



Envie d'apprendre à composter ?

La Commune de Chapelle-lez-Herlaimont organise une séance sur le compostage le mardi 17 mai 2022 à 18h30 à la cafétéria de l'Hôtel de Ville (Place de l'Hôtel de ville, 16 - 7160 Chapelle-lez-Herlaimont). Infos et inscription : zero.dechet@tibi.be ou 0800/94 234

Concours Compostage

Pour tenter de gagner une compostière, participez à ce concours en scannant le QR Code afin de valider vos réponses.

Attention, il faut impérativement assister à la séance d'information du 17 mai 2022 pour recevoir gratuitement le fût de compostage (les modalités de retrait seront communiquées aux gagnants).



1. Quelle proportion de déchets organiques retrouve-t-on dans notre poubelle?

- A. près de 50%
- B. près de 80%
- C. moins de 30%

2. Combien de réponses recevrons-nous pour ce concours avant le 13/05/2022 à 12h00 ?

Bonne chance !

Bouillon aux épluchures et fanes

Cette recette de bouillon aux épluchures et fanes sera parfaite pour un risotto parfumé, une soupe froide type gaspacho (mixée avec d'autres légumes), pour cuire des pâtes grecques ou du bouillgour par absorption.

Astuce : cette préparation peut aussi être congelée dans un bac à glaçons et remplacer avantageusement un cube de bouillon du commerce.

INGRÉDIENTS

Pour 1l de bouillon :

- L'équivalent d'1 saladier d'épluchures et fanes de légumes de préférence bio (carotte, courgette, fenouil, oignons, radis...)
- 4 branches de romarin
- 2 gousses d'ail
- 6 cm de gingembre
- 1 poignée de grains de poivre
- 4 pincées de piment de Cayenne ou d'Espelette
- 1/2 c. à café de gros sel



PRÉPARATION

- 1 Commencez en lavant soigneusement toutes les chutes et fanes de légumes.
- 2 Pelez le gingembre et l'ail, puis émincez-les. Concassez grossièrement le poivre.
- 3 Dans une cocotte, placez les épluchures et fanes de légumes, puis recouvrez-les d'eau. Portez le tout à ébullition, puis baissez le feu, ajoutez les aromates, les épices, et laissez frémir pendant 30 à 45 min à découvert. Hors du feu, placez un couvercle sur la cocotte puis laissez infuser 30 min.
- 4 Passez ce bouillon au chinois et réservez au frais.

Le Jardin Zéro Déchet

PRODUISEZ VOS PLANTES

Pour disposer de nouvelles plantes sans recourir à des achats dans le commerce, n'hésitez pas à produire vos plants maison via des semis, du bouturage, du marcottage ou de la division de touffes

PLANTEZ DE L'ENGRAIS VERT

Moutarde, phacélie, féverole, lupin, luzerne, ... sont des " engrais verts " qui peuvent enrichir le sol de votre jardin. Semées à l'automne ou au printemps, ces plantes libèrent des éléments fertilisants lorsqu'elles sont coupées et mélangées à la terre. Comme elles sont produites sur place, elles évitent de devoir acheter des engrais chimiques dans le commerce.

COMPOSTEZ VOS DÉCHETS VERTS

L'aménagement d'un bac à compost vous permet de recycler les déchets organiques de la cuisine et du jardin, tout en produisant un terreau de qualité.

UN PETIT TRUC

Si vous ne disposez pas de bac à compost, les déchets verts issus de votre jardin (tontes, branchages) peuvent être apportés dans un recyparc. Les petits pots en plastique qui contiennent les plants de jardinerie peuvent désormais être jetés dans le Nouveau Sac Bleu PMC (non empilés et bien vidés).

EN SAVOIR PLUS?

Téléchargez la brochure «Le jardin Zéro déchet» sur www.tibi.be



Le mot de l'Echevin de l'Environnement Bruno SCALA :

« L'environnement n'est pas un gadget, le Zéro Déchet n'est pas un luxe.

La gestion de nos déchets touche tout le monde que ce soit professionnellement, dans nos maisons, en famille, entre amis, etc.

L' "En vie ronnement" est une vision de notre vie au quotidien et de notre avenir pour améliorer notre santé, notre bien-être et notre qualité de vie ! »

www.tibi.be
0800 94 234





Le Zéro Déchet au quotidien

La Commune va poursuivre et développer la démarche Zéro Déchet en 2022. Bonne nouvelle, de nouveaux partenaires s'associent à cette volonté de réduire les déchets produits sur le territoire communal. Pour rappel, il s'agit bien de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Certaines actions mises en œuvre en 2021 vont se poursuivre en 2022, d'autres vont venir étoffer les actions précédentes. Cette nouvelle démarche s'étend petit à petit à tous les acteurs de la société. En effet, signe qui ne trompe pas, le comité de pilotage est sollicité par des institutions extérieures demandant d'intégrer cette démarche afin de diminuer leurs productions de déchets.

N'hésitez pas à consulter le programme 2022 sur le site Internet communal et à participer à l'une des actions qui aura lieu au cours de cette année. Faites-nous connaître votre avis, vos conseils, actions à mettre en œuvre, etc. Nous sommes toujours à votre écoute.

Le Collège Communal

Nos premiers pas dans le Zéro Déchet (ZD) : retour d'expérience

Première étape: sensibiliser les élèves de la 3ème à la 6ème primaire à l'utilisation d'une gourde et à boire de l'eau du robinet.

On ne le dira jamais assez, le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas. C'est grâce à l'implication de tous, et aussi de notre personnel communal (par le biais des actions de l'éco-team) que nous parviendrons à atteindre nos objectifs de réduction des déchets, petit geste après petit geste.

En collaboration avec Tibi, nous avons distribué 340 gourdes aux élèves de l'enseignement fondamental (3ème à 6ème primaire) afin de les sensibiliser, ainsi que leurs parents, à la réduction des déchets. Il nous apparaissait essentiel, précise Bruno Scala, de sensibiliser dès le plus jeune âge nos citoyens de demain.

L'animation « L'eau du robinet, naturelle et sans déchet » dispensée par l'équipe

de Tibi a permis aux enfants de comprendre les avantages de boire de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille ou d'autres boissons. C'était également l'occasion d'attirer l'attention des élèves, de façon ludique, sur la quantité de déchets évitée en buvant de l'eau du robinet et sur le gain tant pour la santé, que pour le portefeuille. Pour captiver l'attention des petits et grands, un bar à eau était également proposé: les enfants ont ainsi goûté différentes eaux minérales ainsi que de l'eau du robinet, et ont été amenés à exprimer leur ressenti et leur préférence. L'animation s'est terminée en expliquant aux jeunes comment bien utiliser et entretenir leur gourde !

Afin de faire preuve d'exemplarité, la Commune de Chapelle-lez-Herlaimont a par ailleurs également offert un livret recettes Zéro Déchet à ses agents courant 2021.



LIBÉREZ VOTRE CUISINE DE CE QUI L'ENCOMBRE

Une cuisine ZD est avant tout un lieu de vie où tous les déchets et tous les gaspillages sont proscrits. Procédez dès lors à un état des lieux pour séparer l'utile du superflu.

ÉVITEZ LES EMBALLAGES INUTILES

La cuisine génère de nombreux déchets qu'il est assez facile d'éviter. Sans trop vous prendre la tête, vous pouvez par exemple supprimer tous les emballages et suremballages inutiles. Il vous suffit de faire vos courses dans des magasins qui proposent des produits en vrac et de privilégier les commerces ZD où vous pouvez apporter vos contenants à remplir directement sur place. Vous pouvez récupérer des bocaux en verre, c'est très pratique.

FAITES DE LA PLACE

Faites un tri dans vos armoires et donnez les ustensiles que vous avez en double ou qui vous semblent superflus. Ce tri va vous permettre de libérer de la place, de faire des heureux et de visualiser tout ce que vous avez accumulé au fil des années.

CUISINEZ LES RESTES

Beaucoup de restes du repas de la veille peuvent être cuisinés sous une autre forme : un rôti peut par exemple renaître en hachis parmentier et quelques macaronis en croquettes croustillantes. Le constat est le même pour certains « déchets » de cuisine : les épluchures de légumes et les os de viande vont servir à faire un bouillon maison, les petits fruits fripés se transformer en compote, les bananes noircies en banana bread, etc.

RETROUVEZ NOS
12 RECETTES ANTI
GASPI SUR NOTRE
CHAÎNE YOUTUBE



7 familles chapelloises participent à l'appel à projet « Familles Zéro déchet » lancé par la commune

Zéro déchet, anti-gaspillage, consommation responsable... autant de synonymes pour attirer l'attention sur l'importance de réduire nos déchets. Envie de reprendre possession de votre consommation pour le bien de la planète, pour votre santé ou encore pour faire des économies ? Oui, mais comment s'y prendre ? Ce n'est pas facile de déterminer par où commencer...

La Commune, en collaboration avec Tibi, a invité la population à participer à un « Défi familles Zéro Déchet ». L'appel s'est clôturé en juillet 2021 et 7 familles s'y sont inscrites. Les premières réunions ont débuté en octobre 2021. Pendant 6 mois à un an, ces familles bénéficieront d'un encadrement et auront la possibilité de participer à des ateliers pratiques afin d'échanger et de partager leurs expériences ZD et d'apprendre de nouvelles astuces et des recettes.

