

Réflex

N° **33**
JANVIER
2022

**LE JOURNAL D'HYGEA QUI MET
VOTRE POUCELLE AU RÉGIME**

Paraît deux fois par an



ÉDITO

VOUS ÊTES AU CENTRE DE NOS ATTENTIONS

Les quelque 350 collaborateurs d'Hygea mettent tout en œuvre pour améliorer la qualité des services que nous vous proposons. C'est ainsi que nous avons déployé une série de solutions pour vous faciliter la vie en mettant, notamment, l'accent sur l'accès aux informations relatives à la gestion de vos déchets.

Notre site web www.hygea.be est constamment actualisé et regroupe des informations pratiques et des conseils utiles, tant pour la gestion quotidienne de vos déchets, que pour la réduction de leur volume. Notre page Facebook vous permet de disposer, en temps réel, de toutes les infos pratiques, ainsi que des trucs et astuces sympas et utiles pour vous accompagner sur la voie du zéro déchet.

Grâce à notre **numéro gratuit 0800/11.799**, vous pouvez désormais nous contacter encore plus facilement. Nous répondons à toutes vos questions en matière de collecte et de tri des déchets.

Depuis quelques jours, il y a également notre webshop www.webshop.hygea.be, une plateforme pensée et développée comme votre point de rendez-vous pratique pour faciliter la gestion de vos déchets : obtenir une carte d'accès aux recyparcs, télécharger une brochure ou encore louer un conteneur, tout est à portée de clic.

Terminons ce tour d'horizon digital en vous rappelant l'existence de l'**appli "Recycle"** qui vous permet de consulter le calendrier des collectes de votre rue et qui, depuis peu, vous avertit des changements imprévus. N'hésitez pas à la télécharger gratuitement sur Google Play ou l'App Store : vous pourrez gérer tous vos déchets à partir de votre smartphone.

Vous faciliter la vie et vous aider à toujours mieux gérer vos déchets sont des leitmotifs qui dictent chacune de nos actions. Parce que vous êtes au centre de toutes nos attentions...

Toute l'équipe d'Hygea vous souhaite une excellente année 2022. Une année... zéro déchet !

EMBELLIR LA VILLE, EMBELLIR LA VIE

DU NEUF DANS VOS COLLECTES !

Pour une gestion de vos déchets encore plus respectueuse de l'environnement, votre intercommunale Hygea déploie progressivement un nouveau système de collecte. Déjà d'application dans 8 communes pour le moment, il sera progressivement étendu à l'ensemble du territoire. Deux grands changements sont à noter : une collecte séparée des déchets organiques et la collecte des papiers-cartons en conteneur.

En moyenne, chaque habitant de la zone Hygea produit **184kg de déchets résiduels par an**, dont près de 40% sont en réalité des déchets organiques. En collectant les déchets organiques séparément, ils sont valorisés par biométhanisation pour produire de l'**énergie** et du **compost**. Et ça, c'est vachement bien pour l'environnement !

L'autre changement important, c'est la collecte de vos **papiers-cartons dans des conteneurs**. Fini les papiers qui volent dans toutes les rues le jour de la collecte !

Sans oublier qu'un conteneur, c'est plus ergonomique et cela soulage le travail de nos collecteurs.

DÉCHETS ORGANIQUES

Collecte via un sac vert de 20L (**collecte chaque semaine**).

On y met : les résidus alimentaires, les résidus de jardinage et d'autres déchets organiques comme essuie-tout, mouchoirs, boîtes de pizza souillées, sacs de sucre et de pomme de terre en papier, litière pour chat biodégradable, copeaux/sciure de bois.



PMC

Collecte des PMC via le Nouveau Sac Bleu (**collecte tous les 15 jours**).

On y met : les bouteilles et flacons en Plastique, les emballages Métalliques et les Cartons à boissons. Mais aussi tous les autres emballages en plastique, comme les pots de yaourt, ravers de beurre, sacs et films en plastique ou encore plusieurs types d'aérosols.



