

Utiliser nos déchets

1) L'autoroute de la chaleur

La ville de Lille a pour objectif d'utiliser le plus possible les énergies renouvelables, notamment pour le chauffage car aujourd'hui, les réseaux de chaleur de Lille sont alimentés par des énergies fossiles (80% de gaz et 20% de charbon). Comment répondre à cet objectif ?

« L'autoroute de la chaleur » est une solution qui a été validée en février 2017. Un réseau de 20 kilomètres a été créé entre Halluin (où se situe Antarès, le Centre de Valorisation Energétique) et Lille. Il s'agit d'amener à Lille de la chaleur produite par la combustion des déchets non recyclables pour, à terme, chauffer près de 30 000 foyers, des piscines et des bâtiments publics.

Voici le fonctionnement de la combustion : les déchets qui se trouvent au Centre de Valorisation Energétique de la Mel, soit 350 000 tonnes annuelles d'ordures ménagères non recyclables, sont incinérés dans des fours à très haute température dégageant ainsi de la chaleur, donc de l'énergie, qui, jusqu'à aujourd'hui, n'était que partiellement utilisée. 40% de cette chaleur sera transportée sous la forme d'eau à 120°. Celle-ci sera amenée jusqu'à l'échangeur thermique et une station de pompage d'eau. Tout ce dispositif se trouve sur l'ancien terrain de basket du lycée Pasteur situé lui-même rue des Urbanistes.

Adam, Jocelyne, Lauriane, Raphaël P

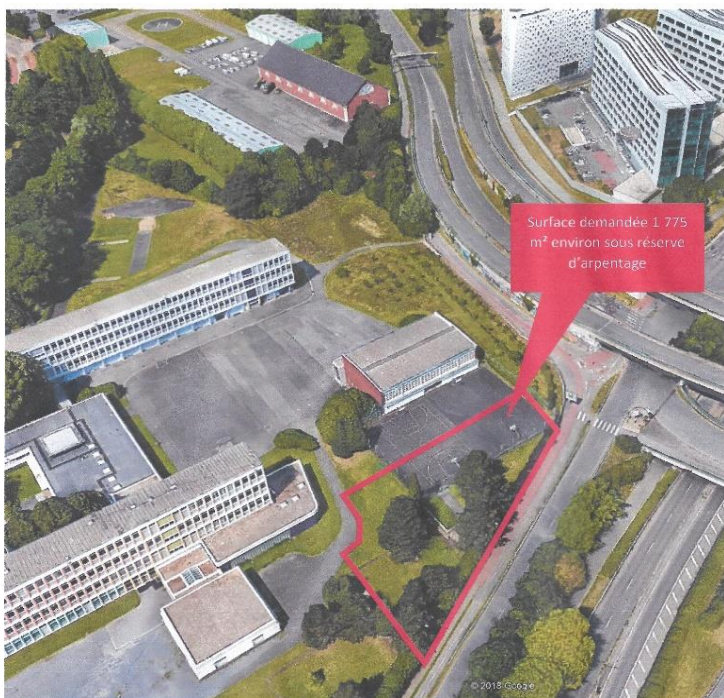


L'échangeur thermique en construction au lycée Pasteur

Photos : Martine Thévenin



Enfouissement des tuyaux



Vue aérienne du lycée Pasteur et de la surface qu'occupera l'échangeur

2) Interview avec le chef du restaurant scolaire du lycée Pasteur

Pour en savoir plus sur le fonctionnement du recyclage des déchets alimentaires, nous sommes allés interroger le chef du restaurant scolaire du lycée Pasteur.

Elève : Combien de repas sont servis chaque jour ?

Chef : Environ 500 repas sont servis.

Elève : Que faites-vous des déchets alimentaires ?

Chef : La TRU récolte les restes alimentaires et puis ils sont recyclés pour faire du gaz, par exemple pour les bus.

Elève: Que faites-vous des restes de repas non distribués ?

Chef : S'ils sont restés dans leur emballage ou qu'ils n'ont pas été cuits, les restes peuvent être réutilisés le lendemain, sinon ils sont jetés avec les

déchets alimentaires.

Elève : Qui commande la nourriture et leur quantité?

