Diagnostic déchets de restauration scolaire : compostage - sensibilisation au gaspillage alimentaire

Lamballe Terre & Mer

Auteur :

41 Rue Saint-Martin
BP 90456
22400 Lamballe
Voir le site internet
Ronan Guichard
ronan.guichard@lamballe-terre-mer.bzh

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Avec la mise en place de la redevance incitative sur le territoire et les recommandations du Grenelle de l'Environnement, Lamballe Communauté a souhaité effectuer un état des lieux des déchets de restauration scolaire. Cet état des lieux a pour fonction d'établir des données afin de connaître le taux de déchets fermentescibles jetés en OMr.

Dans le cadre de la politique de prévention, cette opération aura valeur de diagnostic et d'aide à la décision pour :

- une meilleure gestion des déchets (taux de présentation de bac OMr pour la redevance incitative) ;
- une réduction des déchets (gaspillage alimentaire) ;
- une sensibilisation des personnels des établissements et des élèves sur le gaspillage alimentaire ;
- une solution de valorisation autre que l'incinération (compostage collectif).

Dans le cadre de sa politique de prévention, cette opération de diagnostic permet d'offrir aux établissements scolaires une solution de valorisation sur site au même titre que les foyers avec un composteur individuel. De plus, cette démarche permet de quantifier le gaspillage alimentaire qui pour l'instant n'était pas quantifié. Cette donnée est à la fois primordiale pour les gestionnaires et pour les élèves.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La réalisation d'une étude sur la mise en place de composteur collectif et sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration scolaire permet d'élargir le champ de la prévention des déchets à des structures collectives. L'étude permet d'évaluer la part de déchets fermentescibles liés au gaspillage et de proposer si possible un mode de valorisation sur site. En effet, les exigences du Grenelle de l'Environnement obligent les gros producteurs de déchets fermentescibles à trier à valoriser ces déchets hors du système de collecte actuel :

- connaître les quantités de déchets jetés et gaspillés afin d'obtenir des valeurs propre à l'établissement et au territoire d'étude ;

- faire prendre conscience du gaspillage alimentaire à tous les publics ;

- connaître la part des composants valorisables issus des déchets fermentescibles pour le compostage collectif en restauration scolaire ;

- mettre en place une réflexion pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement et réduire le taux de présentation des conteneurs d'OMr dans le cadre la redevance incitative mise en place sur le territoire.

Résultats quantitatifs

Gaspillage alimentaire

Les 5 diagnostics déchets de restauration scolaire ont permis de sensibiliser les différents personnels des structures sur les déchets et plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire. Les résultats des études ont été comparés avec les moyennes nationales, [données Ademe (2010) et FNE (2011)] :

L'ensemble des 5 restaurants scolaires (4 cantines d'écoles maternelle-primaire et un restaurant de collège) sont sous la fourchette basse du gaspillage alimentaire sur le plan national (120 gr/repas/service en maternelle-primaire et 185 gr/repas/service en secondaire) ;

Etablissement	Effectifs le midi	Estimation du gaspillage	Estimation du gaspillage/an
Ecole de Trégomar	43	60 gr/repas/service	0,5 tonnes/an*
Ecole de St-Glen	42	50 gr/repas/service	0,7 tonnes/an*
Ecole de Bréhand	230	60 gr/repas/service	2,6 tonnes/an*
Ecole de Coëtmieux	215	50 gr/repas/service	2,7 tonnes/an*
Cantine collège Lamballe	598	160 gr/repas/service	17 tonnes/an**

* Ademe gestion domestique des biodéchets : entre 0,4 T/an et 10 T/an gestion semi-collective du compostage.

** Loi Grenelle 2 : mise en place d'un tri et d'une valorisation spécifique pour le 1er janvier 2015.

Résultats qualitatifs

Il est à noter également que des denrées jetées, provenant de la nourriture non servie, diffèrent d'un établissement à un autre. Au vu des données recueillies, il s'avère que les denrées non servies sont plus importantes dans les restaurants d'écoles primaires (entre 30 et 50%), en raison du faible taux de gaspillage de la part des élèves. Par contre, le taux de denrées jetées non servie au collège est faible (5%) ceci s'explique par un taux de gaspillage plus important de la part des élèves du collège ;

L'étude révèle que la problématique du gaspillage alimentaire peut avoir différentes facettes :

- normes de nutrition qui accentuent le gaspillage ;
- habitudes alimentaires des élèves qui ne coïncident pas avec les plats préparés.

Compostage

Les données obtenues lors des diagnostics ont permis de dimensionner des plate formes de compostage collectif pour les structures qui :

- ne dépassaient pas les 250 repas/jour ;
- disposaient de déchets fermentescibles de manière régulière ;

- disposaient d’un espace enherbé proche du restaurant scolaire.