PAPIERS-CARTONS

Collecte des papiers-cartons via un conteneur de 240 ou 140L (**collecte toutes les 4 semaines**).

On y met les papiers et cartons non gras et non souillés : feuilles, revues, magazines et journaux, les livres et cahiers, les dépliants publicitaires, les annuaires téléphoniques, les sacs en papier, les caisses et boîtes en carton. Le conteneur doit être présenté à la collecte uniquement lorsqu'il est rempli.



DÉCHETS RÉSIDUELS

Collecte des déchets résiduels via un sac moka de 25 ou 50L (**collecte tous les 15 jours**).

Des points d'apports volontaires (PAV) répartis dans la commune, **accessibles 24h/24 et 7j/7** avec un badge d'ouverture payant.

On y met : tous les déchets qui ne sont pas repris dans d'autres collectes sélectives ou qui ne sont pas acceptés au recyparc.



12

résolutions pour une année 2022 zéro-déchet !

JANVIER

Je répare et je customise avant d'acheter neuf

Trop souvent, nous jetons des objets, vêtements et électros un rien abîmés pour en acheter de nouveaux. Au lieu de vous débarrasser directement de votre pull troué ou de votre grille-pain défilant, envisagez d'abord de les faire réparer. Avez-vous déjà entendu parler des Repair Cafés ?

Sur la page web www.repairtogether.be du réseau des Repair Cafés de Wallonie et de Bruxelles, vous aurez directement accès aux coordonnées des ateliers à proximité de chez vous. En plus de poser un beau geste pour l'environnement, c'est également un moment convivial et plein de conseils que vous vivrez ! Dans certains de nos recyparcs (Obourg, Dour, Soignies, Cuesmes, Frameries et Strépy-Bracquegnies), il existe des

conteneurs pour les objets réutilisables. Ces objets sont ensuite récupérés et reconditionnés par des associations pour être remis en vente en seconde main.



FÉVRIER

Je fais mes produits ménagers maison

Plutôt que d'acheter des produits d'entretien coûteux et qui souvent contiennent des composants chimiques, pourquoi ne pas les préparer vous-même ? Nettoyant multi-usage, liquide vaisselle ou lessive liquide, vous trouverez facilement des recettes sur le web ou auprès de vos amis. Et si la bonne odeur de nettoyage vous manque, pensez à ajouter quelques gouttes d'huiles essentielles à votre mélange et le tour est joué !



MAI

Je me mets à l'eau du robinet

Pourquoi acheter de l'eau en bouteille quand on y a accès à un prix bien plus modeste depuis chez soi ? Boire l'eau du robinet permet de diminuer sa consommation de plastique, et donc son empreinte écologique.

En plus, vous n'en tomberez jamais à court ! Investissez dans une gourde réutilisable en inox de préférence et remplissez-la au fur et à mesure de votre journée. Et hop, un pas écoresponsable de plus !



JUIN

Je me lance dans le compost

En optant pour un compost à la maison, vous réduisez votre production de déchets verts et organiques et vous vous constituez une réserve d'engrais gratuit bien utile pour votre jardin.

Pas certain de ce que vous pouvez mettre dans votre compost ? Consultez la page www.hygea.be

Devenez également expert en l'art du compostage en participant à nos ateliers, organisés entre avril et octobre 2022.



SEPTEMBRE

Je prévois la rentrée en mode Zéro Déchet

Pour une rentrée scolaire zéro déchet, la règle est simple : choisissez du matériel réutilisable et rechargeable au maximum. Lattes en bois, stylos rechargeables, fardes, un large choix s'offre à vous. L'achat d'un cartable en seconde-main est également pourront être fiers dans la cour de récré !



