



La gestion des déchets alimentaires à l'école : compostage ou PAV ?



Les établissements éducatifs génèrent divers déchets alimentaires compostables et non compostables : lors de la préparation des repas, lors des collations mais également lors de l'entretien des potagers pédagogiques.

Ces « déchets » sont bien souvent de précieuses ressources pour notre planète et il est important de « les rendre à la terre » afin de perpétuer le cercle vertueux... ou de les transformer en gaz et en amendement pour les agriculteurs !

De plus, depuis le 1^{er} janvier 2024, la nouvelle réglementation prévoit que : « (...) les déchets alimentaires doivent être soit triés et recyclés à la source, soit collectés sélectivement et non mélangés avec d'autres types de déchets »¹.

Vous trouverez dans ce guide les informations nécessaires afin de bien reconnaître et trier les déchets alimentaires pour ensuite les **composter** ou les **déposer dans les PAV « alimentaires »** (Points d'Apport Volontaire ou recyparcs).

Mais n'oubliez pas qu'avant tout, le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !
Et **moins de gaspi, c'est aussi plus d'économies !**

la palte

¹ http://nautilus.parlement-wallon.be/Archives/2022_2023/PARCHEMIN/1180.pdf

TABLE DES MATIERES

1. C'EST QUOI UN DÉCHET ALIMENTAIRE ?.....	3
2. PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	3
3. LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET ORGANIQUES COMPOSTABLES	5
> Matières dites « vertes et humides ».....	5
> Matières dites « brunes et sèches ».....	5
4. LES DECHETS ALIMENTAIRES NON COMPOSTABLES.....	6
5. LES DÉCHETS À NE METTRE NI AU COMPOST NI DANS LES PAV ALIMENTAIRES.....	6
6. LE CAS PARTICULIER DE LA TONTE DE PELOUSE	7
7. MATÉRIEL DE TRI POUR LES DECHETS ALIMENTAIRES.....	7
> Poubelles de déchets alimentaires.....	7
> Sacs pour déchets alimentaires.....	8
8. SUPPORTS DE COMMUNICATION	9
9. COMPOSTER LES DECHETS ALIMENTAIRES A L'ECOLE	10
> De bonnes conditions pour composter à l'école.....	10
> Une bonne gestion	10
> Le matériel adéquat	10
> Le respect des règles d'or du compostage	12
> Votre école désire composter ? IPALLE vous accompagne !.....	12
10. AMENER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES AUX PAV	13
> Les types de PAV.....	13
> De bonnes conditions.....	13
> Une bonne gestion	13
> Votre école désire accéder aux PAV « alimentaires » ?	14
11. LA CARTE ET L'ACCES AU RECYPARC	14
> Obtention de la carte	14
12. LES SUPPORTS SPÉCIFIQUES AUX ENSEIGNANTS.....	15

1. C'EST QUOI UN DÉCHET ALIMENTAIRE ?

Les déchets alimentaires compostables et non compostables sont **les restes alimentaires produits avant ou après les repas**.

Ceux-ci sont valorisables :

- par compostage via un système à composter, afin de produire du compost directement sur votre site
- par biométhanisation via les Points d'Apport Volontaire « alimentaires », afin de produire du gaz et un amendement pour les agriculteurs.

2. PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Avant tout, parce qu'un aliment nécessite des ressources naturelles pour sa production, il est important **d'éviter en amont le gaspillage de nourriture à l'école**.

À chaque étape du processus de restauration, ces quelques conseils vous permettront d'éviter la production inutile de déchets alimentaires et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.

Lors des **commandes de denrées** :

- Privilégier les aliments locaux et de saison, plus savoureux et moins coûteux.
- Acheter en vrac pour commander les quantités nécessaires et éviter les surplus.

Lors de **l'élaboration des menus** :

- Ne proposer qu'un seul aliment inhabituel ou « mal aimé » par repas.
- Prévoir de plus petites quantités lorsque ce type d'aliment est introduit. Il est aussi préférable de l'amener de manière détournée (en purée ou en sauce par exemple).
- Éviter les plats trop épicés.
- Impliquer les enfants dans la composition des menus (vote...).

Lors de la **commande des repas** par les parents :

- Ne pas accepter les commandes de repas de dernière minute car bien souvent il y en a déjà plus qu'assez.

