non utilisées des viandes et des poissons ou encore les aliments périmés composent la majorité des déchets de la restauration. Mais on retrouve aussi des emballages (plastique, carton) et des bouteilles en verre.

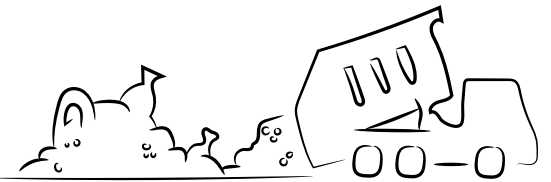
*Ce dossier s'adresse principalement aux restaurateurs pour les sensibiliser et les accompagner. Mais il s'adresse également à vous tous pour savoir quelles sont les nouvelles pratiques appliquées dans les restaurants.*

*Comment réduire ces déchets, que faire de ceux qui restent et que dit la loi ?*

*Site de compostage du restaurant La Bergerie de Planpraz, Chamonix*



Quelques chiffres\* :



**10 MILLIONS DE TONNES**  
DE NOURRITURE JETÉE



**16 MILLIARDS**  
D'EUROS GASPILLÉS

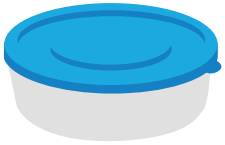


**18 MILLIARDS**  
DE REPAS PERDUS

\* Chiffres pour une année en France (étude ADEME, 2016)

# ZOOM SUR... le contexte réglementaire

## ■ LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2021, les restaurants et débits de boissons qui pratiquent le « à consommer sur place » sont tenus de **fournir** aux clients qui en font la demande **des contenants réutilisables ou recyclables** (tels que des doggy-bags ou Gourmets Bags®) pour qu'ils puissent emporter les restes de leur repas.

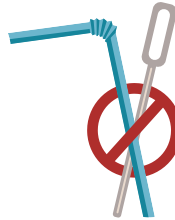
## ■ OBLIGATION DE VALORISER LES BIODÉCHETS D'ICI 2023

La loi AGEC du 10 février 2020 prévoit l'**obligation de valorisation des biodéchets** pour tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets (y compris aux collectivités territoriales et aux établissements privés et publics) au plus tard le 31 décembre 2023. Aujourd'hui seuls les gros producteurs (plus de 10 tonnes/an de biodéchets) ont l'obligation de trier les biodéchets à la source afin de les valoriser (collecte par un prestataire privé ou valorisation sur site).

Les huiles végétales usagées doivent également faire l'objet d'un traitement spécifique pour être valorisées.



## ■ INTRODUIRE LA RÉUTILISATION



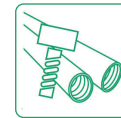
Depuis 2021, dans la restauration, la vente à emporter, les commerces alimentaires et les cantines, les touillettes et pailles en plastique sont interdites.

La loi anti-gaspillage prévoit qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023, la restauration rapide devra utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place. La fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique est prévue d'ici 2040.

## ■ METTRE EN PLACE LE TRI DES DÉCHETS

Dans le prolongement de la loi sur la transition énergétique, et en complément de l'obligation sur le tri et la valorisation des emballages professionnels, le décret n°2016-288 du 10 mars 2016 oblige depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2016 **au tri à la source et à la valorisation de 5 flux de déchets :**

- papier/carton,
- métal,
- plastique,
- verre,
- bois.



## 01. La gestion des biodéchets en restaurant

Le déchet alimentaire est aussi appelé biodéchet : « résidu composé de matières organiques (végétales, animales...) pouvant être dégradées par les micro-organismes pour lesquels elles représentent une source d'alimentation. »

Afin d'en savoir plus sur les pertes alimentaires dans la restauration, il est nécessaire d'identifier et d'estimer les quantités annuelles de biodéchets à chaque étape (approvisionnement, stockage, production/transformation et vente).

### Limiter le gaspillage alimentaire

Je lutte contre le gaspillage alimentaire !

**ICI**  
**J'EMPORTE\***  
**MES RESTES**  
**DE REPAS**



\* dans mon contenant propre ou dans celui proposé par le restaurateur

Pour les restaurateurs, les denrées jetées constituent une perte économique. Il est donc important de réduire le gaspillage au maximum.

