COMPOSTAGE AU COLLEGE DE CUISERY: Lancement de l'action

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sivom du Louhannais
35, Rue de la Quemine
www.sivom-louhannais.com/sired.html

JAN
Frédéric
Bourgogne-Franche-Comté
frederic.jan@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé PREVENTION DES DECHETS, DECHETS VERTS,, BIODECHET, CONTENEUR, BROYEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le SIVOM du Louhannais a signé en 2009 son programme de prévention et de réduction des déchets. Le secteur étant rural, le compostage était une evidence. Le collège est un gros producteur de déchets fermentescibles il était nécessaire de valoriser ces déchets sur place et non de les transporter an centre d'enfouissement qui se situe à plus de 50Km.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Valoriser in situ tous les déchets fermentescibles des cuisines

sensibiliser les élèves et le personnel au compostage et au gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs:

10 tonnes valorisées sur place par l'intermédiaire de 3 composteurs bois

500 élèves sensibilisés

Résultats qualitatifs :

Compost de bonne qualité utilisé dans le jardin pédagogique du collège

Implication à tous les niveaux: administration, cuisines, élèves, SIVOM, une belle collaboration

MISE EN OEUVRE

Planning:

1: Réunion entre les services administratifs, les cuisines, 2 professeurs de SVT et le SIVOM pour l'explication du projet

2: Choix de l'emplacement des composteurs avec la principale et le chef cuisinier

3: Sensibilisation faite par le maitre composteur et la chargée de prévention, auprès des 500 élèves, pour expliquer l'action: Quoi? Comment celà va se passer...l'implication de chacun

4: Installation des 3 composteurs

5: Suivi des élèves au self pour le tri de leurs assiettes, pendant 3 semaines de 11h-13h30, par le maitre composteur et la chargée de prévention

6:Réunion d'information pour présenter l'action aux parents

7: Réunion 1 mois après le lancement de l'action avec les services administratifs et techniques pour échanger sur le résultat du lancement de l'action

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

Le maitre composteur

La chargée de prévention

Le directeur du SIVOM

La principale

La gestionnaire

2 Professeurs de SVT

L'équipe de cuisine (chef cuisinier + 4 personnes)

le service espace vert

Le conseil général

Moyens financiers :

Les composteurs: 44€*3 (2 payés par le collège et 1 fourni par le SIVOM)

La signalétiques 149.60€ (panneaux sur les composteurs + totem explicatif)

Bac à roulettes pour le transport des déchets des cuisines vers le composteur

3 poubelles pour le tri des assiettes en fin de chaine de self

Moyens techniques :

3 composteurs

broyat

Signalétique

fourche balai pelle brouette

bacs à roulette

poubelles

Partenaires moblisés :

Conseil Général

SIVOM du Louhannais

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

Peux tu distinguer dans les moyens humain d'une part l'équipe projet (qui a participé au montage de l'opération) et l'équipe opérationnel (qui fait fonctionner l'outil, en précisant les taches de chacun et le temps nécessaire en période de "routine")

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Action reproductible

1er collège a se lancer dans le compostage in situ de tous les déchets (crus, cuits,viandes, laitages...seul le pain est détourné). Les autres collèges du département se sont lancés après cette initiative

Difficultés rencontrées :

Expérimentation: Compostage dans un collège de 500 élèves de tous les déchets de cuisine: crus et cuits

Seulement 3 composteurs bois

Site à toujours laissé propre. Esthétique impéccable

Le tri du pain a permis de mettre à jour le gaspillage alimentaire et de faire une animation spéciale sur ce sujet

Recommandations éventuelles:

Trouver un professeur prêt à s'impliquer, au moins pour pourvoir sensibiliser les élèves lors de ses heures de cours (le professeur de SVT de 6ème peut être intéressant car la dégradation organique est dans sonprogramme)

Y croire, essayer...faire confiance à la dégradation organique: Ca marche (même pour un repas purée de brocolis/poisson !)

Mettre en valeur et encourager l'équipe cuisine et la/le décisionnaire

Trouver l'emplacement IDEAL pour assurer la pérennité du projet

Commentaires sur la partie Valorisation :

Peux tu dire si à ton avis c'est reproductible pour un collège plus gros, en zone plus urbaine...

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.