

Formation sur le tri et le compostage des déchets de la cantine.



Le lundi 17 novembre, entre 9h30 et 12h30, a eu lieu une formation sur le tri des déchets de la cantine, leur recyclage et leur compostage. Ce sont les personnels du collège impliqués dans cantine qui ont pu assister à cette formation : agents de service et d'entretien, cuisiniers, référent développement durable, gestionnaire, principale. Lors de cette formation, Mikaël Potier, chargé de mission prévention et éducation à l'environnement à Val de Garonne Agglomération (VGA), a expliqué ce que deviennent nos déchets selon si on les met dans la poubelle de tri ou non, selon s'ils sont bien triés ou non, ce que cela coûte aux collectivités, ce que cela implique pour l'environnement. Après ces explications, les discussions se sont centrées sur les moyens concrets de mettre en place une meilleure gestion des déchets dans le collège.

Voici un résumé de cette formation.

Le tri des déchets

La plupart des déchets ménagers sont répartis en trois catégories.

- Les déchets recyclables, qui sont collectés, triés et recyclés,
- Les déchets compostables, qui se dégradent naturellement et fournissent du compost,
- Les déchets non recyclables, ou qui ne sont pas encore recyclables, qui sont enfouis ou incinérés.

Ces trois types de déchets se répartissent souvent dans quatre poubelles : la poubelle grise, ou noire, pour les déchets non recyclables, la poubelle de verre, la poubelle d'emballages recyclables, et le bac de compost, ou bio-seau. Le problème, c'est que les erreurs de tri rendent ce système peu efficace.

La poubelle noire

En moyenne, dans la poubelle noire des Français, il y a :

- 30% de déchets organiques, qui pourraient aller au compost,
- 25% de papiers et cartons qui auraient dû aller au bac jaune,
- 18% de déchets non recyclables,
- 13% de verres, qui auraient pu être recyclés s'ils avaient été mis dans le bac de tri du verre,
- 12% d'emballages plastiques qui auraient dû aller au bac jaune,
- 4 % de métaux qui auraient dû aller au bac jaune.

Ces poubelles sont destinées au **centre d'enfouissement**.

L'enfouissement des déchets organiques est responsable de 2% des émissions de gaz à effet de serre mondiales. C'est aussi un gaspillage d'une ressource qui pourrait servir à fertiliser les sols : 40% des sols français sont appauvris en matière organique.

Le centre d'enfouissement

Les déchets de nos poubelles noires sont envoyés par camions à des centres d'enfouissement, comme celui de Monflanquin. L'enfouissement des déchets consiste à creuser d'énormes trous dans le sol, de la taille de plusieurs terrains de football, pour y cacher nos déchets non recyclables.

Des mesures sont prises pour limiter la pollution liée à ces déchets enfouis : des membranes étanches sont placées au fond des trous pour éviter la contamination des nappes d'eau souterraines, et le lixiviat est capté pour être traité. Le lixiviat est un liquide qui résulte du pourrissement des déchets organiques gorgés d'eau, mais aussi de la circulation de l'eau de pluie parmi d'éventuels déchets toxiques mal triés, comme des piles, ou des produits toxiques. Une fois capté, ce lixiviat subit des traitements dépolluants, desquels ressort tout de même une boue toxique, qui sera ensuite traitée de la même manière que les déchets nucléaires : scellée dans des cuves en béton pour être enfouies dans le sol. Tout cela coûte très cher.

Une fois le trou rempli, on les recouvre de terre végétale et on les surveille durant 40 ans minimum. Les terrains ainsi comblés restent inutilisables durant au moins 100 ans, pour éviter les risques d'affaissement. Un des problèmes des centres d'enfouissement, c'est qu'ils prennent beaucoup de place, et pendant longtemps. Ils ne représentent donc pas une solution durable pour nos déchets.

D'ici à 2024, il sera interdit de mettre des déchets organiques dans la poubelle. Il est donc urgent d'apprendre à les traiter différemment.

Compostage des déchets organiques.

Comme le montre ce tract fourni par Val de Garonne Agglomération, la plupart des déchets organiques (ou bio-déchets) peuvent être mis au composteur.

MÉMO-COMPOST

- OUI**
 - Epluchures de **fruits** et **légumes**, fânes, restes de repas
 - Laitages**, croûtes de fromages
 - Petits morceaux de **pain**
 - Marc de café**, avec filtres
 - Fleurs fanées**, plantes d'intérieur
 - Coquilles** d'œufs
- OUI, avec modération**
 - Mouchoirs** en papier, essuie-tout et papier journal
 - Déchets durs** : branches, os, noyaux, trognons de chou
 - Viande** : tolérée en toute petite quantité, au milieu du tas
 - Coquillages** : en petite quantités et broyés
- NON**
 - Plantes malades**
 - Produits synthétiques** : verre, métal, plastique, tissus synthétiques, couches, bois vernis ou peints
 - Produits toxiques** ou chimiques
 - Litière**

Tout ce qui est mis au compost doit être coupé en petits morceaux !

Si vous avez un doute, déposez le déchet dans votre bac gris (en sac poubelle) et renseignez-vous auprès de votre référent.

Pour que le compostage soit efficace, il faut **alterner des matières vertes**, ou matières humides (restes de repas), **et des matières brunes**, ou matières sèches (copeaux de bois, feuilles mortes broyées, carton broyées...). Ces dernières donnent une structure au compost, assurent son aération et évitent ainsi la fermentation malodorante. L'idéal est une proportion 1/2 de matière humide et 1/2 de matière sèche, mais on peut aller jusqu'à 2/3 de matière humide et 1/3 de matière sèche. Il faut donc prévoir une réserve de matière sèche à proximité des composteurs. Après chaque apport de matière humide, on remue le compost pour le mélanger avec les déchets des 10cm du dessous au moins. On recouvre ensuite de matière sèche pour éviter les odeurs et les mouches.



Attention à l'humidité ! Les bestioles qui assurent la décomposition de la matière organique aiment l'humidité. Une chaude journée d'été peut assécher le composteur. Pour autant, il ne faut pas les noyer ; l'idéal est une humidité de 75%, ce qui correspond à l'humidité d'une éponge mouillée et essorée.

Au bout d'un mois environ, le compost est utilisable pour mettre au pied des arbres et autres végétaux du jardin. Au bout de 4 mois, il est utilisable pour un jardin potager.

Bac jaune

Depuis janvier 2021, des travaux dans le centre de tri ont simplifié le tri des déchets recyclables.

Les déchets à jeter dans le bac jaune sont uniquement les EMBALLAGES ménagers :

Se recycle !	Ne se recycle pas encore...
 <ul style="list-style-type: none">→ Bouteilles en plastique dur→ Pots de yaourts→ Films alimentaires→ Emballages ménagers→ Emballages cosmétiques→ Canette en métal→ Polystyrène alimentaire	 <ul style="list-style-type: none">→ Emballages de produits ménagers dangereux (bouteille de gaz, pesticides, médicaments...)→ Emballages professionnels (autres modes de recyclage)→ Objets en plastique (touillettes, pinces à linge, brosses à dents peignes...)→ Polystyrène expansé (protection)

Les **erreurs de tri** dans le bac jaune sont un problème. Elles augmentent le poids du ramassage et donc le prix de la collecte. Les centres de tri renvoient les déchets mal triés aux collectivités, aux frais de ces dernières, qui devront ensuite envoyer ces déchets à **l'enfouissement**. En 2020, les erreurs de tri ont coûté 325 000 € à Val de Garonne Agglomération. Il est donc important de se former pour mieux trier. Et en cas de doute sur un déchet, il vaut mieux le mettre dans la poubelle normale.

Le centre de tri

Les déchets de nos poubelles jaunes sont envoyés par camions au centre de tri de Illats, en sud gironde. Ils y sont déposés en vrac. Un engin place ensuite les déchets dans une trémie qui va secouer les déchets et les séparer les uns des autres. Un tapis roulant les envoie ensuite dans une série de **14 machines de tri, pour les séparer par matière**. Des agents de tri vérifient le travail des machines pour éviter au maximum les erreurs de tri. Une fois séparées, les matières sont compactées et **vendues à des entreprises de recyclage** qui utiliseront ces matières pour fabriquer de nouveaux objets.

Tous ces procédés de tri et de transport ont un coût énergétique et environnemental importants, mais qui reste moindre que celui de l'exploitation de ressources naturelles pour la production d'objets neufs.

Remarques :

- Les ramasseurs de poubelles sont formés à ne pas ramasser les bacs de tri contenant trop de déchets mal triés. Vous verrez donc peut-être un jour des poubelles jaunes ramassées avec les poubelles normales. Cela ne signifie pas qu'il ne sert à rien de trier ses déchets, cela signifie que cette poubelle a été mal triée.
- Pour faciliter le travail des machines de tri, éviter d'emboîter les emballages, surtout s'ils sont composés de plusieurs matières différentes. Cela empêche les machines de les séparer.
- D'ici 2023, les déchetteries seront obligées d'avoir une benne pour le recyclage des petits objets en plastique.

Le tri des déchets au collège

Déchets recyclables

Ils provenant des cuisines sont mis dans les bacs jaunes. Les déchets recyclables venant des salles de classe et de l'administration, comme le papier, sont collectés dans un petit bac jaune à l'entrée du hall du collège. Les piles et les masques jetables sont aussi collectés dans des bacs spécifiques, proche de la vie scolaire, grâce à des partenariats avec des entreprises de recyclage.

Étant donné que le collège jette beaucoup de cartons dans le bac jaune, il est possible de mettre en place une collecte spécifique de ce carton pour éviter les couts liés au passage par le centre de tri.

Remarque :

- D'autres **associations** pourraient être sollicitées, comme Récup Knet, association qui récupère les canettes, ou bien les Bouchons d'Amour, association qui collecte les bouchons en plastique. L'utilisation de collecteurs de déchets spécifiques semble faciliter le tri, plutôt que l'utilisation de poubelles de tri mixtes. Si un déchet est retrouvé en grande quantité, on peut mettre en place des collecteurs adaptés pour qu'il soit mieux recyclé.

Déchets compostables

La majorité des déchets organiques de la cantine viennent des retours d'assiettes.

Le **premier geste** est donc le **tri des déchets par les élèves**. Pour cela, des affiches claires et cohérentes doivent guider.

Le **deuxième geste** est la **remise des déchets au composteur**. Pour cela, il convient que le sac ou bac de collecte soit facile à manipuler et pas trop gros, pour éviter qu'il soit trop lourd. La distance aux composteurs doit aussi être limitée.

Le **troisième geste** consiste à **ajouter la matière sèche et à remuer le compost**. Il faut donc prévoir un stock de matière sèche proche des composteurs. Selon la disponibilité en matière sèche et la quantité de déchets organiques, on peut imaginer commencer par ne composter que les déchets végétaux. Si cela fonctionne bien, on y ajoutera les restes de viande. En cas de manque de matière sèche, il vaut mieux arrêter de composter les déchets, en attendant d'en trouver de nouveau. Il doit être possible de demander à VGA d'en fournir s'il nous en manque.

Le **dernier geste** est **l'utilisation du compost produit**. Selon le temps qu'il a eu pour murir, il pourra être répandu au pied des arbres (au bout d'un mois) ou utiliser pour un potager (au bout de 4 mois). Des propositions pourront être faites aux parents d'élèves qui seraient intéressés pour récupérer du compost, ou bien au voisinage du collège.

Remarques :

- Pour éviter l'occupation par des rats, il est recommandé de placer un grillage à poules au fond du composteur.
- Avant une période de vacances, il faudra penser à bien humidifier le compost.

Diminuer le gaspillage alimentaire.

Pour limiter le gaspillage alimentaire, la stratégie du collège est de ne servir que des petites assiettes, en encourageant les élèves à demander s'ils en veulent plus. Pour les entrées, ce sont les élèves qui se servent, selon leur appétit. Les fruits en libre-service vont aussi dans cette logique.

Une autre stratégie consiste à proposer deux types d'assiettes : les assiettes grande faim, garnies selon les recommandations, et les assiettes petite faim, dans de petits contenants, avec des parts plus petites.

Pour éviter le gaspillage du pain, il est recommandé de placer la distribution du pain au bout de la chaîne de service, pour que les élèves adaptent la quantité de pain à la nourriture choisie. Cependant, cela nécessite une surveillance pour ne pas que du pain soit pris en trop grande quantité.

Une méthode pour sensibiliser au gaspillage du pain est le gachimètre : on aligne tout le pain jeté pour visualiser ce que cela représente.

Quelques astuces vers le zéro déchet.

Loi du 1 pour 1 : Pour tout remplacement d'un ordinateur ou autre matériel informatique ou électroménager, le vendeur a l'obligation de reprendre l'ancien si l'acheteur le souhaite. C'est ainsi au vendeur de gérer les déchets que cela entraîne. Cette loi s'élargira aux meubles en 2022.

Depuis 2021, lorsqu'un **commerçant** doit emballer un produit pour vous le vendre, vous pouvez lui demander de mettre ce produit dans un emballage qui vous appartient. Exemple : vous achetez un morceau de viande à la boucherie, vous pouvez demander au boucher de mettre le morceau dans un contenant que vous avez amené. Il ne peut pas refuser, sauf si le contenant n'est pas adapté.

La publicité représente 27kg de papier par an et par **boîte aux lettres**. Une étiquette « stop pub » permet d'éviter ces déchets.