



LIMITER LES DÉCHETS

Quel est le meilleur déchet ??? Le recyclable ? Le biodégradable ? Le réutilisable ? Rien de tout ça... Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas... Adaptions nos habitudes d'achat et de consommation pour les éviter ou les réduire à leur plus simple expression. Quelques conseils...

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2003, trois milliards de sacs jetables étaient distribués chaque année en Belgique. Soit 95 par seconde. Cela représentait 680 sacs par an et par ménage (presque 2 par jour !) et 15.000 tonnes de déchets non recyclés.

Or, le sac de caisse a une durée d'utilisation moyenne de 20 minutes, mais il met environ 400 ans pour se décomposer. Ils sont aussi dangereux pour la faune des rivières et des océans (les tortues de mer, par exemple, s'étouffent en les prenant pour des méduses). Depuis lors, il y a des avancées puisque la consommation a été réduite de 2/3.

GESTES À PRIVILÉGIER

- Choisir des produits **non emballés**.
- Privilégier la **récupération des emballages**.
- Favoriser les fruits et légumes en **vrac**.
- Transporter les courses du camp dans des bacs en plastique.
- Investir dans des "sacs à commissions" pour des petits achats.
- Éviter tout ce qui n'est **pas recyclable**.
- **Bannir** les sachets en **plastique**.
- Acheter les détergents et autres savons (bio dégradables) en **grand conditionnement**, en concentré ou en éco recharges.
- Enlever les **déchets** des assiettes avant de les laver.
- Utiliser une **ventouse**, de l'eau bouillante ou une pompe à vide pour **déboucher** les canalisations.
- Se servir de la **gourde** et de **boîtes à tartines**.
- Mettre en avant l'achat de bouteilles consignées.

GESTES À ÉVITER

- Utiliser du jetable (gobelets, couverts, serviettes, lingettes...).
- Boire de l'eau en bouteille plastique.
- Transformer la cuvette des toilettes en poubelle.
- Acheter des produits en mini doses ou en emballages individuels.
- Prendre des boissons en canettes ou en petits Tétrabrik.



UN PEU DE MATIÈRE

Qu'est-ce qui n'est pas recyclable ?

Des exemples : les barquettes en plastique, les papiers plastifiés, le papier carbone, les sacs en plastique, les films alimentaires, le papier alu, les petits pots (yaourts, crèmes...), les enveloppes à fenêtre plastique, les mouchoirs en papier...

A éviter au maximum...



Pour transporter les courses

- Le **box pliable** : il prend peu de place dans le coffre de la voiture.
- Le **smart box** : bac en plastique avec anses, adapté aux caddies. Les anses sont remplacées gratuitement lorsqu'elles sont abîmées.
- Le **cool box** : c'est un bac souple avec des parois isolantes qui permet le transport de surgelés.
- Le **sac en plastique réutilisable** : robuste et d'un prix modique à l'achat (0,05 - 0,1€), la grande surface vous le remplace gratuitement, lorsqu'il est abîmé. Il existe des sacs en plastique réutilisables isothermes qui permettent de transporter des surgelés.
- Le **sac en coton ou en toile de jute**.
- Le **caddy à roulettes** : cet objet lié aux mamies s'est modernisé ces dernières années.
- La **caisse en carton**.
- La **carriole à vélo**.

Moins d'emballages et moins chers

L'Observatoire bruxellois de la consommation durable (OBCD), partenariat entre le Crioc et Bruxelles Environnement, a mené l'enquête dans les grandes surfaces. Bonne nouvelle : **les produits les moins emballés sont aussi moins chers !**

Des économies intéressantes lorsqu'on sait que l'on met sur le marché chaque année en Belgique plus de 430 kg d'emballages par habitant.

POUR ALLER PLUS LOIN

- www.ecoconso.be (des filons pour anticiper les déchets)
- www.oivo-crioc.org/files/fr/4011fr.pdf (étude de réduction des emballages)
- www.bruxellesenvironnement.be (partie DECHETS)
- www.observ.be (Observatoire bruxellois de la consommation durable)
- www.reduisonsnosdechets.fr

Notre activité humaine en général est source de production de déchets. Malgré notre volonté d'anticiper ceux-ci à l'origine, nous en produisons. Le camp n'échappe pas à cette règle. Ayons à cœur de les gérer au mieux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les briques alimentaires peuvent servir à fabriquer du carton.
-> 1 tonne de briques alimentaires recyclées = 2 tonnes de bois préservé.

