

GUIDE DU TRI

2023 

ET DE LA

PRÉVENTION DES DÉCHETS



NOUS DONNER UNE
NOUVELLE VIE
C'EST AGIR
POUR LA
PLANÈTE !

Une question ? Plus d'infos ?
www.beaunecoteetsud.com

Beaune Côte & Sud

Communauté d'Agglomération
www.beaunecoteetsud.com

CITEO

À TRIER

Collecte en porte à porte

EMBALLAGES EN PLASTIQUE,
EN MÉTAL ET BRIQUES
ALIMENTAIRES

EN VRAC DANS LE BAC
À COUVERCLE JAUNE
OU DANS UN SAC
EN PLASTIQUE JAUNE
TRANSPARENT*



*Uniquement pour les foyers
du centre-ville de Beaune ne
pouvant stocker de bacs.

Pour avoir un bac jaune ou le faire réparer,
contactez la Communauté d'Agglomération :

03 80 24 56 80 ou sur beaunecoteetsud.com



Emballages en plastique :

flacons de gel douche, bouteilles plastique, bouteilles de produits ménagers, pots de fleurs, tubes de dentifrice



Briques alimentaires :

briques de lait, briques de jus de fruit



Emballages en métal :

canettes de soda, boîtes de conserve, aérosols (déodorant), bouteilles de sirop en aluminium



Petits aluminiums :

capsules de café non vidées, tubes, couvercles, capsules, opercules, feuilles en alu



Sacs, blisters, films et tous les autres emballages en plastique



Pots et barquettes en plastique et en polystyrène



Emballages vidés de leur contenu, même sales, non imbriqués, avec le bouchon, en vrac.

75 000 TONNES

DE POTS, BARQUETTES
ET FILMS ONT ÉTÉ
RECYCLÉES EN FRANCE
EN 2021 (SELON CITEO)

UNE NOUVELLE VIE

Une fois collectés et triés, ces emballages seront recyclés en pulls, pots de fleur, nouvelles bouteilles, revêtements de sol, coussins, trottinettes...

Vos consignes de tri en **VIDÉO**



À TRIER

En point d'apport volontaire

TOUS LES PAPIERS,
CARTONNETTES
ET PETITS CARTONS

EN VRAC
SANS SAC



Papiers : courriers, enveloppes
même avec fenêtres, cahiers



**Journaux
et magazines**



**Prospectus,
livres, annuaires et
catalogues**



boîtes de céréales,
boîtes à pizza



boîtes à oeufs



Cartonnettes :
emballages yaourts,
paquets de gâteaux



petits cartons



rouleaux de papier
toilette



sacs en papier



Même avec scotch et agrafes
Pas de film plastique

EN 2021, EN MOYENNE

15 KG

DE PAPIERS ONT ÉTÉ TRIÉS
EN FRANCE PAR HABITANT
(SELON CITEO)

UNE NOUVELLE VIE

Une fois collectés et triés, ces emballages seront
recyclés en meubles, boîtes à pizza, lettres d'amour...

BOUTEILLES ET
BOCAUX EN VERRE



À TRIER

En point d'apport volontaire



Emballages en verre :
bouteilles, pots, bocaux et flacons en verre



Sans bouchon ni couvercle
Uniquement le verre alimentaire
(pas de vaisselle ou d'ampoules)

EN VRAC
SANS SAC

UNE NOUVELLE VIE

Une fois collectés et triés,
ces emballages seront recyclés
à l'infini en d'autres emballages
en verre.

Vos consignes
de tri en VIDÉO



EN 2021, EN MOYENNE

14 KG

D'EMBALLAGES EN VERRE ONT
ÉTÉ TRIÉS EN FRANCE PAR
HABITANT (SELON CITEO)