Chef : C'est moi, et l'intendante.

Elève : Avez-vous des projets d'évolution?

Chef : Oui, nous allons changer la configuration du self pour que les élèves aient accès aux légumes en libre-service.

Antoine, Denis, Eliott, Thomas



Après le repas, tri entre les déchets alimentaires (qui sont pesés) et les déchets non recyclables.

Photo : Laure Petit

3) le CVO

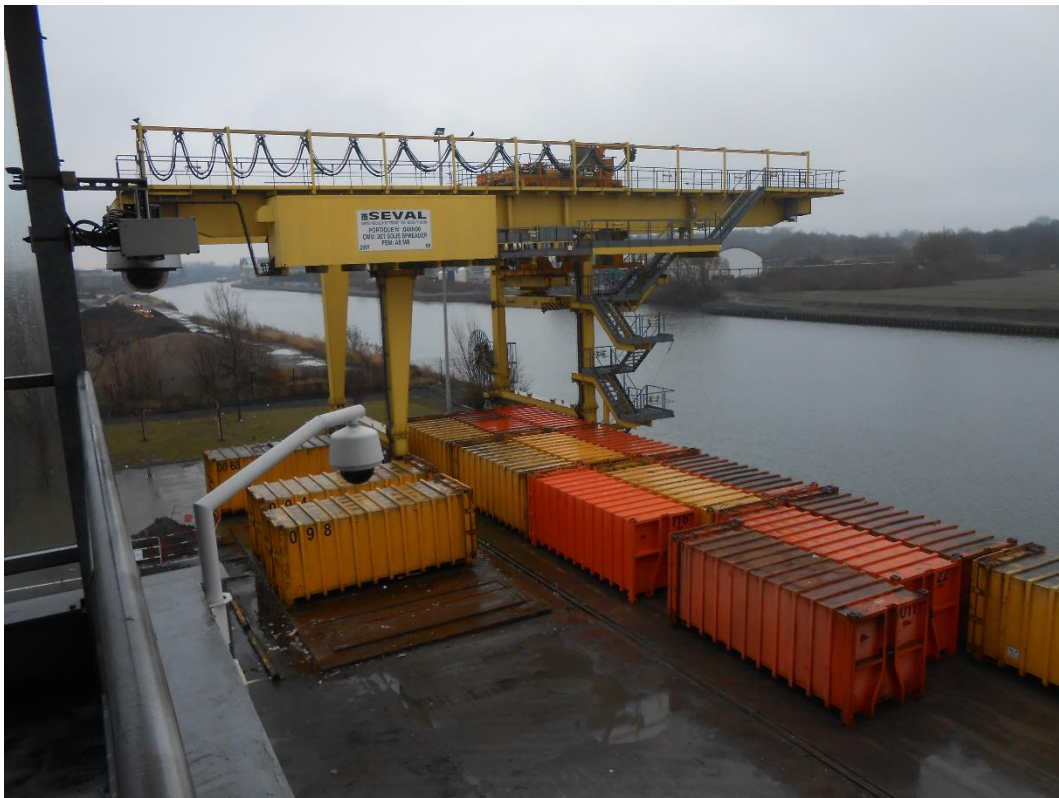
Récupérer les déchets verts à la cantine est utile car cela sert à produire du biogaz et à faire rouler les bus. Les déchets verts peuvent également servir à faire du compost.

Tout cela se fait au CVO, le Centre de Valorisation Organique situé Sequedin, au sud de Lille. Les biodéchets (déchets alimentaires et déchets de jardins)

représentent 12% des déchets générés par les habitants de la métropole lilloise. Ils sont acheminés en camions ou en péniches au CVO, ils sont broyés puis envoyés en méthanisation (pour les déchets de plus petite taille) ou en compostage pour les déchets de taille moyenne.

Les déchets alimentaires des cantines sont directement envoyés dans des « digesteurs » car ils sont plus liquides. Ils y restent trois semaines, en absence d'oxygène, à une température de 57° et sont transformés en biogaz grâce aux bactéries qui s'y trouvent.

Adémina, Blanche, Chloé, Sanae



Les containers de biodéchets arrivent par la Deûle au CVO.

Photo : Martine Thévenin