Lors du **repas** :

- Instaurer la soupe en collation lors de la récréation du matin.
- Instaurer le dessert en collation l'après-midi.
- Donner la possibilité à l'enfant d'exprimer sa faim (en lui posant la question, en instaurant un système d'émojis « faim / pas faim » ...).
- Proposer une flexibilité du temps de table pour les enfants plus lents.
- Prévoir assez d'accompagnateurs pour aider les enfants durant le repas.
- Proposer l'accès au frigo pour les repas tartines/fait-maison afin qu'ils restent frais.

- Concernant **le cadre de vie de la prise des repas** qui influence énormément les comportements de consommation des enfants :
 - Organiser les tables en petits groupes.
 - Aménager un revêtement anti-bruit sur le plafond et/ou sur les murs.
 - Placer des balles de tennis aux pieds des chaises.
 - Proposer un signal agréable en cas de niveau sonore trop élevé (gong - bol tibétain - chanson fredonnée).
 - Instaurer un système de motivation pour la table la plus calme.
 - En cas de température basse : proposer d'emmener un gros pull.
 - Aérer régulièrement le local.
 - Proposer un cadre agréable de façon générale : décoré par les enfants, sur une thématique de saison...

- Il est également important de **sensibiliser le personnel et les parents à l'alimentation saine et équilibrée**. Ceux-ci ont en effet un rôle à jouer dans la motivation des enfants à mieux consommer et moins gaspiller :
 - Organiser une séance d'information (diététicienne, médecin, asbl...) pour expliquer aux membres du personnel, aux parents et aux enfants les bienfaits d'une alimentation durable, variée et équilibrée.
 - Envoyer les informations via email ou via l'application de l'école.
 - Organiser une journée « cuisine ouverte » de visite des locaux, pour informer sur la démarche mise en place par l'école et goûter différents menus proposés durant l'année.
 - Organiser en amont des menus proposés à l'école, des leçons « découvertes » sur les nouveaux aliments proposés dans les menus.
 - Raconter « l'histoire de l'assiette du jour ».
 - Assurer un retour d'informations vers les parents en cas de non-consommation des repas par l'enfant.

La brochure « *Halte au gaspillage alimentaire !* »² pourra également vous inspirer !



² <https://ipalle.be/documentation/flipbook/dechets/brochure-gaspillage-alimentaire/>

3. LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET ORGANIQUES COMPOSTABLES

> **Matières dites « vertes et humides »**

Les matières « vertes et humides » sont riches en azote. Elles apportent l'eau et la nourriture aux organismes décomposeurs qui travaillent pour vous.

Dans cette catégorie se retrouvent les épluchures de fruits et légumes (collation et/ou préparation des repas), le marc de café et de thé, mais aussi les fleurs fanées et résidus du potager.



Marc de café,
sachets de thé



Feuilles vertes



Fleurs fanées



Pelures de légumes
et de fruits

> **Matières dites « brunes et sèches »**

Les matières « brunes et sèches » sont riches en carbone et le plus souvent ligneux. Elles structurent le compost pour faciliter la circulation d'air.

Le carton (non coloré et non imprimé), les essuie-tout et les mouchoirs en papier sont concernés, mais également les résidus du potager comme les feuilles mortes, petites plantes et herbes sèches.



Papiers essuie-tout,
cartons souillés



Branchages
broyés



Feuilles mortes



Paille, copeaux,
sciure...



Coquilles de noix
concassées



Tailles de haies
et de plantes

Ces différentes matières pourront tout à fait être **compostées en collectivité afin de produire du compost que vous récolterez³**.

³ <https://ipalle.be/le-compostage/>

4. LES DÉCHETS ALIMENTAIRES NON COMPOSTABLES

Certains déchets alimentaires ne sont pas compostables, surtout en grande quantité lorsqu'ils sont produits en collectivité. Il s'agit essentiellement **des restes d'assiettes** : féculents, sauces, protéines crues ou cuites, pains et viennoiseries, os et arêtes, produits laitiers ...

En effet, pour se dégrader correctement et produire un amendement, ces aliments ont besoin d'une température très élevée. Cependant, la température d'un système à composter dépasse rarement les 70°C.



Ces aliments non compostables peuvent être déposés dans les PAV (Points d'Apport Volontaire) « alimentaires » afin d'être biométhanisés dans une usine spécialisée⁴.



5. LES DÉCHETS À NE METTRE NI AU COMPOST NI DANS LES PAV ALIMENTAIRES

Les déchets d'emballages, les huiles et graisses, la vaisselle, ustensiles et sacs « biodégradables », « compostables » ou « biosourcés » ou les mégots de cigarette doivent être **évacués via les filières adéquates**.