OCTOBRE

Je fais le ménage dans la salle de bain

Dans une démarche zéro déchet, il ne faut pas oublier la salle de bain, où l'entassement des divers produits cosmétiques et d'hygiène est fréquent. Ces produits sont généralement dans des emballages en plastique, peu respectueux de l'environnement. Quelques petits changements vers le zéro déchet sont assez faciles à mettre en place. Optez par exemple pour des cotons-tiges compostables, pour un shampoing ou un déodorant solide, ou encore pour des disques démaquillants réutilisables... Votre peau aussi vous dira merci !



MARS

Je retrousses mes manches pour le nettoyage de printemps

L'arrivée du printemps, c'est le moment idéal pour entamer un bon nettoyage de vos armoires et tiroirs ! Mais attention, cela ne signifie pas tout mettre à la poubelle. Pensez plutôt à vendre ou à donner ces objets et vêtements à des personnes dans le besoin. Et à l'avenir, évitez d'encombrer vos placards en achetant uniquement ce dont vous avez réellement besoin. Le prochain nettoyage de printemps n'en sera que plus facile !



AVRIL

J'achète en seconde-main et je donne une deuxième vie à mes vêtements/objets

Aujourd'hui, les brocantes et plateformes de revente en ligne sont de plus en plus populaires, et à raison ! N'oublions pas qu'il est aussi possible d'offrir une seconde vie à nos objets et nos vêtements grâce aux dons solidaires, via les bulles et conteneurs à dons notamment.

Il existe également les journées de collectes solidaires organisées par HYGEA dans tous ses recyparcs. En 2022, il y aura une collecte de vélos le 23 avril et une collecte de jouets le 15 octobre.



JUILLET

J'achète en vrac et j'opte pour les sacs réutilisables

Noix, légumineuses, viandes, graines, fruits, légumes... De nombreux magasins vous offrent la possibilité d'acheter vos produits alimentaires en vrac. Dites au revoir aux aliments emballés dans du plastique inutile ! En plus, vous évitez le gaspillage alimentaire puisque vous contrôlez les quantités que vous achetez.

Lors de vos prochaines expéditions au magasin, emportez quelques sacs et filets réutilisables avec vous. Le suremballage ? Non merci !



AOÛT

J'organise un barbecue anti-gaspi

Saviez-vous qu'il est possible de faire un barbecue zéro-déchet ? Tout est une question d'organisation ! En comptant le nombre de convives, vous pourrez prévoir les quantités correctes et diminuer le gaspillage alimentaire. Evitez d'acheter des produits préparés emballés dans du plastique et cuisinez vous-mêmes un maximum d'accompagnements. Echangez vos pics à brochettes jetables pour des modèles en inox, réutilisables. Le tout en privilégiant des produits de saison, évidemment !



NOVEMBRE

J'achète des fruits et légumes de saison

Poire, clémentine, brocoli, chou de Bruxelles, carotte, épinard, betterave, potiron... Qu'ont tous ces fruits et légumes en commun ? L'hiver est leur saison ! Bien que la variété soit moins large qu'en été, les fruits et légumes d'hiver n'en sont pas moins nutritifs et délicieux. On en fait donc le plein et on met de la couleur dans nos assiettes, pour un maximum de nutriments et d'antioxydants !



DÉCEMBRE

Des cadeaux ? Oui mais pas n'importe comment !

Comment passer Noël en mode zéro déchet ? Rien de plus simple ! Pensez, par exemple, à offrir un cadeau dématérialisé : tête-à-tête au restaurant, séance de massage, cours de poterie... Vous pouvez également faire un cadeau « maison », avec du matériel que vous avez chez vous. Un album photos par exemple, pour un agréable moment souvenirs ! Vous pouvez aussi troquer le traditionnel emballage cadeau pour un joli tissu réutilisable, un foulard, du papier journal... Soyez créatifs, ça n'en sera que d'autant plus apprécié !