Le verre est recyclable à 100% et à l'infini.
-> 1 tonne de verre recyclé = 660 kg de sable + 100 kg de fuel économisés.

Les plastiques peuvent renaître sous forme de polar, de tuyaux d'évacuation, de panneaux isolants acoustiques.
-> 1 tonne de plastique recyclé = entre 600 et 800 kg de pétrole brut économisé.

GESTES À PRIVILÉGIER

- S'informer auprès de la commune ou du propriétaire du camp afin de savoir où déposer les poubelles.
- Trier les déchets pour les collectes sélectives.
- Instaurer le **triple porte-poubelle** dans chaque coin de patrouille.
- Alimenter un **compost** avec les restes alimentaires.
- Surveiller les petits déchets qui tombent si facilement des poches...
- Favoriser les **produits** d'hygiène et d'entretien **bio-dégradables**.
- Acheter du **savon de Marseille** en vrac à redistribuer aux scouts.
- Donner les restes alimentaires chez des voisins qui ont des **animaux**.
- Amener des **poules** au camp.
- Utiliser la **gourde** et des **boîtes à tartines**.

- Employer des toilettes à **litière bio-maîtrisée**, voir fiche annexe.
- Récouter les piles usagées non rechargeables.

GESTES À ÉVITER

- Utiliser des appareils avec piles jetables.
- Creuser un trou dans lequel on jette tous les déchets organiques.
- Employer une fosse à eaux usées.
- Se laver dans la rivière.
- Faire comme dans la pub : vider la moitié de son flacon pour un lavage.
- Utiliser le papier alu et les films plastiques.
- Employer le gel douche traditionnel.
- Utiliser du jetable (gobelets, couverts, serviettes, lingettes...).
- Laisser des déchets en pleine nature... Mais cela va de soi...

UN PEU DE MATIÈRE

Les feuillées

Source non négligeable de pollution, les feuillées se retrouvent dans la plupart de nos camps scouts. Un effort est donc à faire pour préserver au mieux le milieu naturel...

Voici quelques conseils :

- Attention à la profondeur de la feuillée. Pas de trou de plus de 25 cm de profondeur car les déchets organiques ne se décomposent plus bien.
- Plus en longueur avec système d'assise déplaçable.
- Laisser une distance minimum de 25 m avec un cours d'eau.
- Utiliser des feuilles mortes, des copeaux, de la sciure, de la paille pour masquer les odeurs de façon naturelle et efficace.
- Utiliser du papier toilette sans parfum ni substances colorantes ou toxiques.
- Ne pas utiliser de désinfectants et autres insecticides (eau de JAVEL, chaux...).

Les toilettes à litière bio-maîtrisée

Il s'agit d'un seau (métallique) qui se trouve dans un caisson en bois. Après s'être soulagé, il suffit de recouvrir les excréments avec une litière. Cette litière peut être toute matière sèche et riche en carbone qui est broyée ou

déchetée (sciure, paille, feuilles mortes, branches broyées...).

Une fois que le seau est plein, il suffit d'aller le déverser sur un tas servant de compost qui pourra être utilisé plus tard comme engrais.

Obtenir l'accord du propriétaire avant de mettre cela en place sur le camp.

Tu trouveras la fiche de montage dans les annexes.

Le tri sélectif

La plupart des communes proposent des kits spéciaux "tri sélectif" pour les camps : affiches, sacs...

Les façons de trier ne sont malheureusement pas communes à l'ensemble de notre pays. Cela dépend du système mis en place par l'Intercommunale. Il conviendra donc d'expliquer le tri aux intendants et aux scouts. Laisser des affiches aux endroits clés.

La règle des 4R

Réduire... ses déchets en changeant ses habitudes d'achat.

Réparer... pour prolonger la vie de l'objet.

Réutiliser... plutôt que de jeter.

Recycler... si on ne sait pas faire autrement.

POUR ALLER PLUS LOIN

- www.copidec.be (site des intercommunales de gestion des déchets)
- des sites différents suivant les régions, voici les principaux :
 - www.idelux.be
 - www.bepenvironnement.be
 - www.intradel.be
 - www.intersud.be

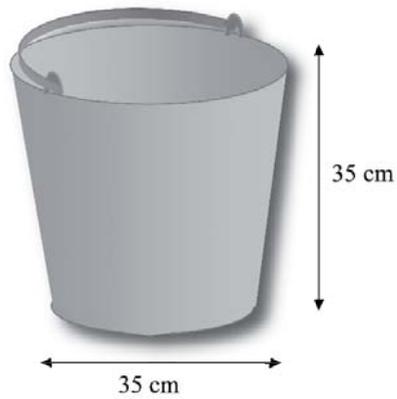
Ces sites vous donnent des conseils de tri suivant les zones.

- www.eautarcie.com
- <http://environnement.wallonie.be/> (onglet DECHETS)



MATERIEL

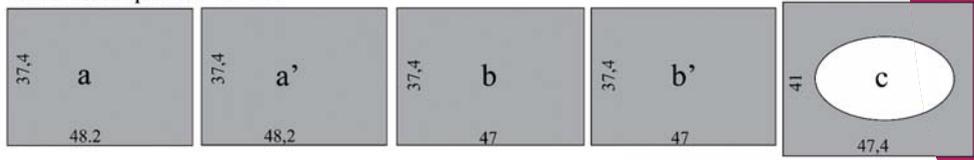
- seau en acier inoxydable
- panneaux en bois
- lattes en bois
- 1 abattant wc
- 2 charnières en laiton
+ vis adéquates
- 2 poignées



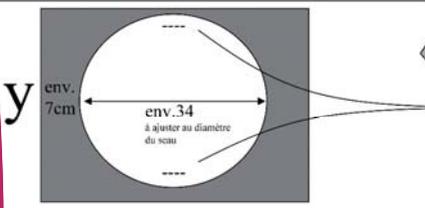
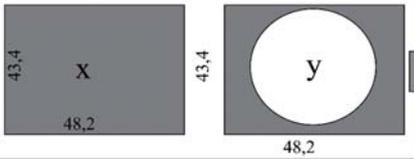
Seau en acier inoxydable, prix env. 50 Euro

DÉCOUPAGE DES PANNEAUX

Pan meuble épaisseur 18 mm



Triplex 6 mm



- Ovale à découper en fonction de la lunette choisie.
- Placer la lunette sur le panneau et dessiner l'ovale.
- Le trou ovale est un peu plus grand que le trou de la lunette

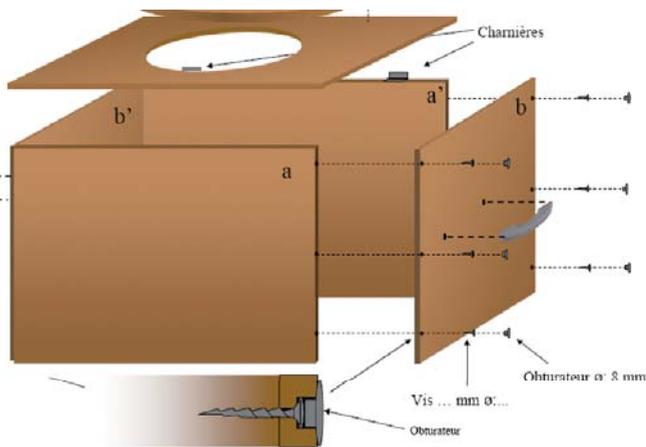
Ces mesures dépendent de la découpe du panneau C. Ajuster la position du seau en fonction du trou ovale en considérant qu'une bavette sera fixée à l'intérieur de l'ovale.

NB : on réalise le meuble autour du seau et non l'inverse. Il convient donc d'acheter le seau avant de commencer le travail. Les dimensions du meuble s'adaptent à celles du seau.