→ Proposer un **Gourmet Bag®** (ou doggy bag en anglais), permet au client d'emporter la fin du repas qu'il n'a pas terminé. Cela peut s'avérer être un bon moyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en réduisant les déchets de son établissement. Le SITOM propose aux restaurants d'apposer sur leur vitrine cet autocollant pour inciter les clients à emporter leurs restes de repas dans leur contenant ou dans celui proposé par le restaurateur.

→ Donner aux associations caritatives. Pour obtenir la liste des associations publiques, vous pouvez contacter la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

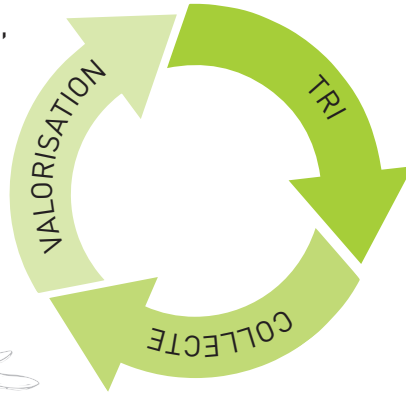
Si le biodéchet ne peut plus être donné pour l'alimentation humaine, il est possible de le donner en dernier recours à l'alimentation animale.

## Valoriser les déchets alimentaires

Certaines pertes alimentaires ne pourront pas être revendues ou réutilisées dans la production... et deviendront des biodéchets qu'il faudra gérer.

Cette gestion comprend 3 phases :

- le **tri**,
- la **collecte** éventuelle,
- puis la **valorisation** par le compostage.



JONATHAN

### Paroles d'acteurs

*Jonathan CHABROL,  
fondateur d'Écotrivélo,  
Chamonix*

« Écotrivélo est une association qui existe depuis un an et demi, avec une activité qui a commencé il y a 3 ans. Auparavant, j'effectuais seul les tournées. Le principe consiste à récupérer les biodéchets auprès des professionnels de la vallée : la Cuisine Centrale, la Compagnie des Guides, le Café Galerie des Aiguilles...

Je réalise le ramassage avec mon vélo et une remorque fabriquée maison avec des matériaux de récupération qui peut tracter jusqu'à 140 kg. Des bénévoles m'ont rejoint pour les tournées et l'entretien du compost.

En 2021, on aura détourné de l'incinération plus de 14 tonnes de matière organique avec 17 professionnels qui nous font confiance et paient pour ce service. Cet hiver, la collecte se développe aux Houches et peut-être bientôt à Argentière. »

### ■ LE TRI

- Séparer les biodéchets des autres catégories de déchets.
- Les stocker dans un contenant fermé.

### ■ LA COLLECTE *(si pas de valorisation sur place)*

Des prestataires de collecte récupèrent les biodéchets. Une fois collectés, ils sont dirigés vers des installations de traitement ou de valorisation appropriées.

→ **Écotrivélo** propose la collecte de biodéchets auprès des professionnels de la vallée de Chamonix. Ces déchets sont ensuite compostés localement. Les tournées sont effectuées à vélo.

### ■ LA VALORISATION PAR LE COMPOSTAGE

Le compostage est un procédé de décomposition de la matière organique en présence d'oxygène.

→ Le SITOM installe des sites de compostage dans les établissements professionnels. Les **composteurs** sont au tarif subventionné de 30 € pour les bacs de 820 L et 15 € pour ceux de 400 L. Comme pour un site collectif, un espace vert et 3 bacs minimum sont nécessaires pour une bonne évolution du compost.



ÉCOTRIVÉLO

RÉCUPÉRATEUR DE MATIÈRE ORGANIQUE

## 02. La gestion des emballages

### Mettre en place le tri des déchets

Hors déchets alimentaires, on retrouvera chez un restaurateur des emballages en verre (bouteilles), en carton ou en plastique (livraisons). Bonne nouvelle : certaines de ces matières se recyclent bien. Installez des poubelles de tri avec de la signalétique directement dans votre cuisine pour permettre une meilleure valorisation des déchets.

→ Vous souhaitez réduire la production de vos déchets ? Béranger, animateur au SITOM, intervient gratuitement en milieu professionnel (restaurants, hôtels, commerçants...). Après avoir réalisé un diagnostic de votre établissement, il vous propose des pistes d'amélioration de gestion des déchets et d'éco-consommation.

