contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

#compost | #contra el desperdicio | #economía circular | #residuos orgánicos

Guía metodológica: instalación de un sistema de compostaje autónomo en centros educativos (CAE)

Structure : ADEME



Un tercio de los residuos domésticos está compuesto por restos de comida de diversa índole. Estos materiales, conocidos comúnmente como «residuos alimentarios», una vez descompuestos y transformados, constituyen un recurso para mejorar la calidad del suelo: el compost.

Con el fin de favorecer su retorno al suelo y en consonancia con la Ley de Transición Energética para el Crecimiento Verde (LTECV), que obliga a los productores a clasificar en origen sus residuos biológicos, la Ley contra el

desperdicio para una economía circular (AGEC) ha reducido el umbral de separación en origen para los grandes productores a 5 toneladas a partir del 1 de enero de 2023, antes de imponerlo a todos los productores de residuos biológicos a partir del 1 de enero de 2024.

Entre las razones para actuar, cabe citar:

z **Razones medioambientales**: desarrollo de la economía circular, reducción del volumen de residuos (que hoy en día se incineran o enterran en su mayoría), mejora de la calidad de los suelos (menos sensibles a la sequía y la erosión, reducción del uso de fertilizantes químicos, captura de carbono, etc.);
z **Razones sociales**: dar sentido a la vida profesional cotidiana, mejora de las competencias, etc.;

z **Razones económicas y normativas.**

El compostaje autónomo en establecimientos (CAE), al igual que otras soluciones de prevención y gestión de proximidad de los residuos biológicos (PGprox1), ofrece una respuesta a estos retos al permitir el uso del compost en los suelos, lo más cerca posible de su producción, en zonas que suelen ser urbanas o periurbanas.

Para facilitar la lectura, en este documento se utilizará el término «compost», aunque se trate de un uso impropio desde el punto de vista de la normativa actual2.

¿Por qué esta guía?

Los establecimientos productores de residuos biológicos carecen de conocimientos sobre el compostaje, y la información disponible en abundancia en Internet u otros medios no es necesariamente fiable ni objetiva. Por eso existe esta guía, para permitirles tomar una decisión informada sobre sus ventajas y las

limitaciones que pueden conllevar, así como para destacar las posibles acciones que se pueden llevar a cabo en materia de valorización de los residuos biológicos.

Esta nueva edición es una herramienta para acompañar a los establecimientos en la búsqueda de soluciones in situ, capaces tanto de cumplir con las obligaciones reglamentarias como de integrarse en un enfoque medioambiental y social virtuoso.

¿A quién va dirigida?

Esta guía está **dirigida a cualquier centro, público o privado, que desee gestionar in situ sus residuos de cocina y de mesa** (en adelante, RCM).

Se incluyen: centros escolares, sociales o médicos, lugares de acogida permanentes o temporales, restaurantes u hoteles-restaurantes, comedores de empresa, centros de ocio o de vacaciones, cuarteles o centros penitenciarios, edificios terciarios con o sin restauración colectiva, etc.

Entre los responsables de la toma de decisiones y las partes interesadas se incluyen: los directores de los centros, los responsables de cocina, los gestores contables, el personal del centro, los servicios técnicos... pero también las administraciones públicas que tienen la responsabilidad de centros públicos con estas características.

Desde la primera guía del CAE publicada por la ADEME en 2012, la práctica se ha extendido y se pueden estudiar los resultados de experiencias a lo largo de periodos de tiempo considerables.

Liens

https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/7359-installer-un-site-de-compostage-autonome-en-etablissement-cae-9791029723674.html