Pour plus d'informations sur le bon tri de ces déchets, consultez « **La roue du tri** » et « **Le guide du recyparc et des Points d'Apport Volontaire** » : <https://ipalle.be/doc/>



⁴ <https://www.magde.be/actus/biomethanisation-comment-ca-marche/>

6. LE CAS PARTICULIER DE LA TONTE DE PELOUSE



La tonte de pelouse ne peut pas être déposée en Point d'Apport Volontaire et est difficilement compostable lorsqu'elle est produite en très grande quantité. C'est pourquoi, si votre établissement dispose d'une grande zone enherbée, nous vous proposons une **gestion différenciée** de cet espace afin de limiter la quantité de tonte de pelouse produite. Cela peut se développer par la création d'une mare didactique, l'installation d'un tas de bois qui servira de refuge pour certaines espèces ou encore d'une prairie fleurie. Vous trouverez plus d'informations dans notre brochure « **Le Jardin Zéro Déchet** »⁵.

Il est toutefois possible de composter la tonte de pelouse si son apport est limité⁶ et toujours bien équilibré avec des matières brunes et sèches⁷.

Attention, si la tonte de pelouse est gérée par les services communaux dans votre établissement, il est important de leur spécifier que **votre système à composter ne consiste pas en une zone de décharge de la tonte** sous peine de voir votre compost directement saturé.

Les dépôts de tonte de pelouse sont également possibles au recyparc mais ils sont dans ce cas payants. Plus d'informations : <https://ipalle.be/utilisations-des-recyparcs/>.

7. MATÉRIEL DE TRI POUR LES DECHETS ALIMENTAIRES

Les déchets alimentaires doivent être **correctement triés en amont avant d'être évacués**.

> Poubelles de déchets alimentaires

Tout contenant hermétique fera l'affaire (seau, boîte de récupération...) afin de collecter et stocker ces déchets alimentaires. Cependant, les écoles souhaitant débiter un projet de compostage dans leur établissement ou désirant accéder au PAV à proximité peuvent recevoir le soutien d'IPALLE⁸. Dans ce cadre, IPALLE met à disposition de l'école des seaux blancs de 5L avec couvercle. Répartition : 1 seau de collecte par réfectoire.



⁵ <https://ipalle.be/documentation/flipbook/dechets/brochure-le-jardin-zero-dechet/>

⁶ Voir point 9

⁷ Voir point 3

⁸ Conditions à consulter au point 10

L'école peut également, si elle le désire, utiliser les bioseaux (25L) vendus dans les recyparcs.



Les dépôts au compost et au PAV de déchets alimentaires s'effectuent **en vrac** grâce à votre seau/bioseau. Nous préconisons alors de tapisser le fond du seau/bioseau avec de la matière sèche (essuie-tout usagé, feuilles mortes, papier journal...) afin d'éviter que les déchets humides ne collent au fond du seau.

> Sacs pour déchets alimentaires

Si vous le désirez, il est possible de stocker les déchets alimentaires dans un sac en plastique s'adaptant aux bioseaux de 25L, **spécifiquement et uniquement conçu pour le dépôt des déchets alimentaires dans les PAV**. En effet, les machines de tri des déchets alimentaires déchirent ces sacs spécifiques qui sont mis de côté pour le recyclage plastique.

Ces sacs spécifiques sont en vente sur nos recyparcs. Seuls ces sacs, ainsi que les sacs en papier et les sacs à pain, sont acceptés pour les dépôts de matières alimentaires dans les PAV « alimentaires ». Les autres types de sacs en plastique sont interdits.

Ces sacs pour bioseaux sont aussi parfois fournis par votre commune. N'hésitez pas à contacter la vôtre !



8. SUPPORTS DE COMMUNICATION

Afin de faciliter le tri et la reconnaissance des différents contenants que l'on retrouve aussi bien à domicile que dans les services ouverts au public, des codes couleurs ont été attribués à chaque type de déchets.



Divers supports et visuels sont disponibles en différents formats si vous désirez harmoniser la communication dans votre établissement. Les détails (format, langue...) sont consultables sur « La Boutique du Tri » de Fost+ : <https://shop.fostplus.be/fr/la-boutique-de-tri/products>

Pour les commandes de moins de 10 pièces/format, les demandes sont à envoyer à pac@ipalle.be en précisant le nombre et le format souhaités.

