LE MAGAZINE DU VALTOM // N°33 - Octobre 2025

SYNDICAT POUR LA VALORISATION ET LE TRAITEMENT DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS















Р3

EN ROUTE VERS VALORDOM 3!

Notre nouvelle feuille de route pour la période 2025-2035, baptisée Valordom 3, vient d'être votée par les élus du VALTOM. Celle-ci a pour objectif de proposer un plan d'actions répondant aux 2 enjeux suivants:

- La soutenabilité des pratiques, ou comment maîtriser, adapter et atténuer l'impact de la gestion des déchets sur le changement climatique?
- La robustesse de l'organisation, ou comment s'adapter aux bouleversements irréversibles, crises et aléas de plus en plus fréquents liés à ce même changement climatique?

Durant près de 9 mois, une soixantaine d'acteurs de notre territoire, d'horizons divers au sein des secteurs publiques et privés, a partagé ses éclairages et ses interrogations pour travailler à l'élaboration de cette feuille de route.

Celle-ci est pour nous essentielle, car il est impératif de s'interroger dans ce monde fluctuant, fait d'interdépendances, limité en ressources et pourtant en croissance exponentielle, et dans lequel le service public de gestion des déchets doit être assuré tout en préservant la santé des usagers et des agents.

Je remercie tous les élus, agents et autres partenaires d'avoir participé à ce travail qui nous sort de notre zone de confort mais qui est indispensable si nous voulons être en mesure de continuer à proposer un service public intégrant les notions d'adaptation et d'atténuation face aux conséquences du réchauffement climatique, que nous percevons pratiquement tous les jours.

Ce travail a notamment fait émerger la nécessité d'échanger, d'informer et d'accompagner afin de réduire notre production de déchets.

C'est pourquoi, nous maintenons nos dispositifs d'accompagnement à la prévention, entièrement financés par le VALTOM, et nous complétons notre offre avec « Faim de série » dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Je vous invite à consulter dans ce magazine les accompagnements que nous proposons. N'hésitez pas à en profiter, ils sont pour vous!





AU SOMMAIRE

AU FIL DES ACTUS



PRÉVENTION : LE VALTOM VOUS ACCOMPAGNE!



- VOUS N'IMAGINEZ PAS... TOUT CE QUE LE VALTOM PEUT FAIRE POUR VOUS!
- RETOUR SUR LE DISPOSITIF ÉCO MANIF EN ACTIONS

DOSSIER : LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!



- COMMENT RECONNAITRE ET TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?
- ET SURTOUT... COMMENT LE VAINCRE :
 CONSEILS ET BONNES PRATIQUES!
- PASSONS À L'ACTION!
- FAIM DE SÉRIE: VERS DES PRATIQUES RESPONSABLES, AU TRAVAIL COMME À LA MAISON

ÉNERGIE : DE NOS POUBELLES AU RENOUVELABLE !



- CHAUFFAGE, BIOGAZ, ÉLECTRICITÉ...
- ON VOUS REND TOUT CE QUE VOUS JETEZ!

ABONNEZ-VOUS AU VALMAG

Pour recevoir les prochains numéros, merci de renvoyer le coupon ci-dessous à l'adresse suivante : VALTOM - Abonnement VALMAG - 1 chemin des Domaines de Beaulieu - 63000 CLERMONT-FERRAND ou par e-mail à : frobert@valtom63.fr

Je souhaite recevoir les prochains	numéros du Valmag :	☐ Par mail	☐ Par courrier
Nom :	Prénon	n :	
Mail:			
Adresse:			
CD ·	Villa :		

Au fildes actus Rendez-vous sur valtom63.fr pour: plus d'informations vous inscrire

Dans les coulisses des installations!

Saviez-vous que, tout au long de l'année, le VALTOM ouvre les portes des installations de gestion des déchets du territoire?

Particuliers, professionnels, associations, collectivités, élèves, étudiants, centres aérés sont invités à cheminer sur ces 3 sites pour apprendre à moins jeter et à mieux trier leurs déchets!



