

Défi zéro déchet



**Une aventure
humaine
au service de
l'environnement**



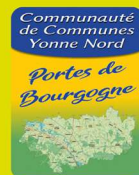
Défi zéro déchet



Un engagement collectif pour un futur durable

Réduire nos déchets, ce n'est pas seulement une nécessité écologique, c'est aussi un choix collectif, une façon d'envisager autrement notre quotidien et notre territoire. En lançant ce Défi zéro déchet avec trois autres intercommunalités, nous avons fait le pari de l'action concrète et partagée. Parce que les grandes transitions ne se font jamais seules, mais ensemble, avec les habitants, pas à pas. Changer quelques habitudes, tester de nouvelles pratiques, en parler autour de soi : c'est parfois simple, mais toujours porteur de sens. Et c'est ainsi que l'on construit, sur le terrain, une transition durable et vivante. Ce défi n'est pas un aboutissement, mais le point de départ d'un récit collectif : à nous d'en écrire les prochains chapitres.

Jean-François Chabolle,
Président de la Communauté de communes
du Gâtinais en Bourgogne,
Maire de Vallery



Porté par quatre intercommunalités unies autour d'une même ambition – les communautés de communes du Gâtinais en Bourgogne, du Jovinien, de la Vanne et du Pays d'Othe, et Yonne Nord – le Défi zéro déchet s'inscrit dans une démarche politique forte en faveur de la transition écologique.

Lancé pour la première fois en 2024 sur une durée de quatre mois, le défi revient en 2025 dans un format de trois mois. Son objectif: accompagner les familles volontaires dans la réduction concrète de leurs déchets au quotidien.

Pour y parvenir, les participants bénéficient d'un accompagnement sur mesure: des rencontres-ateliers, un groupe d'échanges en ligne et une cinquantaine de défis répartis en six grandes thématiques: déchets, ménage, cuisine, objets du quotidien, jardin et limites planétaires, privilégier la seconde main. Pour entretenir la motivation, des systèmes de bonus et malus viennent pimenter l'expérience et récompenser l'engagement.

Des actions concrètes pour changer le quotidien



Cosmétique Saint-Valérien 6 avril 2024

Animé par Jean-Romain de JJ Cosmétique, cet atelier a initié les participants à la fabrication d'un baume naturel, avec des ingrédients adaptés aux besoins de chacun. L'occasion aussi de découvrir les plantes du jardin utiles en cosmétique et les bienfaits d'une routine minimaliste. Un goûter convivial a permis d'échanger autour des recettes maison, notamment pour la lessive et les produits ménagers.



Cuisine anti-gaspi Vaumort 27 avril 2024

Animé par Bénédicte Polrot du Jardin de l'Érable, l'atelier a réuni 22 participants autour d'astuces pour éviter le gaspillage alimentaire. Après un échange sur le défi «trois semaines sans supermarché», chacun a mis la main à la pâte pour réaliser une quiche aux fanes de betterave et une salade de fruits. Recettes, gestion des stocks et batch cooking étaient au menu de cette séance conviviale.



Réemploi dans l'habitat Valravillon 18 mai 2024

Animé par Benjamin de la ferme d'Arblay, l'atelier a réuni dix familles autour des enjeux du réemploi dans le bâtiment. Après une introduction sur l'impact des matériaux neufs, les participants ont découvert des alternatives durables, puis fabriqué un banc et une table à partir de palettes et de solives récupérées. Un atelier inspirant, renforcé par le cadre atypique du lieu.



Composter malin Pont-sur-Yonne 8 juin 2024

Animé par Vincent Arese, guide composteur indépendant, cet atelier a réuni 12 familles participantes autour des enjeux du compostage. Après une présentation des lois récentes et des bonnes pratiques, Vincent a expliqué quels sont les différents types de déchets compostables. L'atelier a permis de répondre aux questions des participants et de lancer le composteur communautaire, avant de se terminer par un goûter convivial.



Fabrication de savon et produits ménagers Sens (Jardins de la Croisière) 22 mars 2025

Comme l'atelier cosmétique de l'année précédente, c'est Jean-Romain qui a animé cet atelier qui a permis aux participants de fabriquer leur savon. Camille, de son côté, a montré comment réaliser une lessive à base de lierre et a présenté les vertus de produits naturels comme le bicarbonate de soude, le savon noir ou le vinaigre blanc. Les participants sont repartis avec de nombreuses astuces pour un entretien de la maison plus sain.



Balade dépollution Joigny 12 avril 2025

Animée par Manon de la Communauté de communes du Jovinien, cette opération a mobilisé une petite équipe de volontaires sensibles aux enjeux de la réduction des déchets. Après une courte explication sur le tri, les volontaires ont ramassé 19,2 kg de déchets le long de l'Yonne, principalement des mégots, bouteilles en verre et emballages plastiques. Le verre a été déposé dans un point d'apport volontaire, et les sacs rouges et jaunes remis aux services techniques.



Ateliers gourmands et malins Joigny 3 mai 2025

Deux ateliers ont rythmé la journée : un atelier cuisine, animé par Aurélie Billon de l'association Histoire de Fanes, au cours duquel les participants ont concocté un brocamole et une tarte au pesto de patate douce et oignons ; et un atelier de réparation, qui leur a permis d'apprendre à démonter et remettre en état un aspirateur, une machine à coudre et une bouilloire. Les mets réalisés ont ensuite été partagés lors d'un pique-nique convivial.