Il est important que tous les collaborateurs soient impliqués en amont du projet. Leur investissement sur le long terme est une composante essentielle de la qualité du tri.



#### Paroles d'acteurs

*Olivia & Romain DESGRANGES, restaurant « La Ferme de Cupelin », Saint-Gervais-les-Bains*

« Depuis notre installation en 2012 nous réalisons le tri des déchets, que ce soit dans les chambres d'hôtel ou dans la cuisine du restaurant. Nous avons formé au tri l'ensemble de nos équipes en 2016 avec le SITOM. Nous avons renouvelé cette formation avec Béranger en décembre 2021. Nous avons appris énormément lors de ces deux rendez-vous.

Notre plus grande problématique est de faire comprendre le fonctionnement des deux poubelles aux hôtes dans les chambres. Malheureusement, une partie des déchets n'est pas triée correctement et certaines matières recyclables partent en Ordures Ménagères. Espérons qu'avec l'extension des consignes de tri ces erreurs diminueront.

Nous essayons également d'avoir au maximum une démarche éco-responsable en travaillant avec des produits locaux, en limitant les emballages individuels et en compostant les biodéchets. »



## Opter pour la réutilisation

Les emballages utilisés pour vendre les produits ont un impact sur l'environnement. Bien qu'inévitables, pour des raisons hygiéniques et aussi pratiques, ils sont souvent excessifs. Pour les limiter lors des ventes à emporter :

### ■ RÉINTRODUIRE LE SYSTÈME DE LA CONSIGNE

Le client paie une consigne lors de la première commande uniquement. Plus tard, il peut soit rendre le contenant et récupérer l'argent de la consigne, soit le faire remplir à nouveau et ne payer que le repas.

### ■ PROPOSER DES EMBALLAGES RÉUTILISABLES

→ Travailler avec des fournisseurs qui utilisent des emballages réutilisables.

### ■ ACCEPTER LES CONTENANTS DES CLIENTS

Paroles d'acteurs



VALLÉE DE CHAMONIX  
MONT-BLANC



*Pauline VAILLARD,  
chargée de mission  
économie circulaire*



« La réduction des déchets est un enjeu environnemental important. C'est un effort qui ne peut être que collectif et tous les acteurs ont un rôle à jouer : citoyens, professionnels du tourisme, associations, collectivités... En finançant l'abonnement Dabba® (solution de contenants réutilisables) pendant la saison d'été 2021 pour les restaurateurs qui le souhaitaient, la Communauté de Communes Vallée de Chamonix Mont-Blanc a lancé un message fort. Les habitudes doivent évoluer, surtout dans ce contexte sanitaire particulier qui a vu les ventes à emporter exploser et les déchets qui vont avec.

C'est une opportunité à saisir pour amorcer un changement dans nos modes de consommation. La consigne est une solution peu coûteuse, que l'on peut mettre en place facilement, rapidement et qui permet d'économiser des milliers d'emballages tous les ans ! »





# Le compostage partagé, la bonne idée !

## 01. Composter en communauté, c'est quoi ?

Parce qu'il n'est pas toujours simple de pratiquer le compostage au sein d'une résidence, le SITOM vous accompagne pour trouver une solution de proximité. Le compostage partagé, c'est la solution idéale pour les habitants d'une copropriété.

Un site de compostage collectif est constitué d'au minimum 3 bacs de compostage. Ils permettent d'accueillir d'une part les déchets de cuisine et d'autre part la matière sèche, structurante et carbonée qui servira à équilibrer le contenu.

Il faut compter environ un an pour que le contenu déposé dans ces bacs se transforme en compost utilisable dans votre jardin ou vos jardinières. Une distribution de ce compost peut être organisée entre les habitants de la résidence.

*Un site de compostage collectif, c'est aussi un bon moyen de rencontrer vos voisins !*

### **Vous souhaitez installer des composteurs au pied de votre immeuble ?**



Très bonne idée !

