

SYMAT iÉho

ADÈ - ALLIER - ANGOS - ARICZAC-ADOUR - ARICZAC-EZ-ANGLES - ARRANOU-LAHITTE - ARRODEZ-EZ-ANGLES - ARTIGUES - ASPIN-EN-LANEMAN - AUREILHAN - AUREGAN - AZEROUX - BARBAZAN-DEBAT - BARLEST - BARRY - BARTRES - BAZET - BEIAC - BERBIERUST-LIUS - BERNAÇ-DEBAT - BERNAC-DESSUS - BORDÈRES-SUR-L'ÈCHEZ - BOURBAC - BOURS - CHELEST - CHUS - COUSSAN - ESCOURBES-POUS - GARDERES - GAVAN - GAZOST - GER - GERMIIS-SUR-LOUSSOLET - GÈU - GEZ-EZ-ANGLES - GONZÈ - HIBARETTE - HORGUES - HOURC - IBOIS - JARRÈT - JULLIAN - JOUS - JUNGALUS - LAGARDE - LAOUBÈRE - LAMARQUE-POITACO - LANNE - LANSAC - LASIADES - LAVRIÈSE - LES-ANGLES - LEZIGAN - LOUBAÇAC - LOURCUP - LOUEY - LOURDES - LUCAGAN - LIQUET - MOUNÈRES - MONTIGNAC-ODOS - OMBÈY - ORINCLES - ORLÈX - OSEIN - OSSUN-EZ-ANGLES - OURS-CHOUSSAN - OURDON - OURSBEILLE - OUSTÈ - PARÈAC - PÈTROUSE - POUÏYFÈRRE - POUÏYSTRIC - SAINT-CÈRAC - SAINT-MARTIN - SAINT-PE-DE-BICORRE - SALLES-ADOUR - SARMIQUET - SARRIOLLES - SÈGOS - SÈMÈAC - SÈRE-LANÇO - SÈRON - SOUES - SOUVEAUX - TARBES - VIELLE-ADOUR - VÈGR - VISKÈR.

N°44
 Décembre
 2019

SYMAT

SYNDICAT MIXTE DE COLLECTE DES DÉCHETS



NOUVEAU

DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES,
tous les emballages se trient !

CARTONNETTES ET BRIQUES ALIMENTAIRES



EMBALLAGES EN MÉTAL



LES PAPIERS



TOUS LES EMBALLAGES EN PLASTIQUE



DES 100% EMBALLAGES
 DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES
SE TRIENT



**NE PAS LES COUPER
 NE PAS LES DÉCHIRER**



INUTILE DE LES LAVER



**NE PAS LES METTRE
 LES UNS DANS LES AUTRES**



EN VRAC

Credits photos : ©Cineo, Adobe Stock



SYMAT

Antenne Nord
115 rue de l'Adour
65460 BOURS
0 800 816 051

Antenne Sud
14 rue Jean Bourdette
65100 LOURDES
0 800 770 065

e-mail : symat@symat.fr
www.symat.fr
 SYMAT

Directeur de la Publication :
Marc GARROcq
Conception et Réalisation :
Julie LOUSTAUNAU
Impression :
Imprimerie Moderne
Tirage : 71 000 exemplaires
N° ISSN : 1779 - 3203
Crédit photos :
SYMAT
ADOBE STOCK



Marc GARROcq
Président du SYMAT

“ LE MOT DU PRÉSIDENT

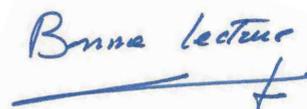
L'année 2019 se clôture avec une bonne nouvelle puisque, comme vous avez pu le voir sur la une de ce numéro, le tri se simplifiera dans les Hautes-Pyrénées dès le début d'année. Tous les emballages ménagers pourront être déposés dans les bacs ou les colonnes de tri sélectif.

