



Le tri et la collecte des biodéchets dans mon établissement

La Région Ile-de France encourage l'ensemble des lycées franciliens à la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri et la collecte de ses biodéchets.

La réglementation

Depuis le 1er janvier 2016, tous les établissements qui génèrent **plus de 10 tonnes de biodéchets par an sont dans l'obligation de les trier, pour une valorisation par compost ou méthanisation**. Il s'agit du dernier seuil de la loi du Grenelle 2 (12 juillet 2010). Cela correspond aux lycées produisant environ **350 repas/jour. (Moyenne de l'ADEME : 127gr / convive / repas).**

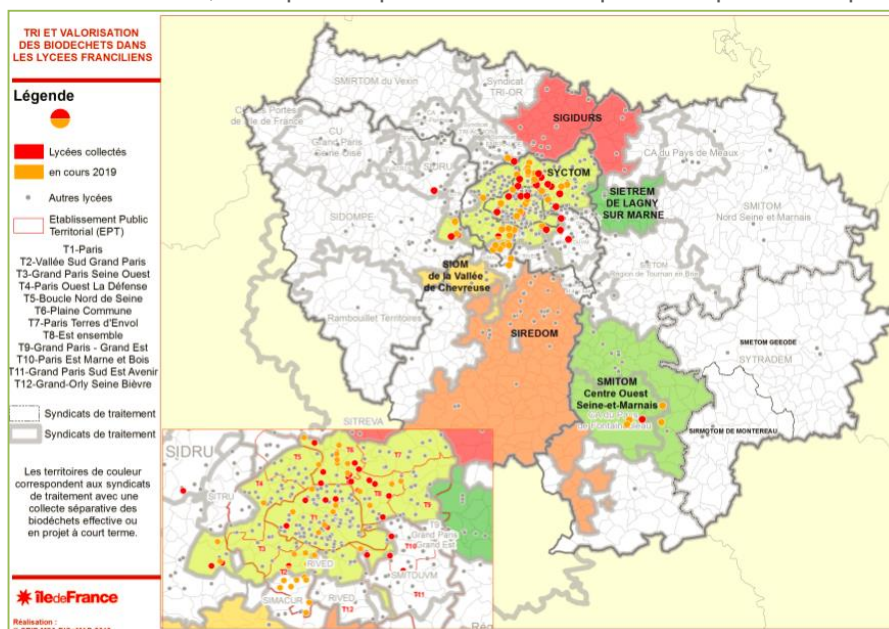
Contrôles et sanctions

- **Sanctions administratives** : un non-respect des dispositions réglementaires en matière de tri à la source et de valorisation des biodéchets expose le responsable d'établissement à des suites administratives et pénales, notamment la suspension d'activité (circulaire du 10 janvier 2012).
- **Sanctions financières** : jusqu'à 75 000 euros d'amende si les biodéchets ne sont pas triés à la source (8° de L. 541-46 du code de l'environnement). Jusqu'à 150 000 euros d'amende si les biodéchets ne sont pas valorisés (L. 541-3 du code de l'environnement).

Les territoires

Certaines collectivités propose la collecte des déchets alimentaires. Pour la mise en place de la collecte, renseignez-vous auprès du service Etudes Générales et Environnementales de la Région IDF et de votre collecteur.

Si la collecte ne peut avoir lieu avec ce dernier, vous pouvez prendre contact auprès d'un prestataire privé spécialisé.



Modalités de mise en place du tri et de la collecte

La Région Ile-de-France propose un accompagnement dédié aux établissements pour la mise en place du tri et de la collecte des biodéchets :

- Un **audit** est réalisé au sein de votre établissement avec votre collecteur pour analyser vos besoins et spécificités (nombre de repas servis/jour, nombre de services, équipements sur site et à prévoir...).
- Des **équipements** peuvent vous être fournis, par votre collecteur ou prestataire privé spécialisé (composteur, sensibilisation, guide pédagogique...),
- **Table de tri** : financée à 100% - FCRSH - par la Région IDF - (voir fiche demande de financement d'équipement) ainsi que des bacs et sacs spéciaux pour la collecte des biodéchets.
- Une **sensibilisation** aux consignes de tri et à sa mise en place peut être proposée aux agents Régionaux par votre collecteur ou votre prestataire privé spécialisé.

Valorisation des biodéchets

Vos déchets peuvent être valorisés sous plusieurs formes suite à leur collecte : compostage ou lombricompostage *in situ* à échelle pédagogique, à échelle industrielle par le professionnel, méthanisation, poulailler...

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le saviez-vous ? La moyenne de l'ADEME concernant le gaspillage alimentaire en restauration scolaire est de 127 gr/convive/repas (retour plateau). C'est ainsi plus de 3 000 tonnes de déchets alimentaires gaspillés en moyenne chaque année pour les lycées franciliens.

Plusieurs dispositifs vous sont proposés pour réduire fortement le gaspillage au sein de votre établissement:

- **Salade bar** (financé à 100% - FCRSH - par la Région IDF) : utilisé pour le service des entrées ou dessert, c'est 30% de gaspillage alimentaire en moins !
- **Gâchis-pain** : Le stockage du pain jeté dans un meuble en silo transparent et installé dans la salle de restauration, permet de marquer les esprits et de diminuer la quantité de pain gaspillée.
- **Table de troc** : Située à proximité des tables de tri, elle permet aux élèves de déposer les fruits, pains ou yaourts non consommés qui sont ainsi mis à disposition en libre service à d'autres convives.
- **Assiettes « petite faim » ou « grande faim »** : Il est possible de proposer aux élèves deux types d'assiettes plus ou moins garnies lors du service. Un élève qui en fait la demande peut ainsi disposer d'une assiette aux quantités réduites, adaptée à sa faim et permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

Le tri participatif

Le tri des déchets par les convives permet de réduire la pénibilité du travail des agents en limitant le nombre de gestes répétitifs à réaliser en fin de service.

Pour aller plus loin, vous pouvez instaurer au sein de votre établissement le tri participatif : les convives déposent assiettes, verres et couverts dans des bacs spécifiques évitant ainsi aux agents de réaliser ce tri préalable au lavage de la vaisselle.

Communiquer

Pour un tri et une collecte réussie, n'hésitez pas à communiquer régulièrement sur vos avancées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri de vos biodéchets : affichez vos améliorations, communiquez les consignes de tri, réalisez des événements de sensibilisation... tous les moyens sont bons pour être mettre en valeur vos actions éco-responsables !