

COMPOSTAGE INFOS

N°47

LETTRE D'INFORMATION DU SIVALOR / HIVER 2024

sivalor
AIN ■ HAUTE-SAVOIE

Accélérateur de valorisation !

Agenda

Les dates à retenir en 2024 !

1er janvier : Entrée en vigueur de l'obligation du tri à la source des biodéchets.

TOUS AU COMPOST du 23 mars au 7 avril : Promotion du compostage de proximité des biodéchets.

Fête du sol vivant du 25 septembre au 6 octobre : Promotion de la gestion des biodéchets au jardin.

TRI DES BIODÉCHETS AU 1ER JANVIER 2024

L'obligation du tri à la source des biodéchets (épluchures de fruits et légumes, restes de repas et déchets verts du jardin) par les professionnels et les particuliers est issue de la loi du 10 février 2020, dite loi AGEC (loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire). Elle a pour but principal de détourner les déchets organiques des ordures ménagères pour un retour au sol.

En quoi consiste l'obligation de tri des biodéchets ?

Les collectivités en charge de la collecte des déchets ménagers doivent proposer des solutions permettant aux usagers d'effectuer le tri à la source des biodéchets.

Quelles sont les différentes solutions de tri de ces biodéchets ?

Les solutions de tri des biodéchets sont multiples. Elles peuvent être complémentaires pour répondre aux spécificités de l'habitat (urbain, rural, appartements, maisons individuelles) :

- Compostage individuel avec un composteur ou un lombricomposteur
- Compostage partagé pour un immeuble ou un quartier
- Point d'apport volontaire ou poubelle individuelle avec une collecte spécifique comme il en existe déjà pour les emballages et le verre.



Lombricomposteur

Quels sont les objectifs de la loi de tri à la source des biodéchets ?

L'objectif est de valoriser sous forme de compost ou de gaz (méthanisation), les biodéchets et de les détourner de l'incinération. Le tri des biodéchets permet aussi un retour au sol de la matière organique pour une valorisation agronomique.



Site de compostage partagé

Qui est concerné par la loi ?

Cette obligation de tri à la source des biodéchets ne concernait pour le moment que les entreprises et les collectivités dont la production annuelle dépassait 10 tonnes ou 60 litres pour les huiles. Au 1er janvier 2024, c'est **l'ensemble des producteurs de biodéchets**, quel que soit la quantité produite, qui est concerné par cette disposition.



Point de collecte

En 2024, chacun d'entre nous doit trier ses biodéchets. N'hésitez pas à vous rapprocher de votre collectivité pour connaître les possibilités de tri de vos déchets organiques. Vous pouvez aussi feuilleter les numéros précédents de « Compostage Infos » pour découvrir la méthode de compostage qui vous convient le mieux !

ZOOM SUR ...

LE KIT ANTI-GASPI

La restauration collective en établissement scolaire génère souvent beaucoup de gaspillage alimentaire. C'est pourquoi le SIVALOR a décidé fin 2022 de proposer une action au sein des cantines. Un kit sous forme de challenge a été créé pour allier jeu et pédagogie afin d'inciter les élèves et le personnel de cantine à réduire leur production de biodéchets. Retour sur cette expérience inédite au SIVALOR !

Le bilan de l'opération de cette première année est plutôt positif. Certaines cantines déjà impliquées dans la démarche de réduction des déchets ont pu améliorer leurs gestes. D'autres cantines moins investies avant l'expérimentation, ont vu leur quantité de déchets alimentaires diminuer de manière significative. Pour l'ensemble, les consciences du personnel et des élèves sur le gaspillage alimentaire ont été éveillées.

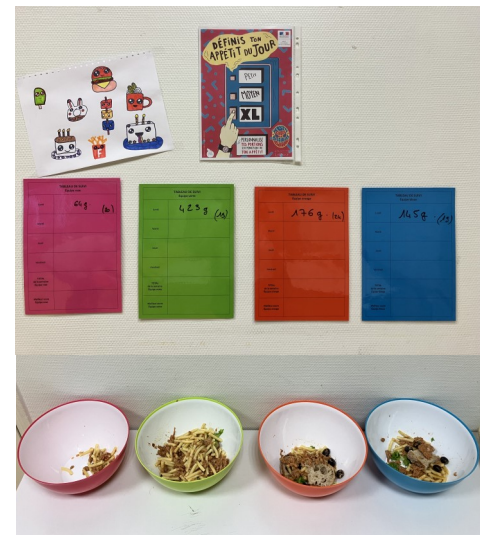
Principe

Une phase de diagnostic initial d'une semaine permet tout d'abord de déterminer les quantités de biodéchets produits par la cantine. Après chaque repas, les enfants sont invités à jeter leurs restes de repas dans une bassine mise à disposition par le SIVALOR. Les bassines sont alors pesées pour déterminer la quantité de nourriture qui est gaspillée chaque jour.

