

# Pourquoi et comment trier ses déchets de cuisine

Matthieu Raeis

*Chef du secteur déchets*

*Service de géologie, sols et déchets*

# Ordre du jour



1. Stratégie de l'Etat pour la gestion des déchets
2. Pourquoi les déchets de cuisine
3. Définition des déchets de cuisine
4. Le matériel de tri
5. Les premiers résultats de la campagne

# 1. Stratégie de l'Etat pour la gestion des déchets à Genève



## Grands principes de la gestion des déchets à Genève

- 1) **Limitier** la production de déchets
- 2) **Recycler** le plus possible de déchets
- 3) **Incinérer** les déchets non recyclables d'une manière respectueuse de l'environnement

# 1. Stratégie de l'Etat pour la gestion des déchets



## Loi sur la gestion des déchets (1999):

- Coûts de collecte et d'élimination des déchets ménagers assurés par les communes genevoises au travers des recettes générales des communes
  - PAS DE TAXE POUBELLE
- Pleine application du principe de "pollueur-payeur" pour les entreprises et organisations

# 1. Stratégie de l'Etat pour la gestion des déchets



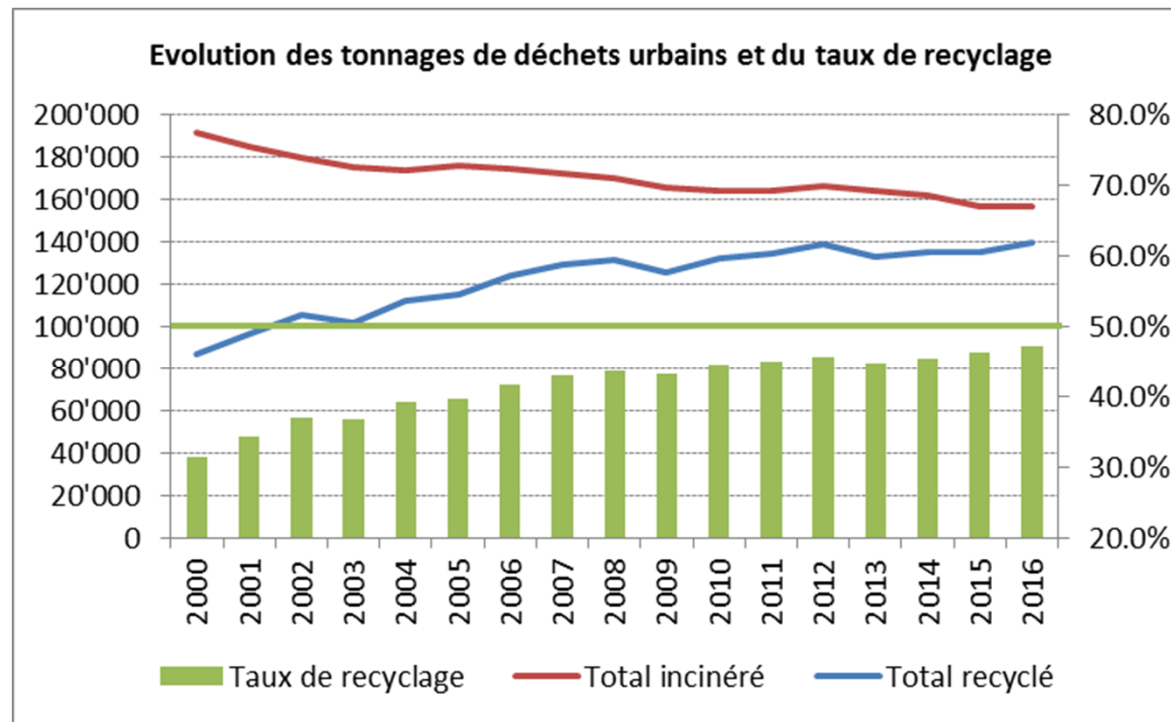
## Plan cantonal de gestion des déchets 2014-2017

- Objectif de **50% de taux de recyclage** à fin 2017 sans recours à la taxe poubelle
- Collecter massivement les **déchets de cuisine**
- Suppression des **sacs plastiques** pour la collecte des déchets

