

100 000 «P'tites poubelles vertes» pour le tri des déchets de cuisine

Dès l'automne 2016, tout Genève est appelé à trier ses déchets de cuisine. Les communes et l'Etat ont débuté la distribution de plus de 100 000 kits de tri. Composés d'un bac aéré et de sacs compostables, ils simplifieront grandement la tâche des ménages, tout en améliorant la qualité du compost.

Matthieu Raeis

Cette opération d'envergure vise à atteindre un taux de recyclage de 50 % sans recourir à la taxe poubelle. Les déchets de cuisine étant entièrement traités et réutilisés sur le territoire cantonal, leur valorisation constitue un cycle 100 % local et fermé. Pour mener à bien cette vaste opération, les communes et l'Etat de Genève ont décidé d'unir leurs forces en produisant plus de 100 000 kits de tri composés d'une poubelle verte aérée et d'un rouleau de sacs compostables. Ce nouveau système garantit un tri plus aisé pour les ménages, tout en évitant le recours à des sacs plastiques compromettant la qualité du compost. Il a fait l'objet d'un test de terrain réalisé en 2015 auprès de ménages pilotes.

L'engagement de chacun

La distribution gratuite des kits de tri a débuté le 12 septembre, en porte-à-porte et sur des stands d'information. Elle permettra d'équiper, d'ici au printemps 2017, la moitié des 200 000 ménages du canton. La production d'une seconde série de kits est d'ores et déjà prévue afin de toucher davantage de foyers par la suite. Afin d'accompagner ce volet logistique, une campagne grand public de sensibilisation a été déployée dans tout le canton. Baptisée «Donnez une 2^e vie à une pourriture», cette action de grande ampleur vient rappeler que les déchets de cuisine sont utiles à la société et que leur tri est désormais facilité grâce à «La p'tite poubelle verte». Si les collectivités publiques ont résolument pris en main le dossier du tri des déchets de cuisine, il importe que d'autres acteurs se mobilisent pour accomplir leur part du

**JE SUIS UNE
VIEILLE TROGNE
MAIS JE PEUX
ENCORE CHANGER**



ET HOPI!



DONNEZ UNE 2^e VIE À UNE POURRITURE

Les communes et l'Etat de Genève

Une vaste campagne de sensibilisation a été déployée dès le 12 septembre.

travail. Transporteurs, commerces, installations de traitement, régies et concierges ont tous un rôle fondamental à jouer. C'est pourquoi des partenariats ont été conclus avec ces diverses entités, en vue de garantir le succès de l'opération.

Objectif 50 % de recyclage

Les déchets de cuisine représentent à eux seuls le tiers des ordures ménagères incinérées à l'usine des Cheneviers. Composés principalement d'eau, ils brûlent très mal et c'est un non-sens de les incinérer. Voilà pourquoi leur valorisation constitue une

priorité du plan de gestion des déchets 2014-2017, afin d'atteindre un taux de recyclage de 50 % d'ici fin 2017 contre 46,2 % fin 2015. De la sorte, Genève souhaite démontrer qu'elle est capable de trier aussi bien que le reste du pays, par conviction plutôt que par pression sur le porte-monnaie en introduisant une taxe poubelle. L'augmentation du taux de récupération est également un pari sur l'avenir en vue de la mise en service, à l'horizon 2023-2024, de la nouvelle usine d'incinération Cheneviers IV dont les capacités de traitement sont dimensionnées en tenant compte de cette perspective.

Un cycle local et fermé

Une fois triés, les déchets de cuisine sont transformés en biogaz et en compost dans des installations genevoises. Le canton se porte garant de filières locales à même d'absorber une hausse significative des quantités collectées. Quant au compost produit, il est principalement utilisé en agriculture pour améliorer la qualité des

sols. Les déchets de cuisine sont ainsi les seuls déchets dont l'ensemble du processus de valorisation s'effectue sur territoire cantonal, au travers d'un cycle 100 % local et fermé.



Pour en savoir plus:
Matthieu Raeis, chef du secteur déchets, service de géologie, sols et déchets, DETA, 022 546 7094, www.laptitepoubelleverte.ch