Bien trier pour valoriser les biodéchets

RÉSEAU THÈME : DÉCHETS 26 janvier 2026 - 9h à 11h30

- **Lieu** : Prades-le-Lez
- **Cible** : Agents de restauration et d'entretien - Agents éducatifs d'accueils de loisirs et maisons pour tous - Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles

Objectifs

- Décrire la collecte séparée des restes alimentaires en analysant leur parcours de valorisation
- Organiser le tri dans la cantine
- Identifier le gaspillage alimentaire

Programme

1. Déchets de la cantine et consignes de tri de la métropole

2. Activité ludique : le parcours des déchets alimentaires
    - Fresque de la production des aliments jusqu'au traitement des biodéchets en passant par notre assiette
    - Volume de gaspillage alimentaire à chaque étape

3. Échange d'expériences et apport de solutions
    - Améliorer le geste de tri (emballages jetables, sauces, soupes...)
    - Diminuer l'usage des sacs plastiques dans les bacs orange

4. Réduire le gaspillage alimentaire
    - Initier la réflexion dans son établissement
    - Premières solutions

5. Bilan de l'atelier et identification des besoins des participants

Méthodes enseignées

- Apports théoriques
- Ateliers pratiques
- Échanges de pratiques

Intervenants

- Géraldine CHAMUSSY - association Compostons