

Commission restauration

Février 2021

Traitement des Biodéchets

- Utilisation d'un Broyeur : impossibilité de peser les déchets séparément (production, retour self, retour plateaux...) Nous avons une vision globale des déchets produits
- Pesée des biodéchets : Tryon pèse les conteneurs à l'entrée du camion. La collecte se fait 2 fois par semaine : Les mercredis et les vendredis
- Traitement : Usine de méthanisation lointaine pour le moment. Une usine est en construction à Carrières sous Poissy. Ce qui en sortira pourra être distribué aux producteurs locaux (2021).

Découvrons le mot anglais
« **try on** » pour essayer, aller de l'avant !
et « **trions** » pour passer à l'action

QUE DEVIENNENT TES DÉCHETS QUAND TU FINIS TON REPAS À LA CANTINE ?

SI TU TRIES PAS

(comme on faisait avant)

TOUT EST MÉLANGÉ
ET TOUT EST DÉTRUIT



Usine d'incinération



ça brûle le biodéchet (qui est composé à 80% d'eau) pour produire de l'électricité, mais ça libère dans l'atmosphère du CO2 et de la chaleur.

Installations d'enfouissement



ça enfouit sous terre parce qu'avant on ne savait pas trop comment faire... Mais ça ne fait que reporter le problème

AVANT C'ÉTAIT POLLUANT

SI TU TRIES

(Le biodéchet est avant tout une ressource.)

LES BIODÉCHETS SONT SÉPARÉS
ET ENVOYÉS EN RECYCLAGE



Unité de méthanisation



ça digère la matière avec par dégradation naturelle pour produire du gaz naturel vert et du fertilisant

Plateforme de compostage



ça dégrade la matière pour faire du compost pour fertiliser les sols agricoles

**MAINTENANT C'EST LA FÊTE, ALORS
FAIS UN GESTE POUR LA PLANÈTE !!!**

Compost ou métha c'est la loi, renseigne toi !

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/biodechets>



TRYON
Environnement



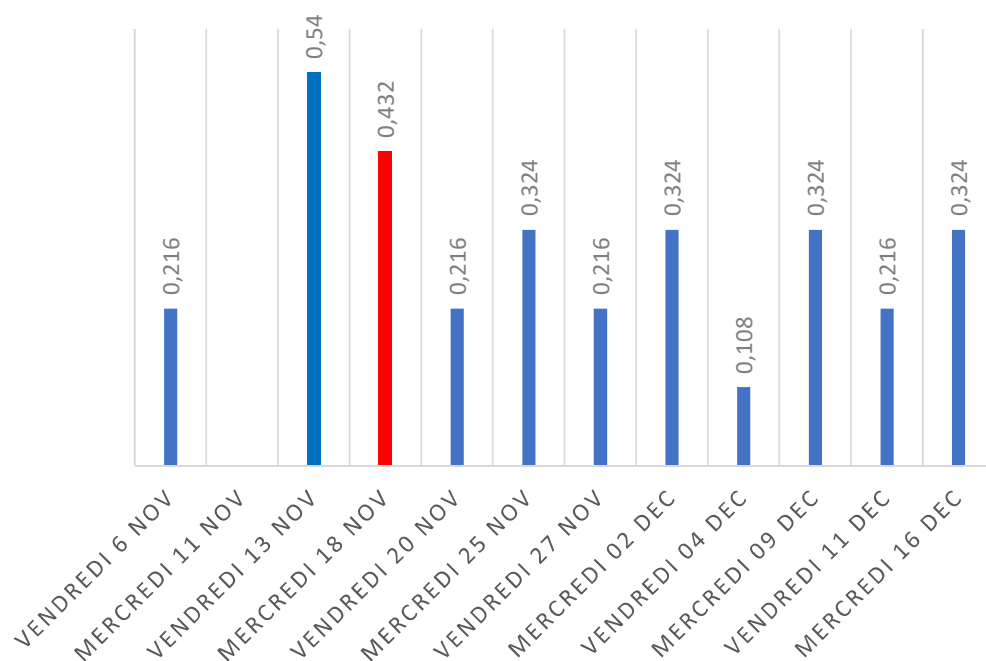
Yvelines
Le Département



Au service
des collégiens
des Yvelines

Analyse des Bio-déchets au Lycée Novembre - décembre 2020

TONNAGE (T)



