


Ecole de Tranäng (Suède)



adresse	Brogatan 51 433 Tranemo		
contact	Kurt PERSSON (resp. technique et maintenance)	tél. +46 3255 76610	kurt.persson@tranemo.se
secteur	collège et lycée, 1500 repas/j 5 j/sem apport également de déchets alimentaires depuis 2 écoles primaires		
Caractéristiques de l'installation			
fermenteur	2 composteurs JK5100	mise en service : 2001 et 2003	
aménagement et équipements annexes	<ul style="list-style-type: none"> -local bétonné de 40 m², avec sol en béton, chauffé -siphon de sol, ventilation naturelle -test d'évacuation à l'égout de l'air extrait du fermenteur, puis modifiée en sortie en toiture -fermenteur avec broyeur intégré 		
Gisement de déchets traités			
types, caractéristiques	déchets alimentaires de cuisine et restes de repas		
volume et/ou poids	1000-1200 l/sem, soit environ 600-700 kg, déchets parfois très humides		
structurant	granulés de bois dosés par le préposé, environ 10 % en poids du total + addition de copeaux de bois provenant d'une menuiserie locale, en fonction de l'humidité des déchets		
<i>les sacs de granulés, la pelle utilisée pour leur introduction et les consignes de dosage fournies par le fournisseur</i>			
Organisation interne : qui fait quoi, temps passés			
stockage et tri des déchets	tri des déchets alimentaires dans des seaux par le personnel de cuisine		
acheminement des déchets	<ul style="list-style-type: none"> -par les agents d'entretien de l'école -transport manuel ou par brouette ; voiture pour les écoles primaires 		

alimentation du fermenteur, conduite du compostage	<ul style="list-style-type: none"> -opérations effectués par le resp. technique, qui a acquis l'expérience nécessaire -l'alimentation est étalée dans le temps de manière à ne pas surcharger les fermenteurs -vidage du compost toutes les 2 semaines 	
mode de stockage et valorisation du compost	<ul style="list-style-type: none"> -stockage dans 2 conteneurs d'environ 3 m³ chacun placés à l'extérieur du local fermenteur -utilisation sur les platebandes et le terrain de sport des écoles et de la commune 	
entretien et maintenance	<ul style="list-style-type: none"> -entretien courant (vérification visuelle...) effectué en interne -aiguisage des couteaux du broyeur tous les 2 ans 	
<i>Suivi du fonctionnement</i>		
bilan matière, performances	<ul style="list-style-type: none"> -production de 300-400 l/sem de compost -temps de séjour dans le fermenteur de 2 semaines 	
commentaires, problèmes, évolutions...	<ul style="list-style-type: none"> -l'ouverture de certaines cantines le samedi oblige parfois le préposé à des heures supplémentaires -la trappe de sortie du compost apparaît au préposé un peu étroite -une ouverture avait été aménagée dans le mur, afin de sortir directement le compost à l'extérieur : cette solution a été peu utilisée, le vidage dans le local étant plus facile et rapide 	
<i>Aspects économiques</i>		
fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> environ 1/2 h/j pour l'acheminement des déchets 1h/j pour la conduite du compostage et l'entretien des 2 fermenteurs 1/2 h toutes les 2 semaines pour le vidage du compost granulés : environ 150 €/an pour 500 kg 	
<i>Bilan</i>	<ul style="list-style-type: none"> -fonctionnement très satisfaisant, production d'un bon compost utile aux établissements -d'après le responsable technique, l'économie sur la collecte et sur les engrais permettrait un temps de retour sur l'investissement pour un fermenteur d'environ 5 ans -le responsable souligne l'importance de former le personnel à la conduite du compostage 	