



# Détri' astuces



Territoire **4R**  
réduire | réparer | réutiliser | recycler



# Réduire

## Avec EMMAÜS, rien ne se perd, tout se transforme !

Basée à Notre-Dame-de-Bondeville, l'association EMMAÜS Rouen collecte l'ensemble des dons des particuliers et mise sur le réemploi pour subvenir au fonctionnement de la communauté. Elle s'appuie, pour cela, sur le travail de 55 compagnons et l'engagement d'une trentaine de bénévoles.

Dans le cadre de notre démarche "Territoire 4R" (Réduire, Réparer, Réutiliser et Recycler), nous avons poussé les portes de la communauté Emmaüs et fait la connaissance de Marc BALZON, Président et Stipo BATLJAN, Responsable de l'association. Aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir leur organisation trop souvent méconnue.

### Trier et réparer, au service de la communauté

Compagnons et bénévoles collectent quotidiennement les dons des particuliers. Au total entre 100 et 150 véhicules par jour sont accueillis et viennent déposer des vêtements, jouets, vélos, livres et autres objets en tout genre. "Ici rien ne se jette, tout se transforme", nous précise Stipo. En effet, le fonctionnement de la structure repose uniquement sur ces dons et non grâce à des subventions.

Trier, réparer et vendre, voici le leitmotiv des centres Emmaüs et pourtant aucune structure ne ressemble à une autre. Pour les compagnons qui sont accueillis, l'objectif premier est de se "refaire une santé" et de retrouver les repères d'une vie sociale organisée. L'association et l'équipe encadrante accompagnent chaque compagnon dans son projet professionnel.

Les compagnons sont des hommes et des femmes accueillis au titre de "demandeurs d'aides et de soutien". Marc nous précise: "si la place le permet, on offre le gîte et le couvert, sans poser de question. Puis au bout de quelques jours, s'ils souhaitent devenir compagnon, nous leur proposons de rejoindre la communauté et de respecter un engagement moral. Ils sont alors nourris, logés, blanchis et en contrepartie ils mettent leurs savoir-faire au service de la communauté, comme Marco, passionné de mécanique, qui est devenu un expert en réparation de vélos."



### Consommer autrement !

Vous l'aurez compris, les compagnons et bénévoles d'Emmaüs Rouen trient et réparent afin d'assurer la vente des objets déposés. Toutefois, malgré le retour marqué du vintage, la qualité des dons s'appauvrit. En effet, des plateformes telles que Vinted ou Le BonCoin font malheureusement de

l'ombre aux communautés. Au-delà d'être un tremplin pour la réinsertion sociale pour des hommes et des femmes en difficulté, **la philosophie d'Emmaüs, c'est également de consommer et de faire consommer autrement.**

# Réparer

## "Reboot Ecosystème" parie sur le réemploi pour lutter contre la fracture numérique.

Reboot Écosystème est une structure de réemploi du matériel informatique, en boucle locale, qui vise à équiper et à former les foyers les plus démunis. Portée par un consortium de 3 acteurs locaux du numérique, c'est aussi une structure qui mise sur la réinsertion sociale.

**Olivier LANGLET**, Directeur de Terra-Num et membre fondateur de Reboot Écosystème, a répondu à nos questions et nous a ouvert les portes de son atelier.

### **SMÉDAR : Comment est née cette initiative ?**

**Olivier LANGLET :** "À l'origine notre philosophie chez Terra-Num est de promouvoir un numérique plus responsable pour protéger la planète et construire une société durable. En pleine période Covid, des élus de la Métropole Rouen Normandie m'ont contacté pour fournir en urgence des PC à une trentaine de familles dans le besoin, afin que leurs enfants puissent suivre l'école en distanciel. Nous nous sommes rendu compte que le besoin était réel !

Nous avons alors contacté quelques entreprises et collectivités, afin de savoir si elles acceptaient de nous donner des ordinateurs portables ou fixes dont elles n'avaient plus l'utilité pour que l'on puisse constituer rapidement un parc informatique. Elles ont été séduites par l'initiative ! Nous avons alors créé un consortium d'acteurs avec deux autres sociétés locales pour fonder Reboot Écosystème."