- Vendredi 6 Nov
- Mercredi 11 NOV
- Vendredi 13 Nov
- Mercredi 18 Nov
- Vendredi 20 NOV
- Mercredi 25 Nov
- Vendredi 27 NOV
- Mercredi 02 DEC
- Vendredi 04 DEC

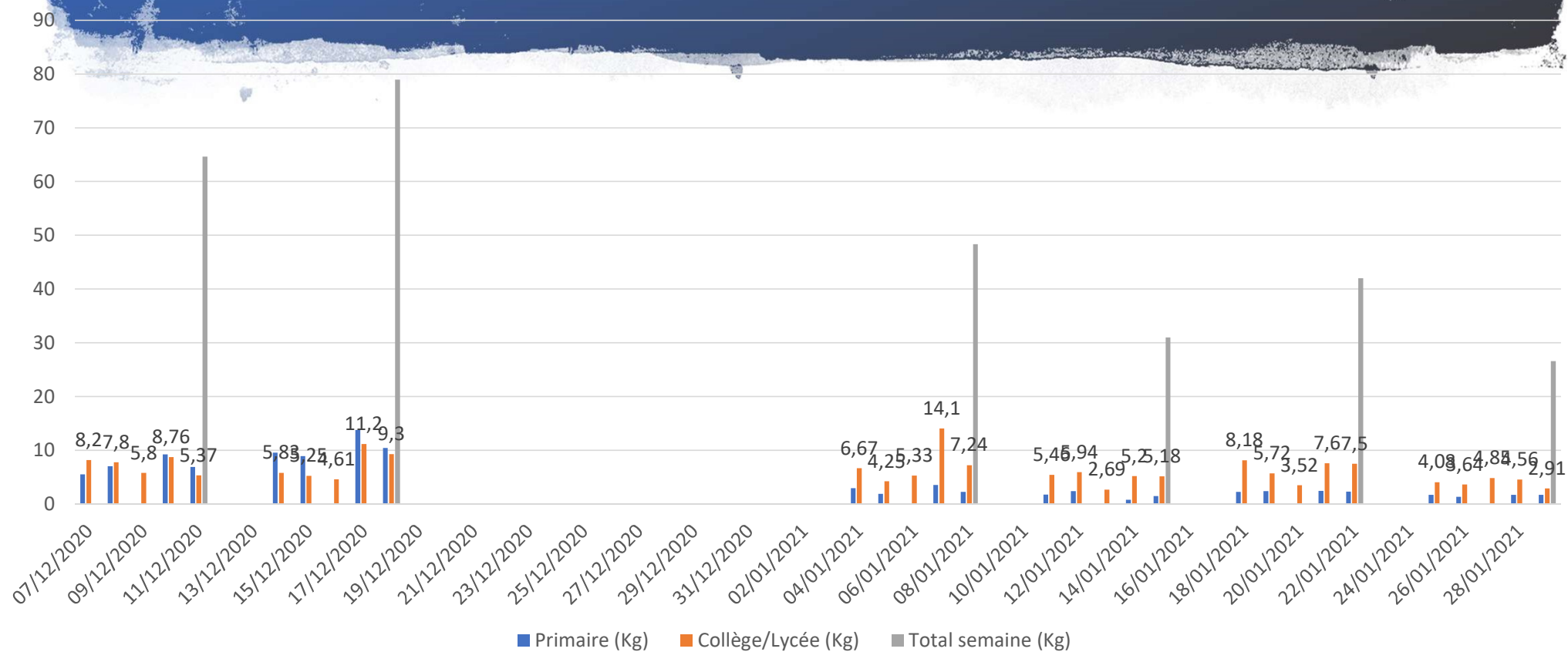
Mercredi 18 Novembre 2020 : enlèvement de 432 KG de biodéchets pour Vendredi 13, Lundi 16, Mardi 17 Novembre 2020.