PROCHAINE VISITE : MERCREDI 19/11/25 AU CENTRE DE TRI TRIVALO63

Venez découvrir comment sont triés nos emballages, papiers et cartons une fois déposés dans les bacs de tri pour devenir de nouvelles ressources...



L'innovation et la biodiversité à l'honneur... Dans le parcours pédagogique de Puy-Long

Préparez-vous à un voyage immersif et pédagogique sur l'installation de stockage des déchets non dangereux qui domine la métropole clermontoise.

La nouvelle visite ludique et visuelle permet aux petits et grands de remonter l'histoire des déchets, de la préhistoire à aujourd'hui, de mieux comprendre leur gestion actuelle et de percer les secrets des technologies innovantes, déployées pour protéger l'environnement et transformer nos déchets en ressources utiles.

Une visite aussi instructive que surprenante!

Première édition du salon Horizons Circulaires

Les 22 et 23 mai, le parc de Cerey à Riom a accueilli la 1^{ère} édition du salon, co-organisée par le VALTOM, le Syndicat du Bois de l'Aumône et le Département du Puy-de-Dôme avec l'appui de Riom Limagne Volcans et de la ville de Riom.

Conférence, pitchs, ateliers, tables rondes ont rythmé ces 2 jours dédiés à l'économie circulaire en parallèle des 52 stands mis en place.

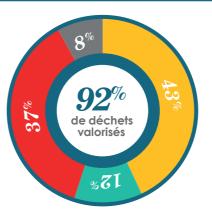
Ouvert à tous, l'événement a rassemblé entreprises, collectivités, associations, universités, scolaires et médias autour de thématiques clés telles que le réemploi, le BTP, le textile, l'alimentation durable, les énergies renouvelables, la gestion des déchets et l'éco-conception.

Revivez les temps forts, découvrez les 3 lauréats des prix remis et plongez au cœur de l'événement dans la vidéo visible sur : www.horizonscirculaires.fr





Résultats de performance : le Rapport Annuel 2024 du VALTOM est en ligne! 🕦



Un taux de valorisation record pour le territoire!

Parmi les chiffres clés à retenir : 92 % des 373 121 tonnes de déchets collectées sur l'année a été réemployé ou valorisé, selon la nature du déchet, sous forme d'énergie, de compost, de matières recyclées...

Des résultats qui illustrent l'efficacité des dispositifs mis en place, notamment l'extension des filières REP (Responsabilité Élargie du Producteur) en déchèteries. Au-delà de ces résultats encourageants, poursuivons nos efforts pour réduire le poids de nos poubelles grises et améliorer le tri de nos emballages et papiers.

GENDE:

RÉEMPLOI & RECYCLAGE + VALO. MATIÈRE | VALO. BIOLOGIQUE | VALO. ÉNERGÉTIQUE | STOCKAGE

Tout au long de l'année, l'équipe du VALTOM a à cœur de vous accompagner dans vos sphères personnelles, professionnelles, associatives et scolaires. (Re)découvrez nos appels à projets, financés par le VALTOM. Candidatez et laissez-vous porter par nos experts sur ces thématiques!

LES CLASSIQUES INTEMPORELS...

ÉTABLISSEMENTS TÉMOINS

Les enfants s'impliquent pour un avenir durable

« ÉCOLES, COLLÈGES, LYCÉES, ACCUEILS DE LOISIRS...» Votre structure veut s'engager dans un parcours d'éducation au développement durable?

Comment ? 6 étapes balisées sur l'année scolaire pour passer de la réflexion à l'action autour de diverses thématiques : compostage, réemploi, jardinage au naturel, lutte contre le gaspillage alimentaire, éco-consommation, textiles...



En collaboration avec:

- l'Éducation Nationale,
- le laboratoire TERANA.

#ÉtablissementsTémoins

Mon Club de Sport Ø Déchet

Engagez le match contre les déchets!

« CLUBS SPORTIFS DU TERRITOIRE... » Votre structure souhaite évoluer vers une pratique sportive plus respectueuse de l'environnement?

Comment ? Un accompagnement de 18 mois pour impliquer les dirigeants, joueurs et partenaires afin de réduire leur production de déchets, mieux trier et améliorer leur gestion des ressources!



En partenariat avec:

- le CPIE** Clermont-Dômes,
- Football Écologie France.



...LES PETITS NOUVEAUX À TESTER



Vous souhaitez sensibiliser vos équipes au gaspillage alimentaire à travers des solutions concrètes?

Comment ? 4 rendez-vous thématiques animés par le CPIE** Clermont-Dômes vous permettront de découvrir des gestes simples à adopter au quotidien.





Pour des événements **V** festifs et responsables!

« FESTIVALS, TOURNOIS, SALONS... » Vous organisez un évènement et souhaitez réduire son impact environnemental?

Comment? 4 événements sélectionnés chaque année pour bénéficier d'un accompagnement sur-mesure par l'agence Airbeone



Rendez-vous sur valtom63.fr pour: plus d'informations vous inscrire





VOUS ACCOMPAGNE!

RETOUR SUR LE DISPOSITIF ÉCO MANIF EN ACTIONS

Chaque année, plus de 100 000 événements sont organisés en France, générant ainsi des tonnes de déchets. Qu'ils soient sportifs, culturels ou profesionnels, le dispositif « Eco manix » les accompagne vers plus d'éco-responsabilité. Regards croisés sur deux manifestations accompagnées :

LA PAMPARINA: semer les graines de demain

Chaque été, *La Pamparina* anime les rues de Thiers avec sa programmation festive, gratuite et fédératrice. Cette année, le festival a franchi un cap : devenir plus vertueux sur la gestion de ses déchets en intégrant la démarche Éco Manif.

Lionel ZWENGER.

Directeur du Pôle Attractivité et Culture à la Ville de Thiers, se souvient de l'envie d'inscrire La Pamparina dans une démarche plus durable :

« Répondre à l'appel à projets Éco Manif a été une évidence. Beaucoup de festivaliers et de bénévoles trient chez eux et sont sensibles à cette thématique.

Pouvoir le faire aussi pendant l'événement, avec un dispositif bien pensé, est valorisant. Notre équipe était convaincue que le festival avait un potentiel sur ce volet, malgré un contexte actuel anxiogène pour les festivals français d'un point de vue économique et sécuritaire, mais il nous manquait la méthodologie et les outils ».

Directrice Générale des Services Techniques Thiers Dore et Montagne, qui a soutenu le projet, complète :

« C'était un défi de taille. Avec 30 000 festivaliers, La Pamparina est le plus gros événement du territoire.

L'objectif était clair : établir ensemble une feuille de route, comprendre le fonctionnement du site et impliquer toutes les parties prenantes. L'accompagnement rapproché, proposé par le VALTOM, a permis d'établir un diagnostic complet puis d'identifier plusieurs axes.



Parmi eux, l'installation d'une table de tri en libre accès, une première sur le territoire, a été un véritable succès : zéro erreur de tri constatée sur le stand, grâce à des consignes claires et à la présence active des agents de TDM pendant l'évènement.

Au-delà des résultats immédiats, cet accompagnement a permis d'initier une dynamique durable et de fédérer les équipes, pas seulement autour des déchets. Ce travail ouvre la porte à d'autres réflexions: restauration locale, communication... On repart avec des idées, des outils et surtout une envie de continuer».

FINALES TERRITORIALES DE RUGBY: transformer l'essai

Au-delà de la promesse d'une grande fête du rugby et de la valorisation de la culture de l'ovalie, la ligue régionale de rugby a inscrit ses finales territoriales du secteur Ouest dans une démarche engagée, éco-responsable et locale.

Jean-Yves DIJOL. Vice-Président de la Lique AuRA de rugby, évoque ce temps fort incontournable de la fédération :

« L'édition 2025 représente un record à tout niveau : plus de 6 200 spectateurs étaient au rendez-vous le 19 avril à Clermont-Ferrand. pour soutenir, vibrer et célébrer le rugby dans une ambiance conviviale avec des équipes surmotivées et 130 bénévoles impliqués.