Mais avant de vous lancer, il vous faudra :

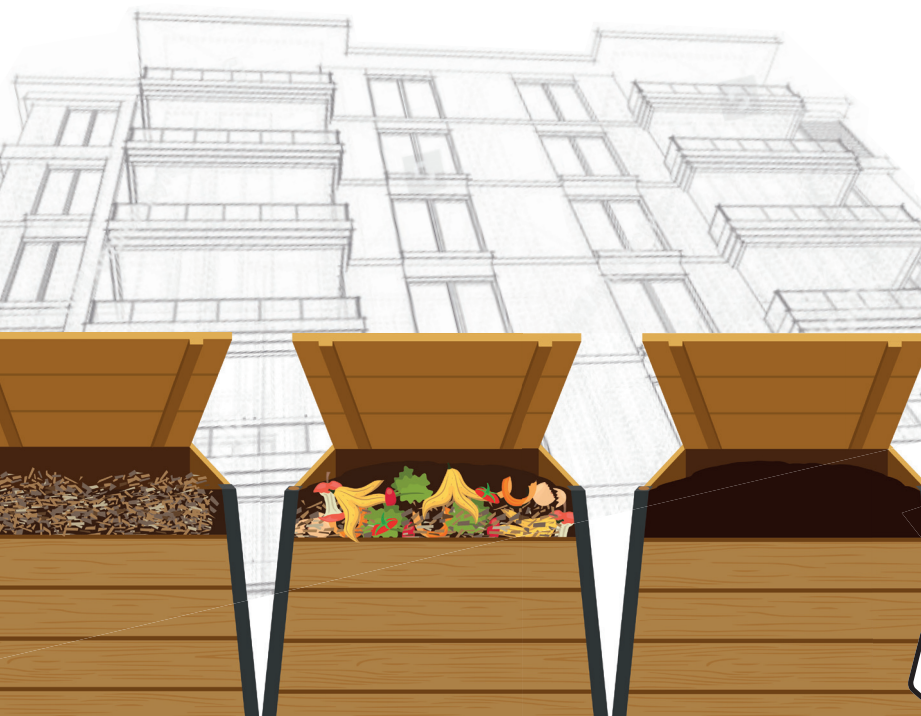
- Disposer d'un espace vert (minimum 4 m<sup>2</sup>) pour installer les composteurs.
- Nommer 2 référents bénévoles.
- Rassembler au moins 6 foyers motivés pour participer.
- Obtenir l'accord du syndic ou du bailleur et de l'assemblée des copropriétaires.

Vous cochez toutes les cases ?

Contactez Élise, maître composteur.



RENDEZ-VOUS SUR :  
[WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR](http://WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR)



## Les missions du référent

Le référent de site de compostage partagé est un habitant **bénévole** en charge de :

- vérifier l'état du site de compostage,
- brasser la surface du bac de dépôt,
- transférer le compost du bac de dépôt vers le bac de maturation,
- tamiser le compost mûr,
- être personne relais.

→ Le SITOM reste présent par téléphone, mail, SMS et se déplace au moindre souci ou interrogation des référents !



## Paroles d'acteurs

*Emmanuel BESSON, référent du site « Le clos de Saint-Martin », Sallanches.*

« L'idée du compost est venue pendant un débat avec un voisin sur la pollution...

Nous avons listé toutes les sources de pollutions potentielles, notamment nos déchets et nous avons réfléchi à comment mieux consommer et "mieux jeter".

Le principe du compost s'est naturellement imposé.

Suite à quelques recherches, j'ai trouvé que le SITOM pouvait nous aider. Après les avoir contactés, je suis allé frapper à toutes les portes de mes voisins pour leur expliquer l'idée et le fonctionnement.

J'ai eu 100 % d'adhésion ! Les voisins étaient tellement partants que le jour de l'installation la moitié de l'immeuble est venue nous donner un coup de main. »

## 02. Quel est le coût de la mise en place d'un site de compostage collectif ?

Le coût pour les habitants est de ... 0 € !

Le SITOM investit environ 400 € TTC de matériels pour équiper une résidence dès 6 foyers.

La mise en place d'un site de compostage comprend :

- le diagnostic d'implantation,
- la fourniture et l'installation du matériel,
- la formation des référents compostage,
- les visites régulières de suivi.