À la découverte du futur jardin de l'association Ginkgo Sens 17 mai 2025

Les participants ont pu découvrir le projet porté par deux sœurs, Clotilde et Fideline, qui vise à promouvoir une culture vivrière durable à Sens. Leur ambition : cultiver un jardin nourricier et un verger selon les principes de la permaculture, tout en développant des jardins partagés ouverts aux habitants. En partenariat avec la Ville de Sens, deux terrains seront utilisés : l'un dédié aux jardins partagés, l'autre, en cœur de ville, destiné à devenir un espace d'accueil à l'horizon 2026.

Ils ont relevé le défi !



Marie-Thérèse, écolo malicieuse et fière de l'être

Comment avez-vous vécu le défi ?
Comme un jeu ! J'ai testé plein de choses, sauf les produits d'hygiène. J'ai découvert les produits solides, et même cueilli du lierre pour faire ma lessive !

Qu'est-ce qui a été simple à changer ?
Arrêter le sopalin. C'était le premier défi collectif, et je n'en ai jamais racheté. J'ai aussi ressorti mes mouchoirs en tissu, remplacé l'éponge et le liquide vaisselle par des lingettes, des brosses et du savon de Marseille.

Une difficulté ?
Trouver des commerçants acceptant mes boîtes pour la viande ou le fromage.

Un défi personnel relevé ?
Cuisiner au quotidien. Je fais désormais mes yaourts et limite vraiment les plats préparés.

Des économies ?
Oui ! Un savon dure bien plus longtemps qu'un liquide vaisselle. Je n'achète presque plus de produits ménagers.

Et votre mari ?
Il jardine sans produits chimiques. Ensemble, on a appris à faire du compost.

Une anecdote ?
Le défi « Rien de neuf » : j'ai porté des vieilles chaussures pendant trois semaines. C'était un bon moyen d'en parler autour de moi !

Un bénéfice inattendu ?
Le lien social. On formait un groupe bienveillant, on s'est beaucoup enrichis mutuellement.



Anna, Cédric, et leurs enfants Zoé et Mathias : une famille curieuse et volontaire

Qu'est-ce qui vous a le plus motivé dans ce projet ?
Le jardinage, les produits d'hygiène et la cuisine.

Quels gestes avez-vous adoptés au quotidien ?
Nous avons changé nos habitudes de consommation : désormais nous allons faire nos courses au marché et dans les fermes locales. Une fois par mois, nous achetons en vrac dans les magasins bio.

Une difficulté ?
Le plus dur, c'était parfois le regard des autres, ou le manque d'ouverture face à nos nouvelles habitudes. Au début, ce n'est pas simple de sortir du circuit habituel.

Des exemples de changements d'habitudes ?
Faire nos propres mouchoirs en tissu et apporter nos contenants dans des magasins.

Côté budget ?
C'est à peu près pareil. En revanche, nous privilégions la qualité. Faire sa propre cuisine coûte moins cher – par exemple, préparer des feuilletés maison plutôt que de les acheter tout faits.

Quel bénéfice avez-vous tiré de cette expérience ?
Cela nous a permis de rencontrer de nouvelles personnes, notamment au marché, et de tisser des liens plus humains avec les producteurs.



Pierre et Patricia, un couple éco-responsable au quotidien

Qu'est-ce qui vous a donné envie de rejoindre le défi ?
La retraite nous a permis de consacrer à des causes qui nous tiennent à cœur, comme la préservation de la biodiversité et de l'environnement. Ce défi correspondait à nos valeurs et à notre souhait de laisser un meilleur monde à nos enfants.

Quels gestes avez-vous adoptés au quotidien ?
Nous avons privilégié l'achat en vrac et la cuisine maison ainsi que les produits locaux, comme le lait en bouteille en verre. Cela nous a permis de réduire les suremballages. Nous faisons aussi du compost et n'utilisons plus de sopalin.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?
Sensibiliser notre entourage a été un défi en soi. Mais j'ai réussi à convaincre ma mère d'arrêter l'utilisation de l'eau de Javel !

Y a-t-il un bénéfice économique ?
L'investissement de départ (une yaourtière par exemple) est vite rentabilisé. Préparer ses repas soi-même est moins cher et plus satisfaisant.

Défi zéro déchet



Petits gestes, grands effets !

-
- Remplacez vos sacs en plastique par des sacs réutilisables, un caddie ou des paniers.
-
- Utilisez vos propres contenants lors des pique-niques et achetez en vrac pour éviter les emballages excessifs.
-
- Allongez la durée de vie de vos objets, réparez-les (Repair Café du Gâtinais).
-
- Buvez de l'eau du robinet, emportez une gourde et choisissez des capsules de café réutilisables.
-
- Privilégiez la seconde main et refusez les objets gratuits et inutiles.
-
- Transformez vos biodéchets en compost (la Communauté de communes du Gâtinais en Bourgogne peut vous fournir un composteur).
-
- Choisissez des protections hygiéniques écologiques.
-