

LE JOURNAL DE VOTRE COLLECTIVITÉ DÉCHETS

LE MAG' DU SICOVAD

SUIVEZ-NOUS !



montri



WWW.SICOVAD.FR



N°48 | DÉCEMBRE 2025

BÂTIMENT DE SERVICES

DRIVE

À ÉPINAL-RAZIMONT



VOTRE NOUVEAU REPÈRE
pour bien trier,
composter, consommer.





LE SENS DU COLLECTIF, LA FORCE DU QUOTIDIEN

Transformer nos déchets en ressources, nos habitudes en réflexes durables, nos projets en réussites collectives : telle est la mission que le SICOVAD poursuit jour après jour, avec et pour les habitants du territoire.

Cette fin d'année marque une belle étape pour le SICOVAD avec l'inauguration du bâtiment Drive d'Épinal-Razimont. À la fois pratique et exemplaire sur le plan environnemental, ce nouvel équipement illustre notre volonté de rendre la gestion des déchets toujours plus simple, efficace et pédagogique — pour accompagner la transition écologique du quotidien et donner à chacun les moyens d'agir à son échelle.

Chaque jour, sur l'ensemble du territoire, des gestes simples se transforment en actes citoyens : trier, composter, réemployer, réduire... Autant de réflexes qui, mis bout à bout, façonnent un territoire plus responsable et solidaire. Nous pouvons tous être fiers de nos actions.

En cette période de fêtes, propice au partage et à la convivialité, nous avons tous l'occasion de prolonger cet esprit de responsabilité : en limitant le gaspillage, en offrant une seconde vie aux objets, en soutenant les acteurs locaux engagés.

Ensemble, continuons à faire ces petits choix qui, jour après jour, dessinent un avenir durable pour notre territoire.

Je vous souhaite à toutes et à tous, au nom de l'ensemble du syndicat, de joyeuses fêtes de fin d'année.

Philippe CLAUDON
Président du SICOVAD

P. 3

LE BÂTIMENT
DRIVE
INAUGURÉ

P. 4-5

LES BONS
GESTES DU
COMPOSTAGE

P. 6-8

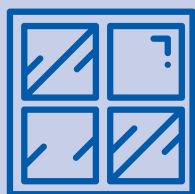
**IDÉES
ANTI-GASPI**

P. 9

LES INFOS
À NE PAS
MANQUER

P. 10-11

PAROLE À
DES
PROFESSIONNELS
ENGAGÉS



FACE AUX DÉFIS DE LA FILIÈRE PMCB, LE SICOVAD RESTE AU RENDEZ-VOUS

La filière PMCB (Produits et Matériaux de Construction du Bâtiment) rencontre aujourd'hui des difficultés opérationnelles et réglementaires au niveau national : des obligations jugées lourdes, des délais de mise en œuvre, un moratoire annoncé pour certaines dispositions... **Malgré ce contexte, le SICOVAD maintient**

pour ses habitants et professionnels l'ensemble des filières déployées sur ses déchèteries : les flux liés aux matériaux du bâtiment continuent d'être acceptés et valorisés (huisseries, plâtre, bois...).

Les équipes du SICOVAD, en lien avec celles d'EVODIA, restent mobilisées pour garantir la continuité du service, tout en suivant l'évolution de la filière REP PMCB et en adaptant les dispositifs en place dès que nécessaire.

LE BÂTIMENT DRIVE INAUGURÉ UN NOUVEL ÉQUIPEMENT INNOVANT ET VERTUEUX

LE VENDREDI 26 SEPTEMBRE, PHILIPPE CLAUDON, PRÉSIDENT DU SICOVAD, A INAUGURÉ LE BÂTIMENT ADMINISTRATIF ET DRIVE D'ÉPINAL-RAZIMONT. CETTE ÉTAPE A OFFICIELLEMENT MARQUÉ L'ACHÈVEMENT DE LA PHASE 1 DU PROJET DE RÉAMÉNAGEMENT GLOBAL DU SITE.