Cette mesure va nous permettre de valoriser davantage de matières et réduire encore les quantités de nos ordures ménagères.

L'année se termine également avec le début des travaux du Pôle Recyclage d'Ibos, qui sera dès l'an prochain un lieu phare pour le réemploi sur notre territoire. Une recyclerie côtoiera une déchèterie moderne, maximisant ainsi la réutilisation et le recyclage des objets.

Pour l'heure, je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

”

Bonne lecture


LA COLLECTE EN CAMION GRUE

Actus

SUR LES COMMUNES DE MONTAIGU

Les habitants de l'ancienne Communauté de Communes de Montaigu ont pu voir ces derniers temps un drôle d'engin arpenter les rues de leur village. Il s'agit d'un camion grue qui permet de collecter les colonnes enterrées et semi-enterrées qui ont été mises en place dernièrement.



Ce nouveau mode de collecte permet d'optimiser le service puisque les colonnes ne sont vidées que tous les quinze jours. Ce système permet ainsi de limiter les trajets du camion de collecte et donc de réduire les coûts ainsi que l'impact environnemental.

Dans les mois à venir, ce camion collectera également les villages de l'ancienne Communauté de Communes de Batsurguère.



MISE EN PLACE DES COLONNES

SUR LES COMMUNES DE BATSURGUÈRE



DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES, *tous les emballages se trient !*

**CARTONNETTES ET
BRIQUES ALIMENTAIRES**



EMBALLAGES EN MÉTAL



LES PAPIERS



TOUS LES EMBALLAGES EN PLASTIQUE



100%
DES
EMBALLAGES
DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES
SE TRIENT



**NE PAS LES COUPER
NE PAS LES DÉCHIRER**



INUTILE DE LES LAVER



**NE PAS LES METTRE
LES UNS DANS LES AUTRES**



EN VRAC

Credits photos : @Citeo, Adobe Stock

SMTD⁶⁵ CITEO

EN 2020 DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES, TOUS LES EMBALLAGES POURRONT SE TRIER !

Afin de simplifier le geste de tri des habitants, le SMTD65 et le SYMAT ont décidé de déployer de nouvelles consignes de tri. Plus simple, moins contraignante, cette nouvelle consigne vise l'efficacité sur l'ensemble du département.

LE TRI DES EMBALLAGES DEVIENT PLUS SIMPLE

À partir du 2 janvier 2020, vous pourrez donc déposer tous vos emballages sans exception dans leur bac de tri.

Actuellement, seuls les bouteilles et flacons en plastique pouvaient être déposés dans le bac ou la colonne de tri aux côtés des emballages en métal, en papier et en carton. Les autres emballages en plastique devaient être jetés avec les ordures ménagères car les solutions de recyclage n'existaient pas.

Les emballages étant de plus en plus nombreux, tous les acteurs du tri, de la collecte et du recyclage ont travaillé ensemble afin de moderniser les centres de tri et de trouver des débouchés pour les emballages recyclés...

Des solutions ont été trouvées et aujourd'hui, pour recycler plus, il vous est demandé de trier plus d'emballages !

Attention, il ne faut pas déposer d'objets dans le bac ou la colonne de tri qui ne soient pas des emballages.

Donc, à partir du 2 janvier 2020, plus d'hésitation possible !

Vous pourrez déposer dans votre conteneur de tri **tous les emballages ménagers** qu'ils soient en plastique, en carton ou en métal, ainsi que tous les papiers.



LE PETIT + DU TRI

ÊTES-VOUS SÛR QU'IL S'AGIT
D'UN EMBALLAGE ?

OUI ?

Alors déposez-le dans
le bac ou la colonne de
tri sélectif.

NON ?

Jetez-le dans le bac
ou la colonne
d'ordures
ménagères.

BESOIN D'EN
SAVOIR PLUS ?

Retrouvez toutes les
informations sur le tri
des emballages :

www.consignesdetri.fr



Focus sur...

LE TRI DU VERRE

ADOPTONS LES BONS RÉFLEXES

À l'approche des fêtes de fin d'année, la consommation de produits emballés dans du verre augmente considérablement. C'est donc le moment d'adopter les bons réflexes en triant bouteilles, flacons et bocaux en verre dans les récup' verre présents sur tout le territoire. Le verre est un matériau qui peut se recycler dans sa totalité et à l'infini, mais attention seuls les emballages en verre peuvent être recyclés.

En effet, la vaisselle, la faïence, et autres verres ménagers (de cuisine, vitres, ampoules...) ne doivent pas être déposés dans les récup' verre car ils possèdent une composition chimique différente et ont une température de fusion supérieure à celle des emballages en verre. Ils détériorent la qualité du verre recyclé et les nouveaux emballages produits grâce au recyclage présentent alors des défauts.

JE JETTE DANS
LES RÉCUP' VERRE



LES BOUTEILLES, LES FLACONS,
LES POTS & BOCAUX

JE NE JETTE PAS DANS
LES RÉCUP' VERRE



LA VAISSELLE, LES PLATS EN VERRE,
LES VITRES BRISÉES & LES AMPOULES

La colonne à verre près
de chez vous déborde ?

N'hésitez pas à nous
prévenir par mail à
contact@symat.fr et
télécharger l'application
SYMAT ou consulter
www.symat.fr pour localiser
les autres bornes du secteur.



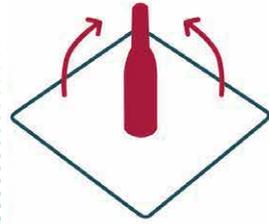
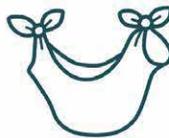
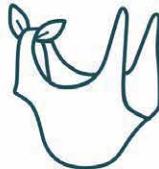
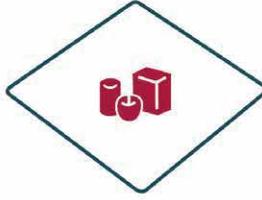
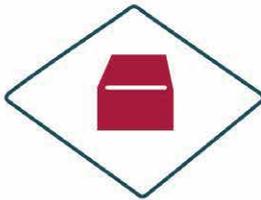


LE FUROSHIKI POUR NOS PAQUETS-CADEAUX

Le furoshiki est une technique japonaise de pliage de tissu pour emballer les cadeaux ou transporter les divers objets du quotidien.

L'utilisation du furoshiki a peu à peu disparu, en grande partie depuis l'apparition du sac plastique. Cependant, dans un souci environnemental, il revient en force.

Pour les fêtes, troquons nos emballages jetables contre cette technique 100 % récup' qui permet d'emballer des objets de toute forme.





Toujours dans une logique de réduction de la quantité de déchets à enfouir ou incinérer, le SYMAT construit actuellement un véritable Pôle Recyclage dans la zone industrielle du Parc des Pyrénées à Ibos.

Ce Pôle Recyclage réunira une recyclerie (avec espace de dons, magasin et ateliers de réparation) et une déchèterie moderne « à plat ».

À travers ce projet, le SYMAT souhaite faire totalement évoluer les concepts de déchèterie et de réemploi. Les matières premières ne sont pas inépuisables, nous devons considérer nos déchets comme des ressources.

Cet espace aura plusieurs fonctions et sera pour les habitants du territoire :

- un lieu de sensibilisation, d'information, de formation et d'éducation à l'environnement,
- un lieu de lien social, d'échanges de savoirs et de bonnes pratiques,
- un lieu de réemploi et de réutilisation dans sa fonctionnalité première ou sous forme innovante, créative et artistique,
- un lieu de réparation avec des services permettant d'allonger la durée de vie des objets,
- un lieu de vente des objets réutilisables,
- un lieu de recyclage,
- un lieu de transparence : le déchet ne sera plus caché et deviendra accessible (tout en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité, ainsi que la réglementation en vigueur).

