Compostage en restauration scolaire

Communauté de Communes des Deux Vallées

Auteur :

9 rue du Maréchal Juin
60150 THOUROTTE
Voir le site internet
Leslie Tatin
leslietatin@cc2v.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En 2014, le Conseil Départemental de l'Oise fut à la recherche de sites pilotes parmi les collèges du département afin de mettre en place des plateformes de compostage de déchets issus la restauration scolaire.

Le chef de cuisine du collège de Ribécourt étant sensible à la thématique ainsi qu'au gaspillage alimentaire contacte alors le Conseil Départemental pour se porter candidat. En parallèle, il se rapproche du service environnement de la CC2V afin de créer un partenariat dans le cadre du Programme Local de Prévention de la collectivité.

Avant la mise en place de la plateforme de compostage, tous les déchets de la restauration scolaire du collège sont évacués dans les bacs d'OMr. Le chef de cuisine essaie toutefois de sensibiliser ses convives au gaspillage alimentaireen par différents moyens (affiches, discussion lors du service...).

Le collège est soumis à une redevance spéciale pour la collecte et le traitement de ses déchets.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette action est de composter les déchets de préparation de la restauration scolaire ainsi que les déchets de plateau. Cela permettra également de sensibiliser les élèves et le personnel du collège à la quantité de déchets alimentaires gaspillés.

Le but final étant que le collège devienne autonome dans la gestion de ce dispositif.

Résultats quantitatifs

Le compostage des déchets de la restauration scolaire permet d'éviter environ 3 tonnes de déchets fermentescibles par année scolaire.

De plus, afin que l'équilibre carbone/azote, nécessaire au compostage, soit respecté, du broyat (fourni par le service des routes du département) est également composté.

Résultats qualitatifs

Le compost produit par le collège a obtenu la norme NF U 44-051. Il est donc homologué par l'AFNOR.

Les élèves ont compris le principe et ils se prêtent au jeu malgré encore quelques réticents.

Le compost est utilisé en amendement pour les espaces verts du collège qui étaient très appauvris. Le club jardin

utilise également le compost dans leurs plantations de fleurs et de légumes.

Les économies liées à la baisse de la redevance spéciale peuvent être réinjectées dans le budget de la restauration scolaire afin d'acheter des denrées alimentaires produites localement.

MISE EN OEUVRE

Planning

2014 :

- 1ère réunion d'information entre collège, Conseil Départemental et CC2V

- Achat d'une table de tri pour les déchets de plateau en sortie de restauration scolaire et fabrication de panneaux de tri pour la table

- Partenariat avec le lycée horticole de Ribécourt afin d'obtenir du broyat.

- Mars : Formation du personnel du collège par un maître composteur.

Mise en place de 8 composteurs 1050 L prêtés par la CC2V et de la table de tri.

Plusieurs interventions orales sur le temps du déjeuner en restauration scolaire pour sensibiliser les élèves et le personnel du collège aux bons gestes de tri et au devenir des déchets fermentescibles.

Mise en place d'affiches d'information, d'exposition dans le collège et la salle de restauration.

- Avril : 1er retournement du compost avec la participation du maître composteur. Réajustement car compost trop sec.

- Partenariat avec le service des routes du Conseil Départemental afin d'obtenir régulièrement des livraisons de broyat .

- Mai : Déplacement des composteurs suite à des plaintes de riverains proches à cause des odeurs engendrées par les composteurs. Un endroit éloigné des habitations est défini. Réajustements pour éliminer les odeurs.

- Retournements réguliers du compost et visites de contrôle régulières.

- Sensibilisation et contrôles journaliers au niveau de la table de tri.

2015 :

- Avril : 1ère récolte de compost et utilisation sur les parterres du collège

- Septembre : sensibilisation des 6èmes lors de leur 1ère journée d'accueil.

- Fabrication de sets de plateaux pour sensibiliser les élèves.

- Sensibilisation et contrôles journaliers au niveau de la table de tri

2016 :

- 2ème récolte de compost et analyse. Le compost correspond à la norme NF U 44-051

- Du matériel est acheté par le Conseil Départemental afin d'aider à la gestion des composteurs.

- Le site est réaménagé et le Conseil Départemental fournit des composteurs plus adaptés au compostage en restauration scolaire. Le collège est autonome pour la fabrication du compost.

- La CC2V fournit des autocollants et affiches pour la chaîne du self et la salle de restauration sur le compostage, le tri des déchets fermentescibles et le gaspillage alimentaire.

- Sensibilisation et contrôles journaliers au niveau de la table de tri.

Moyens humains

1 personne du Conseil Départemental

1 Maître composteur la 1ère année

1 agent de la CC2V

Le chef cuisinier et son commis

L'agent technique du collège

Les professeurs de SVT du collège la 1ère année

Moyens financiers

Pour la CC2V :

financement à 50% de la table de tri = 1850 euros

fourniture de 8 composteurs 1050 L

Pour le Conseil Départemental :

financement à 50% de la table de tri

achat de matériels divers pour le bon déroulement du compostage

achat de composteurs adaptés

participation financière à l'aménagement du site

Moyens techniques

livraison de broyat par le Conseil Départemental

Partenaires mobilisés

Conseil Départemental pour la mise en place, le suivi, le financement et la livraison de broyat.

Le lycée horticole de Ribécourt pour les 1ères livraison de broyat

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est tout à fait reproductible car elle ne nécessite pas de matériel ou de contexte bien particuliers.

Par contre, il faut des acteurs (chef cuisinier, directeur d'établissement, gestionnaire...) motivées et engagées dans le projet.

Recommandations éventuelles

Il est nécessaire d'avoir l'approbation du chef de cuisine, du gestionnaire du collège, du principal et de l'agent technique du collège.

Afin de garantir la pérennité de l'action, il faut s'assurer que les acteurs qui s'engagent au début du projet soient motivés et qu'ils soient prêts à faire face à d'éventuels désagréments sans se décourager.

Il faut également s'assurer que certaines de ces personnes sont prêtes à porter ce projet et qu'elles en ont le temps. Cette action repose sur une poignée de personnes motivées. Si l'une d'entre elles quitte la structure, le projet complet peut être remis en cause (voir stoppé).

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | DECHETS VERTS

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

sous la responsabilité de son auteur

Direction régionale toutes les régions