L'inauguration s'est déroulée en présence de Franck Leroy, Président de la Région Grand Est, Claire Dautcourt, représentante de la Commission européenne, Michel Heinrich, Patrick Nardin, Jean Hingray, Stéphane Viry, de nombreux partenaires et acteurs déchets du territoire et d'agents du SICOVAD.

Tous ont salué le caractère innovant et vertueux de ce nouvel équipement qui devient, pour les habitants du territoire, le point d'accès à tous les services, ventes et conseils autour de la bonne gestion des déchets, proposés par le SICOVAD.

Une journée portes ouvertes a clôturé le week-end festif inaugural. 300 visiteurs sont venus découvrir le lieu !



Revivez la construction du bâtiment en vidéo.



LE DRIVE EN PRATIQUE

HORAIRE D'OUVERTURE

Du mardi au samedi 9h-12h et 13h-18h
Fermeture les lundis, dimanches et jours fériés.

ACCÈS

Accès au drive en face de l'entrée de la déchèterie provisoire.

SERVICES PROPOSÉS

Vente de matériel

- Composteurs bois
- Composteurs plastique
- Bioseau
- Brass'compost

Retrait de sacs jaunes

Prêt de matériel réservé

- Gobelets réutilisables
- Kits déchets

Conseils et échanges

- Conseils sur les services du SICOVAD et les bons gestes pour bien trier, composter, consommer.

#JECOMPOSTE

LA MATIÈRE SÈCHE : L'INGRÉDIENT INDISPENSABLE POUR UN COMPOST RÉUSSI

EN COMPOSTAGE, TOUT EST QUESTION D'ÉQUILIBRE ! SI LES DÉCHETS DE CUISINE APPORTENT L'HUMIDITÉ NÉCESSAIRE, LA MATIÈRE SÈCHE JOUE, ELLE, UN RÔLE TOUT AUSSI ESSENTIEL. DÉCOUVREZ POURQUOI ET COMMENT BIEN L'UTILISER.



L'IMPORTANCE DE LA MATIÈRE SÈCHE

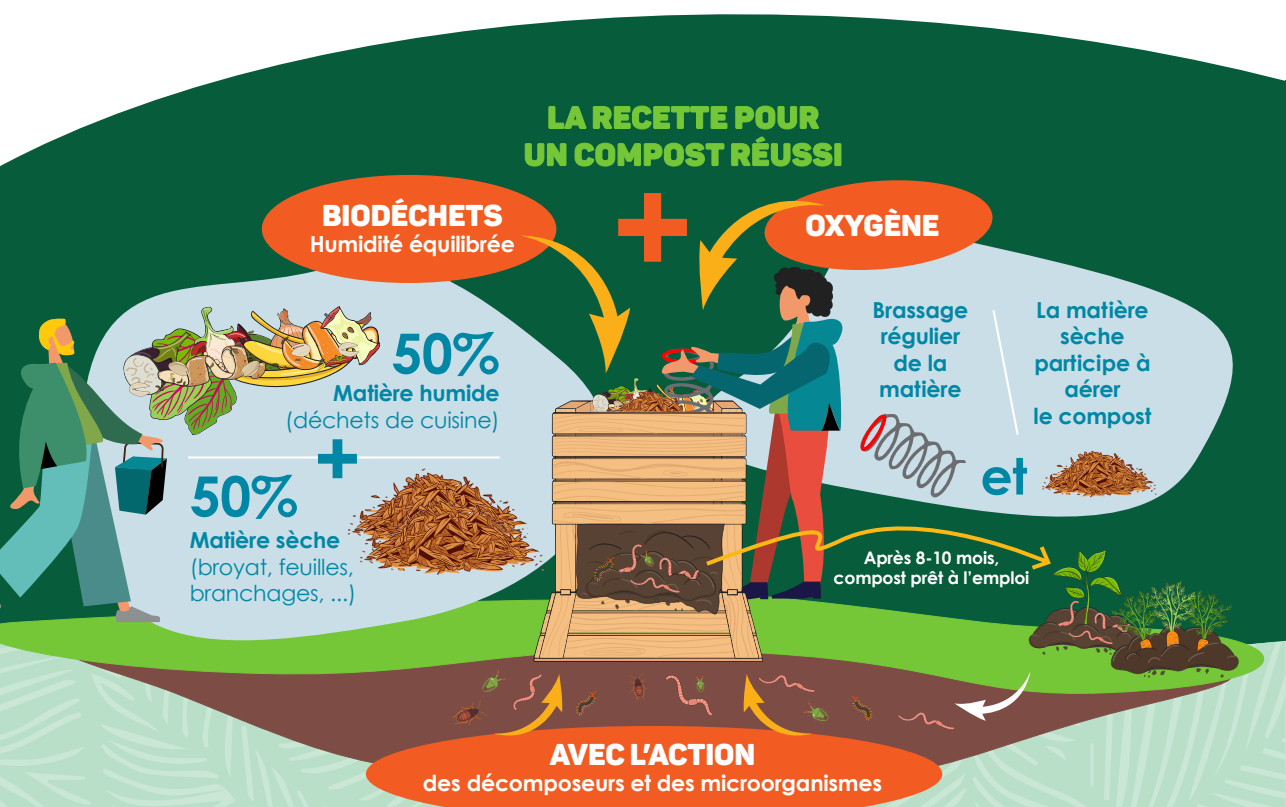
Souvent oubliée, la matière sèche équilibre pourtant le compost. Elle absorbe l'humidité, aère le mélange et nourrit les micro-organismes qui transforment vos déchets en un compost de qualité. Sans cet apport, le compost s'asphyxie, se dégrade mal, dégage de mauvaises odeurs... et attire une nuée de petits moucheron.