De manière plus globale, le Pôle Recyclage accompagnera activement les habitants dans la réduction de leurs déchets.



UNE DÉCHÈTERIE INNOVANTE

La déchèterie qui sera accolée à la recyclerie accueillera les derniers déchets qui n'auront pas pu connaître une seconde vie en l'état.



Les déchets de jardin, les gravats et le tout-venant seront déposés au sol dans des alvéoles d'une capacité de 100 m³. L'intérêt est multiple puisque l'absence de quai réduit les risques de chute, le

vidage est facilité et plus rapide et la grande capacité de ces alvéoles permet de réduire considérablement le vidage des bennes. Une fois pleines, les alvéoles seront vidées à l'aide d'un chargeur à godet.

Les autres flux seront déposés dans des bennes d'une capacité de 30 m³ qui compactent elles-mêmes les déchets. Ce système permet notamment d'éviter le vandalisme.



Les travaux de construction du Pôle Recyclage ont commencé depuis le 28 octobre dernier et ont été inaugurés par le Président du SYMAT et le maire d'Ibos.



Ce projet représente un investissement de 2,7 millions d'euros, financés par le SYMAT, l'ADEME, la Région Occitanie et le Département des Hautes-Pyrénées.

Le Pôle Recyclage d'Ibos devrait ouvrir ses portes en octobre 2020.

LE LABEL « MON COMMERÇANT ZÉRO DÉCHET »

19 boulangeries du territoire se sont engagées à réduire leurs déchets au quotidien et ont ainsi obtenu le label « Mon commerçant zéro déchet » du SYMAT.

Pour obtenir ce label, les boulangers doivent mettre en place au moins 5 des actions suivantes :

- Trier correctement les déchets du commerce (obligatoire),
- Ne pas proposer de sac jetable (obligatoire),
- Ne pas distribuer automatiquement de couverts et de serviettes,
- Inciter à la réutilisation des sachets,
- Faire une réduction aux clients qui s'engagent,
- Mettre à disposition des clients les cartons et cageots,
- Accepter les contenants personnels,
- Appliquer une réduction sur les produits proches de leur date de péremption,
- Utiliser une application anti-gaspi.

Le SYMAT fournit aux boulangers qui s'engagent dans cette démarche des sacs à pain lavables en tissu qu'ils distribuent ensuite à leurs clients.



**Vous êtes commerçants et vous souhaitez faire de même ?
Contactez-nous au 06 07 95 61 77 !**





Émelyne a été une des premières mamans à contacter le SYMAT pour bénéficier du prêt gratuit du kit de couches lavables durant un mois. À l'issue de cet essai, nous l'avons rencontrée, accompagnée de sa petite Ambre, pour avoir son retour d'expérience.

« Lorsque j'étais enceinte, je m'intéressais aux couches lavables et je cherchais des informations sur les réseaux sociaux. Mais très vite, je me suis sentie un peu perdue face à la grande quantité de modèles et de marques qui existent sur le marché. Quand j'ai appris que le SYMAT organisait un atelier sur la couche lavable, j'étais ravie. J'allais enfin pouvoir demander des conseils ! C'est lors de cet atelier que la chargée de prévention du SYMAT m'a parlé du prêt du kit

que je me suis empressée de réserver pour début octobre. Ma fille avait alors 3 mois, c'était il me semble le bon moment pour essayer les couches lavables.

J'ai été très contente de la composition du kit, il contient plusieurs styles de couches avec des systèmes différents et la bonne quantité pour commencer. Il y a même une couche fabriquée localement à Lannemezan.

Je n'ai trouvé aucune contrainte à l'utilisation des couches lavables. Finalement, je ne fais qu'une lessive de plus par semaine puisque je lave les couches lavables avec le reste du linge. Et je préfère largement faire une lessive de plus que sortir une poubelle remplie de couches toxiques pour les fesses de mon bébé.