Pour les commandes de plus de 10 pièces/format, la commande est à passer directement via « La Boutique du Tri » de Fost+ : <https://shop.fostplus.be/fr/la-boutique-de-tri/products>

Des autocollants spécifiques seront également apposés sur les bioseaux (fournis lors de la formation/animation dans l'établissement) :

COMPOST

DÉCHETS ACCEPTÉS

- Épluchures de fruits et légumes
- Mars de café avec filtre en papier
- Sachets de thé (sauf les sachets en forme de « pyramide »)
- Essuie-tout et leurs rouleaux en carton
- Fleurs et plantes fanées (sans terre)
- Coquilles d'œufs écrasées
- Papiers-cartons non colorés et non glacés, découpés en morceaux
- Feuilles mortes, paille et foin

► Plus vos déchets sont coupés petits, mieux ils se composteront

DÉCHETS REFUSÉS

- Tontes de pelouses / Tailles de haies
- Litières d'animaux carnivores
- Produits laitiers : fromage, yaourt...
- Restes d'origine animale : viande, poissons, os...
- Pains et baguettes
- Dosettes de café métalliques
- Restes de repas cuits : pâtes, riz, sauces...
- Langes
- PMC
- Verres et métaux
- Cendres de feu de bois / Charbon de bois
- Terre et sable

PETIT CONSEIL : pour faciliter le nettoyage de votre bio-seau, placez un journal ou des copeaux de bois dans le fond du récipient.

RESPECTEZ TOUJOURS LES 3 RÈGLES D'OR :

- Ajoutez autant de matières sèches que de matières humides
- Aérez régulièrement
- Humidifiez si nécessaire

Intercommunale IPALLE - www.ipalle.be - compost@ipalle.be
Wallonie picarde : 069/84.59.88 - Sud Hainaut : 071/59.96.12

PAV

DÉCHETS ACCEPTÉS

- Restes de fruits et légumes (y compris les parties ligneuses, les fruits secs et les noyaux)
- Coquilles d'œufs
- Déchets de cuisine, restes d'aliments (crus et cuits, mais froids) en éliminant les liquides en excès
- Riz, pain, biscuits, pâtes et féculents
- Aliments avariés sans emballages
- Mars de café, filtres de thé et d'autres boissons à infusion
- Essuie-tout, serviettes en papier usagées
- Mouchoirs en papier usagés
- Litières biodégradables de petits animaux domestiques

DÉCHETS REFUSÉS

- Liquides, huile
- Pièces de viande, poissons, crustacés, moules, coquillages, os, en quantité importante
- Plastiques / Emballages (pots de yaourt, sachets de mozzarella, emballages de charcuterie, papier huilé, plastifié ou avec aluminium...)
- Mégots de cigarette, cendres
- Poudre ou autres produits de nettoyage
- Produits chimiques
- Langes
- Déchets végétaux (tontes, feuilles, déchets d'égale)
- Déjections canines

Pour tout renseignement : Sud-Hainaut : 071/59.12.02 - Wallonie picarde : 069/88.80.54 www.ipalle.be

9. COMPOSTER LES DECHETS ALIMENTAIRES A L'ECOLE



Pour rappel, seuls les déchets alimentaires compostables sont compostables⁹ ! Les restes d'assiettes ne le sont pas et doivent donc être déposés dans les PAV.

> De bonnes conditions pour composter à l'école

L'établissement doit disposer d'une zone **en contact direct avec le sol** (pelouse, terre) afin d'y installer le système à composter.

Il est important qu'elle soit facilement **accessible** afin d'y déposer régulièrement les déchets alimentaires, mais aussi afin de récolter annuellement le compost produit.

Le matériel de tri et les supports adéquats¹⁰ sont également importants afin que **la qualité des déchets triés et apportés au compost soit optimale** pour garantir une bonne décomposition.

> Une bonne gestion

Un projet de compostage au sein d'une école peut s'avérer sensible s'il est mal géré (apparition d'odeurs ou de nuisibles si vous êtes en zone propice aux nuisibles).

Les vacances scolaires sont une période lors de laquelle le compost est un peu abandonné. Pourtant, il est particulièrement important de veiller à sa bonne humidité en été et à le protéger du froid l'hiver. Les vacances d'automne sont une période propice à la récolte du compost mûr, à prévoir de récolter par vos soins.

Pour toutes ces raisons, un **réfèrent compost** au sein de l'école est essentiel afin de veiller à la bonne gestion de celui-ci.