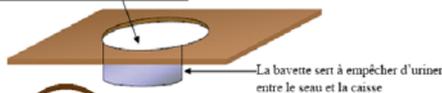
ASSEMBLAGE

1

Poignée: A placer face au centre de gravité de la TLB avec le seau !

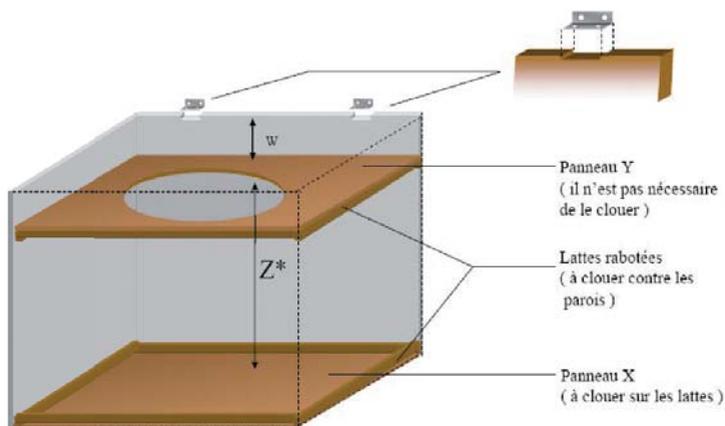


Il est préférable de clouer une bavette en plastique à l'avant du trou du plan C



2

3



* Z dépend de la hauteur de votre seau. Si le seau est moins haut, on relèvera la plaque du fond (le panneau X). Attention, w doit être le plus petit possible, compatible avec les dimensions de l'attache de la hanse du seau.

SOURCE

www.eautarcie.com



LES TRUCS POUR UN BON COMPOST

30% du contenu de nos poubelles sont composés de déchets organiques. Donc compostables. Pensons-y au moment de jeter les choses... Quelques règles à suivre.

RÈGLE PRÉALABLE

Il faut toujours demander au propriétaire de l'endroit de camp ou de la prairie s'il possède déjà un compost ou si c'est possible d'en créer un à l'endroit. Eviter d'en démarrer un sans son accord...

RÈGLE D'OR ABSOLUE

Ne pas creuser un grand trou dans lequel on jette tous les déchets organiques. Les matières ne se dégraderont pas et pollueront les sols.

QUE METTRE SUR LE COMPOST ?

- les épluchures de légumes, de fruits et de pommes de terre
- les marcs et filtres de café
- les sachets de thé
- les papiers, cartons et tissus cellulosiques non colorés (ouate, essuie-tout, papier hygiénique non coloré)
- les coquilles d'œufs et de noix concassées
- les croûtes de fromage
- les huiles et graisses alimentaires absorbées sur du carton découpé ou sur de l'essuie-tout
- les lambeaux de coton ou de laine
- la sciure et les copeaux de bois
- les cendres de bois non traité
- les noyaux de fruits
- les os et arêtes
- les restes de repas
- les déchets des toilettes sèches

A PROSCRIRE DU COMPOST

- les tissus synthétiques
- les fruits tropicaux et écorces d'agrumes (oranges, citrons...)
- la terre et le sable
- les plastiques, verres et métaux
- le gros bois
- les restes de viande ou de poisson car ceux-ci amènent les mouches et dégagent une odeur de charogne. Sauf si on les recouvre de sciure de bois.

POUR ALLER PLUS LOIN

- www.bruxellesenvironnement.be
- www.ecoconso.be
- www.compostage.info



TRAITEMENT DES DECHETS



Les produits d'entretien, sans nier leur utilité, contribuent à la dégradation de l'état des sols et des nappes phréatiques. Il convient de choisir des produits biodégradables ou encore mieux de les fabriquer soi-même...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une **huile essentielle (HE)** est un extrait de végétaux, aromatique et volatile. Les huiles essentielles sont utilisées dans les cosmétiques, les parfums d'ambiance et en aromathérapie.

Les traces d'utilisation de l'aromathérapie remontent à plus de 7 000 ans. Les Égyptiens obtenaient des huiles essentielles en pressant des plantes. Les Romains utilisaient également les huiles essentielles. Mais la grande épopée des huiles essentielles débute au XV^e siècle jusqu'en 1935, date à laquelle elle fut reléguée en arrière-plan avec la découverte de la pénicilline...