Pour 1  
résidence  
de **6 foyers**



≈ **4 heures**  
d'investissement  
par référent par an



≈ **700 kg**  
de déchets  
valorisés  
par an

*Site de compostage de la résidence « Le Clos de Saint-Martin », Sallanches*



# HALTE aux idées reçues



## #1 Les déchets de la poubelle jaune sont incinérés.

**FAUX**

Effectivement, le contenu de la poubelle jaune fait un premier voyage sur le site de l'Unité de valorisation énergétique (UVE) de Passy. **Mais pas pour y être incinéré !**

### Voici le parcours type :

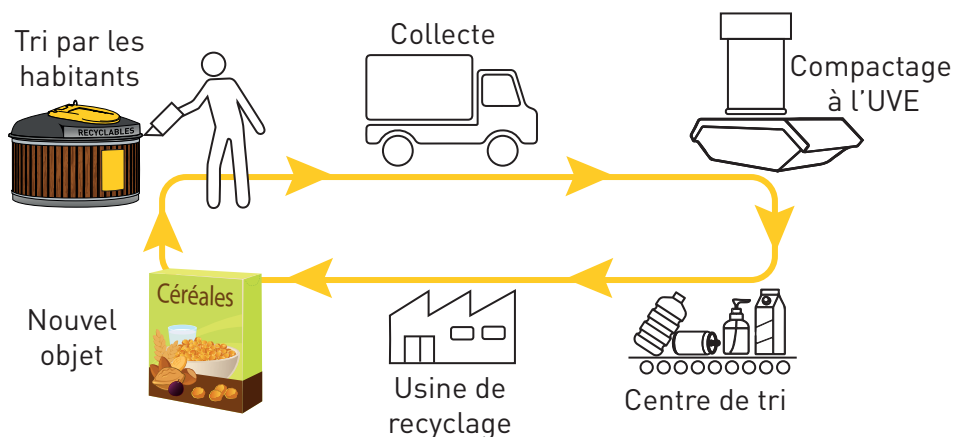
La collecte des déchets est assurée par les trois collectivités adhérentes :

CC PMB • CC VCMB • CA Arlysère.

Les emballages et papiers sont vidés au niveau du quai de transfert sur le site de l'UVE de Passy.

Ils sont ensuite compactés dans des caissons pour diminuer le volume à transporter jusqu'au centre de tri de Villy-le-Pelloux (74). Cela permet de réduire le nombre de camions destinés à leur acheminement.

Après avoir été triés, les déchets sont envoyés vers des usines de recyclage.



L'incinération des déchets engendre des coûts alors que la valorisation permet de faire des bénéfices.

EXEMPLE DES  
**BOUTEILLES  
EN PLASTIQUE  
CLAIR (PET)**



1 tonne de PET clair  
incinérée **coûte**  
**152' € HT**



1 tonne de PET clair  
recyclée **rapporte**  
**700' € HT**

*Chiffres SITOM pour l'année 2020*

**FAUX**

## #2 L'usine pollue davantage lorsque le panache de fumée est visible.

Le dispositif de traitement (semi-sec) utilise de l'eau pour refroidir les fumées. Il produit alors un panache chargé en vapeur d'eau, ce qui le rend plus ou moins visible en fonction de la température extérieure et du taux d'humidité dans l'air. Il est d'ailleurs encore plus visible lorsque la température extérieure est inférieure à 10° C et que le taux d'humidité est supérieur à 85 %.

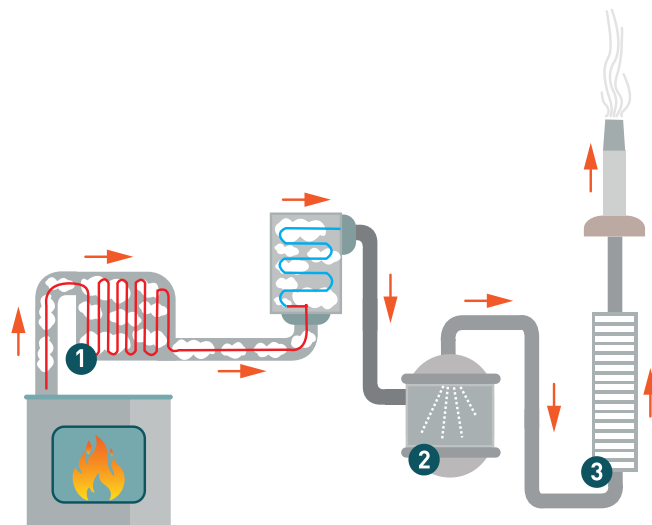
Comme pour nous en hiver, lorsque les températures diminuent, de la vapeur d'eau s'échappe de notre bouche à l'expiration.

