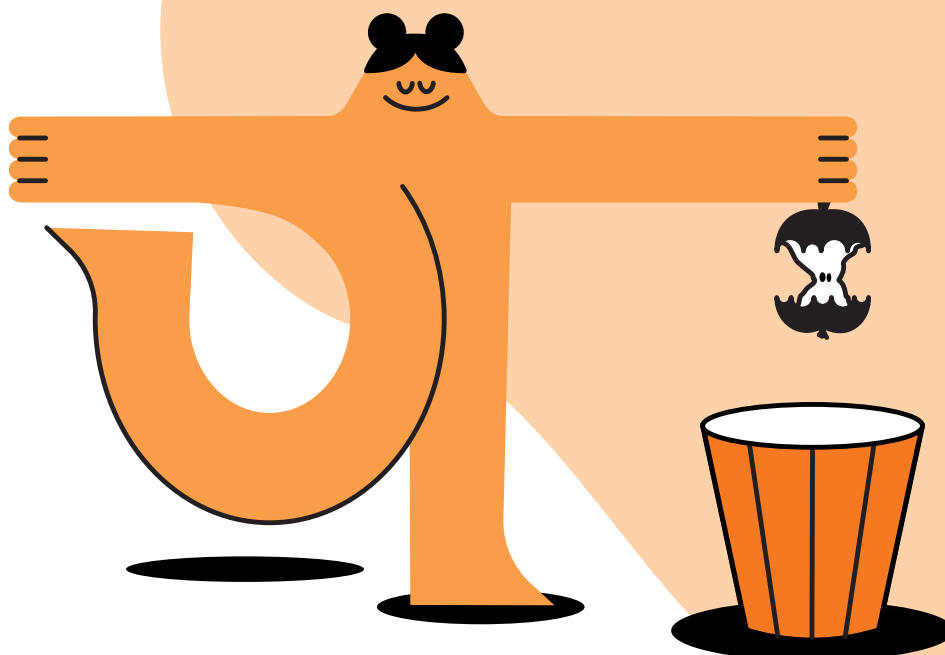




# TRIER À L'ÉCOLE: LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Si vous disposez d'un compost,

consultez la **Fiche A5**:  
Les techniques de compostage  
à l'école.

## Quelles sont vos obligations?

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2023, le tri des déchets alimentaires est obligatoire pour les écoles. Il peut se faire :

- Soit par la conclusion d'un contrat de collecte spécifique pour le flux des déchets alimentaires
  - Soit par la mise en place d'un compost (individuel ou collectif)
- Ces deux options peuvent également être combinées.

## Pourquoi les trier?

**Pour limiter les émissions de gaz à effet de serre.**

Trier les déchets alimentaires, c'est réduire la part de déchets incinérée, et donc réduire les émissions de CO<sub>2</sub>.

**Pour gérer durablement les ressources.**

Les déchets alimentaires triés sont valorisés en compost et biogaz.

Le compost sert à nourrir nos terres agricoles tandis que le biogaz permet la production d'électricité et de chaleur.

N.B.: La collecte des déchets alimentaires permet le recyclage de déchets qui ne se compostent pas.

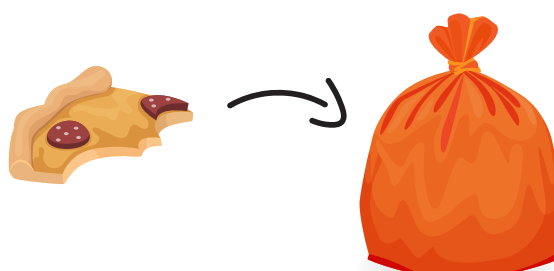
## Quel sac ou contenant?

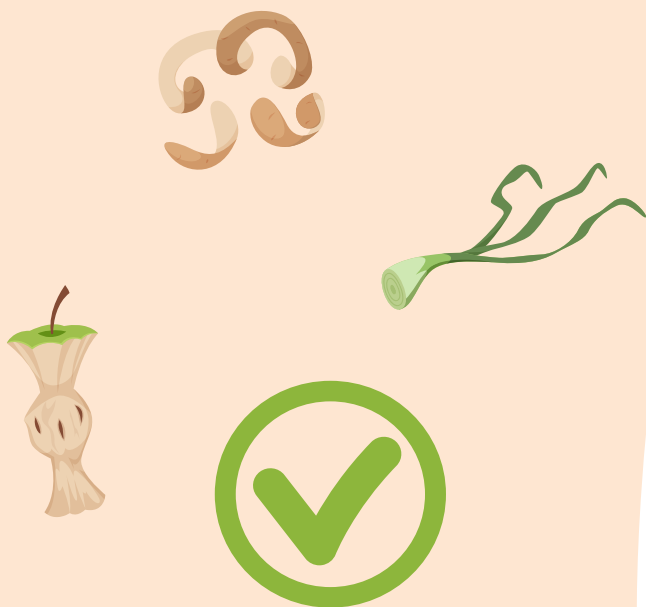
**Pour présenter vos déchets à la collecte:**

- Utilisez les conteneurs de votre collecteur.

**Pour favoriser le tri dans l'enceinte de l'école:**

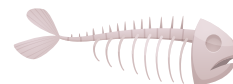
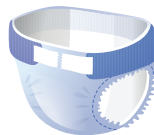
- Adoptez le code couleur orange, appliqué à la collecte des déchets ménagers. Ceci simplifiera le processus pour vos élèves et aidera à assurer une cohérence avec le tri à la maison.





## Quels déchets sont acceptés\*?

- Déchets de préparation de repas :  
épluchures de fruits et de légumes, restes de découpe, ...
- Restes de repas (y compris restes de viande et de poisson).
- Aliments périmés (sans emballage)
- Marc de café, sachets de thé, filtres à café
- Papiers essuie-tout, mouchoirs et serviettes en papier (sans encre et sans parfum)



## Quels déchets sont interdits?

- Os, carcasse, arêtes
- Coquilles d'œufs, de noix, noyaux de fruits
- Litières (même bio)
- Langes
- Emballages compostables biodégradables
- Déchets de jardin (-> flux de déchets végétaux<sup>1</sup>)
- Huiles de friture (-> enlèvement via collecteur affilié à Valorfrit ou via Recyparc)

Ces déchets interdits sont moins propices au processus de biométhanisation et de compostage. Ils doivent être éliminés avec d'autres flux (le flux des déchets résiduels, sauf pour les déchets de jardin et les huiles de friture).



\* Les consignes de tri peuvent légèrement varier d'un collecteur à l'autre. Renseignez-vous auprès de votre collecteur.

<sup>1</sup> Les déchets végétaux (tontes, feuilles mortes, fleurs fanées, ...) doivent être triés séparément s'ils sont collectés par un collecteur ou peuvent être revalorisés via le compostage.

## Bonnes pratiques

### Pour éliminer vos déchets

- Il est possible de combiner la collecte des déchets alimentaires par un collecteur spécifique avec un compost. Le compost permet de diminuer les quantités des déchets reprises par le collecteur, et donc la réalisation d'économies, tandis que la collecte des déchets alimentaires permet le recyclage de déchets qui ne se compostent pas (tels que des agrumes, des restes de viande ou de poisson, etc.) cfr. Section "quels déchets sont acceptés?".
- Si vous utilisez d'autres sacs que ceux prescrits par votre collecteur, nous vous conseillons de prendre des sacs assez épais, car les déchets alimentaires peuvent être lourds.

### Pour diminuer le gaspillage alimentaire

- Servez de petites portions à vos élèves, ou laissez-les se servir eux-mêmes, tout en leur permettant un deuxième service.
- Mettez en place un système de précommandes de repas en fonction du menu
- Adaptez le grammage des repas au nombre d'élèves et en fonction du type de repas: prévenez votre fournisseur des absences, réduisez les quantités commandées pour les repas ayant généralement moins de succès, ...
- Faites de votre cantine un lieu agréable et accueillant pour vos élèves
- Prévoyez suffisamment de temps pour la prise des repas : minimum 30 minutes.

### Pour éviter les odeurs et le « jus »

- Si vous les instaurez en classe, prévoyez des poubelles fermées et pensez à les vider tous les jours
- Nettoyez régulièrement vos bacs ou conteneurs (au karcher, par exemple)
- N'hésitez pas à inclure vos élèves dans ce processus, que ce soit pour vider ou nettoyer les petites poubelles.

## Pour aller plus loin

### LIENS UTILES

- [Législation pour les professionnels](#)



### FICHES COMPLÉMENTAIRES

- Fiche A5  
Les techniques de compostage à l'école



## Contact & support:

- [recycleschool@environnement.brussels](mailto:recycleschool@environnement.brussels)