

TRIER ET RECYCLER EN CUISINE

Voici une possibilité de trier ses déchets en cuisine.

Cet exemple se réfère à six années d'expériences et de pratiques menées au Lycée Hôtelier de Dinard.

-1- CONSTAT :

Le principe repose tout d'abord sur une identification des emballages qui rentrent en cuisine.

- Certains peuvent être consignés,
- D'autres étant souillés ou non valorisables seront jetés,
- Enfin les emballages dont la matière qui les compose peut être recyclée par l'industrie de l'emballage,

Dans un premier temps j'ai choisi de regrouper et de photographier les emballages en question :



Bouteilles consignées, reprises par l'économat et nos fournisseurs



Emballages divers pouvant être recyclés :

- verres : bouteille de vin, de vinaigre, de sirop, bocaux...
- métal : conserves, capsules...
- bouteilles plastiques : huile, vinaigre...
- « cartonnets » emballage de sucre...
- briques : lait, crème, jus de fruit...

Les matières non prises en comptes :

- déchets d'origines végétales, un compost peut être mis en place, mais n'est pas démontré dans mon exemple.
- le film plastique ;
- le papier aluminium souillé ;
- le papier essuie tout ;
- Les restes alimentaires.

Ces trois photographies sont sur un document plastifié et fixé dans chaque cuisine, salle de technologie de cuisine et office de restaurant.

Pour des raisons de sécurité, la vaisselle et aussi les verres cassés sont évacués directement dans les collecteurs poubelles à l'extérieur par les élèves qui les ont cassés

-2-ORGANISATION :

En début d'année le professeur explique à ses élèves les raisons du tri et la méthode pratiquées au Lycée.

Afin d'accréditer l'information donnée, je me permets de passer dans les cuisines, avec l'accord des professeurs, pour sensibiliser un peu plus les élèves sur le bon geste à avoir avec les différents déchets.



Cette boîte jaune à coté de la poubelle est le support proposé dans chaque cuisine, afin de pouvoir collecter et transporter les emballages identifiés.
Un élève aura une responsabilité de suivi à chaque T.P.



Le SIRDOM et la ville de Dinard ont mis à disposition ces trois colonnes.

- « vert » pour le verre
- « bleu » pour le papier
- « jaune » pour les emballages
- -« marron » pour le carton

Afin que les élèves, et leurs professeurs ne se trompent pas, une affichette est apposée sur la colonne de tri :

DANS CE CONTAINER

NI CARTON

NI POLYSTYRÈNE

UNIQUEMENT

BOITES MÉTALLIQUES, BOUTEILLES PLASTIQUES, BIDONS, BRIQUES DE LAIT, CARTONNETTES

Container
à
bande jaune

Poubelle
grise

ICI

UNIQUEMENT

DÉCHETS EN SACS NOIRS
POLYSTYRÈNES / CAGEOTS / CARTONS
VAISSELLE ET VERRES CASSÉS.

ICI

NE DÉPOSEZ QUE DES
CARTONS DÉPLIÉS



Poubelle
marron pour
les cartons

Le papier n'a pas été oublié :



Cette boîte de collecte de papiers est à disposition dans différents lieux :

- bureaux
- CDI
- salle des professeurs,
- - Local des photocopies

BOITE À PAPIERS

UNIQUEMENT :

feuilles de papiers,
magazines, revues publicitaires,
catalogues,
posters,
enveloppes : blanches avec ou sans fenêtre uniquement!
journaux, livres,
prospectus,

**Afin de faciliter la manipulation, merci de ne pas déchirer
en petits morceaux ni de froisser ces déchets**

Cette affichette est
collée sur le côté de
la boîte à papier

Chaque semaine un agent d'entretien du lycée fait un passage et récupère ainsi le papier qui est mis directement dans la colonne « bleue »

Ce travail démarré en juin 2005, a été repris dans par une classe de terminale BEP cuisine en PPCP.

Leur travail s'est orienté sur le tri, le compost, le jardin potager, la consommation d'eau et d'électricité, l'utilisation des produits d'entretiens, ceci dans la réflexion pour l'obtention du label « éco-école » dans la catégorie des lycées.

Denis Riaud, professeur de cuisine,
Lycée Hôtelier Dinard, octobre 2011