La méthodologie, les outils et les conseils précieux proposés par le VALTOM, Rémi Bonin (Airbeone) et le service déchets de Clermont Auvergne Métropole, nous ont guidés pas à pas pour réduire notre impact environnemental en adoptant des gestes simples mais efficaces!



Le travail collectif et la réflexion en amont avec notre staff, les clubs, arbitres, bénévoles ; la sensibilisation auprès du grand public ; les coopérations territoriales (direction des déchets de la Métropole, Veolia, Uni-Cité...); les dispositifs déployés sur le complexe des Gravanches le jour J... Nous nous sommes engagés ensemble sur une feuille de route aux objectifs clairs.



Cette journée fut aussi l'occasion de signer la convention de partenariat avec les clubs de l'ASM Romagnat Rugby Féminin et l'US Martres-de-Veyre, accompagnés par le VALTOM via le dispositif Mon Club de Sport 0 Déchet; une étape complémentaire dans la mise en place d'une démarche durable de réduction et de meilleure gestion des déchets au sein de notre sport!».



COMMENT RECONNAITRE ET TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Un pâtissier devenu fou détruisant une volumineuse pièce montée, une femme perdue dans le désert renversant sciemment sa carafe d'eau, un homme déchirant son ticket gagnant... Personne ne ferait ça, et pourtant... Prés de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites chaque année en France : parmi elles, 4 millions de tonnes d'aliments comestibles sont gaspillées sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cela représente un cinquième des aliments produits mondialement qui n'est jamais consommé.

Un gaspillage sur lequel nous avons tous et toutes un rôle à jouer de façon individuelle et collective.









LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ

30 kg de déchets alimentaires produits chaque année, par habitant*



l'équivalent de 17 millions de repas gaspillés chaque année sur le territoire

= 100-150€ par habitant chaque année



Le gaspillage alimentaire, c'est quoi?

Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui a une étape de la chaine alimentaire est perdue, jetée ou dégradée.

DU FRIGO À LA POUBELLE

Sur le territoire du VALTOM, les dernières caractérisations* des déchets ménagers réalisées en 2021 ont révélé que notre poubelle grise annuelle contient 30 kg de déchets alimentaires (sur un total de 196 kg).

Parmi eux, 11kg sont constitués d'aliments encore emballés! Sur le Puy-de-Dôme et le Nord de la Haute-Loire (regroupant 700 000 habitants), ce sont ainsi environ 7 700 t d'aliments encore consommables qui sont jetés chaque année, passant directement de notre frigo ou placard à notre poubelle, soit l'équivalent de 17 millions de repas!

> Des résultats en augmentation comme nous l'explique Laurent BATTUT, Président du VALTOM:

« Nous assistons à une hausse significative du gaspillage alimentaire depuis les dernières caractérisations* réalisées sur le territoire en 2018. Sur les 30kg par habitant d'aliments jetés à la poubelle chaque année, un tiers sont encore emballés.

Ce chiffre a été multiplié par 3 en 3 ans, ce qui nous questionne et nous interpelle en tant que syndicat de valorisation des déchets ménagers, car il est très difficile d'identifier les causes de cette explosion. »

Un aaspillage de denrées alimentaires auquel s'ajoute celui des ressources nécessaires pour les produire, les transporter ou les conserver ainsi que les émissions de gaz à effet de serre engendrées, évaluées à 8% à 10% des émissions mondiales.



ET SURTOUT... COMMENT LE VAINCRE : CONSEILS ET BONNES PRATIQUES !

Si le gaspillage alimentaire intervient à tous les niveaux de la chaine de production (production agricole, transformation, conditionnement, transport, mise en vente...), nos habitudes de consommation à domicile sont responsables à elles seules de 35 % du gaspillage généré, suivies par la production agricole (26%), le secteur de la transformation (17%), la consommation hors domicile (14%) et le secteur de la distribution (8%)*. Une tendance qui peut pourtant facilement diminuer, grâce à des solutions concrètes à mettre en œuvre au quotidien.

