



Le tri des biodéchets : une expérience au collège le 22 mars

vendredi 18 mars 2016, par [Principale](#)

Depuis le 1^{er} janvier 2016, tous les établissements produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an doivent trier et valoriser ces déchets. (Article L .541-21-1 du code de l'Environnement et Arrêté du 12 juillet 2011).

Compte tenu du nombre de rationnaires du collège, nous allons mettre en œuvre, pour une journée test, une procédure de pesée le mardi 22 mars :

- Des biodéchets issus des opérations de transformation des aliments
- Des biodéchets issus du retour des aliments non consommés sur les plateaux des élèves
- Des biodéchets représentatifs des excédents de production non réutilisables

Il va donc être demandé à nos élèves de trier le contenu de leur plateau une fois qu'ils auront fini de déjeuner.

Les modalités pratiques

1- Nous mettrons en place deux poubelles :

- Une poubelle pour les résidus de préparation déchets d'origine végétale et animale (épluchures de légumes, restes de fruits, farine..., coquilles d'œufs, viande, poisson, graisses animales, aliments contenant du lait ou des œufs ...)
- Une poubelle pour les déchets non biodégradables (boîtes de conserves, emballages...)

Les restes de préparations non servis et non réutilisables seront conservés par le personnel de cuisine et feront l'objet d'une pesée par les intervenants du Conseil Départemental.

2- Concernant le tri en zone retour plateaux

Une table de tri provisoire sera installée entre le restaurant et la zone de retour plateaux. Un référent de la vie scolaire du Collège orientera les élèves vers cette table. Une fois que les assiettes auront été vidées, les élèves pourront, comme à leur habitude, se diriger vers la zone de retour des plateaux.

Les plateaux devront être présentés ainsi :

Aujourd'hui mardi 22 mars 2016, journée exceptionnelle au restaurant scolaire, merci de ranger votre plateau come ci-dessous AVANT de quitter votre table :