MISE EN OEUVRE

Planning

Janvier-Mars 2012: création du protocole et présentation aux élus de l’opération ;

Avril-Mai-Juin 2012 : préparation, rencontre avec les communes puis réalisation de 4 diagnostics dans des cantines municipales ;

Mai-Juin 2012 : analyses des données et rédaction du rapport d’études ;

Juillet-septembre 2012 : aménagement des plate forme de compostage collectif en restaurant scolaire ;

Septembre-décembre 2012 : suivi des différents sites de compostage ;

Septembre-décembre 2012: préparation, rencontre avec les représentants du collège puis réalisation du diagnostic ;

Janvier 2013 : présentation du rapport final au comité du collège.

Moyens humains

Réalisation du protocole d’études et référencement des indicateurs auprès des restaurants scolaires par une personne de Lamballe Communauté.

Réalisation d’un diagnostic « cantine municipale » (entre 40 et 250 repas/jour) par 1 personne de Lamballe Communauté sur une durée d’une semaine pour 4 réalisations dans l’année.

Réalisation de diagnostic « restaurant collège » (700 repas/jour) par 2 personnes de Lamballe Communauté sur une durée d’une semaine pour 1 réalisation dans l’année.

Traitement des données et réalisation du rapport effectué par 1 personne de Lamballe Communauté.

Moyens financiers

La campagne de diagnostic pour 5 établissements se décompose en plusieurs étapes :

- réunions préparatoires ;
- terrain pendant une semaine dans chaque restaurant scolaire ;
- analyse des données et rendu d’un rapport ;
- aménagement des sites de compostage collectif en restauration scolaire ;
- suivi des sites de compostage collectif en restauration scolaire.

La campagne 2012 sur le gaspillage alimentaire et sur le compostage collectif correspond à 45% du temps de travail d’un agent sur une année soit : 15 500 € HT (réunion, diagnostic, analyses des données, rendu de l’étude, aménagements, acquisition de composteurs).

Moyens techniques

Planification de la semaine de diagnostic.

Réalisation des pesées des différents flux (déchets de préparation, déchets de fin de repas). Différenciation entre déchets jetés et déchets gaspillés.

Réalisation des pesées pendant le service et en fin de service. Selon la nature de l'établissement le matériel n'est pas le même. Pour les petites unités, l'utilisation des plats du restaurant permet d'effectuer les pesées. Dans le cadre de gros établissements, installation d'alvéoles à tri. Possibilité de changer les sacs au fur et à mesure.

Matériel obligatoire : balances, caisses pour stockage des déchets ou poubelle bi-flux comme alvéoles de tri.

Partenaires mobilisés

Lamballe Communauté : la collectivité a établi un protocole pour permettre d'estimer le gisement et a réalisé l'étude sur chaque site.

Communes : le personnel communal, lors de rencontres, a permis de référencer les indicateurs pour effectuer le diagnostic.

Cuisine centrale : la diététicienne, lors de rencontres, a permis de référencer les indicateurs pour effectuer le diagnostic.

Etablissement scolaire : service administratif, service de restauration scolaire et service de la vie scolaire ont permis de préparer la réalisation de l'étude.

Conseil Général 22 : le service déchets du Conseil Général 22 a été informé de la démarche de Lamballe Communauté.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La réalisation de cette campagne de promotion du compostage collectif et de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration scolaire s'inscrit dans une démarche globale de prévention liée à la mise en place de la redevance incitative. Cette démarche fait également partie intégrante de l'Agenda 21 du territoire.

Difficultés rencontrées

La création de plate forme de compostage collectif en restauration scolaire permet de détourner des déchets fermentescibles de la collecte des OMr. De ce fait, le restaurant scolaire peut diminuer sa présentation de bac d'OMr et c'est ainsi qu'il peut réduire le montant de sa redevance incitative.

Il est intéressant d'effectuer en parallèle, dans le projet de compostage collectif, une étude sur le gaspillage alimentaire. Les données recueillies ont permis d'établir des coûts de gaspillage alimentaire pour chaque restauration scolaire. Selon la nature du restaurant scolaire (gestion propre ou en liaison froide), (maternelle-primaire ou collège), le grammage correspondant au gaspillage par personne est inférieur à la moyenne nationale.

Recommandations éventuelles

L'opération est reproductible dans d'autres restaurants scolaires uniquement si les élus, les établissements, le personnel administratif et de restauration sont partenaires et acteurs du projet.

Mots clés

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Stéphane LECOINTE
stephane.lecointe@ademe.fr
Direction régionale Bretagne