OÙ TROUVER LA MATIÈRE SÈCHE ?

La matière sèche est partout autour de vous ! Vous pouvez utiliser :

- Des feuilles mortes,
- Du broyat de branches, des petits morceaux de bois ou brindilles,
- Des cartons bruns, petites cartonnettes (rouleaux de papier wc/essuie-tout) et essuie-tout, non imprimés, sans plastique et déchirés en petits morceaux,
- De la paille, du foin sec ou de la sciure de bois non traité (en petite quantité).

ASTUCE Gardez un sac de feuilles mortes ou de broyat près de votre composteur pour en ajouter à chaque apport de déchets de cuisine. Sur les sites de compostage collectifs, la matière sèche est disponible sur place pour le bon fonctionnement du site.



ZOOM SUR LES SITES DE COMPOSTAGE ACCESSIBLES SUR INSCRIPTION

Sur diagnostic des agents de terrain, les bacs de certains sites de compostage collectifs se voient réserver l'accès aux personnes s'étant préalablement inscrites auprès du SICOVAD.

UN SITE SUR INSCRIPTION : KÉSAKO ?

- Même matériel que les sites en accès libres, mais les **bacs sont verrouillés avec des cadenas à code**.
- **Déverrouillage des bacs autorisé** aux personnes s'étant préalablement inscrites auprès du SICOVAD.



L'ACCÈS RÉSERVÉ : DE NOMBREUX ATOUTS

- **Éviter la surfréquentation et le débordement des bacs, en milieu urbain dense** : le nombre de foyers inscrits est adapté à la capacité du site,
- **Assurer un bon compostage** : les utilisateurs, connus du SICOVAD, sont régulièrement informés et accompagnés sur les bons gestes à adopter, pour limiter les indésirables, les odeurs et les mouches,
- **Obtenir un compost de meilleure qualité**, ensuite redistribué aux participants,
- **Faciliter les échanges** entre les utilisateurs et les équipes du SICOVAD, pour un suivi plus simple et plus réactif.



VOUS SOUHAITEZ VOUS INSCRIRE ? RIEN DE PLUS FACILE !

Par formulaire sur internet,
sur www.sicovad.fr
ou Appli MONTRI,

Par téléphone
au 03 29 31 33 75,

Par mail
compostage.co@sicovad.fr

Ou lors de permanences
ponctuelles sur les sites.