### **SMÉDAR : Pouvez-vous nous décrire plus précisément votre fonctionnement ?**

**Olivier LANGLET :** "Il est nécessaire d'indiquer qu'au sein d'une entreprise un PC est en moyenne utilisé 3 ou 4 ans avant d'être remplacé. Concernant notre mode de fonctionnement,

nous collectons les dons des entreprises et collectivités avec lesquelles nous rédigeons une convention. Nous garantissons l'effacement total des données. Puis, nous reconditionnons le matériel informatique avant de l'attribuer à des familles, des étudiants ou autres personnes dans le besoin, qui sont accompagnés par les communes partenaires.

Donner c'est bien, mais très vite on s'est aperçu qu'une formation à l'utilisation était nécessaire. Au sein du consortium, les rôles sont bien répartis. Chaque structure est responsable d'une compétence, que ce soit : le reconditionnement, la formation des utilisateurs, ou celle de nos salariés dans le cadre de leur réinsertion sociale. Après la dotation et une période d'accompagnement de l'utilisateur, les ordinateurs sont garantis 2 ans. Aujourd'hui, nous proposons une offre à 360°, du reconditionnement à la formation !"

### **SMÉDAR : Quels sont vos projets ?**

**Olivier LANGLET :** "Notre objectif premier est de continuer à corriger la fracture numérique en équipant et en accompagnant les personnes en difficultés financières. Cette action nous permet également d'allonger la durée de vie du matériel informatique pour limiter l'impact sur l'environnement et réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication. Nous intervenons aujourd'hui sur l'ensemble du département de la Seine-Maritime mais nous avons le projet d'étendre notre territoire d'action."



# Réutiliser

## Émergence de nouvelles filières pour optimiser le réemploi

Au service du développement durable depuis plus de 20 ans et à l'écoute de l'évolution des modes de consommation et de la réglementation en vigueur, le Smédar accompagne ses adhérents dans le déploiement des nouvelles filières.

L'année 2022 marque l'entrée en vigueur la loi AGECE (Anti Gaspillage et Économie Circulaire) qui lutte contre le gaspillage et favorise l'économie circulaire. Près de deux ans après l'adoption de la loi, plusieurs dizaines de mesures sont applicables depuis début 2022, comme l'interdiction de vendre certains produits en plastique à usage unique ; le soutien à la réparation et au réemploi ; une meilleure information du consommateur ; la montée en puissance de la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) et enfin la création de nouvelles filières.



C'est ainsi qu'au total six nouvelles filières REP ont vu le jour. Le décret d'application et les cahiers des charges fixant les modalités d'agrément des éco-organismes sont connus pour quatre d'entre elles : les jouets ; les articles de sport et de loisirs ; les articles de bricolage et de jardin ; et enfin les huiles minérales.

### Zoom sur le déploiement de la filière "Outillage du Peintre" dans les collectivités

Aujourd'hui, la filière ABJ (Articles de Bricolage et de Jardin) est en cours de déploiement sur le territoire du Smédar en partenariat avec nos 5 adhérents.

EcoDDS (organisme spécialisé dans le tri des déchets chimiques) prend directement en charge la gestion et la valorisation des déchets, c'est-à-dire leur collecte, leur regroupement, leur traitement, mais aussi les coûts de l'ensemble des prestations associées.

EcoDDS a obtenu en mars 2022 un agrément pour la catégorie "Outillages Du Peintre" dans le cadre de la nouvelle filière "ABJ", qui regroupe les accessoires nécessaires à l'application de la peinture. Cette nouvelle filière qui concerne principalement les pinceaux, rouleaux, couteaux et bacs de peinture, est déployée dans les magasins distributeurs et dans les déchetteries.

**L'ensemble des déchetteries installées sur le territoire du Smédar accueillent des DDS (Déchets Diffus Spécifiques) qui sont ensuite traités par l'éco-organisme agréé EcoDDS.**



### L'action d'EcoDDS en quelques chiffres...

- 47 060 tonnes de DDS (Déchets Diffus Spécifiques) collectées.
- 3 556 déchetteries adhérentes en France.
- >> Rendez-vous dans 1 an pour mesurer le pourcentage de DDS collectés et traités par EcoDDS

# Recycler

## Les agents de tri et de maintenance : maillons essentiels du recyclage

Quarante-quatre agents de tri, dix-sept agents de maintenance, treize tonnes de déchets traitées par heure, le centre de tri du Smédar est l'un des sites les plus importants de France, exploité en régie directe.