## 2. Pourquoi les déchets de cuisine?



Point de départ: 1) Evolution du **taux de recyclage**

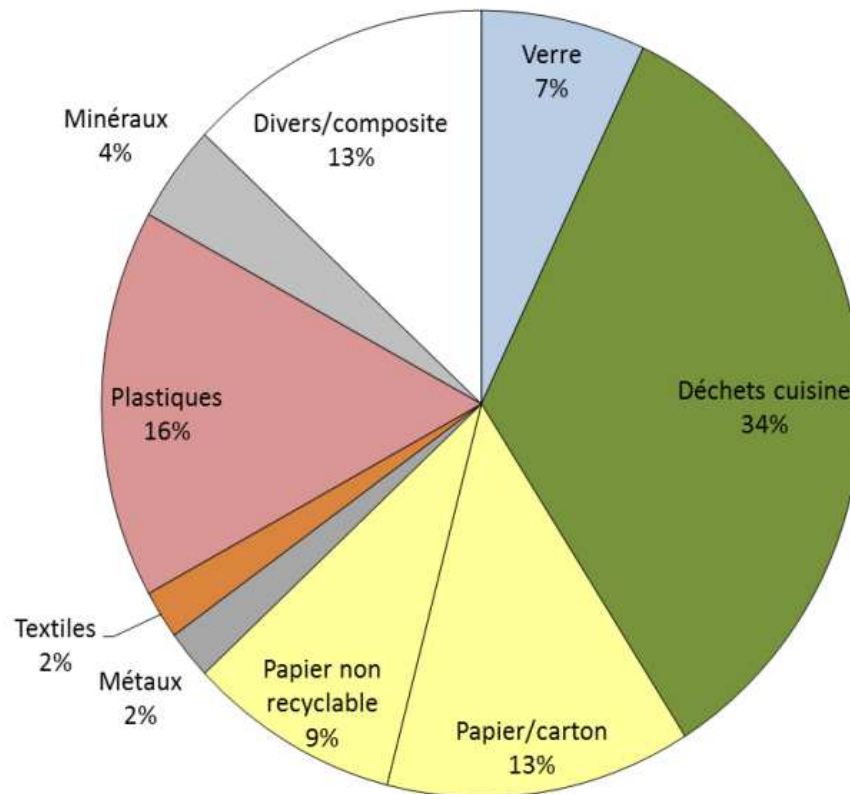


⇒ **Stagnation** du taux de recyclage ces dernières années

## 2. Pourquoi les déchets de cuisine?



Point de départ: 2) Analyse de la [poubelle genevoise](#)







Composition de la poubelle genevoise en 2011 (Source : GESDEC)

⇒ Plus de 1/3 de déchets de cuisine incinérés!

⇒ Les déchets de cuisine sont **totallement valorisables** (biogaz / compost)

# 3. Définition des déchets de cuisine



OUI	NON
 <p>Coquilles d'œufs</p>	 <p>Litières pour animaux</p>
 <p>Restes cuits ou crus <i>(y compris viande, os, poisson, coquillages)</i></p>	 <p>Couches culottes <i>(y compris biodégradables)</i></p>
 <p>Fleurs et plantes d'appartement <i>(sans le pot)</i></p>	 <p>Sacs d'aspirateurs et balayures</p>
 <p>Produits avariés <i>(pain, viande, légumes, plats cuisinés, produits laitiers, etc.)</i></p>	 <p>Mégots</p>
 <p>Thé et marc de café <i>(pas de capsules)</i></p>	 <p>Bouchons</p>
 <p>Epluchures <i>(fruits et légumes)</i></p>	



# 4. Le matériel de tri



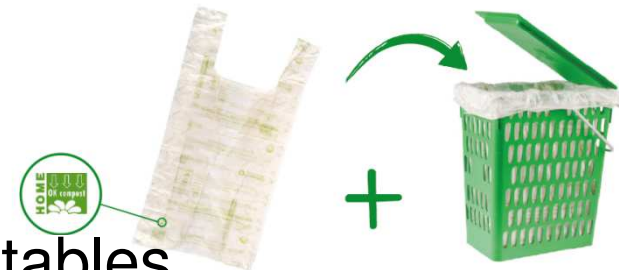
Un kit de tri par ménage, remis **gratuitement** :

– Une **poubelle verte** aérée

– Un **rouleau de 25 sacs** compostables

– Un **flyer** "mode d'emploi"

Disponible en 5 langues : français, anglais, albanais, espagnol, portugais





## 4. Pourquoi une poubelle aérée?

**Mauvaises odeurs des déchets = fermentation**  
(transformation des déchets par des micro-organismes en l'absence d'oxygène)

Avantages d'un système ouvert:

⇒ Apport d'oxygène

⇒ Evaporation de l'eau

**→ ABSENCE DE NUISANCES!**

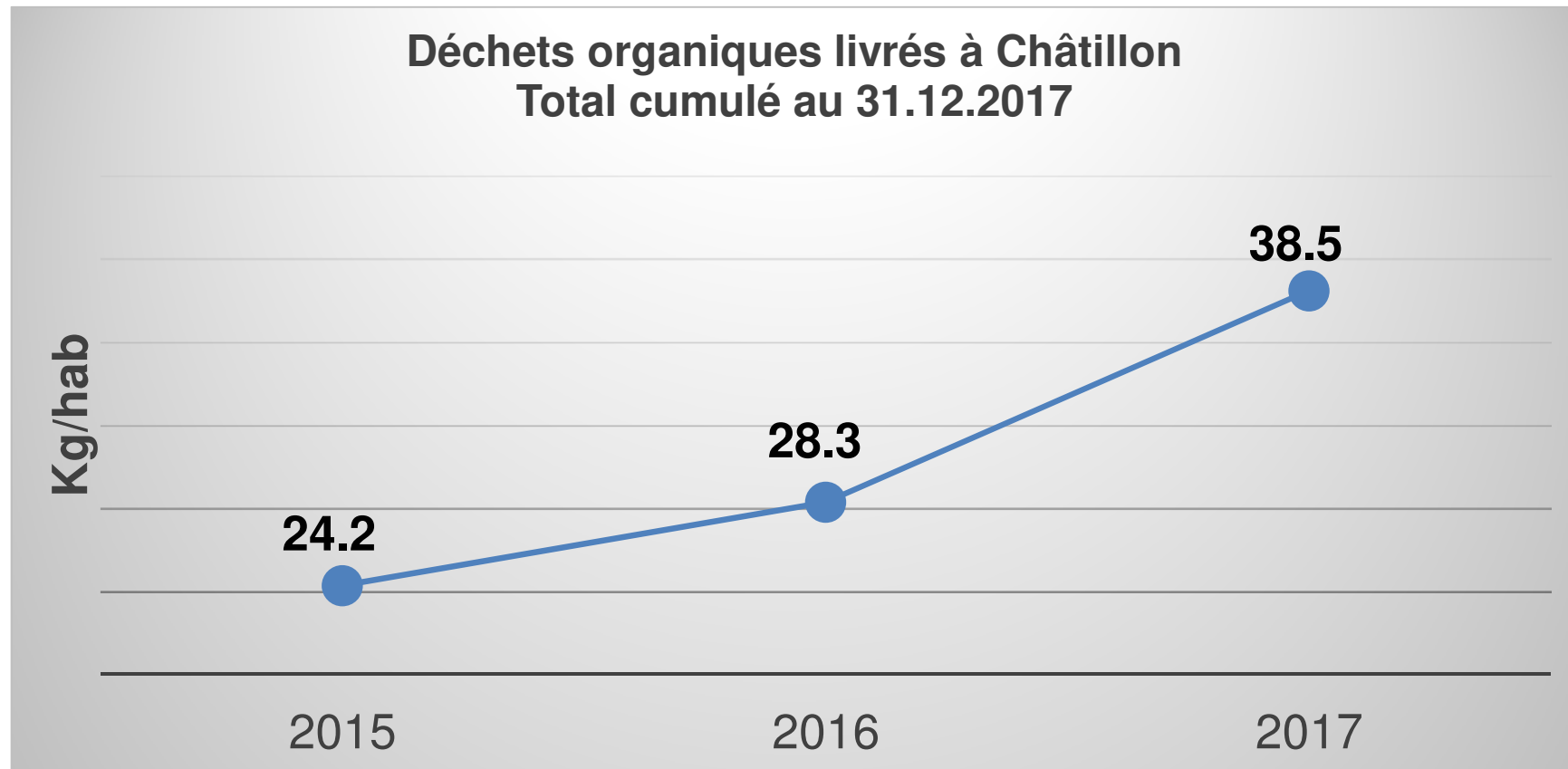
## 5. Les premiers résultats de la campagne



### Situation à fin 2017:

- 180'000 kits de tri produits (100'000 prévus initialement)
- 30 communes participantes à fin 2017
- Très bons retours de la population
- Quantités collectées en augmentation

# 5. Les premiers résultats de la campagne



# 5. Les premiers résultats de la campagne



Point de **vigilance**: la qualité des déchets



# Merci de votre attention