> Le matériel adéquat

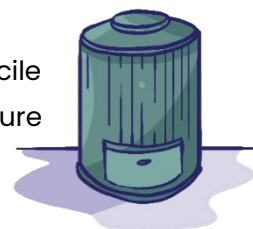
Il est important de choisir **le système en fonction des quantités de matières que vous allez y apporter.**

⁹ Voir point 3 : « Les déchets compostables »

¹⁰ Voir points 6 et 7

Le FÛT de 280 litres (80 x 96cm) et sa tige aératrice¹¹.

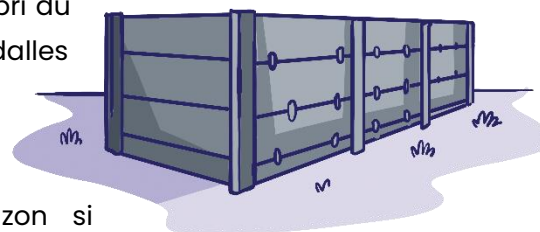
Fourni démonté, il sera installé de préférence dans un endroit ensoleillé, facile d'accès et placé sur des dalles espacées de +/- 2cm afin d'offrir une meilleure stabilité et favoriser une bonne aération via le socle perforé.



À chaque apport (maximum 10L de matière / semaine), il faudra veiller à mélanger et aérer la matière à l'aide de la tige aératrice.

Le SILO d'1m³ (100 x 100 x 100cm), ses extensions et son brass' compost.

Fourni démonté, il sera installé de préférence à l'ombre, à l'abri du vent et à même la terre. Les pieds seront posés sur des dalles d'environ 30cm x 30cm pour une meilleure stabilité du système.



Le silo peut convenir pour composter un peu de gazon si l'établissement possède une pelouse (maximum 50L de pelouse /semaine).

L'aération des matières se fera à l'aide d'une fourche, fourche-bêche ou d'un brass'compost.



¹¹ <https://ipalle.be/systemes-a-composter/>

> Le respect des règles d'or du compostage

Du brun, du vert, de l'eau, de l'air !

Les différentes matières doivent être apportées en volume égal (par exemple 1 seau de matières vertes + 1 seau de matières brunes).

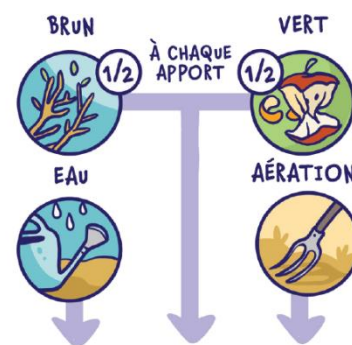
La principale difficulté rencontrée par les écoles est d'obtenir un apport suffisant en matières brunes. Il est donc recommandé de réaliser une réserve de matières sèches à l'automne (feuilles mortes, broyat...) afin d'en avoir à disposition durant toute l'année scolaire.

Il est important de garder une bonne humidité du compost, nécessaire aux organismes décomposeurs. Pour y parvenir, un accès à l'eau à proximité du système s'avère très pratique. Si vous en avez la possibilité, nous vous recommandons donc d'installer un récupérateur d'eau de pluie à proximité de votre système.

L'aération est également essentielle, les organismes décomposeurs ayant besoin d'air pour se développer. Nous recommandons d'aérer le compost lors de chaque dépôt de matière.

Vous trouverez plus d'informations détaillées dans notre **brochure « Mon pote le compost ! »**

¹².



Ces déchets se transforment alors en compost nourricier, vraie ressource pour vos sols, végétaux et légumes ... la boucle est ainsi bouclée !

> Votre école désire composter ? IPALLE vous accompagne !

Dans le cadre d'un projet de compostage scolaire, et après visite de votre établissement, le **matériel à composter est mis à votre disposition**. Celui-ci est à monter par vos soins.

Après montage, une « **formation compost** » est dispensée au référent compost et aux membres du personnel qui utiliseront le site de compostage.

Une « **animation compost** » auprès d'une classe/équipe ambassadrice du projet (P1 à S6) est également organisée.

Plus d'informations sur les conditions complètes de cet accompagnement : zerodechet@ipalle.be

¹² <https://ipalle.be/documentation/flipbook/dechets/brochure-mon-pote-le-compost/>

10. AMENER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES AUX PAV



Les déchets alimentaires, qu'ils soient compostables (épluchures, marc de café...) ou non (restes d'assiettes) peuvent être déposés gratuitement dans les PAV « alimentaires » !