À VOTRE SERVICE

Conseils et matériel nécessaire pour bien composter :

Rendez-vous au Drive d'Epinal-Razimont

Localisation des sites de compostage partagés :

www.sicovad.fr
et Appli MONTRI

LES BONS GESTES



JE FRAGMENTE mes biodéchets



JE VERSE dans le composteur



J'ÉTALE



JE MÉLANGE



JE RECOUVRE de matière sèche



JE REFERME le composteur



LES FAUX AMIS DU COMPOST

Les sacs biosourcés, capsules de café ou films en amidon de maïs, même dits **compostables**, ne se dégradent pas dans un composteur domestique ou collectif. Pour se dégrader, ils nécessitent des températures élevées, atteintes uniquement en compostage industriel.

Mieux vaut donc les jeter avec les ordures ménagères.



ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NE JETEZ PLUS, RÉGALEZ-VOUS !

LE PAIN, ON L'ADORE... MAIS ON EN JETTE TROP.

PLUS DE 4 KG PAR AN ET PAR PERSONNE FINISSENT À LA POUBELLE, SOUVENT PARCE QU'IL DEVIENT SEC OU RASSIS. ET SI ON LUI OFFRAIT UNE SECONDE VIE ? POUR LES LENDEMAINS DE FÊTES OU TOUTE L'ANNÉE, DÉCOUVREZ QUELQUES PISTES DE RECETTES ANTI-GASPI AUSSI SIMPLES QUE DÉLICIEUSES.



15 min

BRUSCHETTA

Ingrédients :

- Pain rassis
- Ail
- Topping au choix

Au four ou au grille-pain, faites griller des tranches épaisses de pain rassis et frottez-les à l'ail.

Tartinez-les de ce que vous aimez : tapenade, tomates concassées/huile d'olive, légumes grillés, fromage, olives...

PÂTE À TARTE AU PAIN DUR

Ingrédients :

- 250 g de pain mixé finement
- 125 g de beurre
- 1 œuf (important, apport de liant)
- Un peu de fromage râpé (facultatif)
- Un peu d'eau

Mélangez le pain, le beurre, l'œuf et le fromage râpé. Ajoutez l'eau jusqu'à une consistance souple mais non collante.

Cette pâte sera à garnir et à cuire dans un moule à tarte, selon la recette que vous adopterez.

Astuce : Cette base peut servir pour un crumble salé, parfait avec une poêlée de légumes ou un gratin de saison !



15 min



PUDDING ÉPICÉ AUX COURGETTES

Pour 6 personnes

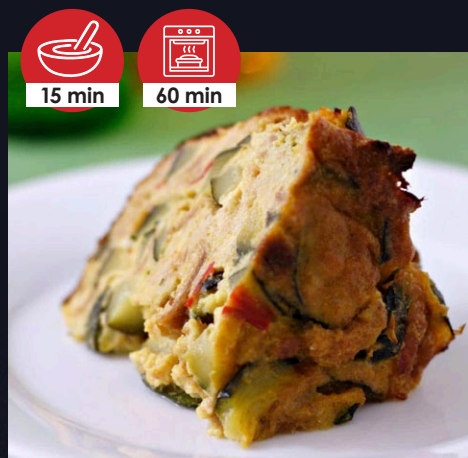
- 100 g de pain rassis
- 40 cl de lait
- 3 courgettes (500 g)
- 1/4 de poivron (facultatif)
- 3 œufs
- 1/4 cuill. à café de piment, curcuma et paprika
- sel, poivre, huile d'olive

Faites tremper le pain dans le lait pour bien le ramollir.

Émincez finement les courgettes et le poivron. Faites-les revenir environ 15 min avec un peu d'huile d'olive.

Écrasez le pain à la fourchette et incorporez-lui les œufs, les épices et les courgettes. Assaisonnez et versez la préparation dans un moule à cake.

Faites cuire 35 à 45 min dans le four préchauffé à 180°C et dégustez accompagné de crudités ou salade.



COOKIES AU PAIN DUR ET CHOCOLAT AU LAIT

Pour 8 à 12 cookies

- 160 g de pain rassis
- 100 g de chocolat au lait concassé (ou de pépites de chocolat)
- 100 g de beurre (doux ou demi-sel)
- 60 g de sucre blond
- 1 œuf

Dans un saladier, mélangez le pain mixé en chapelure, le sucre, l'œuf, le beurre fondu et le chocolat.

