

Bien trier pour valoriser les biodéchets



DÉCHETS

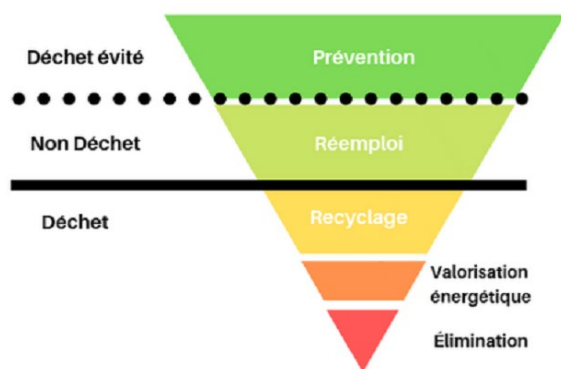
À retenir

1. Mots clés

- **Déchets** : toute substance ou tout objet dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se débarrasser.
- **Biodéchets** : déchets alimentaires et déchets de jardin.

2. Modes de valorisations de la Métropole de Montpellier (cf. fresque des biodéchets)

La hiérarchisation des modes de traitement encourage la valorisation des déchets et donc la diminution de l'utilisation de matières premières vierges.



- > Réduction du gaspillage alimentaire/éco-conception des espaces verts
- > Paillage, compostage *in situ*, « mulching », alimentation animaux domestiques
- > Compostage
- > Méthanisation, incinération
- > Enfouissement

Échelle de hiérarchisation prévention et gestion des biodéchets (d'après la coopérative Compostons)

Les déchets alimentaires sont valorisés à l'unité de méthanisation Améthys pour produire de l'énergie et du compost. **En cas de présence de sacs plastiques, y compris biodégradables, la valorisation en compost de qualité ne sera pas possible.**

3. Le tri, un enjeu pour bien valoriser nos déchets

- **En salle de préparation**
 - Prévenir la production de déchets alimentaires en réduisant le gaspillage alimentaire
 - Limiter les emballages
- **En salle de cantine**
 - Installer une table de tri avec trois flux (recyclables, ordures ménagères, déchets alimentaires) et un bac spécifique pour le pain lorsqu'une solution de don existe.
 - Chaque flux doit être clairement identifié par une couleur et des consignes simples.
 - Un encadrement est nécessaire au démarrage pour expliquer le tri aux enfants.
 - Pour faciliter la logistique, utiliser des poubelles à roulettes et limiter le remplissage du bac de déchets alimentaires afin de le rendre plus facile à manipuler.

4. Le gaspillage alimentaire en établissement scolaire, c'est 100g et 1,12€/repas

- **Causes principales** : portions servies trop importantes, menus inadaptés, temps pour déjeuner insuffisant etc.
- **Des solutions existent** : adapter les portions aux différentes faims, retravailler les menus bloquants avec la commission menu, instaurer un temps minimum pour le temps du repas, diminuer le nombre de composantes etc.

Pour aller plus loin

Sitographie

[Trier les biodéchets](#) : article complet sur les biodéchets (site internet métropole de Montpellier)

[«Glouton arrive chez vous»](#) : vidéo sur le devenir des biodéchets de la maison

[Animations et formations autour des biodéchets](#) : organisées par la métropole de Montpellier

Outils pédagogiques

[Course aux déchets](#)



Grand jeu de 8 missions pour aborder différents thèmes liés aux déchets : matières premières, tri, filières, compost, recyclage etc.

[Objectif Anti Gaspi : le jeu complètement SWOAG !](#)

Les héros des temps modernes luttent ensemble contre le gaspillage alimentaire et remplissent des cartes recettes avant que la date limite ne soit atteinte !