

---

## Développer le compostage en restauration collective

---

### Sictom de Brou, Bonneval, Illiers Combray

10, Rue de la Mairie

28160 Dangeau

[Voir le site internet](#)

Pauline Moreau

[p.moreau.sictombbi@orange.fr](mailto:p.moreau.sictombbi@orange.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



---

## CONTEXTE

Dans le cadre du programme de prévention des déchets, engagé depuis novembre 2011, le SICTOM BBI souhaite développer et accompagner la mise en place de sites de compostage auprès de gros producteurs de déchets (cantines scolaires, maisons de retraite...) afin de détourner les déchets fermentescibles des ordures ménagères résiduelles. Ils représentent en effet un gisement important : 50% des ordures ménagères.

En 2013, trois établissements scolaires se sont portés volontaires dans le cadre de projets pédagogiques déjà lancés ou sur demande d'élus. Après une visite dans chaque structure et la rencontre de l'équipe enseignante, cuisiniers et élus, des composteurs pédagogiques ont été installés. Au préalable, un questionnaire sur l'organisation du service de restauration (nombre de repas servis, préparation sur place, cuisine centrale...) et des pesées ont été effectuées afin de mesurer les quantités de déchets produits mais aussi pour recenser les bonnes pratiques et limiter le gaspillage alimentaire. Une convention a été signée avec chaque structure pour la mise à disposition du matériel.

Pour compléter cette opération, le SICTOM a également mis en place un poulailler avec ses 4 poules à l'école primaire de Dangeau. Il s'agit d'une solution originale de valorisation de déchets fermentescibles, complémentaire aux actions de compostage et de lutte contre le gaspillage alimentaire pour réduire le poids des poubelles.

Des pesées ont été effectuées tout au long de l'année pour estimer le gisement de déchets détourné dans l'objectif de communiquer sur les résultats et étendre l'action auprès d'autres établissements du territoire.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Détourner la part des déchets fermentescibles de la restauration collective présente dans les OMR
- Sensibiliser les participants à la production de déchets au sein de leur établissements (élèves, personnel)
- Communiquer sur les gestes mis en œuvre par ces « gros producteurs » et les résultats obtenus
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire

### Résultats quantitatifs

Des pesées réalisées tout au long de l'année nous ont permis de suivre et d'estimer le poids de déchets évités, en moyenne :

- Ecole Jules Verne - Cantine de Brou => 550 kg/an
- Ecole - Cantine de Charonville => 450 kg/an
- Ecole - Cantine de Dangeau => Poules + compostage => 1450 kg/an

### Résultats qualitatifs

Chaque structure s'est organisée dans la gestion des composteurs et des poules nécessitant un accompagnement des enseignants ou du personnel de restauration (pesée et apports des déchets avec les enfants). Ce qui n'as pas toujours été facile à mettre en place de façon régulière.

Cependant divers projets ont été réalisés dans une démarche de sensibilisation au développement durable : jardin pédagogique, pesées des déchets avec les enfants, mise en place du tri dans les classes, Ecole « Unesco »...

## MISE EN OEUVRE

### Planning

**Janvier 2013 :** lancement de l'idée « des poules à l'école » par le Maire de Dangeau au COPIL du PLP

**Avril/Mai/Juin 2013 :**

- Recherche d'expériences menées par d'autres structures (poules et compostage)
- Contacts et rencontres avec les élus et établissements volontaires (questionnaire/diagnostic déchets)

**Juin 2013 :** visite d'un poulailler dans une école Tours Agglo (réseau A3P)

**août 2013 :** contact avec un éleveur du département (M. Morizeau)

**Septembre/Novembre 2013 :**

- Mise au point avec les élus, les enseignants, le personnel de restauration (objectifs du projet et de ses modalités, répartition des missions de chacun)
- Mise en place des composteurs dans les écoles avec la presse
- Inauguration du poulailler avec la presse et sensibilisation des enfants avec l'intervention de l'éleveur dans les classes

**Novembre 2013 à Juin 2014 :** réalisation de pesées pour évaluer l'opération

### Moyens humains

L'animatrice du programme de prévention (10% de son temps)

2 agents techniques du SICTOM (commande et récupération des matériaux pour le poulailler)

2 agents communaux de Dangeau (fabrication de l'enclos et montage du poulailler)

L'éleveur (présence lors de l'inauguration et sensibilisation dans les classes)

### Moyens financiers

Temps passé par l'animatrice + outils de communication + achat de poules et matériels (composteurs pédagogiques, poulailler...) = 3566 €

### Moyens techniques

Communication et formation de référents sur le compostage

Guide du compostage et affiches (consignes de tri, bac d'apport, de structurants...)

Composteurs pédagogiques, bioseau, poulailler, poules et matériels pour enclos

Véhicule pour le transport du poulailler, des poules, et du matériels pour l'enclos

Fabrication de l'enclos et montage du poulailler

### Partenaires mobilisés

Les élus des communes concernées

Les équipes enseignantes et le personnel de cantine

Les agents du SICTOM

Prestataire pour la fourniture des composteurs

L'éleveur M. Morizeau

Presse locale

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Sur tout territoire semi rural, possibilité de reproduire cette action dans les établissements scolaires avec un service de restauration, à partir du moment où c'est un projet collectif, non imposé et à la demande des établissements.

### Difficultés rencontrées

L'originalité relève des poules à l'école. Une opération considérée comme insolite, peu présente sur le territoire et correspondant tout à fait aux objectifs du Programme de Prévention : les poules sont d'excellents "composteurs sur pattes".

### Recommandations éventuelles

Le succès de cette action dépend de l'implication des utilisateurs notamment du personnel de cuisine des enseignants et des agents communaux pour le fonctionnement, l'entretien des composteurs (et du poulailler). Dès le départ, il est impératif de s'assurer de la motivation des différents acteurs concernés et prévoir un suivi sur l'année.

---

### Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

### Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

admin AW

[alexandre.bonne@smile.fr](mailto:alexandre.bonne@smile.fr)

Direction régionale toutes les régions