

# FICHE ACTION N°8.5 ORGANISER LE TRI PARTICIPATIF DES DÉCHETS

## / Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
				✓

BONNE PRATIQUE :  
COMMUNIQUER / SENSIBILISER

EFFICIENCE : 27%

## / Constats :

La loi dite « Grenelle 2 » impose depuis 2012 aux détenteurs de quantités importantes de biodéchets (déchets organiques) la mise en place du tri et de la valorisation in situ ou, si ce n'est pas fait, de la collecte sélective de leurs déchets (décret du 10 janvier 2012).

Année d'application	Seuil réglementaire	Exemple de producteurs concernés*
2012	120 t/an	Restaurant servant 4 170 repas/jour
2013	80 t/an	Restaurant servant 2 780 repas/jour
2014	40 t/an	Restaurant servant 1 390 repas/jour
2015	20 t/an	Restaurant servant 690 repas/jour
2016	10 t/an	Restaurant servant 350 repas/jour

**Tableau :** Échéances de mise en application du décret

(\*hypothèses : 200 g de biodéchets produits par repas, 4 repas/semaine, 36 semaines de fonctionnement)

Dans tous les établissements du projet GreenCook, des campagnes de pesées des déchets ont été réalisées. Ces campagnes de pesées ont montré que la participation directe des élèves au tri des déchets avait 2 incidences positives :

- 1- une réduction de la pénibilité du travail des agents qui réceptionnent les plateaux pour vider les restes ;
- 2- la responsabilisation des convives vis-à-vis des quantités gaspillées qui sont mécaniquement incités à modifier leurs habitudes de consommation.

Compte tenu de ces éléments, il est apparu que la mise en place pérenne d'un système de tri participatif des déchets constituait une action pertinente pour réduire efficacement le gaspillage.

### Quelques exemples de systèmes de tri participatif :



Table de tri avec système de pesée intégré, installée au lycée agricole de Tilloy dans le cadre du projet européen GreenCook



Dispositif de tri mis en place au lycée Béhal lors de la campagne de pesées GreenCook

# ORGANISER LE TRI PARTICIPATIF DES DÉCHETS

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ ORGANISER UNE VISITE D'UN RESTAURANT SCOLAIRE (collège ou lycée) ayant mis en place un système de tri participatif des déchets	Chef de cuisine / Gestionnaire	1 visite (1/2 journée déplacements inclus) Cette visite est réalisée idéalement avec un membre l'équipe de restauration qui est en poste à la desserte plateau	-
2/ MENER UNE RÉFLEXION GLOBALE sur les modes de gestion actuels des déchets, les quantités produites, leur nature (déchets organiques, emballages, déchets spéciaux, prestataires, coûts associés, etc.)	Gestionnaire	2 ou 3 rencontres/échanges avec des prestataires Même si le déroulement de la visite est laissé à l'initiative du fournisseur, l'équipe du restaurant pourra apprécier dès cette visite si le fournisseur prend en compte de manière pertinente les modes de fonctionnement du restaurant pour adapter sa solution de tri	Des guides sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région (ADEME : guide compostage autonome en restauration collective + guide sur la gestion des déchets en restauration)
3/ ADRESSER UNE DEMANDE DE DEVIS à 3 fournisseurs de matériels de tri des déchets, recevoir les fournisseurs sur site pour qu'ils puissent prendre les mesures, connaître les modes de fonctionnement du restaurant	Gestionnaire	2 ou 3 rencontres/échanges avec des prestataires Même si le déroulement de la visite est laissé à l'initiative du fournisseur, l'équipe du restaurant pourra apprécier dès cette visite si le fournisseur prend en compte de manière pertinente les modes de fonctionnement du restaurant pour adapter sa solution de tri	Exemples de fournisseurs de solutions de tri : Chef'éco, TAP France, Guéry
4/ INSTALLER LE SYSTÈME DE TRI en mettant en place les mesures d'accompagnement nécessaires (intervention du prestataire pour faciliter le démarrage)	Équipe de cuisine, équipe pédagogique	Présence systématique au niveau de la table de tri pendant une durée indicative de 3 à 4 semaines	Des modèles d'affiches réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
5/ OPTION réalisation d'une campagne de pesée des déchets AVANT/APRÈS sur des périodes similaires, afin de tester l'impact du tri participatif	Chef de cuisine	-	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel «Résultats pesées»