> Les types de PAV

Deux types de PAV sont développés par IPALLE :

- Les PAV pour les déchets ménagers résiduels (ouvertures payantes réservées aux citoyens)
- Les PAV « alimentaires » (ouvertures gratuites avec autorisation d'accès aux écoles selon conditions).

Ces PAV sont identifiés par des autocollants correspondants. Les déchets alimentaires doivent être déposés dans le PAV « alimentaires ». Ils sont accessibles 7 jours/7, de 06h à 22h.

> De bonnes conditions

L'école doit obligatoirement disposer de matériel de tri et des supports adéquats¹³ afin que **la qualité des aliments triés et apportés au PAV soit optimale.**

> Une bonne gestion

Un **réfèrent PAV** au sein de l'école est essentiel afin de veiller à la bonne organisation et au bon tri de ces déchets qui seront déposés dans le PAV le plus proche de l'école¹⁴.

Si l'intercommunale IPALLE constate des apports de mauvaise qualité de la part de l'école, elle peut mettre fin à l'accès au PAV.

¹³ Voir points 6 et 7

¹⁴ <https://ipalle.be/pav-et-bulles-a-verre/>

> Votre école désire accéder aux PAV « alimentaires » ?

Une **demande d'accès** doit être effectuée auprès du service Zéro Déchet d'IPALLE.

Une « **animation PAV** » auprès d'une classe/équipe ambassadrice du projet (P1 à S6) et à tout autre membre du personnel participant est obligatoirement organisée.

Lors de cette animation, **la carte d'accès au PAV, au nom de l'école**, sera remise.

Plus d'informations sur les conditions complètes de cet accompagnement : zerodechet@ipalle.be

11. LA CARTE ET L'ACCES AU RECYPARC



Grâce à la carte du recyparc, les écoles ont accès aux recyparcs IPALLE afin d'y déposer différents types de déchets (PMC, Papiers-cartons, piles ...). Selon le type de dépôt, celui-ci sera gratuit ou payant.

Les tarifs appliqués sont disponibles sur notre site internet <https://ipalle.be/utilisations-des-recyparcs/>.

Les dépôts de déchets alimentaires sont également possibles gratuitement au recyparc, sur présentation de de votre carte du PAV « alimentaires » (et pas celle du recyparc).

> Obtention de la carte

L'école peut obtenir maximum **3 cartes gratuites**. Pour ce faire, elle complète le formulaire suivant : <https://ipalle.be/utilisations-des-recyparcs/>

Si l'école possède plusieurs implantations, elle peut acquérir une carte par site. Il faut alors bien préciser le nom et l'adresse spécifique de chaque implantation dans le formulaire.

Ce formulaire est à envoyer par mail à pacpmc@ipalle.be ou par la poste : Chemin de l'Eau Vive, 1 – 7503 Froyennes.

Dès que les cartes sont créées, elles sont envoyées par la poste.

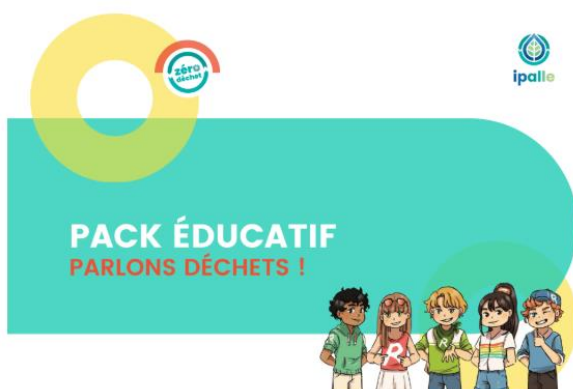


12. LES SUPPORTS SPÉCIFIQUES AUX ENSEIGNANTS

Sur notre site www.ipalle.be, une rubrique est dédiée aux enseignants !

Vous y trouverez diverses informations et supports à télécharger / emprunter / commander afin de vous aider dans la réalisation de vos projets.





Des questions ? Des projets ? Des besoins particuliers ?

Intercommunale de gestion de l'environnement IPALLE

Chemin de l'Eau Vive, 1 à 7503 Froyennes

Pôle Economie Circulaire – Service « Prévention-Zéro Déchet »

Tel : 069/84.59.88

Contact : zerodechet@ipalle.be



www.ipalle.be



[IPALLE – Vers un territoire Zéro Déchet](#)



<https://www.youtube.com/@ipalle-officiel>

Editeur Responsable : Intercommunale IPALLE – Laurent DUPONT.