
Mention très bien pour le lycée qui composte !!

Concarneau Cornouaille Agglomération

Parc d'activités de Colguen
1, rue Victor SCHOELCHER CS 50636
29186 Concarneau

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Nathalie Berthelot

nathalie.berthelot@concarneaucornouaille.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre du programme local de prévention des déchets signé en 2011 avec l'ADEME, CCA s'est engagée à réduire la production de déchets de 7% en 5 ans sur le territoire. L'un des axes principaux du programme concerne le développement du compostage collectif permettant une réduction de 30% de la poubelle des ordures ménagères. En mai 2015, le restaurant scolaire du lycée Pierre Guéguin à Concarneau a démarré le compostage de ses déchets organiques. Concarneau Cornouaille Agglomération a financé le pavillon de compostage, la région et le lycée ont l'association CoCiCo pour l'accompagnement technique et la formation des utilisateurs.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire la part fermentescible des ordures ménagères

Valoriser le compost produit in situ

Sensibiliser les différents acteurs à la réduction des déchets et au jardinage au naturel

Résultats quantitatifs

10.8 tonnes de biodéchets détournés sur une année

Résultats qualitatifs

Implication de l'équipe de restauration autour d'un projet commun

Valorisation de l'action avec une exploitation pédagogique

Achat en circuit court, lutte contre le gaspillage alimentaire, compostage, sensibilisation des élèves... la cantine travaille sur plusieurs axes pour réduire les déchets

MISE EN OEUVRE

Planning

Rencontre sur site le 16/09/14 pour évaluer la production de biodéchets

Rencontre sur site le 02/10/14 pour revoir l'emplacement

Période de 2 semaines de pesée des biodéchets

Rencontre avec les différents acteurs info'déchets, restaurant, TAP et COCICO

Présentation du projet en commission Novembre 2014

Rédaction d'une convention tripartite janvier 2015

Lancement de l'opération avec COCICO

Inauguration du site de compostage collectif – point presse avril 2015

Valorisation de l'action lors des manifestations nationales : la semaine de réduction des déchets 2015, semaine du développement durable 2016, article dans le tri marrant

Moyens humains

Le service restauration, les agents techniques,

1 agent CCA pour encadrer le suivi

1 agent de l'association COCICO pour encadrer le suivi

Moyens financiers

4 700 € TTC financé par le lycée

3 200 € TTC financé par CCA

Partenaires mobilisés

La direction du lycée

L'association COCICO

La Région

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Possible dans les cantines scolaires volontaires

Difficultés rencontrées

Il s'agit d'une démarche exemplaire et concrète de compostage en restauration collective.

Recommandations éventuelles

Identifier en amont l'exutoire du compost

Intégrer les agents techniques au projet

Veiller à ce que la structure soit autonome après l'année d'accompagnement

Mots clés

CONTENEUR | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Patrick EVEN

patrick.even@ademe.fr

Direction régionale Grand Est