Façonnez les cookies en formant des boules grosses comme des clémentines, déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, écrasez-les légèrement et réfrigérez 30 min.

Cuisez à 180°C, four chaud, pendant 10-12 minutes.

N'OUBLIEZ PAS LES CLASSIQUES !

N'OUBLIEZ PAS LES GRANDS CLASSIQUES, FACILES À RÉINVENTER À L'INFINI : le **pain perdu**, sucré ou salé, les **croûtons** parfumés aux herbes, aux épices ou même aux agrumes, ou encore la **chapelure** maison, agrémentée de graines, de fromage ou d'un soupçon de cannelle. Laissez parler votre imagination : les possibilités sont infinies !



ASTUCES ANTI-GÂCHIS

POUR CONSERVER PLUS LONGTEMPS LA FRAÎCHEUR DU PAIN, conservez-le dans un torchon et/ou ne le coupez que lorsque vous souhaitez le consommer. Vous pouvez aussi le congeler frais, tranché pour en disposer uniquement selon vos besoins en le décongelant rapidement au four, au micro-ondes ou même au grille-pain.

POUR REDONNER VIE À DU PAIN DUR, humidifiez-le légèrement et passez-le au four à 150°C pendant 5 à 10 minutes ou enveloppez-le dans un torchon humide et chauffez-le au micro-ondes quelques secondes. Une fois un peu humidifié, vous pouvez également le passer dans un grille-pain à basse température une ou deux fois pour lui redonner une seconde jeunesse.



RÉEMPLOI

NE JETEZ PLUS,
TRANSFORMEZ !

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE APPROCHENT ET RIMENT AVEC MOMENTS PARTAGÉS ET CRÉATIVITÉ. ET SI CETTE ANNÉE, VOUS LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION EN CRÉANT VOS DÉCORATIONS À PARTIR D'ÉLÉMENTS DE RÉCUPÉRATION RECYCLABLES ? UNE IDÉE SIMPLE, LUDIQUE ET RESPONSABLE POUR DES FÊTES ENCORE PLUS BELLES.

ANGES DE NOËL
NATURELS

Matériel :

- Carrés de papier de récupération (format 15 x 15 cm, taille à adapter selon l'envie)
- 1 noisette (pour la tête)
- Ficelle ou ruban fin
- Petites feuilles
- Colle



FORMEZ LES AILES ET LA ROBE : Prenez deux carrés de papier, pliez-les en accordéon. Collez les deux accordéons ensemble, sur les deux tiers de leur longueur.

FIXEZ LA FICELLE : Pliez légèrement les deux extrémités non collées vers l'arrière pour former les ailes et collez un petit morceau de ficelle entre les plis pour créer l'attache de suspension.

AJOUTEZ LA TÊTE ET LE COL : Collez une noisette en haut de la robe, au centre, pour former la tête de l'ange. Collez ensuite deux petites feuilles à la base de la noisette pour former un petit col.

POUR FINIR : Vous pouvez ajouter un peu de paillettes sur les ailes, une auréole faite de fil doré, ou encore dessiner un visage sur la noisette.

FLEUR EN BOUTEILLE
PLASTIQUE RECYCLÉE

Matériel :

- 1 bouteille en plastique (colorée ou transparente)
- 1 paire de ciseaux
- 1 briquet
- 1 pistolet à colle chaude

PRÉPARATION : Découpez le fond de la bouteille en forme de fleur, en suivant les reliefs du moulage d'origine. Découpez ensuite une bande d'environ 1,5 à 2 cm de large (selon la taille de la bouteille) et faites-y de petites encoches tout le long d'un côté.

MISE EN FORME : Chauffez légèrement la fleur découpée et les encoches de la bande, à l'aide d'un briquet, pour courber le plastique (ne chauffez pas trop longtemps pour éviter que le plastique noircisse). Formez le pistil en enroulant la bande sur elle-même et fixez-le au centre de la fleur, à l'aide du pistolet à colle chaude.