Je recommande à tout le monde les couches lavables. D'ailleurs, je fais des ateliers de démonstration auprès de mes amis, mes collègues et ma famille. Ça leur donnera peut-être envie de s'y mettre !

Avec mon compagnon, nous sommes convaincus de l'intérêt de la couche lavable, à la fois pour la planète, la santé de notre bébé et les économies : c'est une évidence.

Avant de rendre le kit au SYMAT, je me suis donc équipée et j'en ai eu pour 300 €. J'ai acheté des couches d'occasion sur Internet. Si on fait le calcul, on se rend bien compte que les économies sont énormes : les couches jetables reviennent à plus de 2 000 € pour un seul enfant !

Si j'ai un conseil à donner à ceux qui veulent se lancer dans la couche lavable, c'est d'échelonner les achats en fonction des bonnes affaires que l'on trouve sur les sites d'occasion. Pensez aussi à mettre les couches lavables sur votre liste de naissance ou profiter de la prime de naissance pour couvrir l'investissement.

Pour finir, je souhaite mettre en garde les parents contre les couches lavables dont l'origine est douteuse. Méfiez-vous si elles sont vendues neuves à prix très bas : elles sont sûrement toxiques et dangereuses ».



Les recettes Anti-Gospì de fête

Ingrédients :

- Restes de foie gras et de magret fumé,
- 100 g de figues,
- 40 g de beurre,
- 3 œufs,
- 10 cl de crème fluide,
- 150 g de farine,
- 1 cuillère à café de levure chimique.

La recette :

- Morcelez le foie gras et le magret en dés.
- Nettoyez les figues et coupez-les en morceaux.
- Battez les œufs puis écrasez le beurre.
- Mélangez le beurre et les œufs avec la crème.
- Retournez vivement la préparation avec un fouet en ajoutant la farine et la levure au fur et à mesure.
- Ajoutez le foie gras, les figues et le magret.
- Faites cuire le cake au four 45 minutes à 180°.
- Laissez reposer au réfrigérateur avant de servir.



Cake au foie gras

Recette idéale pour utiliser vos restes de foie gras et de magret fumé



Croquettes de dinde

Recette idéale pour utiliser vos restes de dinde

Ingrédients :

- Restes de dinde,
- 100 g gruyère,
- 100 g chapelure,
- 50 cl lait,
- 40 g beurre,
- 40 g farine,
- 1 oignon,
- 1 cuillère à soupe d'huile.

La recette :

- Hachez les restes de dinde.
- Faites fondre l'oignon émincé à la poêle.
- Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, diluez la farine jusqu'à ce que le mélange mousse. Versez le lait. Laissez cuire jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger.
- Ajoutez la dinde hachée, le fromage et l'oignon dans la béchamel. Mélangez et placez au frais 6h.
- Fouettez les œufs en omelette dans un plat creux.
- Roulez la préparation en forme de petites boulettes dans les œufs battus puis dans la chapelure.
- Plongez les boulettes dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez-les et égouttez-les.

La recette :

Ingrédients :

- Restes de marrons,
- 1,5 kg de sucre,
- 2 verres d'eau,
- 1 gousse de vanille.

- Faites cuire vos restes de marrons à feu doux avant de les mixer.
- Avec le sucre et l'eau, faites un sirop au 'petit boulé' (vous plongez l'écumoire dans le sirop, vous la sortez et vous soufflez : il se forme alors comme des bulles de savon), puis versez sur la purée chaude. Ajoutez la vanille.
- Chauffez doucement en remuant puis laissez bouillir 15 à 20 minutes. La pâte doit être épaisse et tenir à la cuillère.
- Enlevez la vanille.
- Mettez la crème en pots puis laissez reposer au frais.



Crème aux marrons

Recette idéale pour utiliser vos restes de marrons