Accompagnement des collèges mosellans à la réduction des déchets

Conseil Général de Moselle

Auteur :

1 Rue du Pont Moreau
Bp 11096
57036 Metz
Voir le site internet
Gaëlle Erhart
gaelle.erhart@moselle.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

illustration_action

Un des objectifs principal du Plan de Prévention des déchets est de faire du Conseil Départemental un acteur exemplaire de la prévention des déchets.

Ainsi, le Département de la Moselle s'est engagé à favoriser la prévention dans les établissements sous la compétence du Conseil Départemental, notamment dans les collèges.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'accompagnement proposé aux collèges ambitionne la réduction et/ou la valorisation des déchets, la maîtrise des coûts de gestion dans le respect de la réglementation en vigueur, ainsi que la sensibilisation des élèves et des personnels.

Résultats quantitatifs

8 établissements sont d'ores et déjà engagés dans cette démarche.

L'idée étant de passer d'une démarche expérimentale sur 8 collèges à une démarche globale sur l'ensemble des collèges de la Moselle.

Résultats qualitatifs

La démarche d'accompagnement débute par un diagnostic. Les quantités de nourriture jetées, de la cuisine au retour des plateaux des élèves après repas sont mesurées. Un programme d'actions contre le gaspillage alimentaire est établi par une équipe projet du collège, formé des personnels de direction, du cuisinier et de ses agents, du gestionnaire, d'enseignants et d'élèves.

Une fois l'étape de lutte contre le gaspillage bien amorcée, il reste à gérer les quantités résiduelles de biodéchets en utilisant des pratiques comme le compostage.

Pour produire un compost bien équilibré et de bonne qualité les déchets de cantines doivent être mélangés à des déchets plus secs et structurants. A cet effet, les services des Unités Territoriales Routières ont fourni du broyat de branches produit lors des chantiers de bords de routes.

Une démarche exemplaire de collaboration entre 3 Directions au service du Développement Durable !

MISE EN OEUVRE

Planning

Le marché est lancé pour une durée de 2 ans.

Les missions 1, 2 et 3 cumulées ne devront pas dépasser 1 an.

Mission 1 : Diagnostic et définition des besoins, élaboration du programme d'actions, recherche de broyats

Mission 2 : Concertation et sensibilisation des élèves et du personnel de cuisine au gaspillage alimentaire, formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Mission 3 : Formation du personnel au compostage / pratiques durables et mise en œuvre dans les établissements

Mission 4 : Suivi des collèges mettant déjà en œuvre le compostage dans leur établissement

La durée de la mission 4 est fixée à 1 an.

Moyens humains

La prestation fait l'objet d'un marché à bons de commande.

La mission du prestataire est suivie par la chargée de mission «Prévention déchets» du Conseil Départemental, qui pilote le Plan Départemental de Prévention des Déchets.

Moyens financiers

Précisions sur demande.

Moyens techniques

Le prestataire fournissait le matériel de pesées (poubelles, balances, colonne à pain).

Un marché pour l'achat des composteurs a été lancé par le Conseil Départemental via le budget du Plan de Prévention.

L'ADEME soutient l'acquisition d'équipements de lutte contre le gaspillage alimentaire (et compostage/collecte de biodéchets) en établissement à hauteur de 55 %.

Suivant leurs programmes d'actions, certains établissements solliciteront cette aide concernant les bornes de réservation de repas, les « salades bar », les tables de tri, les changements de la taille des assiettes.

Partenaires mobilisés

Les services du Conseil départemental : Direction de l'Education (et notamment les collèges), Direction de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire, Direction des Routes, des Transports et des Constructions,

ADEME : accompagnement et subvention des équipements de lutte contre le gaspillage alimentaire,

Le prestataire retenu,

Les chargés de mission des programmes locaux de prévention des déchets des EPCI.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération reproductible en établissement scolaire, ou tout autre établissement doté d'un service de restauration.

Difficultés rencontrées

L'accent est mis sur la concertation avec les équipes, la mise en réseau des protagonistes et l'adaptation à chaque établissement. Une place importante est laissée à l'équipe projet qui détermine elle-même son plan d'actions ce qui facilite l'appropriation et la pérennité de la démarche.

Recommandations éventuelles

Pour une action en transversalité, il faut veiller à l'information la plus complète de tous les partenaires par des remontées d'informations (point par mail, réunions de débriefing…).

Mots clés

CONTENEUR | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | DECHETS VERTS | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr
Direction régionale Grand Est