

Le tri marrant

N°27

Automne

2023

Lettre info' déchets
et prévention

www.cca.bzh

DOSSIER

La recette
pour un
bon compost



ZOOM SUR
L'ACCOMPAGNEMENT
AU COMPOSTAGE



INITIATIVE
LOCALE :
RENCONTREZ
LA POPOTE



Olivier Bellec
Président de
Concarneau
Cornouaille
Agglomération

Édito

“

Au 1^{er} janvier 2024, nouvelle résolution : on trie nos déchets de préparation alimentaire et on les composte ! Pour vous accompagner dans cette nouvelle habitude de tri, CCA va déployer des solutions : des composteurs individuels gratuits sont déjà en distribution pour les personnes qui disposent d'un espace (déjà plus de 4 000 composteurs distribués depuis 2012). Pour les centres-bourgs, CCA va installer des composteurs collectifs et accompagner les usagers en proposant des sensibilisations. En compostant, on réduit de 34% le volume de notre poubelle grise. Cela permet, en plus, de récupérer gratuitement un engrais naturel pour nos plantes en terre ou en pot. Retrouvez dans ce numéro du Tri Marrant la recette d'un bon compost.

Le Tri Marrant évoluera en 2024 pour aborder toutes les thématiques de la transition écologique : l'eau, l'énergie, le numérique, les transports... sans oublier les déchets. La publication fera peau neuve mais sa vocation restera inchangée : vous offrir deux fois par an un guide simple rempli d'astuces pratiques et d'initiatives locales.

”



À l'heure actuelle, les déchets alimentaires : épluchures et restes comestibles sont très souvent déposés dans la poubelle grise (pour 1/3 de son poids). Alors, pour continuer à réduire nos déchets, compostons-les !

Pour les habitants de CCA

CCA va accompagner les habitants du territoire à composter leurs biodéchets. Le compostage individuel, tout comme le compostage de quartier et de pied d'immeuble, vont être progressivement déployés sur les 9 communes.

En pratique



J'ai un jardin ou un petit espace vert

Je réserve un composteur individuel gratuit
sur mesdemarches.cca.bzh
ou par téléphone
au 02 98 50 50 17.



Je réside en ville et je ne dispose pas d'un espace vert

Je contacte CCA pour bénéficier d'un accompagnement pour la **mise en place d'un composteur de quartier** sur compostage@cca.bzh ou par téléphone au 02 98 50 50 17.

CCA propose à tous les usagers une sensibilisation pour découvrir la recette d'un bon compost !

**+ d'infos au
02 98 50 50 17**



La recette pour un

Fabriquer son propre compost pour l'utiliser dans son jardin ou ses plantes en pot, c'est facile. On vous donne des astuces !

Je dépose dans mon composteur :

■ Les déchets du jardin :

feuilles mortes, fleurs fanées, fruits pourris, végétation indésirable non grainée, tailles de haie broyées.

■ Les déchets de la cuisine :

restes de repas, épluchures, marc de café, coquilles d'œufs (concassées pour faciliter leur décomposition), essuie-tout.

■ Les déchets de la maison :

fleurs coupées ou séchées, petits copeaux de bois, boîtes d'œufs, cartons en petits morceaux.

J'équilibre mes apports :

50%

de déchets bruns et secs (feuilles mortes, petits branchages, paille, journaux...)

50%

de déchets verts, azotés et humides (déchets de cuisine...).



BON COMPOST

J'entretiens mon compost :



■ **Je vide le contenu de mon bioseau***, je l'étales, je le mélange pour assurer une bonne aération et brasser les nouveaux apports avec les anciens.

*mise à disposition avec le composteur

■ **Je recouvre de déchets bruns** : broyat, feuilles mortes, petits branchages... pour éviter les odeurs et la présence de moucheron

■ **Je veille à garder une bonne humidité** : un tas de compost trop sec aura du mal à se décomposer. À l'inverse, un tas de compost trop humide sera privé d'air et pourra dégager de mauvaises odeurs.



Astuce

Pensez à pailler avec vos tontes de pelouses. Le paillage, c'est moins d'arrosage et moins de désherbage !

Que faire de mon compost ?

■ **Le compost jeune (- de 6 mois) :**
à déposer à la surface du sol, pour le nourrir et améliorer sa structure.

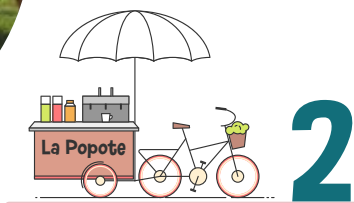
■ **Le compost mûr (6 mois et +) :**

il peut être mélangé (1/3 de compost, 2/3 de terre) et déposé au pied de vos plantes vivaces, haies, arbres fruitiers, plantes d'intérieur et semis.





La Popote



La cuisine low-tech itinérante du territoire



Trois bonnes raisons de faire La Popote

Sandra Martins, Caroline Boudehen et Paul Bridier sillonnent le territoire de Concarneau Cornouaille Agglomération sur un vélo original : une cuisine mobile et autonome. Son nom ? La Popote. Un projet qu'ils ont lancé il y a moins d'un an avec comme moteur « cuisiner et partager ensemble un repas, comme une grosse popote », tout en produisant et en utilisant le moins d'énergie possible.

