Compostage grande capacité

expérience exemplaire

Sictom de la Région de Lavaur

Auteur :
Mairie
81500 Belcastel
Voir le site internet
Patricia Boue
prevention@sictom-lavaur.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Après le succès de l'opération de compostage domestique débuté en 2007 puis le avec le lancement de notre PLP en 2009 il a été nécessaire de s'intéresser aux gros producteurs de biodéchets que sont les cantines et cuisines collectives. Nous en comptons une dizaine sur notre territoire et leurs productions de déchets sont considérables. En effet, à aux seuls ils produisent près de 200 tonnes par an de déchets de la restauration (déchets de préparation et restes de repas).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Impacter quantitativement les productions de biodéchets

Nouer des partenariats forts avec ces établissements pour y déployer d'autres opérations.

Equiper 11 structures :

Nom de l'établissement / Nombre de repas quotidiens servis

Collège des Clauzades 800 repas/jour

Collège Pierre Suc 650 repas/jour

Collège de Massac 120 repas/jour

Collège St Jean 400 repas/jour

Lycée agricole 150 repas/jour

Hopital 1600 repas/jour

Maison de retraite Chez Nous 300 repas/jour

MAS Lucie Nouet 100 repas/jour

Centre En Dumes 320 repas/jour

Foyer J Calastreng 110 repas/jour

Cafeteria En Roudil 100 repas/jour

Résultats quantitatifs

fin 2014 : 4 composteurs grande capacité implantés.

40 à 50 kg de biodéchets détournés par jour sur ces installations.

Résultats qualitatifs

Partenariat sur le gaspillage alimentaire en lien avec le plan départemental.

Partenariat étroit avec ces établissements notamment 2 d'entre eux que sont les collèges des Clauzades et Pierre Suc.

Nous devrions équiper 3 établissements supplémentaires en 2015.

MISE EN OEUVRE

Planning

Début de l'opération en 2013 et elle devrait durer 3-4 ans. L'opération a débuté après 2 phases d'équipement en composteurs domestiques. Le seuil des 28% de foyers équipés étant atteint l'idée était de proposer une solution aux producteurs professionnels.

Le fournisseur qui a développé le composteur collectif a été rencontré lors du salon Pollutec de 2012.

Le montage du dossier et l'étude des gisements se sont déroulés début 2013 avec des audits dans les structures de restauration collective. Les premiers composteurs étaient en place dans 3 collèges à la rentrée de septembre 2013.

Le suivi technique a commencé immédiatement et dès le début 2014 les soucis techniques rencontrés sur le plus gros des 3 collèges ont nécessité de mettre en place une convention d'accompagnement par le CPIE financée par le SICTOM.

Moyens humains

Agent technique SICTOM : environ 2 1/12 journées par mois.

Agents techniques collèges environ 45 mn par jour pour l'entretien du composteur.

Cuisiniers collèges et agents de service restauration : environ 20 mn / service

CG 81

CPIE pour suivi technique des composteurs : 1/2 journée voire 2 par mois.

Moyens financiers

Investissement moyen de 3500 € par unité.

Suivi par le CPIE via une convention : 400 € par an.

Moyens techniques

Composteurs fabriqués par Emeraude Création.

Broyat et/ou matière sèche mis à disposition par communes et/ou entreprise locale. Ce broyat n'a pour le moment aucun coût pour le syndicat.

Partenaires mobilisés

CPIE

Conseil général 81

Principaux des collèges

Adjoints gestionnaires des collèges

Elus des communes

ADEME (soutien technique et financier)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Elle peut être déployée dans toutes les structures de 100 à 900 repas/jour.

Recommandations éventuelles

Plusieurs recommandations essentielles :

- ne gérer dans un premier temps que les déchets type épluchures, légumerie.
- incorporer ensuite les restes de repas hors viande et poisson.
- proposer un suivi technique continu de l'opération auprès des personnels concernés (dans notre cas via le CPIE).
- garder un lien fort avec le gestionnaire.
- en amont sensibiliser au gaspillage alimentaire et mettre en place une table de tri en fin de self.
- proposer de fournir les apports de matière sèche et outil de brassage.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marion FORGUE
marion.forgue@ademe.fr
Direction régionale Occitanie