Evolution du jeu

Durant cette première année, le défi était lancé entre camarades. Le challenge évolue en supprimant l'aspect « compétition » entre élèves, remplacé par deux versions du jeu :

- **Le challenge anti-gaspi inter-école du 4 mars au 12 avril 2024.** La pesée des déchets est réalisée pendant 6 semaines en notant chaque jour le poids total de nourriture jetée. La



cantine qui aura effectué le moins de gaspillage remportera le challenge et le gain, un spectacle sur le thème de la réduction des déchets.

- **Ma cantine anti-gaspi** est un défi sur un minimum de six semaines que chaque cantine peut débiter à n'importe quel moment. Les objectifs pour cette version du jeu sont de produire moins de déchets que la semaine précédente et de devenir de plus en plus performante.

Après une première année prometteuse, le kit anti-gaspi évolue pour rendre encore plus vertueuse chaque cantine. Le but étant de réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective **qui représente à ce jour 8% du total du gaspillage alimentaire en France !**

Profitez d'un concept éducatif pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de votre établissement !

LE CONCEPT INNOVANT

Chaque année en France, en moyenne, 20 à 28kg d'aliments par personne sont jetés, dont 7kg de produits encore emballés ! Dans un objectif de réduction des déchets, le SIVALOR vous propose de vous accompagner dans la mise en place d'un challenge anti-gaspillage alimentaire à réaliser dans votre école.

LE JEU COMME SOLUTION !

À l'issue du déjeuner, chaque enfant doit vider ses restes de repas dans les bassines. En fin de service, ils sont pesés afin de connaître la quantité de nourriture qui a été gaspillée ce jour. L'expérience est ainsi reproduite tout au long de la semaine, en notant chaque jour le poids observé. À la fin de la période de jeu, un gain de votre choix peut être attribué.

Il devient donc facile d'inciter les enfants à limiter leur gaspillage alimentaire au fil des semaines.

Un enfant n'ayant plus faim ne sera pas contraint de terminer sa force son assiette. Ses camarades devront respecter les besoins de chacun. Un kit complet vous est remis durant la période de jeu par le SIVALOR avec tout le nécessaire : salafiers, balance, modèle de tableau de suivi et lots d'étiquettes de récompense.

Un concept validé par d'autres établissements avec une diminution de 50% du gaspillage... ALORS POURQUOI PAS CHEZ VOUS ?

- Facile à mettre en place
- Ludique et éducatif pour les élèves
- Accompagnement par un animateur durant l'année scolaire
- Prise de conscience sur le gaspillage alimentaire

sivalor
LAB & BOUTIQUE
Accélérateur de valorisation !



Prenez contact avec l'animateur de votre secteur :

Tel. 04 50 56 67 30
ZI d'Aréal - 5 Chemin du Tapey
Bellegarde-sur-Valserine
01200 VALSERHÔNE
www.sivalor.org

Bilan de cette première année

Huit cantines ont relevé le défi du kit anti-gaspi pour l'année scolaire 2022/2023. Le panel d'écoles se révéla assez éclectique au niveau des caractéristiques des cantines (nombre de repas servis, préparation ou non des repas sur place, durée de l'opération...).

L'info en plus : QU'EST CE QUE L'HUMUS ?

L'humus est issu de la décomposition de la matière organique par les organismes vivant dans le sol (champignons, bactéries, insectes...). L'humus est une terre noire, grumeleuse, meuble et riche en nutriments indispensables pour les végétaux. Le compost peut être assimilé à de l'humus même si ce dernier est souvent plus riche car le processus de décomposition fait appel à un plus grand nombre de micro-organismes et donc à une transformation beaucoup plus active.

Le jardinier devrait s'inspirer de la nature pour obtenir un sol riche et vivant semblable au milieu naturel. Pour cela, la combinaison des techniques pour cultiver un jardin naturel est idéale pour favoriser la vie dans le sol et enrichir sa terre : paillage, mulching, compostage, engrais verts, travail du sol réduit, proscription des pesticides...

N'hésitez pas à relire les « Compostage Infos » précédents pour vous imprégner de ces techniques !

Mourad ILMAN : Maître composteur

5, Chemin du Tapey - ZI Arlod

Bellegarde-sur-Valserine - 01200 Valserhône

TÉL. : 06 77 63 93 15 / EMAIL : m.ilman@sivalor.org

WEB : www.sivalor.org

sivalor
AIN ■ HAUTE-SOIVIE

Accélérateur de valorisation !