

Test de récupération des déchets alimentaires

La Commune d'Ayent met à l'essai jusqu'à la fin du mois de juillet 2019 des containers pour récupérer les déchets alimentaires des ménages (« gastros ») dans ces écopoints :

- A Blignou : écopoint du Triage forestier
- A Anzère : écopoint de Pralan
- A Anzère : écopoint de la Place du Village

Un bilan à la fin de l'essai permettra d'envisager la suite à donner (qualité du tri et quantités amenées).

Vous trouverez la liste des déchets acceptés ci-après. Ces déchets seront revalorisés en Biogaz.

Nous vous prions de vous soucier particulièrement des éléments non acceptés car si votre tri est défectueux, la marchandise risque d'être refusée. Les déchets non acceptés sont à mettre dans le sac taxé.

A noter qu'il ne faut pas y déposer de sacs (même biodégradable ou compostable) mais vider son récipient dans le container et que les quantités hebdomadaires admises représentent les déchets normaux d'un ménage.

Les privés intéressés (villa, quartier, immeuble, gérance, ...) par un service de collecte à domicile peuvent aussi s'inscrire directement chez Délétroz Transports, mandataire officiel pour la collecte de ces déchets, pour s'équiper d'un container (service payant).

Déjà plusieurs ménages participent à cette démarche. Délétroz Transports leur met à disposition des petits bacs de 30 litres et vient les changer. De nombreux restaurants de la commune utilisent aussi ce service.

Toutes ces informations sont également disponibles sur le site internet communal www.ayent.ch.

**IL EST INTERDIT D'UTILISER
DES SACS PLASTIQUES OU
DES SACS BIODEGRADABLES
POUR JETER CES DIFFERENTS
DECHETS.**



LE BON GESTE

Nous vous prions de bien vouloir utiliser un récipient en plastique et de le vider dans le container brun prévu à cet effet.

Déchets alimentaires revalorisés

DÉCHETS COLLECTÉS



boissons sucrées (soda, jus de pomme, thé froid,...)



pâtes à pizza crues et cuites



produits laitiers (fromage, yaourt,...)

poissons cuits

levure

farine

herbes aromatiques et épices



marc de café (grain de café)

miel, confiture, mélasse

feuilles de salade

épluchures



fruits et légumes abîmés



coquilles d'œufs

champignons comestibles

restes alimentaires crus et cuits

viandes cuites

croûtes de fromages



vieux pain



restes de boulangerie et confiserie



Récupération des déchets alimentaires pour les ménages privés

Valorisation des déchets alimentaires cuits et crus

Il est interdit de mettre dans ces containers bruns :

de la viande crue, du poisson cru, des moules, des os ainsi que des sacs, même biodégradables ou compostables, ou des capsules de café et des sachets de thé.



**Les quantités hebdomadaires admises
représentent les déchets normaux d'un ménage.**

Plus d'infos sur : www.ecobois-recyclage.ch

Afin d'assurer un recyclage optimal et de respecter les exigences de qualité nous vous prions de bien vouloir respecter les directives ci-dessous :

Les restes d'aliments ne doivent pas contenir des matières indésirables telles que celles-ci :

Résidus de plastique,
d'aluminium, de
métal, de verre et de
vaisselle

Restes de produits
de nettoyage et
produits toxiques

Sacs biodégradables
ou compostables

Capsules de café et
sachets de thé

Viande crue

Poisson cru

Coquillages

Os

Ce que vous pouvez mettre :

Restes alimentaires
crus et cuits (pommes
de terre, pâtes, riz, ...)

Feuilles de salade,
épluchures, fruits et
légumes,
champignons

Viande cuite

Vieux pain, restes
de boulangerie et
confiserie

Farine, levure,
épices

Poissons cuits

Produits laitiers
(fromage, yaourt,
petit lait, ...)

Coquilles d'œufs

Pâtes à pizza crue,
restes de pizza

Petites quantités
d'huiles ménagères
(huile d'olive,
tournesol, ...)

Marc de café (sans
capsule), thé (sans
sachet)