# ORGANISER LE TRI PARTICIPATIF DES DÉCHETS

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Exiguïté des locaux	Échanger avec les prestataires pour qu'ils adaptent leurs solutions et soient sources de proposition Il n'existe quasiment pas de situation où une installation de tri participatif ne peut être mise en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réfléchir globalement la gestion des déchets à tous les postes (décartonnage, cuisine, desserte plateaux, etc.) et anticiper éventuellement sur des modifications à venir</li> <li>✓ Prévoir des systèmes de tri modulaires qui peuvent accueillir un nouveau flux à moyen terme (passer de 2 à 3 flux triés en ajoutant les emballages recyclables, par exemple). Si un système à 3 flux est créé dès le départ, on peut imaginer que le pain soit trié sélectivement pendant quelques mois (afin de réduire son gaspillage) puis, une fois les résultats obtenus, dédier ces emplacements au tri des emballages</li> <li>✓ Les offres des fournisseurs sont très variables en termes de qualité, d'esthétique et de pédagogie. Compte tenu des progrès importants qu'une table de tri de qualité peut faire réaliser en matière de gaspillage alimentaire, on aura tout intérêt à s'orienter vers des solutions « haut de gamme »</li> </ul>
Coût de la solution de traitement des déchets	On estime le coût d'une installation de tri sélectif à environ 3 400 € HT pour une demi-pension servant 500 repas/jour (sans compter les frais de livraison) Si l'on rajoute à cet équipement simple un système de pesée intégrée, le coût estimé revient à 4 200 € HT (sans compter les frais de livraison) Il a été mesuré dans le cadre du projet Greencook que les établissements avaient réduit de 23% leur gaspillage alimentaire ce qui équivaut à une économie sur le seul coût denrées de 10 000€ (pour un établissement servant 500 couverts) L'investissement dans un salad'bar peut donc être rentabilisé en moins d'1 an s'il est accompagné d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (sachant que le système de pesée intégré y aide grandement)	
Erreurs de tri, méconnaissance ou mauvaise volonté de certains convives	Accompagner la démarche de tri au minimum au cours des premières semaines de mise en œuvre Cet accompagnement ne doit pas seulement être le fait de l'équipe de restauration mais donner lieu à une implication de l'ensemble de la communauté éducative Cet accompagnement doit généralement être renouvelé à chaque rentrée scolaire, par exemple sur le premier mois	

# ORGANISER LE TRI PARTICIPATIF DES DÉCHETS

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction du gaspillage alimentaire	Réduction de 1/3 du gaspillage alimentaire tous postes confondus	3 à 6 mois	-
INDICATEURS QUALITATIFS	Amélioration des conditions de travail en plonge	Progrès unanimement ressenti par l'équipe de plonge	1 à 2 mois	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	La majorité des lycées	3 à 5 ans	Les matériels sont à adapter à chaque situation mais les mesures d'accompagnement sont les mêmes

# ORGANISER LE TRI PARTICIPATIF DES DÉCHETS

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
<p>LEGTA du Pas-de-Calais Route de Cambrai 62217 Tilloy-lès-Mofflaines Tél. : 03 21 60 73 00 E-mail : legta.arras@educagri.fr</p>	<p>La table de tri standard (3 Trous Collecteurs ou 3TC) du lycée a été remplacée par 2 tables de tri École'logique : 1 table 5TC avec système de pesée intégré et afficheurs pour les restes alimentaires et le pain, et 1 table 3TC pour les emballages (voir photos ci-dessous)</p>	<p>La signalétique ludique limite les erreurs de tri par les élèves Le système de pesée intégré avec afficheurs garantit la fiabilité des résultats et rend visible le gaspillage alimentaire facilitant ainsi la prise de conscience des convives</p>	<p>-</p>



Remplacement d'un système de tri standard 3 trous par 2 tables de tri eco'logique