Stars locales de l'hiver

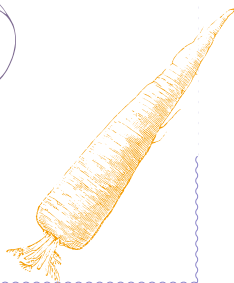
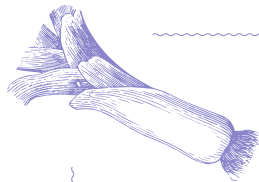
Fruits

Poire, pomme



Légumes

Poireau, diverses variétés de chou, courge, potimarron, épinard, carotte



Recette antigaspi

Compote de pomme et poire à la cannelle

Vos poires ne sont plus aussi fermes que lors de vos achats ? Pas de problème, faites-en de la compote et ajoutez-y même une touche de cannelle !

INGRÉDIENTS

- 3 poires
- 6 pommes
- 2 cuillères à café de cannelle
- Fond d'eau

PRÉPARATION

Commencez par éplucher vos poires et pommes, pensez à en retirer les pépins. Ensuite, coupez-les en cubes afin d'en faciliter la cuisson. Faites cuire dans une casserole l'ensemble des ingrédients jusqu'à ébullition et réduisez ensuite la cuisson à feu doux. Stoppez la cuisson lorsque les poires et pommes sont fondantes. Ecrasez le tout en compote et laissez-la refroidir. Et voilà, c'est prêt à être dégusté !



GROS PLAN

La poire

Une production locale

Bien qu'originale d'Asie centrale, la poire est aujourd'hui bien présente dans nos vergers européens. D'ailleurs, grâce à ses sols fertiles, riches en matières nutritives et au niveau d'humidité parfait, la Belgique rassemble les conditions climatiques et pédologiques idéales à sa culture. Nos producteurs en ont d'ailleurs fait une véritable "star locale" !

En 2020, ce sont plus de 390.000 tonnes de poires qui ont été produites sur nos terres, dont une grande partie destinée à l'exportation. Parmi les fans de nos poires belges, nous retrouvons par exemple les Allemands, les Français, les Hollandais ou encore les Polonais. Bref, des gens qui ont bon goût.

La poire sous toutes ses formes

Combien de variétés cultivées de poires pensez-vous qu'il existe dans le monde ? Une dizaine ? Une centaine ? Eh bien non, il en existerait quelques milliers ! Parmi les variétés belges, on retrouve notamment : la Conférence, la Doyenné, ainsi que la Durondeau.

Consommée crue, cuite, en jus ou même séchée, la poire s'accommode aussi en version salée, avec un plateau de fromages ou dans une bonne salade. Mais attention, son temps de conservation est plutôt court : deux à trois jours une fois mûre. Pensez à l'acheter en quantité adaptée à votre consommation pour ne pas en gaspiller.

TOUT À PORTÉE DE CLIC

Nous venons de mettre en ligne un webshop pratique qui vous permet de trouver, en une seule adresse, une multitude de services en ligne pour gérer vos déchets : www.webshop.hygea.be.

Vous pouvez...

- Acheter des quotas pour vos dépôts dans les recyparcs ou gérer votre carte d'accès ;
- Consulter le solde de votre badge d'accès aux points d'apport volontaire ou le recharger ;
- Louer un conteneur pour évacuer vos déchets ;
- Réserver un taxi-déchets pour la collecte à domicile des déchets à destination du recyparc ;
- Télécharger gratuitement l'une de nos publications disponibles dans notre médiathèque...

On vous y attend !



Votre journal Réflex est également téléchargeable sur www.hygea.be.

Réflex est imprimé sur un papier respectueux de l'environnement avec des encres végétales.

Ne pas jeter sur la voie publique - Editeurs responsables: Jacques De Moortel, Hygea

Rue du Champ de Ghislage, 1 à 7021 Havré / Mik Van Gaever, Fost Plus asbl, Avenue des Olympiades 2 à 1140 Bruxelles.

Hygea : Rue du Champ de Ghislage, 1 à 7021 Havré - Tél. : 065/87.90.90 - info@hygea.be - www.hygea.be

Hygeaintercommunale

Avec le soutien de la

