

BIO-DÉCHETS

Le tri sélectif dès l'assiette !



Depuis le début du mois de janvier, le service de collectes des ordures ménagères des Versants d'Aime propose aux cantines scolaires, restaurants et centres de vacances de trier les déchets organiques directement à la source, c'est-à-dire dès l'assiette. Une bonne idée pour réduire encore plus le volume des ordures tout en valorisant une matière facilement transformable en biogaz.

Sensibiliser les professionnels

Alors que de plus en plus d'habitants ont pris la bonne habitude de composter eux-mêmes les déchets organiques issus de la cuisine et de la table (appelés aussi bio-déchets), il était temps d'envisager une formule adaptée aux « gros générateurs » de ces déchets, à savoir les restaurants, l'EHPAD, les cantines scolaires et les grands hébergements touristiques, hôtels et centres de vacances. Vu les volumes en question, la solution du compostage domestique est d'emblée écartée.

Pour cette raison, les Versants d'Aime organisent une collecte des bio-déchets à destination des établissements concernés. Concrètement, des bacs spéciaux de 120 litres ont été mis à disposition gratuitement (27 bacs pour 19 sites de collecte à ce jour). Ils sont garnis de sacs en plastiques jetables et ceux-ci sont changés à chaque collecte. Elle a lieu deux fois par semaine : le mardi et le samedi matin. L'entreprise Tri-vallées se charge de ce travail et véhicule la totalité des bio-déchets jusqu'à Tournon (agglomération albertvilloise) dans l'exploitation agricole de Marc Gazzola. Là, ils sont méthanisés, c'est-à-dire qu'ils sont conditionnés pour leur permettre de dégager du gaz méthane. Cette opération est assurée par la société Horizon.

Lors de son travail de prospection et d'information auprès des professionnels de la restauration et du tourisme, Emmanuelle Charlot, animatrice chargée de la réduction et du tri des déchets, a noté une bonne écoute auprès de ses interlocuteurs, même si elle a essuyé quelques refus...

Pas découragée, elle tient à préciser que cette opération pilote annonce une nouvelle échéance au 1^{er} janvier 2024 : à cette date, tous devront appliquer ces consignes de tri. Alors pourquoi attendre ?

Les boulangeries du secteur ont aussi été démarchées mais elles recyclent déjà leurs bio-déchets via des contacts de proximité (centres équestres...). Le bon sens ne date pas d'aujourd'hui !

Sensibiliser les scolaires

Les établissements scolaires et leurs cantines respectives représentent une grosse part du volume de déchets, mais ils sont également des endroits emblématiques pour l'avenir de la gestion des ressources en général. C'est pourquoi Emmanuelle consacre beaucoup de temps à la sensibilisation des plus jeunes et ce, sur le lieu même où chacun doit faire un petit effort pour trier soigneusement le contenu de son assiette : **la cantine scolaire du collège Jovet à Aime.**

Cet établissement s'est déjà engagé pour limiter le gaspillage en limitant, par exemple, la ration de pain. Des ateliers de tri sélectif ont été réalisés en amont pour sensibiliser les jeunes aux gestes du quotidien. Tout l'encadrement est bien conscient qu'il faudra un peu de temps pour que cela devienne des automatismes. Sans

compter que les locaux actuels (provisaires à cause des travaux de rénovation) ne sont guère pratiques pour mettre en place le mobilier définitif.

Ainsi, depuis peu, les élèves sont invités à séparer les résidus de leur assiette avant de déposer la vaisselle sale dans les casiers appropriés. Il leur est demandé de différencier les bio-déchets des autres matières, comme les pots de yaourts (les restes de pain sont récupérés à part). Prochainement, Emmanuelle va former les éco-délégués afin de leur passer le relais et encourager l'autonomie du plus grand nombre.

Légende photo :

Crédits photos. : Pascal laillé

Nathalie, agent polyvalente de restauration, s'assure que tout est bien en place avant l'arrivée des élèves. A droite, Emmanuelle Charlot, animatrice de tri sélectif, s'apprête à aider les indécis !

Contact presse

Fabrice Giovannelli, Responsable Culture-Communication

Tél. 06 09 84 71 88 – communication@versantsdaime.fr

Pascal Laillé, Assistant Culture-Communication

Tél. 04 79 55 31 85 – assistant-culture@versantsdaime.fr