

## **Les écoles et les biodéchets**

La Ville est engagée depuis plusieurs années dans une démarche de transition écologique et de réduction du gaspillage alimentaire, qu'elle souhaite poursuivre et intensifier.

Depuis le mois de septembre 2022, la Ville a établi un contrat avec la société « [Les Alchimistes](#) » afin que les **biodéchets issus des restes des repas scolaires soient collectés, traités et valorisés en compost**.

Par cette expérience unique dans la métropole lilloise, la Municipalité anticipe l'obligation légale qui sera mise en place au 1<sup>er</sup> janvier 2024, de proposer une **filière de tri et de valorisation des biodéchets** au-delà de 5 tonnes produites par an.

### **Quelles sont les écoles madeleinoises concernées ?**

La Ville a fait le choix de déployer ce dispositif progressivement sur l'année scolaire :

- phase 1 (septembre à décembre 2022) : restaurant scolaire où déjeunent les élèves des écoles Kléber et Rostand
- phase 2 (janvier à avril 2023) : les écoles Louise de Bettignies et Victor Hugo rejoindront le dispositif
- phase 3 (dès avril 2023) : tous les lieux de restauration seront concernés (soit toutes les écoles maternelles et élémentaires publiques de La Madeleine)

### **Que deviennent les biodéchets après avoir été collectés ?**

Les biodéchets sont collectés puis acheminés dans le centre de traitement de Santes, qui les valorise en 8 semaines en compost de haute qualité, de manière professionnelle, adaptée et locale.

Une vérification des flux des déchets est effectuée avant traitement.

### **Comment les enfants et les agents ont ils été formés et sensibilisés ?**

« Les Alchimistes » proposent un accompagnement de tous les acteurs de la restauration scolaire, via la réalisation d'un diagnostic dans chacun des sites dans lequel les enfants prennent leur repas (sur place, dans leur école, ou au restaurant scolaire Kléber).

Chaque collecte donne lieu à une pesée précise des déchets, visant à réduire le gaspillage.

Concernant le tri des déchets, « Les Alchimistes » sensibilisent et forment les agents intervenant sur le temps de cantine, qui à leur tour transmettent aux enfants les bons gestes à adopter.

### **Comment la Ville suit elle les résultats de cette collecte ?**

La Ville dispose de toutes les données (pesées par site, évaluation de la qualité du tri, analyses...) via un extranet dédié, qui permet de suivre et de mesurer les efforts ainsi réalisés sur le plan du gaspillage alimentaire.

Du 1<sup>er</sup> septembre au 14 octobre 2022, 1 002 kilos de biodéchets ont évité l'incinération.

Ces biodéchets ont permis la fabrication de 180 kilos de compost.

258,757 kg d'émissions de CO2 ont été évités.

rgba(255,255,255,1)  
Publié le 21 novembre 2022