
Compostable en cantine scolaire

Ca du Pays de Saint-omer

2 Rue Albert Camus
Cs 20079
62219 Longuenesse

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Odile Bocquet

o.bocquet@ca-stomer.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Collège de 650 élèves ayant une cantine scolaire qui reçoit chaque jour 450 demi-pensionnaires.

3 classes de 5ème ont travaillé sur le compostage domestique et le gaspillage alimentaire.

La CASO a formé les élèves sur la pratique du compostage individuel et le compostage en cantine scolaire pour diminuer le volume de déchets présentés au ramassage.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de trier les déchets organiques afin de les composter sur place . Le compost produit sera utilisé par les enfants sur le projet de jardin pédagogique. Plus généralement, détourner le flux de déchets pour diminuer le coût de la redevance spéciale. Pour sensibiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire, il est prévu de faire trier le pain afin de leur montrer visuellement les quantités gaspillées. A partir de cet état des lieux, il sera défini l'organisation et le type de composteur à mettre en place.

Résultats quantitatifs

10 tonnes de déchets non compostables pour 8 tonnes de déchets compostables et 325 kg de pains gaspillés annuellement.

450 élèves trient leurs déchets quotidiennement.

Résultats qualitatifs

un mois après le démarrage de l'opération, récupération du premier compost et dépôt sur la plateforme de maturation. Utilisation du compost mature 3 mois après le début du tri des déchets.

MISE EN OEUVRE

Planning

septembre 2010 : formation des élèves de 5ème

Octobre 2010 : visite du centre de tri

mi-novembre à mi-décembre : tri des déchets à la cantine par chaque élève

Formation des autres élèves : janvier , février
mise en place du composteur en mars
vidage du 1er compost en avril
utilisation du compost en juin sur le jardin fleuri

Moyens humains

2 maîtres composteurs, 1 agent coordinateur.
Les agents de l'entretien des espaces verts et le personnel de cuisine.
1 professeur, la documentaliste, la direction et l'intendance

Moyens financiers

3 composteurs de Jora JK 400 : 3549.33€ HT;
3 composteurs individuels : 121.05 € HT
Matériaux pour la plateforme de maturation : 300 € HT
un broyeur 467.39 € HT
3 bacs de 100 l pour la cuisine : 240 € HT
panneaux d'affichage : 1187 € HT
Affichage dans la cantine : 282.50 € HT
table de tri de la cantine : récupération

Moyens techniques

3 composteurs collectifs, 3 composteurs individuels, une plateforme de maturation, un broyeur, 4 panneaux d'affichages, une table de tri.

Partenaires mobilisés

les professeurs du collège, l'intendance, la direction du collège, le personnel de service, le Conseil Général, l'ADEME

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Fin d'année 2011, le collège d'Arques s'est engagé dans la même démarche, les élèves trient leurs déchets depuis la mi-novembre, les élèves ont été formés au compostage collectif.

fin d'année 2012, le collège de Wizernes.

fin 2014, le collège de la Morinie

fin 2015, à voir pour mettre en place au sein d'un collège-Lycée qui compte plus de 1000 couverts journaliers.

Difficultés rencontrées

Le collège travaille également sur le gaspillage alimentaire et va mettre en place un jardin pédagogique.

Ils échangent avec l'Angleterre.

Recommandations éventuelles

Nécessité d'impliquer les élèves : le midi, ils font trier leurs camarades, se relayent pour signaler les erreurs et les corrigent.

La première année, passage de nos agents chaque semaine au sein du collège pour vérifier le bon équilibre dans les composteurs.

Veiller à ce que plusieurs personnes du collège suivent le projet pour parer aux éventuels abandons.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | JEUNESSE | OPERATION PILOTE | 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