À JETER

ORDURES MÉNAGÈRES

Collecte en porte à porte



DANS UN SAC



Restes de repas

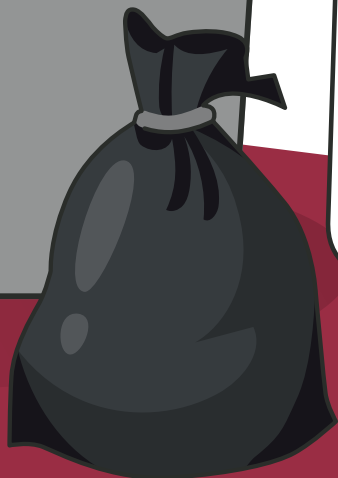
**Emballages gras
et articles
d'hygiène usagés**
(couches, mouchoirs,
cotons-tiges,
brosses à dents)



Vaisselle cassée



Emballer la vaisselle cassée



EN DÉCHÈTERIE

À JETER

En point de collecte



- Gros cartons, papiers, verre, ferraille, pneus, ampoules, néons, vaisselle cassée, mobilier, textiles, piles
- Gravats, plâtre
- Encombrants
- Déchets végétaux
- Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE)
- Déchets dangereux : radiographies médicales, batteries, huiles de vidange, filtres à huile et produits d'entretien du véhicule, produits phytosanitaires, combustibles liquides, peintures, vernis, enduits, déboucheurs de canalisations, produits d'entretien de piscine...



Non accepté en déchèterie : ordures ménagères, cadavres d'animaux, médicaments, produits radioactifs et contaminés, amiante, bouteilles de gaz, extincteurs, pneus agricoles et poids lourds, avec jantes et agraires.

DÉCHÈTERIE DE SAVIGNY-LES-BEAUNE

Route de BOUZE-les-BEAUNE - 21420 Savigny-lès-Beaune

DÉCHÈTERIE DE MEURSAULT

Chemin des Champs Lins - 21190 Meursault

DÉCHÈTERIE DE NOLAY

Chemin du Carrouge - 21340 Nolay

Horaires d'été (du 1^{er} avril au 31 octobre) :

- Du lundi au vendredi de 14h à 19h.
- Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
- Fermées le mardi, le dimanche et les jours fériés.

Horaires d'hiver (du 1^{er} novembre au 31 mars) :

- Du lundi au vendredi de 14h à 17h.
- Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Fermées le mardi, le dimanche et les jours fériés.

DÉCHÈTERIE DE TRAVOISY

Route de TRAVOISY, 21200 Ruffey-lès-Beaune

Horaires d'été :

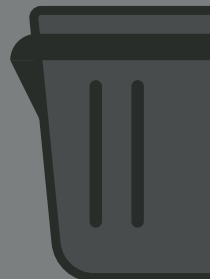
- De 9h à 12h et de 14h à 19h du 1^{er} avril au 31 octobre.
- Ouvert 7 jours/7 les étés, sauf les jours fériés.

Horaires d'hiver :

- De 9h à 12h et de 14h à 18h du 1^{er} novembre au 31 mars.
- Fermées les dimanches en hiver et les jours fériés.

À NOTER :

Avant de jeter, pensez à donner certains objets encore en état à des associations pour qu'ils puissent servir à d'autres personnes. Un espace pour le don et le réemploi est disponible dans toutes les déchèteries.



À COMPOSTER

Chez vous !



Déchets de cuisine :

épluchures de fruits et légumes, marc de café, coquilles d'oeufs, sachets de thé...



Petits déchets de jardin :

feuilles mortes, tontes de pelouse en petite quantité, fleurs fanées, branches coupées...



Couper les gros éléments, mélanger et aérer, arroser en période sèche

La Communauté d'Agglomération met à votre disposition gratuitement un 1^{er} composteur. Pour un 2^e à la même adresse, une participation financière vous sera demandée.

Si vous habitez en immeuble ou une maison, mais que vous n'avez pas de terrain, le compostage collectif est possible, contacter le service Environnement au 03 80 24 56 80.

UN COMPOSTAGE RÉUSSI À TOUS LES COUPS !