FINITION : Découpez quelques éléments en forme de pétales dans le reste de la bouteille et chauffez-les légèrement pour leur donner une belle forme. Collez-les autour du pistil afin d' étoffer la fleur et lui donner plus de volume.

Vous pouvez la peindre, y ajouter des paillettes, la fixer sur une branche séchée ou une couronne naturelle pour créer une jolie composition écologique.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ADAPTATION DES SERVICES

COLLECTES EN PORTE-À-PORTE

LES 24 ET 31 DÉCEMBRE

- **Collectes du matin inchangées :**
dépôt des bacs/sacs la veille au soir,
- **Collectes du soir avancées :**
dépôt des bacs/sacs avant 13h.

LES 25 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER

- **Collectes du matin retardées :**
dépôt des bacs/sacs toujours la veille au soir, mais les camions passeront un peu plus tard qu'habituellement. Soyez patients !
- **Collectes du soir inchangées :**
dépôt des bacs/sacs avant 18h.



COLLECTE DES SAPINS DE NOËL

Comme chaque année, de nombreuses communes mettront en place, courant décembre, des points de dépôt au plus près des habitations pour collecter les sapins de Noël après les fêtes.

Jusqu'au 11 janvier inclus, vous pourrez y déposer votre **sapin naturel, sans décorations, guirlandes ni neige artificielle**. Les sacs à sapin ne sont pas autorisés.

Les sapins (ou tronçons) doivent mesurer au maximum 1,50 mètre.

Les sapins collectés seront valorisés en compost par le SICOVAD. La collecte sera effectuée par ses services en un seul passage, à partir du 12 janvier.

► Tous les points de dépôt seront consultables au fur et à mesure de leur ouverture, sur la carte interactive de nos équipements, disponible sur l'application Montri ou sur le site www.sicovad.fr.

DÉCHÈTERIES, DRIVE ET SIÈGE

LES 24 ET 31 DÉCEMBRE  **Fermeture à 16h,**

LES 25 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER **Fermeture toute la journée** (comme tous les jours fériés).

RÉSEAUX SOCIAUX

VOTRE AVIS COMPTE



Le SICOVAD souhaite faire évoluer sa présence sur les réseaux sociaux pour mieux vous informer, vous inspirer et vous accompagner au quotidien dans vos gestes de tri.

- Quels contenus vous intéressent le plus ?
- Où nous suivez-vous ?
- Quels sujets aimeriez-vous voir davantage ?

Prenez 3 minutes pour répondre à notre questionnaire et aidez-nous à mieux communiquer avec vous !



SCANNEZ-MOI

DU CÔTÉ DES PROFESSIONNELS

DES GESTES SIMPLES

POUR UN IMPACT CONCRET

SUR NOTRE TERRITOIRE, DE NOMBREUX PROFESSIONNELS S'ENGAGENT AU QUOTIDIEN POUR RÉDUIRE LEUR IMPACT ENVIRONNEMENTAL. TRI, COMPOSTAGE, VRAC, RECYCLAGE, RÉEMPLOI,... POUR LES DÉCHETS COMMUNS OU SPÉCIFIQUES, CHACUN ADAPTE LES SOLUTIONS À SON ACTIVITÉ.

AGIR POUR LA PLANÈTE PEUT RIMER AVEC CRÉATIVITÉ ET CONVIVIALITÉ. VOICI QUELQUES EXEMPLES INSPIRANTS, QUI POURRONT ENCOURAGER CHACUN À INTÉGRER DE PETITS GESTES RESPONSABLES DANS SA VIE PROFESSIONNELLE ET QUOTIDIENNE.

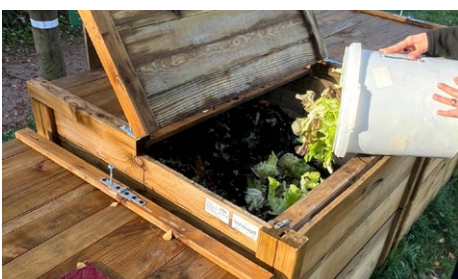
RESTAURANT "LA PLAGE" : LES PIEDS DANS L'EAU, LA TÊTE DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

À Bouzey, le restaurant La Plage accueille chaque année près de 30 000 convives et mène depuis six ans une démarche écologique concrète. Tri des emballages et des restes alimentaires, recyclage des huiles de friture en biodiesel... chaque geste compte, avec l'adhésion enthousiaste de l'équipe.

