**Tri des déchets de cuisine : un geste à la portée de tous**

**Tout le monde peut facilement trier chez soi ses biodéchets. Ce nouveau geste a deux vertus : il permet d’alléger la poubelle noire et de valoriser facilement une part importante de nos déchets quotidiens.**

En moins d’un an, notre poubelle noire s’est allégée, en moyenne, de 8 kg par habitant de biodéchets, dont 5 kg collectés en sacs orange. Ce résultat encourageant dispose d’une marge de progrès très importante car il reste encore en moyenne près de 50 kg par an et par habitant de déchets de cuisine dans la poubelle noire.

**Pourquoi faut-il les trier ?**

Depuis 2020, la loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire) impose le tri à la source des biodéchets pour alléger la poubelle noire. Dans ce contexte, le tri des biodéchets est devenu incontournable. Ils sont en effet très facilement valorisables et représentent un quart de la poubelle noire.

**Deux solutions indépendantes ou complémentaires :**

- Le composteur (individuel ou collectif)

L’utilisation d’un composteur nécessite d’avoir un jardin ou un espace vert et de respecter quelques règles de fonctionnement (équilibre déchets secs, déchets humides, brassage régulier, aération…). Au bout de six mois environ, le composteur permet de transformer la matière organique (déchets de cuisine et végétaux) en compost grâce à l’action des organismes vivants (insectes, vers de terre…). 100 % naturel, le compost permet d’enrichir la terre du jardin.

- La collecte en sacs orange

Le sac orange est proposé par la plupart des intercommunalités. Il peut être utilisé seul ou en complément d’un composteur. Simple et pratique à utiliser, le sac orange accepte tous les déchets de cuisine sans distinction (déchets carnés, de poissons, de fruits de mer...). Une fois rempli, il doit être bien fermé (double nœud) puis déposé dans le bac noir (ou vert) à côtés des autres sacs poubelle.

Ces sacs orange sont ensuite acheminés dans la nouvelle usine de tri/valorisation des déchets (UTVD) à Labessière-Candeil. À leur arrivée, ils sont séparés des sacs poubelle par tri optique pour produire du biogaz (par méthanisation), puis du compost, avec un retour à la terre en amendement agricole.

**En triant nos déchets de cuisine, on allège notre poubelle, on crée de la ressource et on maîtrise le coût de nos déchets.**

**+ d’info sur trifyl.fr ou auprès de votre mairie**