Quelques préalables avant de commencer :

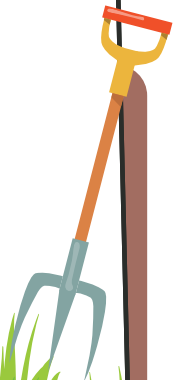
- **L'utilisation de deux composteurs** améliore le processus,
- **Le processus de compostage nécessite le recours à des branchages broyés**, issus des résidus du jardin,
- **L'emplacement des composteurs doit être aisément accessible** depuis la cuisine et, si possible, protégé du vent et du soleil en été,
- **Effectuez le compostage à même le sol**, soit en tas, soit à l'aide d'un composteur,
- **L'utilisation d'un bio-seau** facilite le transport des résidus de la cuisine au jardin,
- **Récolvez le compost au bout de 6 mois** à un an. Il s'utilise en amendement pour le potager et les jardinières.

Les 3 ingrédients pour un compost réussi :

- **Équilibre entre matières azotées et carbonées** : les matières riches en azote, issues de la cuisine (épluchures, marcs de café, coquilles d'oeufs, etc.), doivent être complétées avec des matières riches en carbone, issues du jardin (feuilles mortes et branches broyées).
- **Présence d'air** : à chaque apport de résidus de cuisine, les répartir à l'aide d'un outil, puis déposer du broyat de branchages. Toutes les 2 semaines, aérer le contenu du composteur à l'aide d'une fourche ou d'un outil de brassage.
- **Taux d'humidité adapté** : idéalement de 60%, l'ajustement se fait en ajoutant du broyat de branchage pour le réduire ou en arrosant d'eau pour l'augmenter.

Pour plus d'informations consulter le site

<https://gestesdor.cotedor.fr/>



JE M'ENGAGE

MES GESTES
ZÉRO DÉCHET

Au quotidien



Réparer mes objets :

- Essayer de diagnostiquer les pannes de vos appareils avant de les jeter,
- Consulter des tutoriels de réparation sur Internet : vidéos, forums...
- Si la remise en marche est trop complexe, faites appel à des professionnels : les Chambres de Métiers et de l'Artisanat ont développé un outil national de recensement.

> Toutes les infos sur <https://www.reparateurs.artisanat.fr/>.



Désencombrer pour mieux consommer :

- Faire le tri des objets par grandes catégories (vêtements, jouets, électroménagers...),
- Choisir les objets que l'on garde ou non,
- Prendre des résolutions pour les futurs achats (seconde main, occasion, location...).



Cuisiner malin :

- Terminer les produits déjà entamés avant d'en ouvrir d'autres,
- Utiliser des boîtes de conservation pour allonger la durée de vie des aliments,
- Cuisiner les quantités appropriées,
- Accommoder les restes pour en faire un nouveau plat,
- Trouver des recettes pour cuisiner toutes les parties des aliments (sur Internet ou dans les livres).





Privilégier les produits en vrac :

- Permet d'alléger le poids et le volume des déchets car moins d'emballages,
- Moins de gaspillage car les quantités achetées sont choisies,
- Apporter son propre contenant réutilisable.



Faire ses courses dans les règles de l'art :

- Faire une liste de course en regardant ce qu'il reste dans le frigo et dans les placards,
- Prendre le temps de lire les étiquettes pour vérifier la date limite de consommation des produits,
- Acheter uniquement que ce dont j'ai besoin,
- Privilégier les produits en vrac et au détail pour avoir la juste quantité,
- Ranger les denrées périssables le plus rapidement possible au réfrigérateur et les produits surgelés au congélateur.



Le zéro déchet permet de réduire considérablement notre impact sur l'environnement. Tout produit consomme de l'énergie et des matières premières pour être fabriqué.

Une fois utilisé et jeté, celui-ci nécessite à nouveau des ressources pour être collecté, transporté et traité.



Pour plus d'informations consulter le site

<https://gestesdor.cotedor.fr/>

POUR ALLER PLUS LOIN

AU QUOTIDIEN

Retrouvez plus d'informations
sur le site internet de la
**Communauté d'Agglomération
Beaune Côte et Sud**



Le Service Gestion et Prévention des Déchets reste également à votre entière disposition :
dechets@beaunecoteetsud.com



Téléchargez
l'application
GUIDE DU TRI
pour plus d'infos pratiques



Beaune Côte & Sud

Communauté d'Agglomération
www.beaunecoteetsud.com

MAISON DE L'INTERCOMMUNALITÉ

Tél. 03 80 24 56 80

beaunecoteetsud.com • dechets@beaunecoteetsud.com