Plus récemment, le restaurant a installé un site de compostage en collaboration avec le SICOVAD, pour pouvoir valoriser les biodéchets du restaurant. Ce site est vite devenu un lieu d'échanges avec les habitants, venus eux aussi déposer leurs biodéchets. En à peine deux mois, le premier bac d'apport était déjà plein !

Approvisionnement local, réduction du gaspillage et traitement responsable des déchets : à La Plage, la transition écologique se vit au quotidien, simplement et efficacement, sans alourdir le travail des équipes.

► **Restaurant La Plage - 355 Chemin des Plages, 88390 Chaumousey.**



UGO ALÉNA : LA COIFFURE ENGAGÉE

À Épinal, le salon Ugo Aléna prouve qu'on peut conjuguer beauté, bien-être et respect de la planète. Depuis un an, Sonia Maillet, propriétaire du salon, a engagé une démarche écoresponsable centrée sur la valorisation des cheveux coupés. Grâce à Capillum, les 24 kg de cheveux collectés ont trouvé une seconde vie : boudins dépolluants, paillage pour maraîchers ou kératine naturelle pour la cosmétique médicale.

Cette initiative s'inscrit dans une philosophie globale de réduction de l'impact environnemental au niveau du salon : tri des emballages, produits naturels et rechargeables, mobilier de seconde main, produits d'entretien écoresponsables et plantes dépolluantes issues de ventes anti-gaspi.

Chez Ugo Aléna, chaque geste compte. Pas de révolution brusque, mais une évolution progressive et positive, portée par la conviction qu'un salon de coiffure peut, lui aussi, contribuer à un territoire plus durable.

► **Ugo Aléna - 24 Rue Général Leclerc, 88000 Épinal.**



SAINPLEMENT : FAIRE ENSEMBLE, AUTREMENT

À Remiremont, le tiers-lieu Sainplement incarne l'esprit du « faire soi-même » et du vivre ensemble. Créée en mars 2025, l'association est née de la volonté de redonner aux habitants les moyens d'agir par eux-mêmes, en lien direct avec leur environnement. Son nom, contraction de « sain » et « simplement », résume à lui seul sa philosophie : simplicité, bien-être et partage.

Sainplement promeut au quotidien la solidarité, la transmission, l'autonomie, la bienveillance et l'écologie à travers des ateliers "faire soi-même", une zone de gratuité, des initiatives de réemploi, la vente de produits faits maison et en vrac (thés, tisanes, bissap...), ou encore des moments d'échanges ouverts à tous.

Portée par une équipe engagée, l'association limite au maximum ses déchets et démontre qu'agir localement, avec peu de moyens mais beaucoup d'envie, peut faire une vraie différence.

► **Tiers-lieu Sainplement - 15 rue des Capucins, 88200 Remiremont.**

BIOCOOP ÉPINAL : DES VALEURS ÉCOLOGIQUES AU QUOTIDIEN

Le magasin Biocoop d'Épinal s'inscrit dans le projet politique national de l'enseigne, qui promeut depuis ses débuts une consommation plus juste, locale et solidaire. Ici, la prévention et la gestion des déchets font partie intégrante de la démarche. Chaque piste est étudiée collectivement pour tendre vers le zéro déchet.

Les fruits et légumes sont livrés en cagettes en bois réutilisées par les producteurs maraîchers, plus de 150 bouteilles consignées, et de nombreux produits — alimentaires, d'entretien ou d'hygiène — sont proposés en vrac, sans aucun emballage jetable. Apportez vos propres contenants ! Le magasin lutte aussi contre la précarité menstruelle en vendant des protections lavables à marge nulle. Les fruits et légumes en fin de vie profitent d'abord aux salariés puis à des ateliers cuisine organisés par le Centre Social de la Vierge avant d'être collectés par "Terre Promise" pour valorisation.

