# Compostage des déchets de restauration scolaire en collège-Arques

## Ca du Pays de Saint-omer

Auteur :

2 Rue Albert Camus
Cs 20079
62219 Longuenesse
Voir le site internet
Odile Bocquet
o.bocquet@ca-stomer.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, la CASO a développé la mise en place du compostage en restauration scolaire. Le collège Mendes France à Arques compte 600 élèves dont 250 demi-pensionnaires et 150 élèves de l'école primaire qui utilisent le réfectoire.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

L'objectif du projet est de mettre en place le compostage en restauration scolaire en sensibilisant tous les acteurs sur la réduction des déchets. Le collège va utiliser le compost dans son jardin pédagogique.

Pour cela, les élèves, professeurs et le personnel administratif et technique ont été formés sur le compostage des déchets de restauration scolaire. La caso accompagne ensuite quotidiennement les élèves lors de la phase d'état des lieux (environ 4 semaines) et forme les agents à l'utilisation des composteurs mécaniques et du compost.

### Résultats quantitatifs

Au collège, on estime annuellement à 9 tonnes de déchets compostables pour 2.1 t de déchets non compostables et 213 kg de pain gaspillé par an. En primaire, on estime annuellement à 2.1 t de déchets compostables et 1.1 t de déchets non compostables et 207 kg de pain gaspillé par an.

Une économie est réalisée par rapport à la facture de la redevance spéciale.

### Résultats qualitatifs

Une participation active de toutes les personnes fréquentant le self également une forte implication du personnel technique qui anime le jardin pédagogique.

Dans les cuisines, c'était l'occasion de changer quelques habitudes et de mettre en place un travail autour du gaspillage alimentaire (mise en place d'un bar à salade, pain placé en bout de chaîne..).

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Rencontre de la direction en juin 2011 pour proposer la mise en place du projet et un planning d'interventions.

15 jours en octobre : formation du personnel, des élèves et des professeurs.

Mis en place de la table de tri et du tri au réfectoire avec pesées séparées du 3 novembre au 2 décembre 2011.

Installation de la plateforme de compostage en janvier 2012.

Passage hebdomadaire des maîtres composteurs pour le bon fonctionnement des composteurs mécaniques.

### Moyens humains

un agent coordinateur, 2 maîtres composteurs, un agent technique.

### Moyens financiers

matériel nécessaire 5361 € HT

### Moyens techniques

4 composteurs mécaniques, 3 composteurs individuels, une plateforme de maturation, une table de tri, des bacs de cuisine, 4*2 lots de panneaux d'affichage

### Partenaires mobilisés

direction de l'école et le conseil général.

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

tous les collèges du territoire

### Difficultés rencontrées

Projet qui crée un lien entre les élèves et le personnel de cuisine, permet d'engager le travail autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement des légumes en circuit court.

### Recommandations éventuelles

Nécessité d'une démarche volontaire de la part de la direction, suivi du projet par plusieurs personnes des services techniques, information et formation des élèves, professeurs et personnel administratif.

---

### Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | SIGNALETIQUE | CONTENEUR | BIODECHET

### Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions