

Réflex

LE JOURNAL D'HYGEA QUI MET VOTRE POUHELLE AU RÉGIME

Paraît deux fois par an

N° 28
HIVER 2018

HYGEA Fostplus
Intercommunale de gestion environnementale

ÉDITO

POURSUIVONS NOS EFFORTS DE TRI EN 2019

2018 touche à sa fin... Difficile de faire, ici, en quelques lignes, un bilan exhaustif de toutes nos actions. Nous avons néanmoins retenu trois sujets qui témoignent de la diversité de nos réalisations.

Tout d'abord, il y a la mise en œuvre d'un vaste **projet de rénovation et d'extension des recyparcs**. Des infrastructures de qualité, professionnelles et parfaitement sécurisées. Le site de Frameries, complètement rénové, a notamment ouvert depuis peu ses portes.

Puis il y a eu le **nouveau système de collectes sélectives** adopté en phase de test avec la collaboration des communes d'Estinnes et de Merbes-le-Château. Les résultats montrent une diminution de près de 50 % de la production des ordures ménagères et de près de 25 % de la production globale des déchets (Résiduels/Organiques/Papiers-cartons/PMC) sur une base annuelle.

Enfin, rappelons que depuis cette année, une **application** disponible sur notre site www.hygea.be **vous permet de surveiller votre production de déchets** (encombrants, bois, inertes et déchets verts) et connaître ainsi votre solde disponible pour les recyparcs.

Trois sujets parmi tant d'autres qui montrent que nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans vos efforts de tri et de réduction de votre production de déchets.

Passez d'excellentes fêtes de fin d'année.

EMBEILLIR LA VILLE, EMBELLIR LA VIE



L'IDÉE JARDIN

NE LAISSEZ PAS VOTRE SOL À L'ABANDON PENDANT L'HIVER

Le sol est un milieu vivant où l'on retrouve des bactéries, des champignons et des animaux utiles qu'il faut nourrir et protéger. Comment faire ?

1. Apportez-leur de la nourriture et des nutriments sous forme de couches de paillis qui sont une source précieuse d'azote.
2. Laissez les légumes non récoltés pourrir sur le sol du potager.
3. Utilisez des couverts végétaux et les engrais verts pour leur offrir un abri.
4. Si cela est possible, épandez la cendre de votre feu à bois pour enrichir votre sol en potasse.



You
Tube

PRÉPAREZ UNE QUICHE
AVEC DES RESTES DE VIANDE
WWW.YOUTUBE.COM
/WATCH?V=73TTVPV-MNK

RETROUSSE MANCHES N'EN PERDEZ PAS UNE MIETTE !

Les fêtes de fin d'année sont souvent synonymes de repas copieux en famille ou entre amis. Voici 3 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire.

PLANIFIEZ VOS ACHATS

Pour éviter les tentations gourmandes et les achats impulsifs, préparez une liste des courses et respectez-la. Pensez à adapter les quantités d'ingrédients de votre recette en fonction du nombre de convives.

SERVEZ EN PETITES QUANTITÉS

Si vous faites une raclette ou un autre plat composé de plusieurs ingrédients, ne placez pas tous vos aliments en même temps sur la table, mais divisez-les en petites portions pour éviter qu'ils ne soient plus bons l'espace d'un repas.

CUISINEZ LES RESTES

Plutôt que de remettre dans le frigo des restes de viande ou de poisson crus, cuisez-les dès la fin du repas. Ils se conserveront plus facilement. Pensez, aussi, aux ragoûts ou gratins faits à partir des restes : c'est une excellente occasion de faire une « fête additionnelle » entre amis.

DIY



DO IT YOURSELF

LES BONNES RÉOLUTIONS POUR UNE MAISON BELLE, PROPRE ET SAIN !

Voici 4 conseils de base à appliquer pour entretenir sa maison sans produits chimiques.

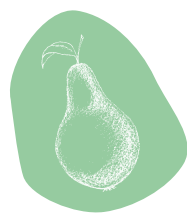
- Nettoyez régulièrement, avec de l'eau chaude et un nettoyant tout usage à base végétale.
- Préférez les produits écologiques ou labellisés. Plus d'infos sur www.ecolabel.be.
- Respectez les prescriptions de dosage de vos produits. Augmenter la dose n'augmente pas leur efficacité.
- Aérez votre maison en créant un courant d'air durant 15 minutes, 2 fois par jour, même en hiver. Cela réduit les risques d'humidité et de développement de moisissures.

POUR D'AUTRES CONSEILS POUR LIMITER VOTRE CONSOMMATION DE PRODUITS DANGEREUX À LA MAISON, TÉLÉCHARGEZ LA BROCHURE « MOINS DE PRODUITS DANGEREUX » SUR NOTRE SITE WWW.HYGEA.BE, DANS LA RUBRIQUE « BROCHURES ET PUBLICATIONS TÉLÉCHARGEABLES ».

LES STARS LOCALES DE CET HIVER SONT...

FRUITS :

Poire
Pomme
Prune



LÉGUMES :

Betterave rouge
Carotte à conserver
Céleri rave
La plupart des choux
Champignon
Chicon
Mâche
Navet
Panais
Poireau
Potiron
Salsifis



GROS PLAN

LE CHAMPIGNON

Servi en salade, en soupe, préparé pour accompagner d'autres légumes ou une viande en sauce, le champignon est l'une des stars de nos assiettes. Il s'adapte à toutes les envies, faisant le bonheur des gourmets... et de leur organisme.

Il existerait quelque 2.000 espèces de champignons comestibles à travers le monde. Ce qui confère à ce légume une grande diversité de saveurs et de plaisirs gustatifs. Mais ce que l'on sait moins, c'est qu'il est aussi excellent pour la santé. Le champignon contient plus de protéines que la majorité des légumes frais, avec une teneur comprise entre 2 et 3 %, contre 1 à 2 % en moyenne pour les légumes. Il est aussi très riche en vitamines et antioxydants. Il produit aussi de la vitamine B grâce aux rayons UV du soleil !



L'ASTUCE CONSERVATION

Les champignons doivent être consommés rapidement. On peut néanmoins les conserver 3 ou 4 jours au frigo, emballés dans un sac en papier (ou une feuille de journal), ou dans une boîte hermétique pour éviter qu'ils ne se prennent des chocs et brunissent.

CONSEIL

La cueillette des champignons sauvages est un moment de rencontre avec la nature qui fait du bien. Attention, toutefois, que toutes les espèces ne sont pas comestibles. Avant de vous lancer, consultez les informations sur le site : www.centreantipoisons.be, sous l'onglet « Nature ».

LA RECETTE ANTIGASPI

LES CHAMPIGNONS À L'HUILE

L'une des manières de conserver les champignons, c'est de les préparer à l'huile. Leur immersion dans un corps gras a pour effet de les mettre à l'abri du contact de l'air, indispensable au développement de la flore microbienne.

MÉTHODE N°1

1. Faites bouillir les champignons, de 10 à 15 min selon les espèces, dans un mélange d'eau et de vinaigre de vin blanc légèrement salé.
2. Egouttez-les et faites-les sécher plusieurs heures sur un linge.
3. Quand ils sont secs, disposez-les dans des bocaux de verre avec de l'huile d'olive.
4. Vous pouvez aromatiser votre préparation en ajoutant des épices ou aromates : feuilles de laurier, brin de romarin, thym, feuilles d'origan, estragon, clous de girofle, cannelle, ail, poivre noir en grains.
5. Fermez les bocaux et rangez-les.

MÉTHODE N°2

1. Mettez sur le feu, à froid, les champignons recouverts d'un mélange de deux parties d'huile d'olive et d'une partie de vinaigre blanc et ajoutez un peu de sel.
2. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques épices ou aromates pour parfumer votre préparation.
3. Faites cuire quelques minutes.
4. Laissez refroidir et disposez les champignons dans les bocaux de verre, en les recouvrant du jus de cuisson.
5. Fermez les bocaux et rangez-les.

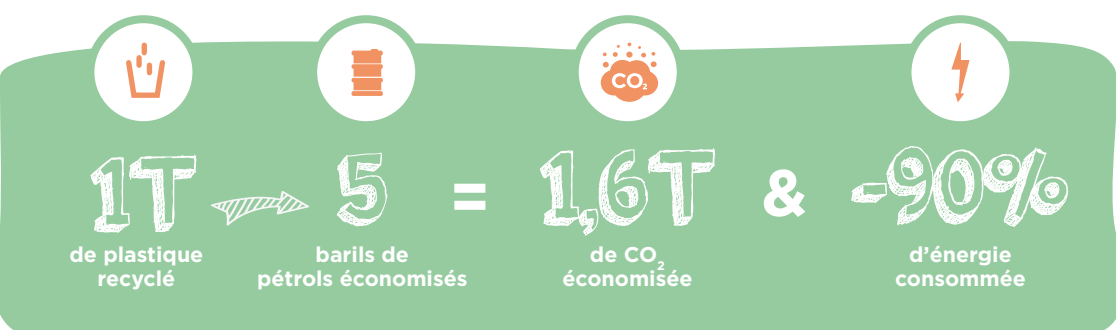


LE CHIFFRE

21,6%

C'est le taux de résidu que l'on retrouve dans les sacs bleus PMC sur la zone Hygea pour la période de janvier à août 2018. Or, c'est la qualité du tri qui fait la qualité du recyclage.

Pour vous éviter de faire des erreurs, voici les intrus les plus fréquents que l'on retrouve dans les sacs PMC : les pots de yaourt et gobelets, les barquettes et ravers en plastique, les barquettes en frigolite, les films et sacs en plastique, le papier aluminium, les emballages ayant contenu des substances toxiques et/ou corrosives (peintures, solvants, pesticides et acides), pots de fleur en plastique, ...



COLLECTE DE LIVRES

Près de **340.000 livres** ont été collectés dans l'ensemble des recyparcs wallons mobilisés pour l'opération solidaire « Offrez une 2^e vie à votre livre » du 16 juin dernier, dont près de 30.000 dans la zone d'Hygea.

Merci non seulement à celles et ceux qui sont venus déposer leurs livres, aux préposés des recyparcs, mais également aux associations partenaires (la Croix-Rouge d'Ecaussinnes, Entraide et solidarité protestante à Cuesmes, ONE La Nacelle et Oxfam, à Mons) qui ont pris le relais pour assurer la deuxième vie aux livres récupérés.

Prochaines collectes solidaires en 2019 :

0-0-0
27/4 Collecte des vélos

0-0-0
19/10 Collecte de jouets



LA RECYCLERIE

Depuis 2014, le CPAS de Mons, Hygea et l'asbl Droit et Devoir ont lancé la Recyclerie à Mons. Dans la pratique, 3 recyparcs (Cuesmes, Obourg et Dur) mettent à votre disposition un conteneur maritime vous permettant de déposer des biens réutilisables.

Cela permet de diminuer la quantité des matières à éliminer en réparant et relookant des objets en bon état et en état de fonctionnement (meubles, jouets, vaisselle, outils, appareils électroménagers, informatique, ...) via les entreprises de formation par le travail (CISP). Les biens reconditionnés sont ensuite remis en vente à bas prix dans des magasins sociaux et de seconde main.

L'OBJECTIF DE LA RECYCLERIE EST TRIPLE !

1. UN OBJECTIF ENVIRONNEMENTAL :

- en diminuant la quantité des matières à éliminer ;
- en réduisant les dépôts sauvages d'encombrants ;
- en sensibilisant la population à la réduction des déchets.

2. UN OBJECTIF ÉCONOMIQUE :

- en détournant des objets encore utiles de la filière de traitement des déchets ;
- en permettant ainsi la réduction des coûts d'élimination qui sont supportés par l'ensemble des citoyens.

3. UN OBJECTIF SOCIAL :

- en permettant à des personnes en réinsertion socioprofessionnelle de bénéficier de formations diverses (menuiserie, ébénisterie, électricité, technique informatique, ...) leur permettant de réintégrer le monde du travail ;
- en faisant bénéficier les personnes défavorisées de biens de seconde main à prix réduits.



LE MAGASIN SOCIAL RE-TROUVAILLES

Les objets collectés dans les trois recyparcs sont envoyés au magasin social « Re-Trouvailles », géré par le CPAS de Mons. Ce projet a permis l'ouverture d'une nouvelle filière de formation « ouvrier valoriste dans la récupération et le réemploi d'objets encombrants » à destination d'un public fragilisé et l'engagement de plusieurs formateurs.

Dans ce magasin de seconde-main, l'accent est mis sur la customisation et l'upcycling, c'est-à-dire la récupération des matériaux ou des produits dont on n'a plus l'usage afin de les transformer en matériaux ou produits de qualité ou d'utilité supérieure. On recycle donc « par le haut ». Le magasin « Re-Trouvailles », tout comme le magasin « Le Grenier aux Trouvailles », lui aussi

géré par le CPAS de Mons, permettent à un public fragilisé d'acquérir du matériel souvent de première nécessité, à bas prix. Les deux magasins sont ouverts à tous.

Re-Trouvailles - Rue Lamir 19 à 7000 Mons • 065/37.77.97

Le Grenier aux Trouvailles - Avenue du Champ de Bataille, 171 à 7012 Jemappes • 065/87.52.17

RECYCLLAB : UN FAB-LAB MOBILE DÉDIÉ À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE CRÉATIVE ET CITOYENNE

Au printemps 2018, la Ville de La Louvière a lancé un appel à projets « Imaginez Votre Ville » invitant la population à transformer la friche Boch Keramis en lieu d'expérimentation d'un nouveau mode de « faire la ville » : durable, collaboratif et partenarial ! RecyclLab, soutenu par Hygea, fait partie des 9 lauréats qui auront l'opportunité de déployer leur projet sur le site à partir du 15 octobre 2018 jusqu'en décembre 2019.

RecyclLab, c'est un « mini-complexe » mobile dédié au recyclage du plastique ainsi qu'à l'économie circulaire créative et citoyenne composé de 3 conteneurs maritimes aménagés et ouverts au public :

1. Un laboratoire de recyclage et valorisation de matières plastiques dont les différentes machines seront construites sur place.
2. Un « fab lab circulaire » pour la fabrication et le prototypage d'objets usuels mais aussi la découpe laser, la broderie numérique ou encore l'impression 3D de céramique réalisée en collaboration avec le centre Keramis.
3. Un espace de coworking et d'animation où seront organisés des événements de sensibilisation divers en lien avec le tri des déchets d'emballages ménagers, l'économie circulaire et le développement durable.



Boulevard des Droits de l'Homme
7100 La Louvière
Du 1^{er} novembre 2018
au 31 décembre 2019
Infos :
www.recycllab.org
Facebook : Recycllab
mail@recycllab.org

Téléchargez Recycle!



Pour connaître les dates de vos prochaines collectes de déchets, où se trouvent les bulles à verre, les recyparcs les plus proches, quand sortir les papiers-cartons et PMC, où ramener les piles usagées...

Vous avez toutes les réponses en poche, grâce à Recycle!



En collaboration avec Bebat.



LA FIN DES TRAVAUX DE RÉNOVATION DU RECYPARC DE FRAMERIES !

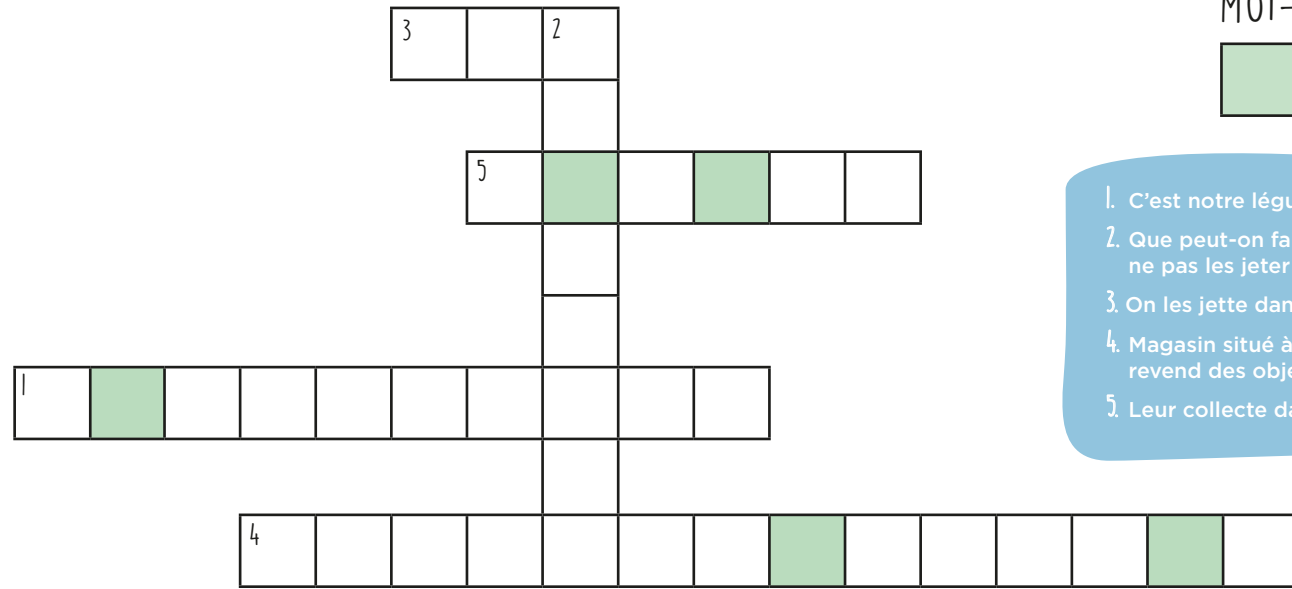
Le recyparc de Frameries a fait l'objet d'importants travaux de rénovation. Ils permettent de doubler la capacité du parc en termes de nombre de conteneurs (plus de 27), de fluidifier le trafic via l'aménagement d'une nouvelle entrée et sortie ou bien encore via l'élargissement des voiries réservées au déchargement, etc. Bref cela améliore les conditions d'accueil, de tri et de sécurité des citoyens.