Les quelques cartons et emballages liés à l'activité commerciale sont triés et recyclés. Ces actions combinées limitent les déchets ultimes du magasin à 10 kg par semaine.

Des gérants aux producteurs, Biocoop incarne une écologie cohérente et engagée, au service d'un territoire durable.

► **Biocoop - 7 Rue du Boudiou, 88000 Épinal.**



ENVIE DE VOUS ENGAGER AUSSI ? LE SICOVAD VOUS ACCOMPAGNE !

Vous êtes professionnel et souhaitez :

- **Être conseillé** pour mieux gérer ou réduire vos déchets,
- **Sensibiliser vos équipes** aux bons gestes de tri,
- **Adhérer aux dispositifs** « Bon ici et bon chez vous » (doggy bag pour les restaurateurs) et/ou « Le Vrac ça m'emballe » (vente de produits en vrac) afin d'apparaître sur la carte des acteurs engagés du SICOVAD,
- **Obtenir du matériel adapté** pour la gestion de vos déchets assimilés ménagers (sacs jaunes, composteurs,...) ?

► **Contactez le SICOVAD au 03 29 31 33 75 pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé !**

PRENEZ-VOUS AU JEU !

CHARADE

Trouve les mots reliés aux définitions données.
Mis phonétiquement bout à bout, ils t'aideront à trouver la réponse finale.

1.

Mon premier est la céréale la plus consommée au monde.

Mon second est synonyme d'effroi.

Mon tout est l'autre nom de l'éboueur.

.....
Ta réponse

2.

Mon premier n'est pas long.
La pluie qui tombe est faite de mon deuxième.

On fait mon troisième quand on emmêle une ficelle.

Mon tout est une décoration de Noël.

.....
Ta réponse

3.

Mon premier est un petit cube numéroté.

Mon second est le lieu de vinification.

Mon tout est quelque chose que j'ai décidé de jeter.

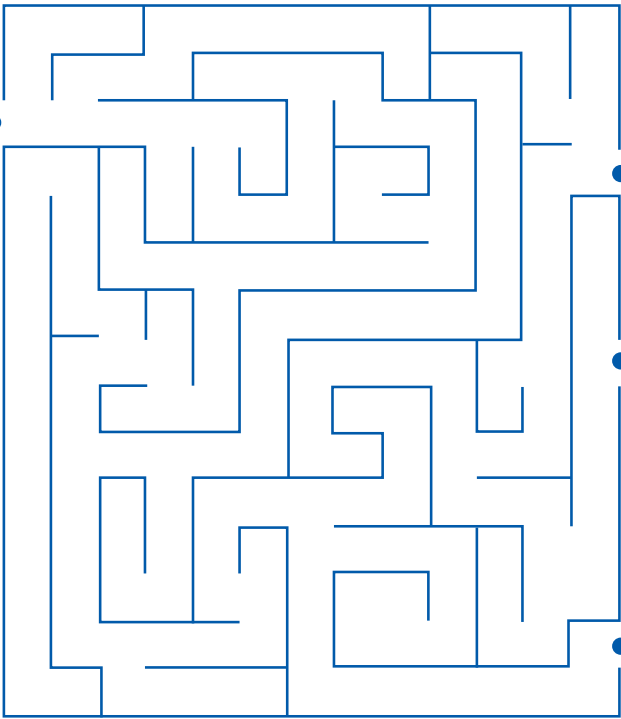
.....
Ta réponse

LABYRINTHE

Dépose les épluchures au bon endroit pour qu'elles puissent être correctement valorisées.



Épluchures,
coquilles d'œufs,
marc de café, ...



Sac jaune



Ordures
ménagères



Composteur

Labrynthine : les biodéchets se déposent dans le composteur. Ils se transformeront en compost qui renourrira la terre !
Charade : 1. Ripet (Riz-Feur). - 2. Couronne (Court-Eau-Nœud). - 3. Déchet (Dé-Chai).

RÉPONSES