Modernisé en 2016, le centre de tri qualifié "d'Unité de Tri et d'Affinage", se situe sur l'Écopôle VESTA, sur la commune de Grand-Quevilly. L'équipement a accueilli 30 544 tonnes de déchets recyclables en 2022.

### Une organisation bien huilée

Le cheminement est simple... vos déchets recyclables, une fois collectés par votre intercommunalité, arrivent au centre de tri. Un contrôle visuel du chargement est réalisé par un agent d'accueil afin de vérifier la présence de sacs d'ordures ménagères ou de déchets dangereux. Une fois le déchargement réalisé, les déchets recyclables suivent un circuit automatisé. Les déchets sont alors séparés en 3 flux en fonction de leur taille, puis ils sont répartis par matière à l'aide de différents mécanismes robotisés. Toutefois, la présence de l'homme est indispensable pour optimiser le tri en fin de chaîne.

### Mettre en lumière le travail des agents

Les agents de tri et de maintenance s'affairent au quotidien pour traiter et valoriser vos déchets recyclables et assurer le bon fonctionnement du centre. Ces équipes sont également mobilisées pour intervenir notamment sur l'entretien du trommel, qui est une sorte de grand tambour de machine à laver qui trie par taille les déchets. Dans un temps limité, les agents de maintenance retirent manuellement un maximum d'erreurs de tri coincées dans les mailles du trommel.

Un métier pas toujours reconnu et considéré. La sécurité et les conditions de travail des agents sont mises à mal quotidiennement : huiles de vidange, bâches, couches usagées, barres en métal, carcasses d'animaux, seringues, échappent parfois au contrôle visuel lors du déchargement des camions et ces déchets, qui n'ont rien de recyclables, occasionnent de grandes difficultés d'exploitation.

### Le plan BOOST s'achève

Le plan Boost principalement mené au travers d'une importante campagne de communication et de sensibilisation, impulsé par le Smédar et soutenu financièrement par Citeo, avait pour objectif de vous rappeler les consignes en vigueur et optimiser le tri sélectif.

Boost a permis d'améliorer la qualité des déchets recyclables réceptionnés mais celle-ci reste largement perfectible.

*Plusieurs fois par jour les agents de maintenance doivent retirer les déchets indésirables dans le trommel.*



## Avec le projet RÉCRÉ, les élèves s'impliquent dans le tri et la réduction des déchets !

Intitulé RÉCRÉ pour Recyclage et Réduction des déchets à l'école, ce projet a pour objectif d'accompagner les établissements scolaires dans une démarche d'éducation à l'environnement.

Cette année, les enseignants de l'école Louis De Broglie de Dieppe travaillent avec leurs élèves sur l'écologie en partenariat avec le SMÉDAR.

Au programme, une série d'animations visant à rendre les élèves experts en matière de tri et de réduction des déchets.



Du tri au recyclage, en passant par le compostage, l'éco-consommation et la réduction du gaspillage alimentaire, toutes les thématiques liées aux déchets seront abordées lors d'animations pour accompagner cette école dans la mise en place d'une démarche de gestion durable des déchets.

En complément des interventions pédagogiques en classe, des actions concrètes seront proposées pour aider l'école à réduire le gaspillage alimentaire à la cantine.

### Des élèves ambassadeurs auprès de leurs familles

Afin de pérenniser à la maison, les bonnes pratiques apprises en classe, les Assistants de Communication du SMÉDAR proposeront un programme "Familles Zéro Déchet". Ces ateliers, au nombre de quatre, se dérouleront en fin de journée ou le week-end. Ils porteront sur la fabrication de décorations (avec ce qui pourrait être considéré comme des déchets), des astuces "Zéro déchet", la conception de produits ménagers et la découverte de la cuisine anti-gaspillage.

**Un programme complet pour alléger le poids de nos poubelles !**



## RECETTE POUR 5 CRÊPES À LA PANURE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de panure (mie de pain sèche émiettée)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

- Mettez la panure dans un saladier et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue sera plus épaisse que la pâte à crêpes classique, car la panure est plus épaisse que la farine.
- Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez les crêpes avec ce qu'il vous plaira !



# Ça se passe chez vous...

## Habitants de la Communauté de Communes Bray-Eawy



## Les dépôts sauvages, un fléau environnemental

La bonne gestion des déchets constitue un enjeu majeur pour l'environnement. Malheureusement, certaines pratiques nuisent à cette démarche, notamment les dépôts sauvages.

