



POINT PRESSE

du 22/03/2016 – 12H30

EXPÉRIMENTATION :

La valorisation des biodéchets en restauration scolaire

L'école du Pont de Suve – à Toulon

EN PRÉSENCE DE :

- **Jean-Guy Di Giorgio**, Vice-Président du Conseil Départemental du Var, Adjoint au Maire de Toulon et Président du SITTOMAT (Délégation Propreté / Mer - Plages - Littoral / Éclairage public / Hygiène)
- **Florence Feunteun**, Adjointe au Maire de Toulon (Délégation Personnel / Démocratie de proximité / Relations CIL / Secteurs)
- **Sonia Benhaim**, Directrice de l'école du Pont de Suve
- **Annaïck Crenes**, Chef de Service Hygiène à la Mairie de Toulon
- **Anne Dominici**, représentante de Jean-Marie Charriez, Adjoint au Maire de Toulon (Délégation Éducation)
- **Agnès Bousquet**, Responsable de la société TecoRest

RECHERCHE DE SOLUTION : LE SITTOMAT SOUTIENT LES VILLES POUR RÉDUIRE LES DÉCHETS

Une part importante des ordures de nos cantines est constituée de biodéchets : des déchets organiques composés notamment des restes de repas. En collaboration notamment avec la Ville de Toulon, le SITTOMAT met en place une phase d'expérimentation afin de qualifier cette part et de la valoriser. Le concept : transformer les déchets biodégradables de la restauration scolaire en granules d'engrais organiques grâce à un déshydrateur, appareil installé sur place. Avec cette phase de test, le Syndicat veut être force de proposition pour ces établissements en proposant la meilleure solution à la fois technique, pratique et économique.

À noter : la valorisation des biodéchets produits en grande quantité s'inscrit dans la loi Grenelle II – Article L541-21-1 – relative à la lutte contre les gaspillages et à la promotion de l'économie circulaire. Les seuils définis à l'Article R. 543-225 du code de l'environnement sont fixés par l'Arrêté du 12 juillet 2011.

CAS PRATIQUE : L'ÉCOLE DU PONT DE SUVE

Directrice : Sonia Benhaïm

Objectifs pour l'école : sensibiliser à la production des déchets, au respect de l'environnement et au développement durable

Implication des élèves dans le processus : ils débarrassent leur plateau, trient leur plateau en séparant déchets et ustensiles

Nombre de classe : 13

Nombre d'élèves : 269

Nombre de repas par jour : 200

Estimation du poids des déchets organiques* : environ 70 kg / jour

Estimation du poids des granules générés par le déshydrateur* : environ 14 kg / jour

Résultat estimé : une réduction de 80 % du poids des biodéchets produits

*moyenne basée sur une pesée quotidienne



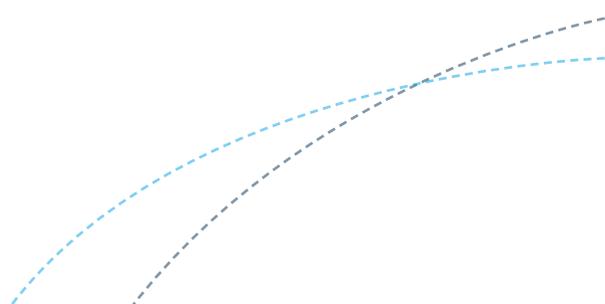
LA VALORISATION DES BIODÉCHETS PAR DÉSHYDRATATION THERMIQUE : SIMPLE ET EFFICACE

Le principe de fonctionnement d'un déshydrateur thermique est basé sur un constat simple : 70 à 95 % des déchets alimentaires sont constitués d'eau. Cette technologie permet via la chaleur de déshydrater ces biodéchets pour en récupérer les composants essentiels d'une part et l'eau d'autre part. Les déchets biodégradables se réduisent en 24 h grâce à l'action d'une fermentation accélérée.

Les points principaux à connaître sur ce système mécanique :

- Les biodéchets qui peuvent être décomposés sont globalement tous les aliments qu'une personne est capable de manger et de digérer tels que produits céréaliers, aliments frits et biscuits, viandes sans gros os et poissons sans grosses arrêtes, fruits et légumes, œufs...
- Les composants récupérés :
 - l'eau pouvant servir à arroser plantes et jardins
 - le produit sec, inerte, sans odeur, se conservant sans mesure particulière, conservant les propriétés agronomiques du produit de départ soit un engrais organique composé
- 100 kg de déchets alimentaires = 20 kg environ d'engrais naturels en 24 h

Le déshydrateur thermique s'assimile à une solution de compostage de proximité, constituant une réelle alternative aux traitements actuels. En résumé, il s'agit d'une technologie :

- Traitant tous les déchets alimentaires sur site – éliminant ainsi la collecte, la pollution et les coûts inhérents.
 - Traitant ces biodéchets immédiatement – éliminant ainsi le stockage, les nuisances olfactives et visuelles.
 - Sans surcharge importante de travail pour les équipes – un tri préalable reste nécessaire pour écarter les petits emballages tels que pot de yaourt, plastique des fromages, gros os de poulet...
 - Permettant de valoriser et non de détruire ces biodéchets, permettant de respecter la réglementation.
- 

EXPÉRIMENTATION :

3 ÉTABLISSEMENTS TESTENT LA

VALORISATION DES RESTES ALIMENTAIRES

À l'étude depuis 2015, le SITTOMAT a lancé l'expérimentation depuis le mois de janvier 2016 dont les critères sont les suivants :

- 3 établissements participants, selon leur quantité de production de repas, en collaboration avec les Villes du SITTOMAT : école du Pont de Suve à Toulon ; école Ernest Renan à la Seyne-sur-Mer ; cuisine centrale de Solliès-Pont
- 2 types de déshydrateurs testés
- 3 mois de test

Les 3 déshydrateurs ont été loués, livrés et installés par les entreprises qui les proposent. Ces organismes sont également chargés de récupérer les granules d'engrais organiques.

À l'issue de la période de test, une analyse sera réalisée afin de déterminer la réduction de déchets la plus importante, la quantité et la qualité de granules récupérés, la praticité du dispositif, le coût, l'utilisation des appareils... Si l'expérimentation est concluante, le Syndicat pourrait proposer le dispositif à certains établissements des communes membres.

INFORMATIONS ET VISUELS :

Visuels à télécharger sur le lien suivant :

<https://goo.gl/6lun3f>

À propos du SITTOMAT :

www.sittomat.fr

Contact Presse : Christelle Guilhaumon
06 03 29 41 80 / christelle.guilhaumon@declik.com