



MANGER  
DEMAIN

GREEN DEAL  
Cantines Durables

## TRI DES DÉCHETS



Le Green Deal Cantines Durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables** chaque cantine doit répondre à une série de critères listés [au sein du vadémécum](#).

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches de transition vers une alimentation durable. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

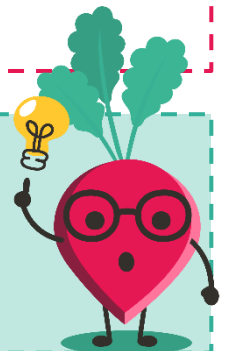
### Zoom sur le critère V.1 : Tri des déchets

Ce critère **obligatoire dès le niveau 1 s'applique à toutes les cantines**.

Il impose le tri et la collecte sélective des déchets suivants : PMC, papiers et cartons, verre, huiles et graisses de friture usagées, équipements électriques et biodéchets.

Ce critère est conforme à l'obligation de tri de certains déchets instauré par l'[arrêté du gouvernement wallon du 5 mars 2015](#). A cette réglementation s'ajoute depuis le 1er janvier 2024, l'obligation pour les particuliers et les professionnels de trier leurs biodéchets en vue de leur valorisation.

Trier ses déchets, c'est le geste écologique à la portée de tou.te.s ! Mais pourquoi est-il si souvent plébiscité ? Pour découvrir l'envers de vos poubelles et disposer de ressources pour sensibiliser vos convives au tri, poursuivez votre lecture...



### Pourquoi trier ?

Les raisons écologiques principales de ce geste sont : **la protection de l'environnement, la réduction de la pollution et la promotion de l'économie circulaire**. En effet, trier permet de

réduire la quantité de déchets envoyés en décharge ou incinérés et favorise la récupération, le recyclage et la valorisation des matériaux. L'incinération libère des polluants nocifs pour la qualité atmosphérique et la santé respiratoire, émet des gaz à effet de serre et génère la diffusion de cendres toxiques. Quant au stockage dans une décharge, il est susceptible de contaminer les sols et les eaux souterraines et de contribuer à l'épuisement des ressources en gaspillant des matériaux et en s'accaparant de plus en plus de terrains.

Quand on dépose notre poubelle sur le bord de la route ou dans la benne, nous considérons nos déchets comme étant arrivés à la fin de leur vie et n'ayant plus d'incidence sur la nôtre. Cela illustre le dicton « **hors de vue, hors de l'esprit** » : le déchet, en disparaissant de notre vue immédiate, nous donne l'impression qu'il a été éliminé et ne pose plus de problème. Pourtant, sa route est encore longue et son impact sur l'environnement, la santé humaine et la biodiversité n'est pas négligeable.

Une bonne gestion des déchets dans une cuisine de collectivité permet également de **réaliser des économies financières** : réduction des coûts de traitement des déchets, des frais de collecte et de mise en décharge et valorisation des matériaux recyclables.

Enfin, trier ses déchets répond également à une **exigence légale** applicable aux cuisines de collectivité : tri sélectif obligatoire (papier, carton, plastique, verre, métaux → [Arrêté du gouvernement wallon 2015](#)), [tri des biodéchets](#), respect des plans de gestion des déchets élaborés par les autorités locales ou régionales et sensibilisation aux règles du tri auprès des convives et du personnel.



### Comment gérer efficacement ses déchets ?

- 1) Evaluation des déchets : quels types et quelle quantité de déchets sont générés par mon établissement ?
- 2) Elaboration d'un plan de gestion des déchets : comment réduire, trier et collecter ces déchets ?
- 3) Contacter les autorités compétentes pour connaître les réglementations en vigueur :
  - ⇒ Intercommunales de gestion des déchets ([consultez la liste](#))
  - ⇒ Service public de Wallonie – Département du Sol et des Déchets ([contacts](#))
  - ⇒ Les administrations communales ([uvcw](#))
- 4) Choix d'un collecteur de déchets actif dans votre région et en mesure de collecter les différents types de déchets produits dans votre établissement (en ce compris les biodéchets) liste disponible sur le portail du SPW.
- 5) Mise en place d'un système de tri sélectif dans l'établissement
- 6) Communication et sensibilisation des convives et du personnel de la cantine
- 7) Suivi et évaluation : évolution des quantités de déchets, pistes d'amélioration pour leur réduction, etc.

## ✓ Point sur le tri des biodéchets

Depuis le 1er janvier 2024, le [tri des biodéchets](#) (déchets alimentaires<sup>1</sup> et de cuisine et déchets végétaux de jardin ou de parc) est obligatoire. Afin de répondre à cette législation, les cuisines de collectivités doivent trouver un [collecteur agréé](#) ou valoriser elles-mêmes leur biodéchets. Consultez la [FAQ](#) pour plus d'infos.