Rencontre avec Julien TESTU, auditeur-formateur en alimentation durable au laboratoire Terana :

« Réduire le gaspillage alimentaire chez soi commence au moment de l'achat : en établissant des listes de courses par exemple et en évitant les achats en grosses quantités et se poursuit avec l'étape de la conservation, qui est primordiale.

Que ce soit dans son frigo, son congélateur ou ses placards, une bonne organisation permet d'appliquer la technique du « premier rangé, premier sorti » et évite ainsi d'oublier des produits ou de dépasser les dates de consommation. »





- cru...).
- Passée cette date, le produit peut présenter un danger pour la santé : ne pas

Respect impératif.

DDM - Date de Durabilité Minimale

P.7

- Présente sur les produits secs ou peu périssables (pâtes, riz, café, conserves,
- Passée cette date le produit peut être consommé sans danger, mais peut avoir perdu un peu de goût, texture ou

À évaluer avec les



À la cantine ou au resto

condiments, boissons, deufs, lait entamé...

viande, poisson, produits •

laitiers, plats entamés...

plats cuisinés.

fruits et légumes frais e

On se sert selon son appétit et on emporte ce qu'on n'a pas consommé!

Bien conserver les aliments

4-6°

0-4°

€ 6-8°

mettre devant ceux à consommer le plus rapidement (règle du « 1er entré, 1er sorti »), stocker dans des contenants hermétiques et nettoyer régulièrement son frigo.

Adapter les portions

en utilisant des doseurs et ajuster les quantités aux appétits des convives.

Cuisiner les restes expérimenter des recettes anti-gaspi (fruits et légumes

abîmés, épluchures...)

Retrouvez d'autres conseils sur valtom63.fr et sur nos réseaux : (f) (in)

PASSONS À L'ACTION!

Mais, la lutte contre le gaspillage alimentaire (LGA) n'est pas qu'individuelle. Elle s'inscrit dans une démarche globale menée depuis de nombreuses années par le VALTOM et ses collectivités adhérentes pour réduire les déchets à l'échelle collective en accompagnant les différents acteurs du territoire.

Que vous soyez salariés, étudiants, élèves... Zoom sur des initiatives qui agissent concrètement sur le terrain!

Elèves et enseignants mobilisés

Depuis 2008, le dispositif Établissements Témoins accompagne des établissements scolaires et pédagogiques du territoire dans des actions de réduction des déchets à travers de nombreuses initiatives (sensibilisation au tri, mise en place de composteurs...). Écoles, collèges, lycées, accueils de loisirs... 214 structures ont déjà bénéficié du dispositif depuis sa création.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe phare de ce dispositif comme nous l'explique Tarik NOUAR, chargé de missions prévention des déchets

« Le dispositif Etablissements Témoins accompagne les établissements éducatifs, de l'école primaire à l'enseignement supérieur, dans des projets concrets de réduction des déchets sur de nombreuses thématiques, dont la réduction des déchets alimentaires.

L'accompagnement proposé est complet: de l'achat des produits jusqu'à la consommation des repas, en passant par des diagnostics, des formations et des actions de terrain (pesées des déchets, compostage, sensibilisation des convives).

Les établissements s'engagent pour réaliser des économies, se mettre en conformité avec la loi AGEC*, et renforcer leur démarche éco-responsable.

L'accompagnement** associe un soutien technique et pédagogique (interventions d'experts, outils adaptés) et met en avant la valorisation des résultats tout en impliquant activement les élèves dans le projet.»



*Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Les cuisiniers de demain formés

Sensibiliser les futurs cuisiniers pour faire évoluer les pratiques dans la restauration collective et commerciale. C'est de cette idée qu'est née la volonté d'engager un partenariat avec l'Institut des métiers de Clermont-Fd, qui forme chaque année des centaines d'apprentis au sein de son établissement.

L'Institut des Métiers a ainsi été une structure pilote pour intégrer dans son référentiel de formation les thématiques de l'économie circulaire et mettre en place un projet autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec différentes classes***.

