

---

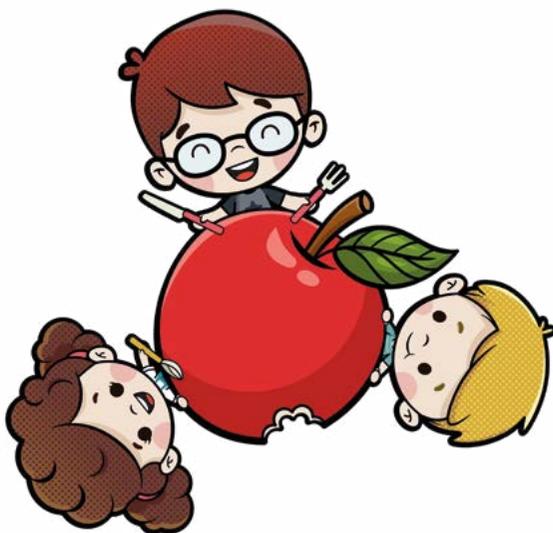
# GUIDE DES BIODÉCHETS POUR LES CANTINES

---



Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, le tri à la source des biodéchets et leur valorisation agronomique (compost) ou énergétique (méthanisation) sont obligatoires pour tous les professionnels producteurs de biodéchets (loi AGEC).

Le SMITOM-LOMBRIC propose aux établissements élémentaires publics la **mise en place d'une table de tri et d'un site de compostage autonome / pédagogique financés par le SMITOM-LOMBRIC et la région Île-de-France.**



# LE SITE DE COMPOSTAGE AUTONOME / PÉDAGOGIQUE

## LE SITE DE COMPOSTAGE EST CONSTITUÉ DE 3 BACS

- 1 → Bac de dépôt pour déposer les déchets de cuisine et de table.
- 2 → Bac de maturation pour faire mûrir le compost (entre 6 à 8 mois).
- 3 → Bac de matière sèche composé principalement de broyat pour équilibrer les apports de matières humides.



---

# LA TABLE DE TRI POUR LES DÉCHETS DE CANTINE

---

## LA TABLE DE TRI COMPREND 3 COMPARTIMENTS

---

- 1 → Compartiment pour les déchets alimentaires compostés sur place (épluchures, fruits et légumes abîmés, restes de légumes cuits, riz...).
  - 2 → Compartiment pour les déchets alimentaires non compostables sur place (pain, viandes, poissons, sauces...).
  - 3 → Compartiment pour les emballages vides (sachets de fromage, sachets de gâteaux, pots de yaourt).
- Et un bac à part des autres déchets (serviettes en papier, mouchoir...).



---

# MISE EN PLACE DU SITE DE COMPOSTAGE

---

## PREMIÈRE ÉTAPE

---

Un état des lieux sera réalisé avec le maître-composteur. Un rapport sera rendu par ce dernier.

## DEUXIÈME ÉTAPE

---

Si le projet est validé par l'établissement, une inauguration aura lieu. Des référents de site seront formés à la pratique du compostage et seront les interlocuteurs privilégiés sur place. Ils sont notamment chargés de suivre, d'animer et de veiller au bon déroulement de l'opération sur le site. Le maître-composteur assiste les utilisateurs en leur apportant savoir-faire et conseils, la première année, sur site et par téléphone.

### EN CONTREPARTIE, L'ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE À :

- **Utiliser les composteurs uniquement pour composter les petits déchets de jardin** (brindilles, feuilles...) et les déchets de cuisine qu'il produit, en suivant fidèlement les consignes délivrées par le maître-composteur. Il est à noter que les sites volontaires doivent disposer d'espaces verts suffisants de manière à pouvoir placer les bacs de compostage collectifs, à une distance adaptée de la partie habitation de la copropriété ou du bâtiment public et être capable de réutiliser entièrement le compost produit sur place.
- **Comptabiliser**, pour suivi des quantités par le SMITOM-LOMBRIC, le nombre de bioseaux vidés par semaine.
- **Accepter de recevoir un représentant du SMITOM LOMBRIC** sur rendez-vous plusieurs fois par an pour évaluer l'efficacité du fonctionnement en interne et la bonne production de compost.

---

# MISE EN PLACE DE LA TABLE DE TRI

---

## PREMIÈRE ÉTAPE

---

Le SMITOM-LOMBRIC sensibilisera les agents de cantines et tous les adultes susceptibles d'intervenir au temps du repas (fonctionnement de la table de tri, le planning prévisionnel, étude sur la nécessité de réaliser un diagnostic sur le gaspillage alimentaire...). Lors de cette réunion, d'un commun accord, l'emplacement de la table de tri sera défini (½ j). Il sera également présenté le devenir des déchets alimentaires :

- **Valoriser in-situ les biodéchets produits**, par exemple via un site de compostage autonome en établissement : le SMITOM-LOMBRIC peut vous aider en ce sens ;
- **Confier la valorisation des biodéchets** à un prestataire de collecte et/ou de traitement (exemple : MOULINOT (méthanisation), Les Alchimistes (compostage sur plateforme), UPCYCLE (compostage électromécanique), ELISE...

## DEUXIÈME ÉTAPE

---

Le SMITOM-LOMBRIC prendra en charge l'accompagnement des enfants et des agents de cantines sur 2 jours durant le temps du repas, pour la mise en place du tri des déchets.

### LES AVANTAGES :

La mise en place d'une table de tri permet une **sensibilisation au tri des déchets produits au quotidien** (emballages, restes de repas, etc.). La pesée, quant à elle, **éveille les consciences** des élèves : une réduction du gaspillage alimentaire est indispensable. Les agents de la cantine ou l'équipe des animateurs périscolaires seront également impliqués au projet, puisqu'ils s'assureront du bon déroulement de l'opération (tri des déchets, valorisation des déchets alimentaires, pesée hebdomadaire afin de suivre l'évolution du gaspillage alimentaire).

La création d'un site de compostage autonome en établissement peut faire l'objet d'un **projet d'animation autour du jardinage**, qui sensibiliserait les élèves au mieux manger et à l'importance de prendre soin de son environnement.

**Les avantages sont également financiers :**

- **Réduction du coût de la redevance spéciale** (car moins d'ordures ménagères seront produites)
- S'il y a création d'un site de compostage autonome en établissement, il n'y aura **pas de prestataire à payer** pour la valorisation des biodéchets.



*Formation au Chatelêt-en-Brie des agents de cantine.*



## HALTE AUX IDÉES REÇUES !

### Les biodéchets, ça se composte

**Oui, mais pas toujours !** Il est également possible de les valoriser via la méthanisation. Le compostage industriel ne se fait pas forcément sur le lieu de production des biodéchets.

### Le tri à la source des biodéchets coûte cher

**Cela demande un investissement qui, à long terme, s'équilibre.** C'est aussi l'occasion de travailler à produire moins de déchets ! Le déchet qui coûte le moins cher reste celui qui n'est pas produit.

### Le compost, ça sent mauvais

**Non !** Un compost sain dégage de la chaleur, mais aucune odeur. N'hésitez pas à vous former avant de vous lancer ou à travailler avec des partenaires spécialisés.

### C'est à ma municipalité de s'en occuper

**Pas vraiment !** Les collectivités sont libres de décider si elles collectent les déchets des entreprises avec ceux des ménages ou non. **Vous restez responsable de vos déchets.**

### Mes équipes ne vont pas être contentes de la charge de travail supplémentaire

**Mais elles seront satisfaites d'être formées !** Les études, comme les retours d'expérience, prouvent qu'accompagner les équipes pour le tri des biodéchets est plutôt générateur de fierté. Et avec des espaces de travail bien organisés, le tri ne fait pas perdre de temps.

*Source : Guide du tri à la source des biodéchets à destination des professionnels sur le site [www.ecologie.gouv.fr/biodechets](http://www.ecologie.gouv.fr/biodechets)*

**SMITOM-LOMBRIC**

**lombric.com**    

 **N° Vert 0 800 814 910**