La Popote, en chiffres

3 000 €

d'aide versée par Concarneau Cornouaille Agglomération.

La Popote a été retenue, en 2022, pour l'appel à projets « La fabrique des possibles » dans le cadre du projet de territoire

8 mois

ont été nécessaires pour concrétiser La Popote.

Pour cuisiner ensemble

« *Ce qu'il y a de génial dans la cuisine, c'est de pouvoir la partager avec les gens* », explique d'entrée de jeu l'équipe de La Popote. Qu'elle soit mobilisée sur des lieux du territoire ou lors d'événements locaux, **La Popote propose une cuisine collective et participative**. L'idée ? Rencontrer les habitants, les convier en cuisine et partager un repas tous ensemble. La participation au repas est libre. Chacun donne, apporte et fait ce qu'il peut : couper les légumes, faire la vaisselle, mettre la table... L'occasion aussi d'échanger des recettes et, surtout, de montrer tout ce qu'il est possible de faire avec une cuisine low-tech, locale et sans gaspillage.

Pour gaspiller le moins possible

Tractée par un vélo tricycle, la cuisine de La Popote utilise la force des jambes plutôt que du carburant. Et sa faible consommation d'énergie n'arrête pas sa course ici. **Des panneaux solaires alimentent ses batteries électriques ; la cuisine se fait au feu de bois ; la vaisselle provient du seconde-main...**

Pour le matériel de l'équipement, même trajectoire. « *Tout provient du réemploi, de réseaux locaux, de brocantes, de ressourceries ou de prêts...* », précise l'équipe de La Popote. Et quand le banquet partagé est terminé, les biodéchets sont tout de suite compostés.

Pour manger local et de saison

La Popote propose une cuisine 100% végétarienne. La majorité des plats est composée de légumes et de légumineuses, tous issus de l'agriculture biologique et locale. Des fermes et des maraîchers la fournissent en invendus, ou des habitants apportent généreusement ce qu'ils ont récolté dans leur potager. « *En plus de créer du lien entre habitants, c'est aussi en créer avec les acteurs du territoire*, raconte l'équipe de La Popote. *Des participants ont pu apprendre ou faire la connaissance d'un maraîcher proche de chez eux. C'est aussi mettre du sens dans ce qu'ils produisent, cuisinent et consomment.* »

Contactez et suivez les aventures de La Popote sur le réseau social Instagram : [@la_popote](https://www.instagram.com/la_popote)

30 repas
peuvent être assurés avec La Popote.

10 personnes
peuvent cuisiner en même temps.

126 kms
parcours cet été 2023 sur le territoire.

390 personnes
ont déjà profité des plats conviviaux de La Popote depuis son lancement.

UN PETIT DIY ?

LA MARMITE NORVÉGIENNE : COMMENT ÇA MARCHE ?



La marmite norvégienne vous permet d'économiser 50% d'énergie de cuisson. On vous explique comment !

Matériel :

- une couverture pour lit double (de préférence en laine),
- du tissu,
- du fil à coudre,
- 2 bandes velcro d'environ 30 cm.

Outils

- une paire de ciseaux,
- des aiguilles,
- des épingles,
- une machine à coudre (facultatif).

1 • Portez le plat à ébullition.

2 • Placez le récipient dans une boîte rembourrée ou dans un tissu isolant. Les pertes de chaleur sont ainsi minimisées et la cuisson peut se poursuivre de manière passive, sans mode de cuisson extérieur.

3 • Une dose de patience : comptez quelques heures de cuisson dans la « marmite ». C'est idéal pour des plats en sauce ou des légumineuses.

Veillez à ne pas ouvrir la « marmite » trop souvent, pour conserver sa chaleur. Ce type de cuisson permet aussi de mieux conserver les nutriments.

Plusieurs tests de cuisson seront nécessaires.

Par exemple, pour la cuisson des pâtes :

après ébullition et coupure du système de chauffe vous pouvez juste mettre un torchon entre votre casserole et votre couvercle, les pâtes cuiront tout aussi bien !

Pour aller plus loin et trouvez d'autres tutoriels :



Sapins de Noël ?

Après les Fêtes, **déposez votre sapin entre le 26 décembre 2023 et le 14 janvier 2024 dans les enclos prévus dans votre commune.** Il sera broyé par les services techniques, vous pourrez ensuite venir récupérer le broyat obtenu.

INFOS PRATIQUES

Démarches en ligne

Pour la réservation d'un composteur la livraison d'un bac, demandes d'interventions ou toute autre question, connectez-vous sur : mesdemarches.cca.bzh

Centre technique CCA :

31, rue Neuve, Le Poteau Vert
29900 Concarneau • 02 98 50 50 17

Jours Fériés

Informations sur www.cca.bzh rubrique déchets.

Déchèteries

Retrouvez les informations concernant les déchèteries sur le site internet du VALCOR www.valcor.bzh ou 02 98 50 50 14

Avec la participation de



Directeur de publication : Olivier Bellec. Rédaction : Service déchets et Service communication de CCA. Mise en page : Feuilles de style. Crédits photos : IStock, Service CCA. Imprimé par : Concept Imprimerie en 4 000 exemplaires sur papier recyclé à 100%.