



Une démarche de
développement durable au
sein du collège RAYMOND
POINCARÉ

A decorative header featuring a bright yellow sun with rays and several light blue clouds against a darker blue background.

Trier ses déchets : à quoi ça sert ?

<https://www.youtube.com/watch?v=-BqJfelAkM>



Quels sont les intérêts du tri alors ?

- Pour le verre : Eviter de relarguer trop de fumée contenant des gaz à effet de serre dans l'atmosphère.
- Pour le papier : éviter de couper des arbres supplémentaires.
- Pour les plastiques : fabriquer toute sorte d'objets, éviter de consommer du pétrole et d'envahir les océans avec du plastique.
- Pour les déchets alimentaires : Revaloriser nos déchets en faisant du compost, de l'engrais naturel.

La vie grâce à l'effet de serre



Un risque de déséquilibre





Au collège que fait-on pour diminuer notre empreinte carbone ?

Recyclage du papier :

Tous les papiers doivent être jetés dans la poubelle en carton qui se trouve dans chaque salle.

Chaque professeur doit exiger d'avoir une boîte en carton dans sa salle. S'il n'en a pas, il doit en faire la demande auprès de Mme Deblock, notre gestionnaire. C'est aux élèves d'aller proposer à leur professeur d'aller vider la poubelle quand ils constatent qu'elle est pleine.




Recyclage des piles en salle 4 :

Que vous soyez élèves ou professeurs, vous pouvez ramener vos piles usagées en salle 4 , un bac est à votre disposition.



Recyclage des déchets alimentaires :

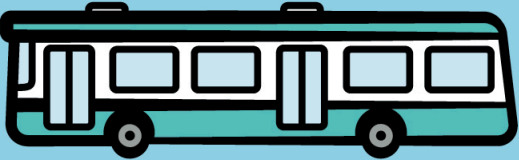
Que deviennent nos aliments à la cantine ?



Dans le composteur : Derrière les toilettes du collège, un composteur est installé et les déchets biodégradables de la cantine y étaient jetés et nous nous servons actuellement du compost pour fertiliser les plantes dans la cours.

Mais depuis 1 mois , une révolution a eu lieu au collège ! Les déchets de la cantine sont devenusmagiques !

Nos déchets alimentaires font rouler des bus

MON 
ROULE À LA

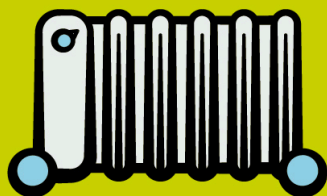


* Mon bus roule à la peau de banane

mesdechetsalimentaires.fr

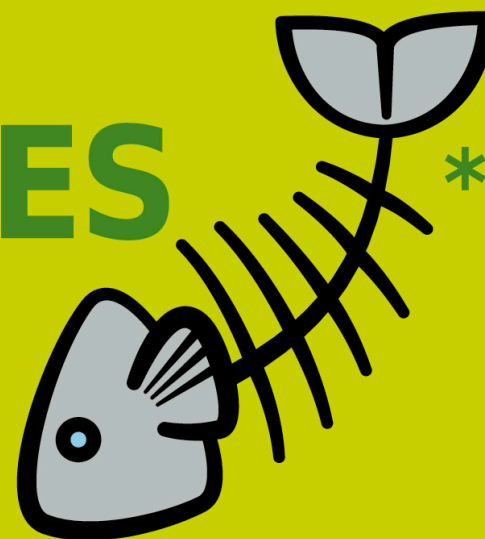
Nos déchets nous
chaufferont l'hiver prochain !

MON



CHAUFFE AVEC DES

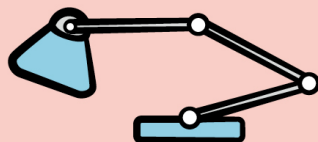
mesdechetsalimentaires.fr



* Mon radiateur chauffe avec des restes de poisson

Nos déchets nous éclairent même !!!

MA

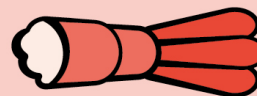


MARCHE

À LA



—



mesdechetsalimentaires.fr



Mais comment est-ce possible ???

