

En cette nouvelle année 2022, **la ville de Pontault-Combault renforce ses actions dans le développement durable et la préservation de l'environnement**. C'est pourquoi la municipalité a lancé un nouveau concept : **la famille zéro déchet**.

Ce projet expérimental a pour but d'**accompagner 25 familles pontelloises-combalusiennes dans leurs démarches zéro déchet** pendant six mois, de janvier à juin 2022.

Grâce à un kit de démarrage et aux ateliers deux fois par mois, chaque famille s'engage à participer à la réduction de leur déchet !

Des tutoriels sont également mis à disposition pour suivre en temps réel l'apprentissage de nos familles. Retrouvez-les ci-dessous :



Tutoriel N°1 - Guide du tri sélectif

Poids : 1.12 Mo

[Téléchargement](#) [1]

CRÉER SON SAC À VRAC (OU SAC RÉUTILISABLE EN TISSU)

POURQUOI UTILISER DES SACS À VRAC ?

Le sac à vrac, ou sac en tissu réutilisable, est l'indispensable à avoir toujours sous la main pour faire des achats zéro déchet ! Pratique, ne prend pas de place, convient pour l'achat des fruits et légumes, petits gâteaux, viennoiseries, pâtisseries, ou tout achat en vrac dans les commerces ou sur le marché. Il est également facile à laver et à réutiliser.

LES ASTUCES

Pensez à utiliser des matières légères (voilage ou chemise par exemple) pour que le poids du sac n'impacte pas la pesée des produits, ou des matières denses (coton) pour les produits farineux.

Dans le cas d'un tissu lourd, 2 possibilités :

- Pesez vos produits avant et mettez-les dans le sac ensuite en collant l'étiquette de pesée sur le sac,
- Écrivez le poids du sac sur le tissu, le magasin n'aura qu'à le soustraire.

Recyclez également du tissu en utilisant de préférence des chutes de tissu (vieux draps, torchons, rideaux, ...).

Pour la taille du tissu, tout dépend de l'utilisation que vous ferez du sac : tout en longueur pour acheter du pain, un carré médium pour les fruits et légumes, un petit carré pour les féculents ou viennoiseries, ... À vous de personnaliser vos sacs en fonction de vos besoins !

Il est bien sûr possible de créer son sac à vrac même si l'on ne possède pas de machine à coudre. Cela prendra juste un peu plus de temps et pourrait constituer un atelier de couture manuelle apprécié des enfants notamment.



Poids : 1.95 Mo

[Téléchargement](#) [2]



La nature ne produit pas de déchets,
imitons-la !

Tutoriel n°3 - Le compostage

Poids : 1.82 Mo

[Téléchargement](#) [3]

FABRICATION DE PRODUITS MÉNAGERS

Lessive – Adoucissant
Nettoyant multi usage

Organisé par la mairie de Pontault-Combault
et animé par :





Poids : 1.57 Mo

[Téléchargement](#) [4]

FABRICATION DE PRODUITS COSMÉTIQUES

Baume à lèvres – Eau micellaire hydratante

Savon – Savon à barbapapas

Lotion après rasage

Organisé par la mairie de Pontault-Combault
et animé par :





Poids : 404.74 Ko

[Téléchargement](#) [5]



CHIPS D'ÉPLUCHURES



INGREDIENTS :

- Les épluchures de votre légume (de préférence non-traité)
- Huile d'olive,
- Sel, poivre, muscade, herbes...

Vous venez de faire une purée, une compote ou des pommes de terre vapeurs ?
Il vous reste des épluchures ?

1. Laver les épluchures (faire tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre si vous n'êtes pas sûr que les épluchures sont non-traitées)
2. Les faire tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes
3. Préchauffer le four à 100°C
4. Faire sécher les épluchures sur un torchon propre
5. Dans un saladier, ajouter de l'huile, du sel, du poivre, des herbes et les épices de votre choix
6. Mélanger avec les mains puis les placer sur un papier sulfurisé
7. Enfourner une heure à 100°C sur chaleur tournante

A déguster tout de suite.



Poids : 248.06 Ko

[Téléchargement](#) [6]

Sauce au yaourt, citron et herbes



5 de 4 évaluations

Auteur: Samar

Type de plat: Sauce Cuisine: Française

Portions: 4

Temps de préparation

10 min

Temps total

10 min

Ingrédients

- 500 gr yaourt grecque
- 1 bouquet d'aneth ciselé
- 1/2 jus de citron
- sel poivre
- 1 gousse d'ail

Instructions

1. Fouetter le yaourt dans le bol afin de le liquéfier.
2. Ajouter l'aneth ciselée ainsi que l'ail écrasé.
3. Saler, poivrer et finir par le jus de citron.
4. Filmer et placer au réfrigérateur au moins une heure pour que les saveurs se marient.



Vous avez testé la recette ?

Mentionnez @mes_inspirations_culinaires ou taguez #mesinspirationsculinaires .

Sauce au yaourt, citron et herbes <https://www.mesinspirationsculinaires.com/article-sauce-au-yaourt-citron-et-herbes.html>
8 June 2020



Poids : 771.61 Ko

[Téléchargement](#) [7]



PESTO DE FANES



INGRÉDIENTS:

(Pour 1 pot)

- Une petite botte de fanes (de carottes, de radis, etc)
- 50 g. d'oléagineux entiers ou en poudre suivant la puissance de votre blender (pignons de pin, ou amandes, ou graines de tournesol, etc)
- 1 gousse d'ail
- 20 cl. d'huile d'olive
- Sel / Poivre

RECETTE:

- 1 - Bien laver les fanes, puis les hacher grossièrement.
- 2 - Dans un blender, mettre les oléagineux de votre choix, et commencer à mixer. Ajouter une poignée de fanes, l'ail et la moitié de l'huile d'olive pour ne pas surchauffer le mixer. Ajouter au fur et à mesure l'huile et les fanes restantes.
- 3 - Une fois tous les ingrédients dans le blender, mixer une bonne minute pour que la pâte soit la plus homogène et onctueuse possible.
- 4 - Saler, poivrer et c'est prêt !

Poids : 105.32 Ko

[Téléchargement](#) [8]

URL de la source (modifié le 24/08/2022 - 15:24): <https://www.pontault-combault.fr/mairie/environnement/zero-dechet/annee-2021-2022>

Liens

- [1] <https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/guide-de-tri-2018.pdf>
- [2] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/tuto_nde2_-_creation_de_sac_a_vrac.pdf
- [3] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/tutoriel_n3_-_compostage.pdf
- [4] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/tutoriel_nde4_-_fabrication_de_produits_menagers.pdf
- [5] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/tuto_-_creation_de_produits_cosmetiques.pdf
- [6] <https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/chips-d-epluchures.pdf>
- [7] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/sauce_au_yaourt.pdf
- [8] <https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/pesto-aux-fanes.pdf>