LE NETTOYANT MULTI-USAGE

Matériel

- bidon opaque de 2 litres
- entonnoir
- cuillère à soupe
- verre

Ingrédients

- bicarbonate de soude (ou borax) - en vente en pharmacie
- vinaigre blanc
- des huiles essentielles

Recette (dans l'ordre)

- 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude (à transvaser avec un entonnoir)
 - 2 l d'eau chaude, mélanger
 - préparer dans un verre une cuillère à soupe de vinaigre blanc et de 1 à 3 cuillères à soupe d'huile essentielle au choix (pour parfumer le désinfectant)
 - verser dans le bidon et secouer.
- S'emploie pour nettoyer et désinfecter les tables, plans de travail...

LE PRODUIT DE VAISSELLE

Ingrédients (pour 1 l de liquide vaisselle)

- 1 savon de Marseille (le véritable savon de Marseille)
- 30 cl d'eau
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de cristaux de soude
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- quelques gouttes d'huile essentielle (citron ou thym...)

Recette

Ponger le savon de Marseille dans 30 cl d'eau bouillante. Une fois qu'il est totalement dissout, ajouter le bicarbonate de soude, le vinaigre blanc et les cristaux de soude.

Mettre dans un récipient adapté et verser une dizaine de gouttes d'huiles essentielles. Agiter le tout.



LA CRÈME À RÉCURER RAPIDE

Saupoudrer la surface à récurer de bicarbonate de soude et frotter avec une éponge humide sur laquelle on aura versé un peu de liquide vaisselle écologique.

LE NETTOYANT WC

Matériel

- petit vaporisateur de 500 ml

Ingrédients

- vinaigre blanc
- huiles essentielles
- eau

Recette

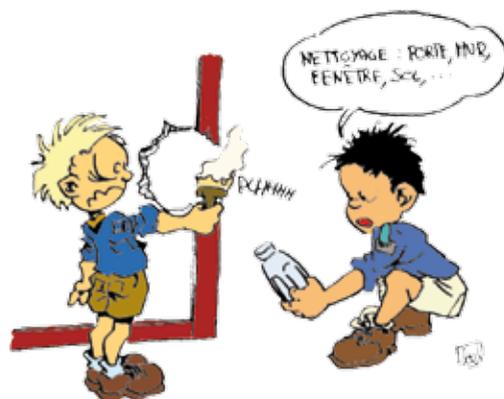
- 1/3 de vinaigre
- 2/3 d'eau
- 2 cuillères à café d'huiles essentielles

Vaporiser sur les parois. Laisser agir un peu plus de 15 minutes et brosser.

UN DÉSODORISANT

Mettre une cuillère à café de bicarbonate dans un vieux spray (style produit vitres) récupéré. Remplir d'eau. Ajouter quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Agiter avant emploi.

Employer comme un désodorisant classique en vaporisant en toutes directions dans la pièce. Ne pas mettre trop de bicarbonate, vous auriez droit à un dépôt blanc.



DES CONSEILS EN VRAC

- Faire tremper les brûleurs encrassés de la cuisinière dans du vinaigre blanc.
- Pour le micro-ondes, placer un bol de vinaigre ou de jus de citron, le faire chauffer et passer une éponge sur les parois.
- Pour désodoriser, faire bouillir de l'eau vinaigrée. Laisser la casserole découverte au moins 1 h au centre de la pièce ou de la tente.
- Pour rincer la vaisselle, ajouter du vinaigre blanc dans le bac de rinçage.
- Pour les fonds de casserole brûlés : juste après la cuisson, un peu de vinaigre et de sel. Laisser tremper.
- Pour les planches à découper, saupoudrer de bicarbonate, frotter et rincer.
- On peut faire bouillir des écorces de citron ou d'orange pour éliminer les odeurs dans la cuisine. On peut ajouter de la cannelle ou des clous de girofle.
- Le bicarbonate est idéal pour nettoyer les plaques du four ainsi que les plaques vitrocéramiques.

