



Calendrier des collectes

Pour ne jamais rater une date de collecte, téléchargez le pdf du calendrier des collectes sur le site www.tibi.be ou utilisez l'application gratuite RECYCLE!

DEPUIS 2021 :

- > La collecte des sacs bleus PMC a lieu toutes les 2 semaines. Consultez bien votre calendrier des collectes.
- > La collecte des papiers-cartons et du verre a lieu toutes les 4 semaines
- > Les PMC sont uniquement collectés en porte-à-porte et ne sont plus acceptés dans les recyparcs.

Envie de relever le défi Zéro Déchet en famille ?

La Commune de Chapelle-lez-Herlaimont recrute 10 familles qui souhaitent réduire leurs déchets. Durant plus de 6 mois, les familles ZD bénéficieront d'un coaching et d'ateliers animés par des experts. Votre famille est intéressée? Envoyez vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, adresse e-mail) à info@tibi.be avant le 14 juillet 2021.

VOUS AVEZ APPRÉCIÉ CET INFOMAG' ?

Transmettez-nous vos trucs et astuces ZD, votre témoignage positif... nous les relayerons dans la prochaine édition.

Nous vous souhaitons un excellent défi Zéro Déchet! À bientôt!

Gâteau de restes de riz au caramel

Tous les cuisiniers et cuisinières amateurs le savent, le bon dosage du riz est un véritable casse-tête. Résultat: à la fin d'un repas, il n'est pas rare de disposer d'un reste de riz cuit oublié au fond d'une casserole. Considérez désormais ce mauvais dosage comme une aubaine et concoctez-vous un délicieux gâteau de riz. Agrémenté d'une « lichette » de caramel, ce dessert va devenir une véritable « tuerie »!

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

Gâteau de riz

- > 200 g de restes de riz
- > 1/2 l de lait
- > 1 càc de sucre vanillé
- > 60 g de sucre
- > 2 œufs entiers
- > 30 cl de crème fraîche

Caramel

- > 35 g de sucre
- > 1 càs d'eau

PRÉPARATION

Gâteau de riz

- > Préchauffer le four à 180°C.
- > Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé et ajouter les restes de riz.



Compostez!

Savez-vous que votre poubelle contient entre 30 et 50% de déchets compostables? Il s'agit des déchets de cuisine et des restes de repas et du gaspillage alimentaire. Ces déchets peuvent être compostés. Vous pouvez y ajouter les déchets de jardin, les fleurs fanées, etc. Vous éviterez les allers-retours au recy-parc. Composter tout cela représente une sérieuse économie en perspective... Apprenez à les transformer en terreau bien utile.



- > Dans un bol, battre au fouet les œufs, le sucre et la crème. Incorporer ce mélange au riz au lait et bien mélanger.
- > Verser le mélange dans le moule caramélisé.
- > Enfourner à 180°C pendant 30 min. et démouler le gâteau quand il est encore tiède.

Caramel

- > Laisser cuire le sucre et l'eau dans une casserole sans remuer jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- > Napper un moule à gâteau avec le caramel encore tiède.

Et le compost ne permet pas seulement de diminuer le poids de votre sac poubelle, il a bien d'autres qualités: donner une valeur positive à vos déchets en les recyclant et augmenter le rendement de vos cultures potagères ou florales.

Que peut-on composter ?

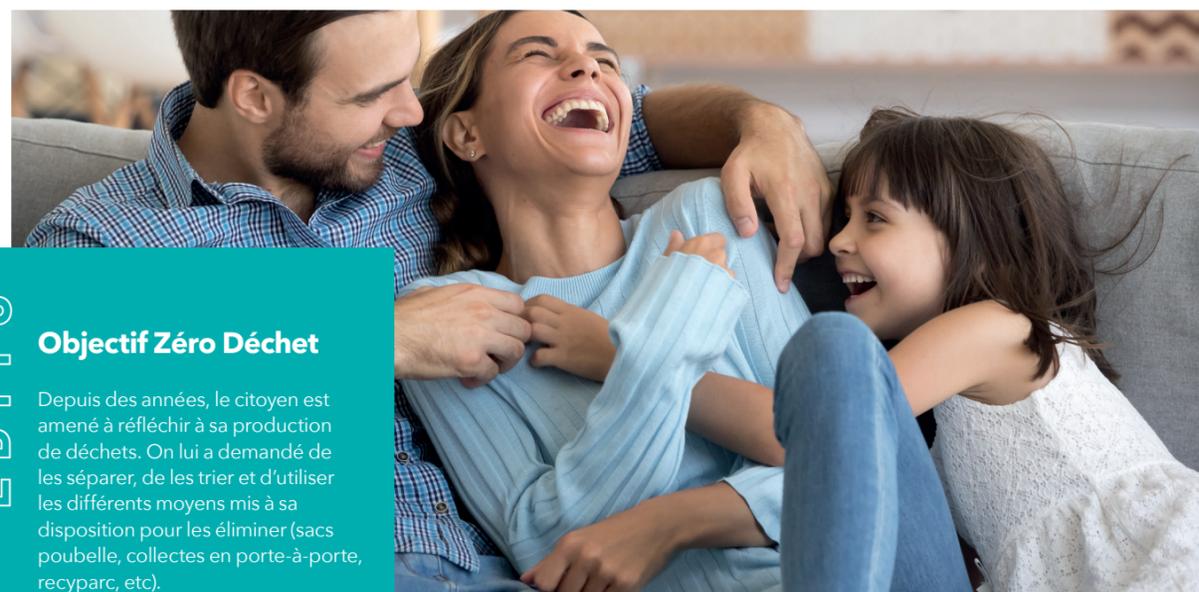
Tous les déchets biodégradables sont compostables, cependant le compost n'est pas une poubelle. Les différentes matières doivent être intégrées avec précaution. Les matières compostables: les déchets de cuisine (restes de repas, épluchures, etc.), les déchets de jardin (feuilles mortes, tontes de gazon, branchages broyés, etc.). Si vous n'avez pas de jardin, pas de panique, il est possible de composter dans une lombricompostière. Pour plus d'informations, visitez le site internet de votre Intercommunale de gestion des déchets www.tibi.be et téléchargez la brochure « Mon pote, le compost ».

ZÉRO DÉCHET

INFOMAG' ZD #1

L'INFOMAG' DE VOTRE COMMUNE ET DE VOTRE INTERCOMMUNALE TIBI

CHAPELLE-LEZ-HERLAIMONT



ÉDITO

Objectif Zéro Déchet

Depuis des années, le citoyen est amené à réfléchir à sa production de déchets. On lui a demandé de les séparer, de les trier et d'utiliser les différents moyens mis à sa disposition pour les éliminer (sacs poubelle, collectes en porte-à-porte, recyparc, etc).

Afin d'aller un pas plus loin dans cette démarche, l'Administration communale a décidé de se lancer dans le Zéro Déchet en 2021. Il s'agit bien de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Ce journal est là pour titiller votre curiosité. Pour réussir cette démarche, il est indispensable que des citoyens, des entreprises, des commerçants, etc. nous rejoignent et traduisent dans leur quotidien des actions Zéro Déchet. Soyez attentifs car, au cours de cette année, nous allons vous solliciter soit en vous proposant de partager votre avis ou expérience en la matière, soit en vous proposant différentes activités sur ce thème.

Alors, vous aussi, rejoignez-nous pour réussir ensemble ce défi !

Le Collège communal

La « Zéro Déchet attitude », c'est quoi ?

Comme son nom l'indique, l'objectif du Zéro Déchet est de réduire au maximum ses déchets. Dans ce magazine, vous trouverez un tas de bons conseils qui vous aideront à faire maigrir vos poubelles.

Pour avoir une idée du problème auquel vous devrez vous attaquer, il sera nécessaire de prendre conscience de ce que vous jetez et de l'impact de vos déchets. La première étape consistera donc à vous poser les bonnes questions :

- > Combien de sacs blancs utilisez-vous par semaine ?
- > Que contient votre sac blanc ?
- > Y jetez-vous des déchets que vous auriez pu trier et recycler, via votre sac bleu PMC, les collectes de papiers-cartons ou de verre ?
- > D'où proviennent ces déchets ?
- > Et que deviendront-ils une fois jetés à la poubelle ?

Pour trouver des réponses à ces questions, vous pouvez tenter de visualiser, pièce par pièce, le nombre de déchets que vous produisez chaque jour. Lorsque ces déchets seront identifiés, vous aurez trouvé vos ennemis à éradiquer. Prenez ça comme un jeu et passez ensuite à l'étape suivante : comment faire maintenant pour les éviter et les faire disparaître de votre quotidien ? Les pages qui suivent vont vous aider dans votre démarche.

Un défi commun

L'administration communale s'engage aussi personnellement dans la démarche, en mettant en place une écoteam en interne, en soutenant les initiatives citoyennes, en développant des actions ZD à destination des écoles et des jeunes, en mobilisant les commerçants, les restaurateurs, etc.

www.tibi.be
0800 94 234



www.tibi.be
0800 94 234





BESOIN IMMÉDIAT SEMBLABLE ORIGINE UTILE



5 questions* essentielles à se poser avant chaque achat :

« BESOIN » :

Ai-je vraiment besoin de ce produit ? Ou est-ce la « pub », la mode qui m'en donnent tellement envie ?

« IMMÉDIAT » :

Qu'est-ce qui m'oblige à acheter cela maintenant ? Le « tout, tout de suite » est le meilleur allié des achats compulsifs. Différer l'achat en se posant d'abord les questions qui suivent rendent bien souvent « l'urgence » bien moins évidente.

« SEMBLABLE » :

N'ai-je pas déjà un produit équivalent ? Ou s'il s'agit d'un cadeau, ne fera-t-il pas double emploi pour la personne ?

« ORIGINE » :

D'où vient ce produit ? A-t-il été fabriqué dans des conditions de travail acceptables ? Ces informations ne sont pas toujours évidentes à vérifier et vous n'aurez pas systématiquement d'alternative, mais cela vaut la peine de se poser la question.

« UTILE » :

Ce produit va-t-il m'apporter une réelle utilité ? J'ai survécu sans ça jusqu'ici, pourquoi serait-il tout à coup indispensable d'acheter ce produit ?

C'est décidé, vous voulez rejoindre le mouvement Zéro Déchet en 2021 ! Mais par où commencer ? Par un BISOU, tiens !



En appliquant ces 8 ASTUCES SIMPLES et très accessibles, vous avez toutes les chances d'arriver à entamer le voyage du Zéro Déchet. Il vous suffira ensuite d'enchaîner avec d'autres gestes que vous trouverez facilement en parcourant le magde.be.

1. L'EAU DU ROBINET, ZÉRO DÉCHET

Disponible 24h/24, l'eau du robinet est potable et de très bonne qualité. C'est le produit alimentaire le plus contrôlé. Elle est en outre 40 à 500 fois moins chère que l'eau en bouteille. Sans compter les économies de CO₂ vu qu'il n'est pas nécessaire de transporter des bouteilles sur des milliers de kilomètres.

2. PAS BÊTE LA GOURDE !

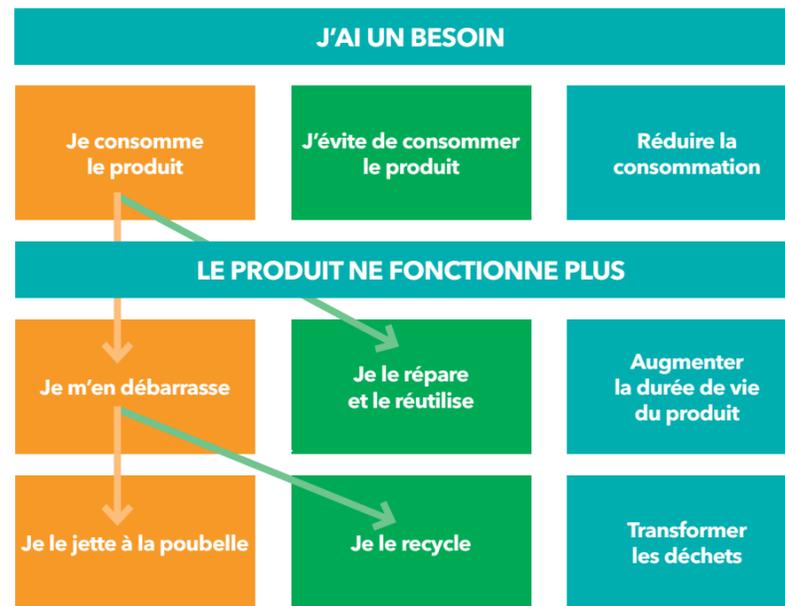
Directement liée au geste précédent, la gourde est l'alliée indispensable du Zéro Déchet. Considérée comme « has been » il y a encore quelques années, elle revient sur le devant de la scène avec une offre énorme de modèles, couleurs, tailles...

3. LA BOÎTE À TARTINES VA VOUS EMBALLER

Qu'il s'agisse d'une traditionnelle boîte à tartines, d'un Boc'n'Roll ou encore d'un bento, les solutions ne manquent pas pour emporter votre lunch sans nécessité d'y adjoindre papier alu ou film alimentaire en plastique. Cerise sur le gâteau : fini les tartines écrabouillées !