### ■ LE TRAITEMENT DES FUMÉES

Avant d'être rejetée dans l'atmosphère, la fumée produite par l'incinération des Ordures Ménagères suit un parcours d'épuration complet et contrôlé.

Voici les 3 étapes :

- 1 • Injection d'urée liquide pour le traitement des oxydes d'azote
- 2 • Injection de chaux sèche pour capter les polluants acides et de coke lignite activé (charbon actif) pour les dioxines, furanes et métaux lourds
- 3 • Dépoussiérage des fumées à travers le filtre à manches



À sa sortie, après traitement et filtration, la fumée qui sort de la cheminée est composée de 99,995 % (en volume) des mêmes molécules que l'air qui nous entoure (azote, vapeur d'eau, oxygène, dioxyde de carbone).

Les 0,005 % restants sont des gaz résultants de l'activité (notamment de l'oxyde d'azote, dioxyde de soufre, monoxyde de carbone, ammoniac, acide chlorhydrique, composés organiques volatils).





# Le recyclage des textiles

Réparer, donner, customiser, revendre, réutiliser, recycler ... !

Sur notre territoire, la moitié des textiles et du linge de maison sont **réutilisés**, revendus en friperie ou distribués à des associations pour les plus démunis.

Le reste (45%) est transformé pour être **recyclé** :

- coupé en chiffons pour l'industrie,
- effiloché pour faire du rembourrage de meubles, de l'isolant pour le bâtiment.

Recycler ses textiles usagés a plusieurs avantages : cela permet de donner une deuxième vie à ses vêtements, d'éviter ainsi de devoir en produire des neufs, avec les conséquences environnementales que cela implique. Des personnes dans le besoin peuvent également s'habiller à prix réduit. Cela crée en outre de l'emploi : chez Tri-Vallées, par exemple, ce sont des personnes éloignées du marché de l'emploi qui collectent et trient les habits.

Enfin, une petite partie sera incinérée et **valorisée énergétiquement** : les textiles sont broyés pour fabriquer du combustible solide de récupération.

En 2021, le SITOM a collecté en moyenne 4 kg de textiles par habitant (soit une augmentation de 0.7 kg par rapport à 2020), sachant que le gisement est estimé à 10 kg par habitant et par an.

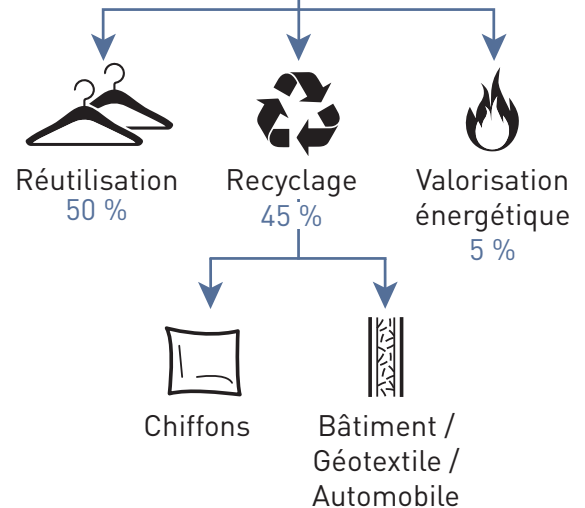
Re\_fashion



Collecte des textiles

En sac fermé

Tri



**30 POINTS DE COLLECTE**

sur le territoire du SITOM  
à retrouver sur :

[www.sitomvalleesmontblanc.fr](http://www.sitomvalleesmontblanc.fr)



**228 TONNES**

de textiles et chaussures  
collectés sur le territoire  
du SITOM en 2021.



## Dès maintenant

Toutes les dates de ventes de composteurs sur le territoire du SITOM.

N'oubliez pas de vous inscrire sur notre site internet ou en nous appelant au 04.50.78.10.48.