L'objectif? Former les apprentis à intégrer ces enjeux dans leur future pratique professionnelle. Dans le cadre de leur chef d'œuvre de fin d'année, les élèves de CAP cuisine, boulangerie et pâtisserie ont régalé les convives, au sein de leur restaurant d'application, grâce à un menu zéro gaspi, imaginé afin que chaque ingrédient soit valorisé.

Une prise de conscience pour les élèves et l'équipe enseignante mais aussi un enjeu pédagogique, comme nous l'explique Valentin CLAIR, formateur en pâtisserie dans la structure : « Cette expérience nous a permis de constater, chiffres à l'appui, l'ampleur du gaspillage qui peut exister lors d'un service «classique» dans un restaurant.

En pâtisserie, cela nous a amené à réfléchir à des solutions pour limiter au maximum le gaspillage, notamment en utilisant nos fruits dans leur intégralité, comme ce fut le cas avec les citrons. Une expérience enrichissante et formatrice! »



*** Un accompagnement réalisé par le Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement (CPIE) Clermont-Dôme et le laboratoire TERANA

DOSSIER: LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!

FAIM DE SÉRIE : VERS DES PRATIQUES RESPONSABLES, AU TRAVAIL COMME À LA MAISON

Chef ou cheffe d'entreprise, responsable RSE* ou RH**... Votre structure souhaite proposer des actions éco-responsables à son équipe? Dans le cadre de ses actions de prévention des déchets, le VALTOM a imaginé pour vous le dispositif « Taim de série ». Entièrement pris en charge par nos soins, il permet aux entreprises et collectivités du territoire du Puv-de-Dôme et du nord de la Haute-Loire d'engager leurs salariés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

« Avec Faim de série, le VALTOM souhaite mobiliser les acteurs économiques locaux autour d'un enjeu environnemental majeur. L'objectif de ce dispositif innovant ? Faire de la pause méridienne une opportunité pour apprendre à réduire le gaspillage alimentaire, tout en partageant un repas convivial entre collègues » explique Benoit Fabre du CPIE*** Clermont-Dômes, qui anime les temps de sensibilisation dans les structures sélectionnées. « Ce type d'initiative permet de conjuguer engagement environnemental et qualité de vie au travail. C'est bénéfique pour tous : les salariés, l'entreprise, la collectivité et la planète! »

De 1 à 4 ateliers ludiques, à vivre sur la pause déjeuner

Ces rendez-vous participatifs, proposés sur un format adaptable (entre 1H et 1H45) sont conçus pour être intégrés aux temps de pause ou à des moments banalisés.

Ils s'adressent à tous les salariés ou agents cherchant à :

- comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire,
- identifier ses causes et conséquences.
- découvrir des solutions concrètes à mettre en place au quotidien,
- partager astuces et bonnes pratiques dans une ambiance conviviale.

Alors n'attendez plus, candidatez!

« Ce sont ces moments de sensibilisation mais aussi d'échanges d'expériences et de pratiques sincères qui permettent de repartir avec des idées concrètes à mettre en œuvre chez soi ou en dehors de son domicile »

Benoît FABRE CPIE Clermont-Dômes



*RSE: Responsabilité Sociétale des Entreprises | **RH: Ressources Humaines | ***CPIE: Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

^{**} Accompagnement réalisé par le Réseau d'Éducation à l'Environnement Auvergne (RÉEA) et le laboratoire TERANA, en concertation avec l'Éducation Nationale.

P.10

CHAUFFAGE, BIOGA7, ÉLECTRICITÉ...

Depuis plusieurs années, dans un contexte de tensions en matière d'approvisionnement et de hausse des coûts des ressources énergétiques, le VALTOM s'engage dans une démarche durable de transition en développant de nombreux projets de production d'énergie locale et renouvelable. Zoom sur ces installations qui permettent d'alimenter les habitants du territoire tout en valorisant nos déchets!