Ces dépôts sauvages, souvent observés au pied des colonnes d'apport volontaire, sont des déchets déposés illégalement hors des conteneurs. Ces pratiques nuisent à l'environnement en polluant visuellement le paysage et en altérant la qualité des sols et par conséquent l'eau des nappes phréatiques. De plus, ces dépôts génèrent des coûts élevés pour les collectivités locales qui doivent au final se charger du nettoyage.



### Adoptez les bonnes pratiques en :

- ▶ Déposant vos encombrants et déchets dangereux en déchetterie
- ▶ En jetant vos déchets recyclables (emballages et papiers) et vos emballages en verre dans les colonnes d'apport volontaire dédiées.



## RECETTE POUR 5 CRÊPES À LA PANURE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de panure (mie de pain sèche émiettée)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

- Mettez la panure dans un saladier et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue sera plus épaisse que la pâte à crêpes classique, car la panure est plus épaisse que la farine.
- Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez les crêpes avec ce qu'il vous plaira !



## Avec le projet RÉCRÉ, les élèves s'impliquent dans le tri et la réduction des déchets !

Intitulé **RÉCRÉ** pour **Recyclage et Réduction des déchets à l'école**, ce projet a pour objectif d'accompagner les établissements scolaires dans une démarche d'éducation à l'environnement.

Cette année, les enseignants de l'école Jean Maillard de Pavilly travaillent avec leurs élèves sur l'écologie en partenariat avec le SMÉDAR.

Au programme : une série d'animations visant à rendre les élèves experts en matière de tri et de réduction des déchets.



Du tri au recyclage, en passant par le compostage, l'éco-consommation et la réduction du gaspillage alimentaire, toutes les thématiques liées aux déchets seront abordées lors d'animations pour accompagner cette école dans la mise en place d'une démarche de gestion durable des déchets.

En complément des interventions pédagogiques en classe, des actions concrètes seront proposées pour aider l'école à réduire le gaspillage alimentaire à la cantine.

### Des élèves ambassadeurs auprès de leurs familles

Afin de pérenniser à la maison, les bonnes pratiques apprises en classe, les Assistants de Communication du SMÉDAR proposeront un programme "Familles Zéro Déchet". Ces ateliers, au nombre de quatre, se dérouleront en fin de journée ou le week-end. Ils porteront sur la fabrication de décorations (avec ce qui pourrait être considéré comme des déchets), des astuces "Zéro déchet", la conception de produits ménagers et la découverte de la cuisine anti-gaspillage.

**Un programme complet pour alléger le poids de nos poubelles !**



# IDÉE RECETTE ANTI GASPI!

## RECETTE POUR 5 CRÊPES À LA PANURE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de panure (mie de pain sèche émiettée)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

- Mettez la panure dans un saladier et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue sera plus épaisse que la pâte à crêpes classique, car la panure est plus épaisse que la farine.
- Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez les crêpes avec ce qu'il vous plaira !



## Avec le projet RÉCRÉ, les élèves s'impliquent dans le tri et la réduction des déchets !

Intitulé **RÉCRÉ** pour Recyclage et Réduction des déchets à l'école, ce projet a pour objectif d'accompagner les établissements scolaires dans une démarche d'éducation à l'environnement.

Cette année, les enseignants de l'école Jeanne d'Arc de Saint-Jean-du-Cardonnay et des écoles du SIVOS des 3 Vallées travaillent avec leurs élèves sur l'écologie en partenariat avec le SMÉDAR.

Au programme, une série d'animations visant à rendre les élèves experts en matière de tri et de réduction des déchets.



Du tri au recyclage, en passant par le compostage, l'éco-consommation et la réduction du gaspillage alimentaire, toutes les thématiques liées aux déchets seront abordées lors d'animations pour accompagner ces écoles dans la mise en place d'une démarche de gestion durable des déchets.

En complément des interventions pédagogiques en classe, des actions concrètes seront proposées pour aider les écoles à réduire le gaspillage alimentaire à la cantine.

### Des élèves ambassadeurs auprès de leurs familles

Afin de pérenniser à la maison, les bonnes pratiques apprises en classe, les Assistants de Communication du SMÉDAR proposeront un programme "Familles Zéro Déchet". Ces ateliers, au nombre de quatre, se dérouleront en fin de journée ou le week-end. Ils porteront sur la fabrication de décorations (avec ce qui pourrait être considéré comme des déchets), des astuces "Zéro déchet", la conception de produits ménagers et la découverte de la cuisine anti-gaspillage.

**Un programme complet pour alléger le poids de nos poubelles !**



## RECETTE POUR 5 CRÊPES À LA PANURE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de panure (mie de pain sèche émiettée)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

- Mettez la panure dans un saladier et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue sera plus épaisse que la pâte à crêpes classique, car la panure est plus épaisse que la farine.
- Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez les crêpes avec ce qu'il vous plaira !



# Ça se passe chez vous...

## Habitants de la Métropole Rouen Normandie

## Que faire de mes déchets alimentaires ?

À partir du 1er janvier 2024, les collectivités locales devront proposer aux ménages des solutions pour trier leurs déchets alimentaires (dits biodéchets) afin de les séparer des ordures ménagères, selon l'article L541-21-1 du code de l'environnement et la loi dite AGEC (loi anti-gaspillage pour une économie circulaire de 2020).



Sur le territoire de la Métropole Rouen Normandie, 60 kg de déchets alimentaires par habitant sont jetés chaque année, soit 20 % de la poubelle d'ordures ménagères. Ces déchets (restes de repas, épluchures...) sont constitués de plus de 70 % d'eau. Lorsqu'ils sont jetés avec les ordures ménagères, ils sont incinérés. Afin d'optimiser leur valorisation, il est nécessaire de les séparer des autres déchets.

La Métropole Rouen Normandie a réalisé un diagnostic et mené une étude sur son territoire. En fonction des communes et des quartiers, des solutions de tri par compostage à domicile ou par collecte en points d'apport volontaire (zones les plus denses) seront déployées à partir de 2024.

Dès l'automne 2023, la collecte en points d'apport volontaire sera expérimentée dans certains habitats collectifs de la

commune de Sotteville-lès-Rouen. Les foyers concernés feront l'objet d'un accompagnement (mode d'emploi, dotation de bioseau...) pour comprendre le geste de tri des déchets alimentaires. Cette expérimentation permettra ensuite d'élargir le dispositif aux 71 communes du territoire. Les déchets collectés seront ensuite valorisés par méthanisation, sous forme de biogaz (chaleur, électricité) et de digestat (fertilisant).

Cependant, vous pouvez d'ores et déjà composter directement dans votre jardin une partie de vos déchets alimentaires (épluchures de fruits et légumes, coquilles d'œufs, thé, marc de café) avec les déchets du jardin (herbes, tailles de haies, feuilles mortes...).

### Accueil des gravats non garanti en déchetteries

Suite à la suspicion récurrente de présence d'amiante dans les bennes gravats, la Métropole Rouen Normandie rencontre des difficultés à collecter les gravats sur ses déchetteries. Vous pouvez prendre connaissance de la liste des déchetteries qui acceptent les gravats en vous rendant sur le site internet de la Métropole :

<https://www.metropole-rouen-normandie.fr/particulier-dechets>

Pour rappel, tout dépôt d'amiante est strictement interdit dans les déchetteries. L'amiante est un déchet dangereux pour votre santé, celle des agents et des autres usagers. Il convient de le manipuler et de le faire évacuer avec précaution. La Métropole propose un service dédié. Plus d'informations :

tél **0800 021 021** ou sur [www.metropole-rouen-normandie.fr/evacuation-de-lamiante](http://www.metropole-rouen-normandie.fr/evacuation-de-lamiante)

## RECETTE POUR 5 CRÊPES À LA PANURE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de panure (mie de pain sèche émiettée)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

- Mettez la panure dans un saladier et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue sera plus épaisse que la pâte à crêpes classique, car la panure est plus épaisse que la farine.
- Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez les crêpes avec ce qu'il vous plaira !





Coup de projecteur sur la **Grande vente Emmaüs Rouen**

Samedi 09 décembre de 10h à 12h et de 13h30 à 17h

& Dimanche 10 décembre de 13h30 à 17h

À Notre-Dame-de-Bondeville

Une occasion de découvrir les trésors proposés par les compagnons  
et d'adopter le réflexe seconde main.