### ■ CC VCMB

**Les Houches** : 20 avril → 15h - 17h : parvis de l'OT

**Chamonix** : 22 avril → 10h - 12h : parking grépon

**Chamonix** : 29 juin → 15h - 17h : parking les îles

**Les Houches** : 1 juillet → 10h - 11h30 : parvis de l'OT

**Servoz** : 1 juillet → 12h - 13h : parvis de la salle des fêtes

**Vallorcine** : 13 septembre → 10h - 11h : parking de la gare

**Chamonix** : 13 septembre → 11h30 - 13h : parking grépon

### ■ CC PMB

**Combloux** : 19 avril → 15h - 17h : parking école

**Cordon** : 19 avril → 13h30 - 14h30 : parking de l'OT

**Megève** : 21 avril → 10h - 12h : services techniques

**Sallanches** : 23 avril → 10h - 12h : parking curral

**Sallanches** : 27 juin → 15h - 17h : parking curral

**Saint-Gervais** : 28 juin → 13h30 - 15h : parking la poste

**Les Contamines-Montjoie** : 28 juin → 15h30 - 17h : école

**Praz-sur-Arly** : 30 juin → 15h - 17h : parvis de l'OT

**Saint-Gervais** : 14 septembre → 10h - 12h : parking la poste

**Sallanches** : 15 septembre → 11h - 13h : parking curral

**Megève** : 16 septembre → 15h - 17h : services techniques

### ■ CA ARLYSÈRE - VAL D'ARLY

**ND-Bellecombe** : 25 avril → 10h - 11h30 : salle polyvalent

**Cohennoz** : 25 avril → 12h - 13h : parking mairie

**Flumet** : 2 juillet → 10h - 11h30 : ressourcerie

**La Giettaz** : 2 juillet → 12h - 13h : parking mairie

**Flumet** : 12 septembre → 15h - 17h : parvis de l'OT



## Renseignez-vous sur les couches lavables

Ateliers de découverte et d'échanges avec au programme :

- les avantages économiques, environnementaux et sanitaires des couches lavables,
- les modèles et le fonctionnement,
- des conseils pratiques.

Ateliers de 14h à 16h dans les locaux du SITOM les :

- mardi 15 mars
- mardi 17 mai
- mardi 12 juillet
- mardi 13 septembre
- mardi 15 novembre



RENDEZ-VOUS SUR :  
[WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR](http://WWW.SITOMVALLEESMONTBLANC.FR)

# L'info +



## Emballages emboîtés ! Emballages pas triés !

Inutile de jouer à Tetris avec vos emballages.

Les déchets imbriqués ne seront pas détectés au centre de tri Excoffier à Villy-le-Pelloux (74) puisque les emballages et papiers sont «scannés» sur une chaîne de tri. Les différentes machines reconnaissent les matières et sont chargées de les trier mais ne sont pas capables de reconnaître une matière cachée dans une autre.

À la suite de ce tri, les différentes matières sont compactées en balles avant de partir dans les usines de recyclage. Une bouteille en plastique dans une boîte de conserve ne sera pas détectée par les machines. Elle finira en balles avec les emballages métalliques et ne sera jamais recyclée.

✔ Dans le bac **jaune**, les déchets recyclables se jettent en **vrac** !

- Chamonix-Mont-Blanc • Cohennoz • Les Contamines-Montjoie • Combloux • Cordon • Crest-Voland • Demi-Quartier • Domancy • Flumet • La Giétaz • Les Houches • Notre-Dame-de-Bellecombe • Megève • Passy • Praz-sur-Arly • Sallanches • Servoz • Saint-Gervais-les-Bains • Saint-Nicolas-la-Chapelle • Vallorcine •

**TRI & MOI** est une publication du Syndicat Intercommunal de Traitement des Ordures Ménagères (SITOM) des Vallées du Mont-Blanc  
269, rue des Egratz - 74190 Passy - 04 50 78 10 48 - [contact@sitom.fr](mailto:contact@sitom.fr)

**Directrice de la publication** : Christèle REBET ; **Directrice de la rédaction** : Isabelle DESCAMPS ;

**Réalisation / Rédaction** : SITOM ; **Conception graphique** : SITOM ; **Crédits photos** : SITOM

Tirage : 47 000 exemplaires / Imprimé sur papier 100 % recyclé par l'Imprimerie Uberti

Le SITOM remercie les membres du Comité de Communication pour leur implication.

