



ENVIRONNEMENT, GESTION DES DÉCHETS

L'ACTUALITÉ DE VOS DÉCHETS, POUR EN SAVOIR PLUS

Retrouvez les résultats de l'enquête biodéchets réalisée en mai, toutes les informations sur le compostage et le jardinage zéro déchet, les trucs et astuces pour limiter le gaspillage alimentaire, les consignes de tri en un clic.

Mis en ligne le 05 septembre 2022

Enquête "Que faites vous de vos déchets de cuisine et de jardin ?"

Je consulte [les résultats de l'enquête](#) ↗ réalisée en mai.

Toutes les informations sur le compostage

l'essentiel en 4 étapes dans un [tutoriel de 4 min](#) ↗
[inscription à l'opération](#) "une formation, un composteur à 20 €"
[les guides pratiques](#) (rubrique compostage)

Pour aller plus loin le jardinage zéro déchet

en testant un broyeur à végétaux grâce à l'aide à la location à moitié prix : [formulaire en ligne](#)
en équipant ma tondeuse d'un kit mulching en bénéficiant d'une aide à l'achat (jusqu'à 30 €) : [formulaire en ligne](#)
en consultant les astuces du [guide en ligne "Mon jardin zéro déchet"](#) (rubrique jardinage zéro déchet / paillage)

Trucs et astuces pour limiter le gaspillage alimentaire

10 GESTES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Avant de partir faire les courses,
je rédige systématiquement la liste
des produits dont j'ai besoin.



Je fais mes courses dans le bon ordre
en finissant toujours par le frais puis le
surgelé.



Avant d'acheter un produit,
je m'assure de pouvoir le consommer
dans les temps.



Dans le réfrigérateur et les placards,
je range devant les aliments à consommer
en priorité.



Je conserve les aliments entamés
dans des boîtes hermétiques sur lesquelles
je note la date de péremption.



Je congèle certains aliments
pour allonger leur durée de vie et avant
qu'ils ne soient périmés.



Je nettoie régulièrement le réfrigérateur
pour éviter la prolifération de bactéries.



J'enlève du bac ou de la corbeille
les fruits abîmés qui pourraient contaminer
les autres.



Je cuisine les justes quantités
en suivant les dosages indiqués sur
les emballages ou les recettes.



S'il y a des restes, je les place au réfrigérateur
pour les accommoder le lendemain.

8370

Je retrouve des astuces pour bien ranger mon frigo, des recettes anti-gaspi... (rubrique gestes anti-gaspi à la cuisine)

Pour aller plus loin : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/alimentation>

Un doute sur les consignes de tri

je effectue une recherche en ligne (rubrique guide du tri)
je télécharge l'application "Guide du tri" de CITEO



Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

CITEO



RETOUR À LA LISTE



Mairie de Treillières

57, rue de la Mairie
44119 Treillières

☎ 02 40 94 64 16

 **CONTACTEZ-NOUS**

Horaires :

Mairie - CCAS - Police municipale

Lundi au vendredi : 8h30 > 12h30 / 14h > 17h30 (fermée le jeudi après-midi).

Urbanisme

Accessible uniquement sur RDV. Prise de RDV au 02 40 16 72 36. Accueil téléphonique fermé le vendredi après-midi

Permanences samedi matin de 9h à 12h

Etat civil/formalités administratives : tous les samedis.