

LE ZERO DECHET, JE M'Y METS !

Pour consommer en tenant compte de son impact environnemental, il est nécessaire de réfléchir à une organisation en mode « zéro déchet ». Tendre vers le « zéro déchet », c'est appliquer à son rythme et selon ses possibilités, la démarche suivante :

REFUSER

Ce dont vous n'avez pas l'utilité : objets promotionnels, flyers, échantillons... Déterminez quels sont vos besoins réels et fuyez le superflu qui encombrera vos armoires et terminera très vite à la poubelle. Refusez également les emballages à usage unique : optez pour des produits en vrac et à la découpe. Utilisez une boîte à tartine, une gourde, des bocaux, des sacs réutilisables...

REDUIRE

Limitez l'utilisation des produits onéreux et polluants : détergents, détartrants, nettoie-fours, eau de Javel, ammoniaque... Vous trouverez des conseils et des recettes alternatives à réaliser facilement soi-même sur <https://ipalle.be/documentation-zero-dechet/>.

Adoptez une utilisation rationnelle du papier : imprimez et photocopiez en recto/verso, apposez un autocollant « Stop Pub » sur votre boîte-aux-lettres...

Réduisez le gaspillage alimentaire en n'achetant que ce dont vous avez besoin. Accommodez vos restes de cuisine (sans pour autant manger un aliment suspect !).

REUTILISER / REPARER

Avant d'acheter du neuf, réutilisez ce que vous possédez.

N'hésitez pas à aller faire un tour dans les Ressourceries et magasins de seconde main. Une foule d'objets toujours en bon état y sont vendus à bas prix !

Pensez aussi à la réparation : appareils électroniques, vêtements, jouets... et rendez-vous dans un Repair Café. Plus d'infos : www.recasbl.be - www.lapoudriere.be - www.repairtogether.be - www.lamateriautheque.be

RECYCLER

Triez correctement : papiers-cartons, verre, PMC, piles... Que ce soit via les collectes sélectives, recyparcs ou points d'apports volontaires, ils seront recyclés ! Et savez-vous que vos déchets de cuisine peuvent aussi être valorisés ? Depuis le 1^{er} janvier 2024, il est d'ailleurs obligatoire de les trier. Le compostage reste bien sûr la meilleure solution, mais vous pouvez également déposer vos déchets de cuisine gratuitement dans un point d'apport volontaire pour déchets organiques ou au recyparc. Ils seront ensuite traités dans une unité de biométhanisation.

RENDRE A LA TERRE

Compostez vos déchets de cuisine et vos déchets de jardin. Des questions sur la manière de procéder ? Envie de mettre en route un compost à domicile ou de développer un site de compostage collectif ? Des techniciens de terrain se tiennent à votre disposition chez IPALLE et des guides composteurs peuvent vous venir en aide.

Plus d'infos sur le site www.ipalle.be ou via la [page Facebook IPALLE – Vers un territoire Zéro Déchet](#). Des questions sur le Zéro Déchet ? Vous pouvez nous contacter via zerodechet@ipalle.be.