COMPOSTAGE AU COLLEGE DE CUISERY: Lancement de l'action

Sivom du Louhannais

Auteur :

35, Rue de la Quemine
71500 Branges
Voir le site internet
Francine Guillemin
sired.communication@wanadoo.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SIVOM du Louhannais a signé en 2009 son programme de prévention et de réduction des déchets. Le secteur étant rural, le compostage était une evidence. Le collège est un gros producteur de déchets fermentescibles il était nécessaire de valoriser ces déchets sur place et non de les transporter an centre d'enfouissement qui se situe à plus de 50Km.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Valoriser in situ tous les déchets fermentescibles des cuisines

sensibiliser les élèves et le personnel au compostage et au gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

10 tonnes valorisées sur place par l'intermédiaire de 3 composteurs bois

500 élèves sensibilisés

Résultats qualitatifs

Compost de bonne qualité utilisé dans le jardin pédagogique du collège

Implication à tous les niveaux: administration, cuisines, élèves, SIVOM, une belle collaboration

MISE EN OEUVRE

Planning

1: Réunion entre les services administratifs, les cuisines, 2 professeurs de SVT et le SIVOM pour l'explication du projet

2: Choix de l'emplacement des composteurs avec la principale et le chef cuisinier

3: Sensibilisation faite par le maitre composteur et la chargée de prévention, auprès des 500 élèves, pour expliquer l'action: Quoi? Comment celà va se passer...l'implication de chacun

4: Installation des 3 composteurs

5: Suivi des élèves au self pour le tri de leurs assiettes, pendant 3 semaines de 11h-13h30, par le maitre composteur et la chargée de prévention

6:Réunion d'information pour présenter l'action aux parents

7: Réunion 1 mois après le lancement de l'action avec les services administratifs et techniques pour échanger sur le résultat du lancement de l'action

Moyens humains

Le maitre composteur

La chargée de prévention

Le directeur du SIVOM

La principale

La gestionnaire

2 Professeurs de SVT

L'équipe de cuisine (chef cuisinier + 4 personnes)

le service espace vert

Le conseil général

Moyens financiers

Les composteurs: 44€*3 (2 payés par le collège et 1 fourni par le SIVOM)

La signalétiques 149.60€ (panneaux sur les composteurs + totem explicatif)

Bac à roulettes pour le transport des déchets des cuisines vers le composteur

3 poubelles pour le tri des assiettes en fin de chaine de self

Moyens techniques

3 composteurs

broyat

Signalétique

fourche balai pelle brouette

bacs à roulette

poubelles

Partenaires mobilisés

Conseil Général

SIVOM du Louhannais

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible

1er collège a se lancer dans le compostage in situ de tous les déchets (crus, cuits,viandes, laitages...seul le pain est détourné). Les autres collèges du département se sont lancés après cette initiative

Difficultés rencontrées

Expérimentation: Compostage dans un collège de 500 élèves de tous les déchets de cuisine: crus et cuits

Seulement 3 composteurs bois

Site à toujours laissé propre. Esthétique impéccable

Le tri du pain a permis de mettre à jour le gaspillage alimentaire et de faire une animation spéciale sur ce sujet

Recommandations éventuelles

Trouver un professeur prêt à s'impliquer, au moins pour pourvoir sensibiliser les élèves lors de ses heures de cours (le professeur de SVT de 6ème peut être intéressant car la dégradation organique est dans sonprogramme)

Y croire, essayer...faire confiance à la dégradation organique: Ca marche (même pour un repas purée de brocolis/poisson !)

Mettre en valeur et encourager l'équipe cuisine et la/le décisionnaire

Trouver l'emplacement IDEAL pour assurer la pérennité du projet

---

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | BROYEUR | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | DECHETS VERTS | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté