

---

### **Opération « collecte EVPOH »**

---

**La Chambre d'Agriculture de la Gironde, la société AVIDALOR et l'ensemble des distributeurs du département organisent la deuxième collecte des EVPOH (Emballages Vides de Produits Œnologiques et d'Hygiène des chais) sur l'ensemble du département. Elle est programmée du 07 au 11 décembre 2020.**

A noter que seuls les emballages plastiques seront collectés.

L'objectif est simple : permettre aux utilisateurs de se défaire en toute légalité de ces produits en favorisant une **filière nationale de récupération** et valoriser ces déchets via le **recyclage du plastique**.

#### **> Quels sont les produits concernés ?**

Sont concernés l'ensemble des **emballages plastiques ayant contenu des produits œnologiques ou d'hygiène du chai**.

#### **> Comment faire ?**

- 1/ Les emballages doivent **être impérativement bien rincés et bien égouttés** ;
- 2/ Ils doivent être regroupés et stockés à l'abri de la pluie en attendant la collecte et les **bouchons doivent être conservés à part** dans un sac plastique transparent (le contenu devant être vérifiable facilement par la personne responsable sur le site de collecte)
- 3/ Les emballages sont à **déposer dans l'un des sites participant à l'opération**.

Important : ces règles sont **obligatoires pour éviter tout risque et permettre le recyclage des bidons**.

**La liste des points de collecte est consultable sur : [www.gironde.chambre-agriculture.fr](http://www.gironde.chambre-agriculture.fr)**

Cette liste n'est pas exhaustive, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

#### **> Quel financement ?**

La collecte est financée via une éco-contribution des metteurs en marché du produit. La contribution à la filière Adivalor est indiquée via un pictogramme sur le bidon.

Les modalités de reprise sont spécifiques à chaque distributeur.

---

#### **Contact presse :**

Yann MONTMARTIN  
Chambre d'Agriculture de la Gironde  
Tél : 05 56 35 00 00 – 06 85 03 92 83  
@ : [y.montmartin@gironde.chambagri.fr](mailto:y.montmartin@gironde.chambagri.fr)

Karen REYNE - Service Communication  
Chambre d'Agriculture de la Gironde  
Tél. 05 56 79 64 07 – 06 86 42 81 40  
@ : [k.reyne@gironde.chambagri.fr](mailto:k.reyne@gironde.chambagri.fr)

## Bien rincé, c'est gagné !



- **Sécurité** : les bidons ouverts, rincés et égouttés ne présentent aucun risque lors des différentes manipulations.
- **Economie** : Il est moins coûteux de recycler des bidons propres que d'éliminer des bidons souillés ou mal rincés.
- **Recyclage** : seuls les emballages correctement rincés peuvent être recyclés.

## Mal rincé, c'est risqué !

- **Respect des consignes** : la règle d'ORE (ouvert, rincé, égoutté) a été testée et mise au point pour éviter tout problème de brûlure ; prenez le temps de bien respecter ces consignes.
- **Pensez à la sécurité des personnes qui manipulent vos bidons** : collecteur, transporteur, recycleur... des hommes vont manipuler vos bidons.

## Valorisons nos emballages



Tubes et conduits

Gaines techniques

Pour connaître les modalités de collecte,  
contacter directement votre fournisseur  
de produits

Liste des sites de collecte consultables sur  
[www.gironde.chambre-agriculture.fr](http://www.gironde.chambre-agriculture.fr)

Cette liste est non exhaustive,  
renseignez-vous auprès de votre distributeur



**ADIVALOR**

LE CAT SUD – 68 cours Albert Thomas – 69371 Lyon cedex 08  
tél. 04.72.68.93.80 – email : [infos@adivalor.fr](mailto:infos@adivalor.fr)  
[www.adivalor.fr](http://www.adivalor.fr)

Les organisations professionnelles de la viticulture ont mis en place en 2019 une organisation volontaire et pérenne de collecte et de traitement des emballages vides de produits Œnologiques et d'Hygiène de la cave (EVPOH). L'initiative volontaire prise par les metteurs en marché de produits œnologiques et d'hygiène de la cave, représentés par Œnopopia et SEPH, vise à construire, avec les distributeurs, une solution de collecte simple, à proximité des exploitations. Elle apporte aux producteurs de vin tous les moyens de leur politique à haute qualité environnementale.

Un engagement éco-responsable : ce dépliant est imprimé dans un souci de protection de l'environnement du choix du papier au procédé d'impression en passant par les encres - décembre 2019

jevaisledireàmamère... 490 381 050 RCS LYON

## EMBALLAGES VIDES

- PRODUITS ŒNOLOGIQUES
- PRODUITS D'HYGIÈNE DE LA CAVE

**moi  
je recycle!**



**COLLECTE  
DU 7 AU 11 DÉCEMBRE**



## Faites une fleur à la nature



En rapportant vos emballages vides à votre distributeur, partenaire d'A.D.I.VALOR :

- vous êtes en conformité avec la réglementation,
- vous respectez les démarches de progrès professionnelles :
  - cahier des charges de production
  - certification, engagement de qualité
- vous préservez votre cadre de vie.

En tant que professionnels, vous êtes responsables de la bonne gestion de vos déchets (code de l'environnement, article L541-2).

Le brûlage ou l'enfouissement des déchets sont interdits, y compris pour les emballages en papier ou carton. Vos déchets ou produits en fin de vie ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

## Choisissez les produits avec le pictogramme ADIVALOR

Ce pictogramme indique que le metteur en marché de ce produit contribue au financement de l'organisation de la collecte et de la valorisation des emballages usagés.

Le détenteur de cet emballage bénéficie, sous certaines conditions, des services de collecte proposés par son distributeur, partenaire d'A.D.I.VALOR.



**Seuls les emballages propres rapportés ouverts, rincés et égouttés sont repris.**

# La règle d'ORE = Ouvert + Rinçé + Egoutté

## Les bons gestes pour bien recycler

### Ouvert

Bidons vides ouverts



Bouchons rangés dans un sac plastique transparent



#### pour votre sécurité

lors de la manipulation des bidons, équipez-vous de protections individuelles (gants, lunettes, vêtements de travail...).

en cas d'accident :  
SAMU 15 - POMPIER 18 - URGENCES 112

### Rinçé

Juste après utilisation, c'est plus facile !

- Vérifier que le bidon est bien vidangé



- Laver l'extérieur du bidon



- Verser dans le bidon une quantité d'eau chaude  $\geq 10\%$  du volume du bidon



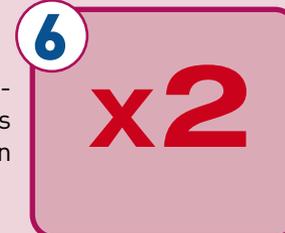
- Fermer et agiter le bidon



- Vider l'eau dans le dispositif d'épuration des effluents vinicoles.



- Renouveler l'opération (si après 2 rinçages il subsiste encore du produit dans le bidon, il faut réaliser un 3<sup>ème</sup> rinçage)



### Egoutté

- Il est impératif que les bidons soient correctement égouttés
- Bien secouer le bidon pour évacuer tous les résidus d'eau de rinçage
- Placer le bidon incliné (de 10 à 30°) sur un support



- Prévoir 1/2 heure environ pour un bon égouttage.

Stocker vos bidons et vos bouchons, en évitant qu'ils se resalissent.

