



Réduction, recyclage et valorisation des déchets dans les cantines scolaires

PARIS 2^E AR^T

PAR JACQUES BOUTAULT, MAIRE DU 2^E ARRONDISSEMENT



Appuyé à sa politique de réduction des déchets alimentaires dans ses cantines scolaires, une initiative pilote menée par la Mairie du 2^e arrondissement de Paris permet de mettre en œuvre le recyclage.

Objectif: montrer que gaspiller n'est pas une fatalité, faire des déchets une richesse et démontrer les vertus de l'économie circulaire.

Les bio-déchets, ou déchets organiques, sont constitués des restes des repas. Ils peuvent devenir des ressources. Dans les cantines des établissements scolaires dont elle a la charge, la Mairie du 2^e arrondissement de Paris met en œuvre à la fois une politique de réduction et de valorisation de ses déchets-ressources.

sans que le prix des repas n'ait augmenté. Des commissions de menus réunissent des élèves, des cuisiniers et des élu·es et veillent à ce que des produits de saison soient utilisés pour favoriser la proximité et réduire les prix. Les OGM et l'huile de palme ont été proscrits.

Outre la qualité, une attention particulière est portée aux quantités proposées. Aujourd'hui, quatre composantes et non plus cinq constituent le repas. Sur la gamme « entrée / plat carné / plat légumes / fromage / dessert », seuls quatre éléments sur les cinq sont proposés, notamment pour éviter les redondances (*fromage - produit laitier au dessert, par exemple*). Autre innovation: une fois par semaine, les repas sont composés sans viande (ni poisson). Des **menus végétariens** délicieux qui font l'unanimité. Toute la semaine, après le premier service, les enfants peuvent se resservir des légumes, en fonction des quantités restantes.

Le but final est d'améliorer l'alimentation qualitativement et de laisser aux enfants la possibilité de moduler la quantité

de nourriture dans leur assiette tout en diminuant les prix des repas. Cela permet aussi de **réduire dès la source le potentiel de déchets.**

UN PRÉALABLE: RÉDUIRE LES DÉCHETS

A la base, il y a une démarche générale portant sur l'offre qualitative en restauration collective. Lors du mandat précédent, l'équipe municipale du maire écologiste Jacques Boutault avait développé fortement la part des produits Bio proposés lors des repas. A ce jour, 86 % des plats servis dans les cantines scolaires du 2^e arrondissement sont cuisinés avec des produits bio (ou label rouge ou AOC),

TRIER À LA CANTINE: TOUT LE MONDE S'Y MET!

A table, les enfants sont invités à regrouper les restes et les serviettes en papier dans leur assiette avant de les mettre dans les sacs prévus à cet effet. Transparents, ces derniers permettent un contrôle plus facile du tri.

En cuisine, l'équipe de restauration se charge des repas en trop et/ou défectueux (erreur de manipulation: trop de sel, un peu brûlé etc.). Pour la nourriture comestible et intacte, il est prévu qu'à terme, chaque fois que cela sera possible, la priorité soit donnée à la redistribution.

LES CHIFFRES

En moyenne, **455 repas par jour** sont servis dans les deux établissements concernés par l'opération : **170 pour l'école élémentaire et 285 pour le collège.**

En valorisant leurs déchets, les deux établissements concernés permettent de produire jusqu'à **3MWh électrique par an** (la collecte mensuelle sur ces deux établissements est de l'ordre d'une **une tonne**).

Avec la généralisation, en janvier 2015, de la collecte à tous les établissements du 2^e, la production annuelle d'énergie issue de la collecte des bio-déchets valorisés pourrait ainsi **correspondre à la couverture de la consommation électrique d'une centaine de foyers pendant une semaine.**

LES RÉSULTATS :

PASSER DE LA CULTURE DU JETABLE À LA CULTURE DU RECYCLABLE !

- ➔ Une semaine de collecte (cinq repas) = 138 kg de bio-déchets pour l'école élémentaire, 238 kg pour le collège
- ➔ Avec une tonne de cette nouvelle ressource que constituent les bio-déchets, on obtient par méthanisation :
 - ⇒ 350 kWh de chaleur
 - ⇒ 350 kWh d'électricité
 - ⇒ 950 kg de fertilisant agricole
- ➔ Facturation de la collecte = 300 euros/tonne
- ➔ Coût des sacs dédiés aux « bio-déchets » = 80 euros (40 sacs par écoles)

LA MÉTHODE DE COLLECTE

1 Les sacs de tri sont transférés dans des bacs à fond sphérique, faciles à nettoyer, afin de faire des économies d'eau et de produits désinfectants.

2 La collecte du contenu des bacs a lieu vers 8 heures, hors des horaires de pointe. Les bacs sont déversés dans de petits camions benne roulant au méthane : peu polluants, silencieux et peu volumineux, ils contribuent à décongestionner la ville et à la rendre plus respirable.

3 Lors de la collecte, l'opérateur procède à une double vérification, d'abord au moment de l'ouverture des bacs, puis au moment de leur déversement dans la benne. S'il remarque des déchets non organiques, il peut les extraire à l'aide d'une pince. Lorsque cela se produit, il le notifie dans un rapport figurant sur la feuille de route.

4 Précaution supplémentaire, la benne est équipée d'une caméra numérique qui photographie automatiquement le contenu de chaque bac. Pour un éventuel contrôle plus poussé encore, l'opérateur a aussi la possibilité de prendre une photo lui-même.

5 Avant d'être acheminés jusqu'à l'usine de méthanisation, les bio-déchets passent par un centre de transit où un dernier contrôle visuel est effectué. Le centre de transit et l'usine de méthanisation sont tous deux situés en Ile-de-France.

N.B. : Un prélèvement des bio-déchets collectés est effectué régulièrement par l'opérateur pour mesurer le taux d'erreur de tri. Si ce taux est trop élevé ou si les bacs contiennent des sacs opaques au lieu des sacs transparents, le protocole d'alerte est activé : le référent du site (école) est contacté et un entretien planifié pour corriger la situation. Tant qu'elle ne l'est pas, la collecte et le traitement spécifique sont interrompus et les bio-déchets traités comme des déchets « ordinaires ».

RECYCLER, C'EST VALORISER !

Le mot du maire

Jacques Boutault : « Réduire les déchets de la restauration scolaire, les voir comme une ressource, c'est un premier pas vers une prise de conscience écologique plus générale. »



Aller plus loin

Les repas végétariens du 2^e arrondissement
<http://lc.cx/hCm>



Jacques BOUTAULT

MAIRE DU 2^E ARRONDISSEMENT DE PARIS

jacques.boutault@paris.fr ★ www.jacques-boutault.fr

Publié par la FEVE en Janvier 2015 ★ Responsable de la publication : Catherine HERVIEU, présidente de la FEVE ★ Responsable de la rédaction : Arnault COSTILHES, directeur ★ Coordination : Catherine CANDELIER, membre du bureau de la FEVE & Magali DEVAL, chargée de mission.



la formation des élu/es est assurée par le Cédis
www.cedis-formation.org

[PUBLIINFO]