4. LE SAC RÉUTILISABLE À PORTÉE DE MAIN

Il est toujours utile d'avoir à portée de main un sac pliable pour vos achats occasionnels, dans votre sac à main, votre voiture ou, tout simplement, dans votre poche. N'oubliez pas non plus vos sacs en tissu ou filets pour les fruits et légumes !



5. LES COURSES, AVEC VOS PROPRES CONTENANTS

Le « must » est de tout acheter en vrac avec ses propres contenants mais ce n'est pas toujours facilement réalisable. Par contre, aller chez votre boucher, fromager, épicerie habituels avec vos propres contenants, c'est tout à fait accessible et généralement bien accepté par les commerçants.

6. DO-IT-YOURSELF !

Du pain en passant par les biscuits, les produits d'entretien, les produits cosmétiques, etc. Tout, vous pouvez tout faire en douceur et surtout à votre rythme ! Les plus audacieux se lanceront dans la couture pour fabriquer des essuie-tout réutilisables, des lingettes démaquillantes, etc. De nombreux tutos sont disponibles sur internet. Le plus simple est aussi de réapprendre à cuisiner soi-même, à partir de produits frais et d'éviter les plats préparés sur-emballés...

7. PUB ? NON MERCI !

Un simple autocollant « STOP PUB » sur votre boîte aux lettres et ce sont quelque 25 à 40 kg de déchets de papier en moins par an. Cet autocollant vise les publicités et la presse gratuite, vous permettant de refuser l'un ou l'autre ou les deux. En évitant d'avoir des pubs et promos sous les yeux, vous serez aussi moins tenté par bon nombre d'achats inutiles.

8. VOTRE SAVON ET VOUS, C'EST DU SOLIDE !

Les gels douche et autres shampoings classiques présentent le double désavantage des déchets de plastique liés au contenant mais aussi celui des microplastiques contenus dans les produits cosmétiques. Avec les versions solides, vous faites donc coup double en évitant des déchets de plastiques visibles et invisibles.

Pensez également aux 5 R pour réduire vos déchets



R-ÉFUSEZ - le meilleur déchet, c'est toujours celui qui n'existe pas !

Refusez les produits à usage unique, les tickets de caisse, les prospectus publicitaires, les gadgets « gratuits » à la caisse, tout ce dont vous n'avez pas d'utilité. Dites « Non, merci ! » avec le sourire.

R-ÉDUISEZ vos déchets en achetant moins !

Évitez les emballages inutiles, soyez attentif au gaspillage de la nourriture, de l'eau, du papier et de l'énergie. Prenez soin de vos « affaires ».

R-ÉUTILISEZ/réparez/raccommodez pour prolonger la vie des objets ! Échangez, achetez en seconde main.

R-ÉCYCLEZ les emballages ou les objets dont vous n'avez plus d'utilité. Choisissez des produits conditionnés dans des emballages recyclables et refusez les emballages qui ne le sont pas, ou non réutilisables.

R-ENDEZ à la terre - on l'oublie souvent, 30 à 50% de notre poubelle est composée de déchets organiques compostables.



LE BATCH COOKING

Cette technique consiste à préparer à l'avance les repas de toute la semaine. Ça permet de gagner du temps et d'éviter le gaspillage alimentaire !

S'ORGANISER

Il s'agit d'abord de prévoir les recettes pour toute la semaine - histoire de ne pas manger tous les jours la même chose ! Faites vos courses quelques heures avant de tout préparer.

CUISINER

Consacrez deux heures de votre week-end pour cuisiner les bases des repas (légumes, féculents, viandes et poissons) pour toute la semaine. L'objectif est de préparer différents ingrédients de façon à pouvoir composer les assiettes au moment venu.

CONSERVER

Lorsque tout est cuisiné, stockez les différentes préparations dans des boîtes hermétiques dans votre réfrigérateur ou dans votre congélateur. S'ils sont stockés correctement, les aliments cuits se conservent très bien pendant trois jours au réfrigérateur. Au-delà, pensez au congélateur. Pour éviter que vos préparations ne soient détrempées, stockez les sauces dans un contenant séparé.

ASSEMBLER

Au moment du repas, consultez les menus et assemblez/réchauffez le tout en conséquence.

Bon appétit !

* Inventée par Marie Duboin Lefèvre et Herveline Verdeken, la méthode BISOU est une petite astuce simple et sympa pour reprendre les rênes de sa consommation.