

Tri des déchets alimentaires

Depuis le 1^{er} janvier 2024, le tri à la source des biodéchets est devenu la règle. Ils vont devoir disparaître des bacs grenat.

De quoi parlons-nous ? Des déchets alimentaires, épluchures de légumes et de fruits, restes de repas, produits périmés sans l'emballage.

Pour mener à bien cette transition, les professionnels du restaurant scolaire ont demandé une formation qui s'est déroulée le 30 janvier 2024 animée par un responsable du SYMAT. L'accélération de la mise en place du tri spécifique des biodéchets permet de préparer les agents et les enfants à s'approprier les bons réflexes à mettre en place, à prendre conscience du gaspillage alimentaire devant la quantité de nourriture et déchets jetés à chaque repas et de mieux utiliser la table de tri qui équipera la nouvelle cantine scolaire en 2025.

Concernant les particuliers, des informations plus précises seront communiquées aux usagers par le SYMAT et si vous le souhaitez, vous pouvez acquérir, pour un prix préférentiel, un composteur en vous adressant au SYMAT. Il existe aussi un composteur de cuisine, solution pour des personnes qui n'ont pas de jardin basé sur une technique japonaise appelée bokashi.

Les biodéchets se composent de 60 à 90% d'eau et peuvent, grâce à la méthanisation et au compostage être valorisés pour un bénéfice énergétique, agricole et environnemental.