LE COIN DES 6-10

RETROUVE LE MOT-MYSTÈRE ET TENTE DE REMPORTE
4 PLACES DE CINÉMA.

Comment ? Réponds à ces 5 questions. Reporte les réponses dans la grille de mots-fléchés et retrouve le mot-mystère à l'aide des 5 lettres identifiées dans les cases vertes. Bonne chance !

Astuce : toutes les réponses sont dans ce numéro de Réflex.



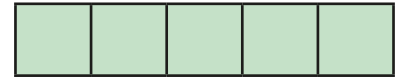
RÉPONSE DU CONCOURS DU REFLEX N°27

Les mots à découvrir étaient :

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. Compost | 5. Arrosoir |
| 2. Brouette | 6. Graine |
| 3. Potager | 7. Râteau |
| 4. Ver | 8. Pelle |

Les gagnants ont reçu une superbe boîte à encas !

MOT-MYSTÈRE



1. C'est notre légume star de ce numéro
2. Que peut-on faire avec les restes de repas pour ne pas les jeter ? Les...
3. On les jette dans les sacs bleus
4. Magasin situé à Mons où l'on répare, customise et revend des objets réutilisables
5. Leur collecte dans les recyparcs a eu lieu le 26 juin

Envoie-nous le mot mystère par e-mail à concours@hygea.be avant le 15 avril 2019. Un tirage au sort parmi les bonnes réponses désignera les 10 gagnants qui remporteront chacun 4 places de cinéma.

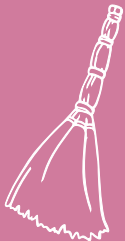
Attention, pour que ta réponse soit validée, n'oublie pas de préciser **ton prénom, ton nom, ton adresse postale et ton adresse mail.**

RÉSULTAT ENQUÊTE

Félicitations à Madame Patricia Brouillard d'Hyon qui remporte une sorbetière pour avoir été tirée au sort parmi les participants à l'enquête en ligne sur votre magazine Réflex.

GRAND NETTOYAGE DE PRINTEMPS 2019

La 4^e édition du Grand Nettoyage de Printemps se déroulera les 29, 30 et 31 mars 2019. 110.000 personnes y ont participé en 2018, alors pourquoi pas vous ? Inscription à partir de janvier 2019 sur www.walloniepluspropre.be



FORMATION COMPOSTAGE

Hygea vous propose une formation pratique pour tout savoir sur la préparation et la bonne utilisation du compost. Au cours d'une soirée (18h30-21h00), vous découvrirez tous les trucs et astuces pour commencer un compost dans votre jardin. Ces ateliers gratuits sont organisés aux dates suivantes :

- 05/02/19
- 07/05/19
- 19/03/19
- 04/06/19
- 02/04/19
- 27/06/19

Inscriptions indispensables au 065/41.27.29 ou nicolas.duez@hygea.be.



SACS VISIBLES

Faites-en sorte que vos sacs de déchets ménagers, vos sacs PMC et vos papiers-cartons soient bien visibles et accessibles. Vos déchets doivent se trouver en bord de voirie et ne pas gêner le passage. Ne placez pas vos sacs en hauteur ; cela complique le travail des collecteurs.



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 Gaeve, 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

Fostplus

Avec le soutien de la



HYGEA
Intercommunale
de gestion
environnementale