Afin de valoriser vous-même vos déchets alimentaires, mettez en place un compost au sein de votre établissement. Consultez le [guide des bonnes pratiques](#) pour composter les déchets de cuisine et du jardin. **A noter pour les poulaillers :** La législation européenne en matière de santé animale n'autorise pas le fait de donner des déchets de cuisine et des restes de repas aux animaux (poules, cochons, ...) afin d'éviter la propagation de maladies ([AFSCA](#)).

## OUTILS ET RESSOURCES

### ✓ Les formations

N'hésitez pas à solliciter l'expertise « Gestion des déchets de la cantine » dispensée dans le cadre de votre accompagnement Green Deal Cantines Durables. Plus d'informations au sein de notre [catalogue](#).

En plus des [intercommunales de gestion des déchets](#), plusieurs associations proposent un accompagnement des cuisines de collectivité dans la gestion de leurs déchets : [Ressources](#), [BeWapp](#), [Zero Waste Belgium](#).

### ✓ Les aides financières

Certaines communes ou intercommunales proposent des subventions ou des incitants financiers pour l'achat d'équipements de tri sélectif, tels que des poubelles de tri, des conteneurs de collecte sélective, ou des équipements de compostage.

### ✓ Les outils de sensibilisation

- ⇒ Utilisez l'affiche « [Ici, on trie les déchets](#) » de la Cellule Manger Demain.
- ⇒ Téléchargez les [autocollants de sensibilisation](#) de la Fédération Horeca Wallonie.
- ⇒ Téléchargez les [fiches pédagogiques](#) d'Intradel.
- ⇒ Consultez la médiathèque de [BeWapp](#) qui recense un grand nombre de ressources sur la thématique des déchets classées selon le public cible, la thématique et le type de support : contenu pédagogique, affiches de sensibilisation, jeux, etc.

---

<sup>1</sup> [Les obligations actuelles ne couvrent pas les retours des plateaux de chambres des patients en maisons de repos et de soins ou hôpitaux. Cela n'empêche pas de les trier sur base volontaire, pour autant qu'ils émanent de patients non infectieux.](#)



## Bonnes pratiques

A l'Athénée Royal Nestor Outer (ARNO) de Virton, le tri des déchets c'est une façon de responsabiliser les adolescents qui mangent à la cantine. En effet, comme ils aiment à le dire, ils forment les futurs adultes de demain et espèrent en faire des citoyens responsables ! Voici les actions mises en place à l'ARNO pour limiter le gaspillage alimentaire et faciliter le tri des déchets avec une part belle à la sensibilisation !

### Un self-service pour responsabiliser



La sensibilisation et responsabilisation des élèves débute dès la composition de leur plateau repas lorsque les élèves passent par le self-service. A celui-ci, ils se préparent en autonomie leur bol de soupe, leur assiette de crudités et choisissent leur dessert. Grâce à ce système, les élèves apprennent à s'écouter ! Ils peuvent en fonction de leurs envies et de leur appétit composer leur plateau avec les quantités adéquates.

### Des poubelles de tri



Une fois le repas terminé, les élèves se dirigent tour à tour vers l'espace de tri des déchets : à chaque fraction son sceau !

### Un gachimètre et des pesées pour les différents services

LE GACHIMÈTRE					
Du retour d'assiettes!					
Lundi	19/02/24	11H25 Perdu!	2 KG 400 ↳ 17,65 gr / Personne	12H15 ✓	1 KG 300 ↳ 9,29 gr / Personne
Mardi	20/02/24	Perdu!	3 KG 475 ↳ 22,12 gr / Personne	✓	3 KG 040 ↳ 14,77 gr / Personne
Jeudi	22/02/24	Perdu!	5 KG 750 ↳ 35,47 gr / Personne	✓	3 KG 780 ↳ 19,42 gr / Personne
Vendredi	23/02/24		KG ↳ gr / Personne		KG ↳ gr / Personne
Lundi	/ /		KG ↳ gr / Personne		KG ↳ gr / Personne
Mardi	/ /		KG ↳ gr / Personne		KG ↳ gr / Personne
Jeudi	/ /		KG ↳ gr / Personne		KG ↳ gr / Personne
Vendredi	/ /		KG ↳ gr / Personne		KG ↳ gr / Personne

Dans l'optique de répondre également au critère de mesure du gaspillage alimentaire, les sceaux de déchets alimentaires sont pesés. Pour dynamiser cette mesure auprès des élèves, les deux services se challengent pour savoir qui aura le moins gaspillé.

### Des affiches de sensibilisation

A l'Athénée Royal Nestor Outer, la salle de repas s'est transformée en galerie de tableaux : bien qu'il ne s'agisse pas d'œuvres d'art, les affiches de sensibilisation habillent les murs avec élégance pour un lieu propre et paisible pour les mangeurs !



La particularité ? Outre le fait que ces affiches soient 100% réalisées par la cantine avec des messages adaptés aux élèves, elles sont encadrées ! Une technique qui valorise l'affiche et son message : grâce à cela, l'affiche devient bien plus qu'un bout de papier collé au mur ou aux valves, c'est un élément qui fait partie intégrante de la salle de repas, de sa décoration et de son ambiance !