=> 90g/élève/jour

Moyenne éducation France

170g/élève/jour

ZOOM sur le pain jeté au Lycée Décembre – Janvier 2021



ZOOM sur le pain jeté au Lycée Décembre – Janvier 2021

Depuis la rentrée de janvier 2021 : nous avons remplacé le pain boule (40g) par du pain tranché (tranche de 20g) à la restauration primaire. Nous jetions en moyenne 8,9 kg/jour et nous sommes maintenant à 2,23kg/jour

C'Midy a pour projet de développer la même démarche avec le Collège/Lycée lorsque les conditions sanitaires permettront de dégager plus de personnel.

Communication aux élèves



Affichage du pain jeté sur la semaine précédente et affichage du poids total de déchets alimentaires sur la semaine précédente.

Communication aux élèves



Local



**Agriculture
biologique**



Végétarien



Charolais



Label Rouge



**Pêche
durable**



**Préparé en
cuisine**



Nouveauté

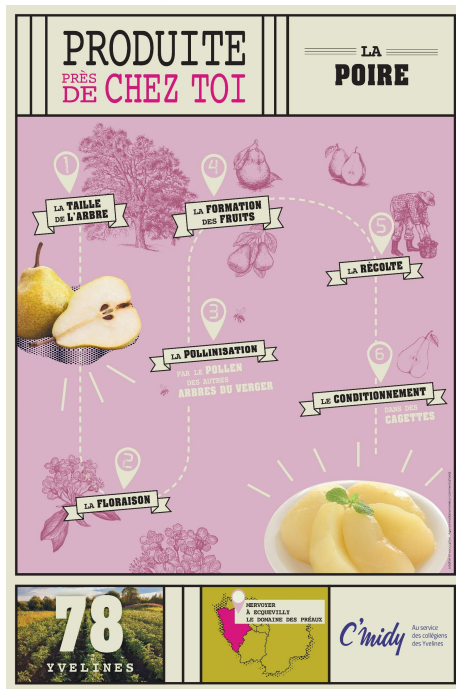


AOP/AOC

Nous retrouvons ces logos
sur les menus et en Stop
Rayon

Les menus sont affichés à
chaque bornes et à
chaque stand de
composantes nous
retrouvons ce qu'elles
contiennent

Les produits locaux



Mais également :

- Le miel
- Le Panais
- Le chou Vert
- La lentille
- Le radis
- Le lait
- ...

FOCUS sur le menu « Plaisir et Eco-citoyen »

Un choix qui répond à l'évolution des habitudes alimentaires

La Circulaire de l'Ecolier* l'approuve.

(*) Circulaire n°2001-118 du 25/6/2001 publiée au B.O. du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la Recherche - N°9 - 28 juin 2001

LE CONSTAT

- A ce jour, 93% des français consomment leur repas en 4 composantes, chez eux ou en dehors.
 - Le gaspillage alimentaire est important dans les restaurants des collèges :
- A titre d'exemple, les collégiens consomment en moyenne :
- 40% pour les crudités
 - 30% pour les cuisinées
 - 60% pour les fromages



Le jour du Menu « Plaisir et éco-citoyen » est un jour un peu particulier, en effet l'entrée a disparue de votre plateau.

Il s'agit de créer et de proposer 1 fois par semaine des menus à 4 composantes au lieu des 5 composantes traditionnelles, dans le respect total des équilibres nutritionnels et gustatifs.

Pourquoi ?

Une lutte contre le gaspillage alimentaire

Un repas à 5 composantes n'augmente pas la quantité consommée par l'élève mais augmenterait plutôt le gaspillage alimentaire, alors que le fait d'avoir une composante de meilleure qualité permet de mieux consommer le repas et donc de diminuer le gaspillage. Il vaut mieux un repas à 4 composantes bien consommé qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté, d'autant que la qualité des produits est améliorée et l'apport nutritionnel est conservé.