


## Abbedissan (Suède)



adresse	Axel Tratts gata 7 Mjolby	
contact	Seppo Hentunen BOVARD, jardinier	tél. +46 709 531984
secteur	ensemble immobilier de 245 logements, population de niveau social hétérogène	
<b>Caractéristiques de l'installation</b>		
fermenteur	3 fermenteurs Joraform JK5100	mise en service : 2004
aménagement et équipements annexes	3 locaux de tri (emballages, papier, DEEE) de 5x5 m chacun, maçonnés en briques, chauffage avec thermostat, dalle béton, peinture et signalétique	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-point d'eau, siphon de sol, éclairage tubes fluorescents, extraction d'air du fermenteur et évacuation dans le réseau eaux usées</li> <li>-accès par code, fermeture automatique de la porte</li> <li>-propreté et rangement irréprochables des locaux</li> </ul>	
<i>local déchets, fermenteur et bacs de collecte sélective</i>		
<b>Gisement de déchets traités</b>		
types, caractéristiques	déchets alimentaires des ménages	
volume et/ou poids	inconnu, on estime une participation au dispositif de 50 % des ménages	
structurant	granulés de bois dosés automatiquement à chaque introduction, volume de 40 cl réglé par le préposé	
<b>Organisation interne : qui fait quoi, temps passés</b>		
stockage et tri des déchets	les résidents trient et stockent leurs déchets dans le logement en utilisant des sacs papier compostables	
acheminement des déchets, alimentation du fermenteur et conduite du compostage	<ul style="list-style-type: none"> <li>-les résidents acheminent et introduisent les déchets alimentaires dans le fermenteur</li> <li>-le personnel d'entretien est chargé du suivi du fonctionnement du fermenteur et du nettoyage</li> </ul>	
<i>vues du système d'introduction, de la chambre de compostage</i>		

mode de stockage et valorisation du compost	<ul style="list-style-type: none"> <li>-le compost est sorti du fermenteur par le préposé toutes les 2 semaines est stockés dans des bacs et mis à la disposition des résidents</li> <li>-une partie est valorisée par le personnel dans les espaces verts</li> </ul>	
entretien et maintenance	effectués en interne	
<i>Suivi du fonctionnement</i>		
bilan matière, performances	production d'environ 300 l/mois de compost par fermenteur	
commentaires, problèmes, évolutions...	<ul style="list-style-type: none"> <li>-plusieurs réunions d'information des résidents ont accompagné la mise en place des fermenteurs</li> <li>-une formation pour les préposés de 40 min est organisée par le fournisseur</li> <li>-l'évacuation de l'air dans le réseau eaux usées fonctionne correctement, à condition d'utiliser les canalisations des toilettes, dont les siphons évitent les retours d'odeurs</li> </ul>	
<i>Aspects économiques</i>		
fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>-30 min par opération de vidage du compost, soit 2 h/mois pour les 2 appareils</li> <li>-quelques min/semaine pour le suivi, le remplissage des bacs à granulés</li> <li>-sacs papier : environ 1000 €/an (5 cent€/sac)</li> </ul>	
<i>Bilan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-le compostage a permis de réduire de la moitié la dotation en bacs OM</li> <li>-les résidents profitent de l'utilisation du compost, mais peuvent difficilement évaluer le gain économique, le coût d'élimination des déchets étant intégré au loyer</li> </ul>	