



Mise en place du compostage au collège René Cassin à Wizernes

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Ca du Pays de Saint-omer

2 Rue Albert Camus

Cs 20079

AW

admin

ADEME

alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, PREVENTION DES DECHETS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,, BIODECHET, CONTENEUR, BROYEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de son Programme local de Prévention des déchets, la caso a développé la mise en place du compostage en restauration scolaire. Le collège de Wizernes est un établissement qui accueille 570 élèves dont 470 élèves en demi-pension au réfectoire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif du projet est de mettre en place le compostage en restauration scolaire en sensibilisant tous les acteurs sur la réduction des déchets.

Pour cela, les élèves, professeurs et le personnel administratif et technique ont été formés sur le compostage des déchets de restauration scolaire. La Caso accompagne ensuite quotidiennement les élèves lors de la phase d'état des lieux (environ 4 semaines) et forme les agents à l'utilisation des composteurs mécaniques.

Résultats quantitatifs:

Au collège, on estime annuellement à 3,7 tonnes la quantité de déchets compostables à traiter pour 2,4 t de déchets non compostables et 267 kg de pain gaspillé par an.

Résultats qualitatifs :

Participation active de toutes les personnes fréquentant le self, forte implication du personnel

technique.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Rencontre de la direction début juillet 2012 pour proposer la mise en place du projet et un planning d'interventions.

Judi 30 aout : première présentation du projet au personnel du lycée.

15 jours en octobre : formation du personnel, des élèves (de la 6ème à la 3ème) et des professeurs.

Mise en place de la table de tri au réfectoire avec pesées séparées du 12 novembre au 21 décembre 2012 (3 h par jour durant 7 semaines, sur une semaine de 4 jours, 2 agents : un dans le réfectoire pour préparer les assiettes et un au vidage des plateaux).

Affichage des panneaux déchets compostables et non compostables.

Installation de la plateforme de compostage en janvier 2013.

Passage hebdomadaire des maîtres composteurs pour le bon fonctionnement des composteurs mécaniques.

Année 2013-2014 : formation des 6ème (6 interventions) des agents de la Caso- apport du broyat selon leur besoin- vérification du fonctionnement du matériel

Année 2014-2015 : formation des élèves de 6ème (6 interventions) des agents de la Caso- apport du broyat selon leur besoin- vérification du fonctionnement du matériel

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

Un agent coordinateur, 2 maîtres composteurs.

Un agent technique

Moyens financiers :

-coût de la plateforme 5 361 €HT

Moyens techniques :

4 composteurs mécaniques, 3 composteurs individuels, une plateforme de maturation, une table de tri, des bacs de cuisine, 4*2 lots de panneaux d'affichage

Partenaires mobilisés :

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Tous les collèges du territoire

Difficultés rencontrées :

Projet qui crée un lien entre les élèves et le personnel de cuisine, permet d'engager le travail autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement de légumes en circuit court.

Recommandations éventuelles:

- nécessité d'une démarche volontaire de la part de la direction,
- suivi du projet par plusieurs personnes des services techniques,
- information et formation des élèves, professeurs, administratif.

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.