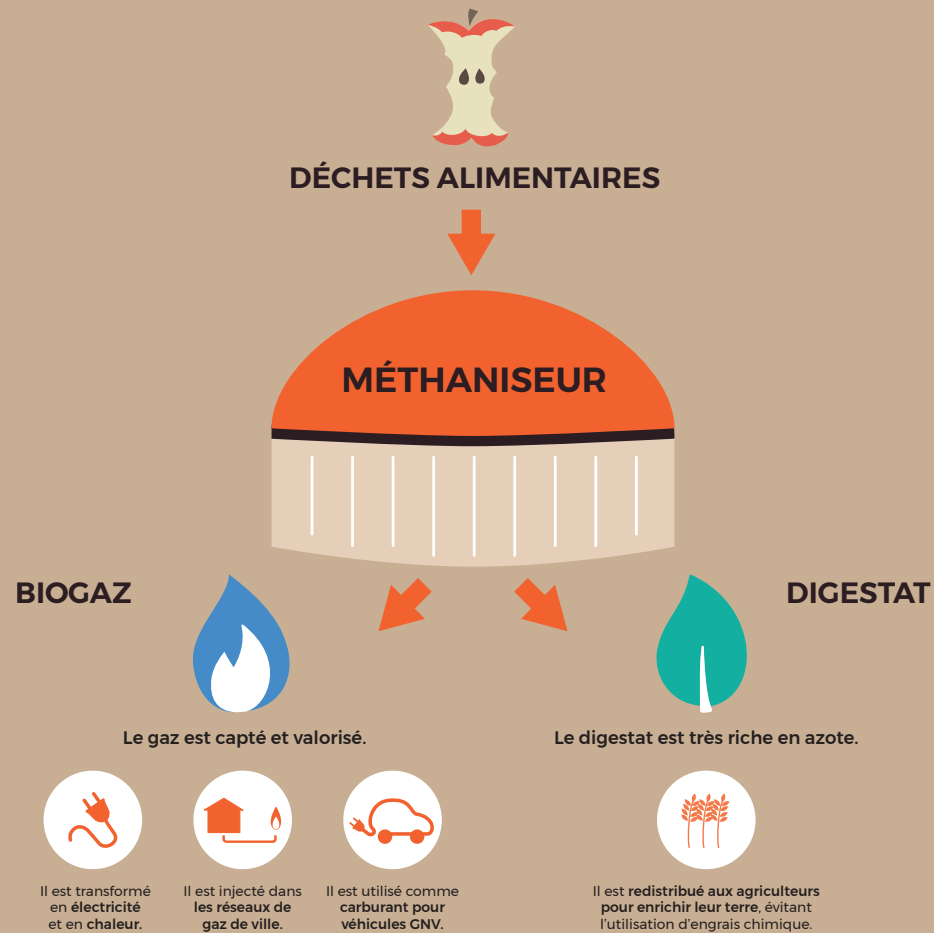
Un camion vient chercher, deux fois par semaine, les déchets verts de la cantine (déchets biodégradables) et les emmène dans une grosse usine qui méthanise nos déchets et qui produit ainsi :

- Du biogaz
- Du digestat, très riche en azote, qui sera redistribué aux agriculteurs.

LA MÉTHANISATION

COMMENT ÇA MARCHE ?

La **méthanisation** consiste à décomposer les **déchets alimentaires** en **absence d'oxygène** et à l'abri de la lumière par l'action de **micro-organismes**. Elle permet la production de **biogaz** (composé principalement de méthane) et d'un **digestat** (matière restante à l'issue du processus).



Triez vos déchets alimentaires
ET METTEZ L'ÉNERGIE AU VERT !

Moulinot
EN VERS ET POUR TOUS

Pourquoi
valoriser nos
déchets
alimentaires ?



***Arrêter l'incinération et l'enfouissement !
Ces pratiques sont nocives
pour l'environnement.***



**CENTRE
D'ENFOUISSEMENT**

L'enfouissement génère à la fois une pollution des sols, des nappes phréatiques ainsi que des émissions de gaz nocifs pour l'atmosphère.



**USINE
D'INCINÉRATION**

Malgré les évolutions réglementaires et technologiques, le procédé d'incinération reste un producteur et un diffuseur de substances polluantes dans l'environnement, avec des effets sur la santé humaine. De plus, il est particulièrement peu efficace quand il s'agit de déchets alimentaires, qui peuvent contenir jusqu'à 80% d'eau !

REDUISONS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

1/3



1/3 de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle.

10
millions



En France, 10 millions de tonnes d'aliments sont jetées chaque année.

+ de 20kg

En moyenne, chaque personne jette plus de 20 kg de nourriture encore consommable tous les ans, dont 7 kg d'aliments encore emballés.

28%

28% des terres agricoles mondiales sont utilisées pour produire de la nourriture qui est perdue ou gaspillée.

58%



58% du gaspillage alimentaire provient des professionnels de l'alimentation (restaurants, commerces, ...).



15 000 litres d'eau sont consommés pour produire 1 kg de bœuf.

LE COÛT DU GASPILLAGE

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est aussi améliorer ses marges !

D'après une étude de l'ADEME ⁽¹⁾, le coût des pertes et du gaspillage alimentaires représentent 0,27 € par repas dans la restauration collective (enseignement, santé et entreprise).

En moyenne, 14% du coût des matières premières est perdu.

⁽¹⁾ Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective - Août 2016