Examiner le contenu de sa poubelle pour la faire « maigrir », apprendre à éviter le plastique, fabriquer ses produits d'entretien et pourquoi pas des cosmétiques, cuisiner les restes ou pratiquer le batch cooking... autant de possibilités que ces 7 familles construisent désormais ensemble et à leur rythme grâce à l'accompagnement

qui leur est proposé par la Commune en collaboration avec Tibi.

Concrètement, voici les différentes étapes suivies par ces familles :

1. Elles ont été conviées à une réunion citoyenne où la démarche Zéro Déchet a été présentée et se sont inscrites à l'issue de de cette réunion au Défi familles Zéro Déchet
2. Lors de réunions de coordination, ces familles ont ainsi échangé, partagé et se sont questionnées ensemble sur diverses problématiques et thématiques de leur quotidien Zéro Déchet
3. Les familles ont ensemble déterminé les thématiques qu'elles souhaitent explorer au travers d'ateliers pratiques : « cuisiner sans gaspillage », « jardiner sans pesticide », « accueillir des poules », « bien conserver les aliments », « apprendre à composter correctement », ...

QUELQUES RÉACTIONS SUR LE VIF:

« Je n'imaginais pas que c'était aussi rapide de préparer moi-même une collation-maison pour ma fille »

« Nous avons cuisiné des croquettes de légumes et un bouillon avec les épluchures, deux plats avec les mêmes légumes. Délicieux et économique ! »

ÉVITEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE C'EST CHANGER SA MANIÈRE DE CONSOMMER

Avant de vous rendre au magasin, préparez vos menus de la semaine à l'avance, faites l'inventaire de votre frigo et de votre garde-manger. Vous éviterez les achats compulsifs et le gaspillage.

Dans le rayon du supermarché, si vous trouvez des légumes ou fruits un peu trop mûrs ou avancés, n'hésitez pas à les acheter. Cela évitera que ceux-ci ne soient jetés par votre supermarché.

Privilégiez les produits qui bénéficient d'une démarque parce qu'ils sont proches de leur date limite de consommation. Grâce à leur étiquette bien visible, ils sont facilement repérables en magasin.

Lors de vos courses, achetez les produits frais au dernier moment et emballez-les ensemble dans un sac frigo (isotherme) pour qu'ils ne se réchauffent pas pendant le trajet du retour à la maison.

MANGEZ DE SAISON en achetant « local » chez les producteurs des alentours, vous bénéficierez de produits goûteux et bien frais... et vous ferez vivre de nouvelles filières.

Évitez les emballages superflus en choisissant les produits en vrac, vous pouvez n'acheter que les quantités nécessaires



UTILISEZ DES BOITES ET CONTENANTS RÉUTILISABLES POUR FAIRE VOS COURSES CHEZ VOS COMMERÇANTS DE PROXIMITÉ



OÙ FAIRE SES COURSES EN VRAC DANS LA RÉGION DU CENTRE ?

La quantité de déchets produite par votre ménage vous interpelle et vous souhaitez réduire les nombreux emballages que vous jetez à la poubelle? Le must serait de tout acheter en vrac au moyen de ses propres contenants réutilisables... mais ce n'est pas toujours possible. Par contre, le saviez-vous? Vous pouvez vous rendre chez le boucher, le fromager de votre quartier ou au rayon « découpe » de votre grande surface avec vos propres emballages réutilisables (boîtes hermétiques, etc.) afin de limiter les emballages jetables. Alors, n'hésitez pas à vous rendre dans un de ces magasins :



Le Croque Bio - Chapelle-lez-Herlaimont

A tout seigneur, tout honneur, on commence par celui de Chapelle-lez-Herlaimont : **Le Croque Bio**, clos du Chêne au Bois, 11 à Chapelle-lez-Herlaimont : majorité de produits bio.

Vrac'ment Bon, pas de magasin ici, mais une camionnette qui vient chez vous. Elle est présente sur le marché chapellois du samedi matin.

L'ère du vrac, chaussée de Houllart, 347 à Houdeng-Gougnies : premier magasin sans emballage à s'être installé dans la région qui organise aussi des ateliers cosmétiques.

Atout Vrac, rue de Robiano, 13 à Binche : réputé pour son shampoing solide au lilas d'un artisan de Solre-sur-Sambre.

Ekivrac, rue de Bouvy, 89 à La Louvière, place Verte, 12 à Soignies et rue Henri Neuman, 23 à Braine-le-Comte) - épicerie bios de proximité.

Les Trois épis : place Verte, 20 à Soignies, soutien à l'agriculture durable