L'unité de valorisation énergétique du Pôle Vernéa :

De l'électricité et de la chaleur à partir de nos poubelles grises

Le pôle, mis en service en 2013 pour valoriser les déchets ménagers du territoire, comprend notamment une unité de valorisation énergétique (incinération) capable de fournir, avec le contenu de nos poubelles grises (soit environ 220 000 tonnes de déchets), de l'électricité à plus de 50 000 habitants* (hors chauffage).

La vapeur produite permet également d'alimenter les quartiers de la Fontaine du Bac, du CHU Gabriel Montpied et du campus universitaire des Cézeaux, via le réseau de chaleur Clauvaé développé par Clermont Auverane Métropole. Chaque année, ce sont plus de 22 000 habitants* de la métropole clermontoise qui sont chauffés grâce à cet outil.



90 505 MWh d'électricité soit **50 280** habitants*

41 178 MWh de chaleur soit 22 877 habitants*



Les centrales photovoltaïques :

La deuxième vie des installations de stockage des déchets

Quatre Installations de Stockage de Déchets Non Dangereux (ISDND) ont été transformées, après leur fermeture (ou sur des parties du site fermées) en parcs photovoltaïques. Sur une surface totale de 18 ha, ces parcs permettent de produire la consommation annuelle de 12 800 habitants* (hors chauffage).

Venez découvrir la centrale photovoltaïque de Puy-Long à travers notre nouveau parcours pédagogique!

CENTRALES PHOTOVOLTAÏQUES CULHAT

AMBERT MIREMONT CLERMONT-FD

23 078 MWh

soit 12 800 habitants*



ON VOUS REND TOUT CE QUE VOUS JETEZ!

L'unité de production de biométhane WAGABOX ® :

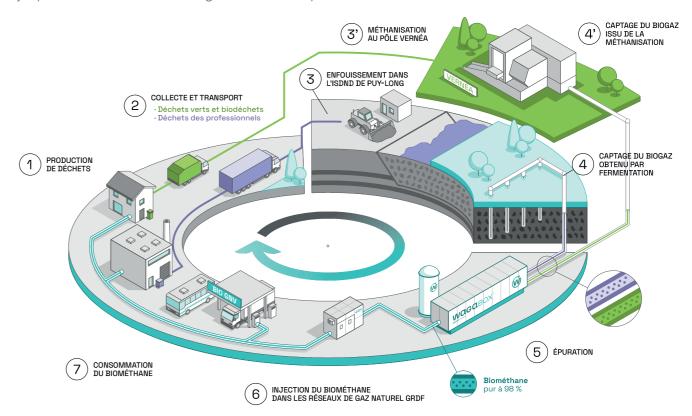
Lorsque nos déchets alimentaires chauffent nos maisons...

Quel est le point commun entre une peau de banane et des épluchures de carottes ? Une fois déposées dans la poubelle dédiée aux biodéchets**, elles sont acheminées vers le pôle Vernéa, pour être méthanisées et ainsi produire du biogaz!

P.11

Depuis fin 2024, une unité d'épuration innovante, appelée WAGABOX®*** permet de valoriser ce biogaz, en y associant celui généré sur l'ISDND de Puy-Long, située à quelques centaines de mètres.

Cette technologie innovante, mixant deux sources « hybrides » de biogaz, est unique en Europe et permet de fournir jusqu'à 10 GWh de méthane d'origine renouvelable par an.





^{**}Pour les zones de Clermont Auvergne Métropole et du Syndicat du Bois de l'Aumône disposant d'une collecte séparée des biodéchets ou de bacs d'apports volontaires spécifiques. | ***Développée et brevetée par Waga Energy



CHAUFFAGE, BIOGAZ, ÉLECTRICITÉ....
ON VOUS REND TOUT CE QUE VOUS JETEZ!



TRANSFORMONS NOS DÉCHETS EN ÉNERGIE RENOUVELABLE !

PLUS DE 80 000 HABITANTS ÉCLAIRÉS OU CHAUFFÉS SUR LE TERRITOIRE

www.valtom63.fr







