

---

## Mise en place de la gestion à la source des biodéchets sur le lycée Pasteur du blanc

---

### Symctom Ouest



les Daubours  
Centre Tri Route Merigny  
36300 Le Blanc

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Damien Deschamps  
[d.deschamps.centredetri@orange.fr](mailto:d.deschamps.centredetri@orange.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

### CONTEXTE



Le SYndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères (SYMCTOM) est responsable de la gestion des déchets sur 45 communes situées au sud-ouest du département de l'Indre où vivent 27000 habitants.

Dans le but de réduire la production des déchets de 7 % en 5 ans sur son territoire, le SYMCTOM a engagé un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) en 2011. Cet objectif atteint (réduction de 7,5%) le syndicat poursuit sa politique de prévention. À la suite de ce programme, une analyse du contenu des Ordures Ménagères Résiduelles a révélé que 25 % des déchets qu'ils contiennent sont des biodéchets. L'enjeu est de détourner ces biodéchets des Ordures Ménagères destinés à l'enfouissement. C'est dans ce sens que le SYMCTOM développe le compostage individuel (2430 composteurs distribués aux foyers volontaires) et collectif (45 sites de compostage collectif) sur son territoire.

Parmi ces projets, le SYMCTOM a accompagné le lycée Pasteur, situé au Blanc, dans la mise en place de la gestion à la source des déchets alimentaires de la restauration à la rentrée de septembre 2018. Le lycée Pasteur sert en moyenne 470 repas/jour (360 le midi et 110 le soir) pour une production de biodéchets de près de 8 tonnes par an.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Déterminer les besoins humains et en matériels pour la réalisation de ce projet et coordonner sa mise en place.

Sensibiliser et former le personnel, les élèves ainsi que les professeurs du lycée au tri des déchets et au compostage.

Accompagner et suivre l'évolution de l'action.

#### Résultats quantitatifs

Les 475 élèves fréquentant la restauration du lycée ont été sensibilisés au tri des déchets de

leur plateau et aux notions de compostage. Pour ce faire, le chargé de prévention du SYMCTOM a été présent aux rentrées scolaires 2018 et 2019 durant le temps des repas pendant deux semaines. Par la suite, un service civique employé par le lycée et préalablement formé par le chargé de prévention des déchets du SYMCTOM, a veillé au bon tri des plateaux.

Une demi-journée de présentation de projet et de formation au compostage a été organisée pour le personnel administratif.

Les professeurs ont été rencontrés lors de la réunion de pré-rentrée 2018 et 2019. Malheureusement, aucun d'entre eux n'a souhaité développer un projet pédagogique autour du compostage.

D'après les pesées réalisées par un groupe d'élève (pesées de la production de déchets sur la semaine 5), sous la coordination du service civique du lycée, l'estimation de la quantité de déchets compostée est de 5,7 tonnes sur les 78840 repas servis dans l'année scolaire. Le pain jeté par les élèves (près de 400 kg/an) est donné à un centre équestre partenaire du lycée. Ce sont plus de 6 tonnes de déchets alimentaires par an qui sont valorisées par le lycée.

	Moyenne/an (kg)	Par plateau (g)	Par service (kg)
Déchets compostable	5712	72	31,73
Viandes & Poissons	1845	23	10,25
Pain	391	5	2,17
Ordures Ménagères Résiduelles	745	9	4,14
Total déchets	8694	110	48,30

## Résultats qualitatifs

La nouvelle organisation mise en place afin de développer le compostage a été bien acceptée par l'ensemble des acteurs du lycée (personnel, élèves, corps enseignant).

Un service civique a veillé durant toute l'année scolaire au bon tri des plateaux et aux apports des restes alimentaires jusqu'au composteur.

Certains élèves ont souhaité s'impliquer dans le transfert des déchets vers les composteurs. Un petit groupe d'élèves, sous l'impulsion du service civique du lycée, a réalisé des pesées afin d'estimer la quantité de déchets détournée par le dispositif.

Le SYMCTOM réalise le suivi du site régulièrement. Il se charge du réapprovisionnement en matière sèche (broyat fourni par la commune du Blanc). Il vide les bacs contenant du compost. Le compost est utilisé dans le jardin du foyer de vie du Blanc d'Atout Brenne, hébergeant des personnes en situation d'handicap. Le lycée ne souhaite pas utiliser, à l'heure actuelle, cet amendement sur son site.

Il n'y a pas encore eu de projet pédagogique autour du compostage et du gaspillage alimentaire porté par le corps enseignant.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

Le projet s'articule en trois étapes :

*La phase de développement (août 2017 - août 2018) 4 jours*

*La phase de sensibilisation (vacances d'été et rentrée 2018 et 2019) 6 jours*

*La phase de suivi et d'évaluation (septembre 2018- ...) 3 jours*

### Planning

2017					2018					2019																		
A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Phase de développement																												
										Sensibilisation, formation																		
										Mise en place, suivi, évaluation																		

### Moyens humains

Un service civique employé par le collège 29h/semaine.

Le travail a nécessité 0.05 ETP pour le SYMCTOM.

### Moyens financiers

Achat de 8 composteurs 1040 litres, deux tables de tri 2 trous et un gachimètre pour une valeur totale de 4481.49 euros TTC.

Le SYMCTOM a reçu un soutien financier de la part de l'ADEME pour ces investissements à hauteur de 55 %.

### Moyens techniques

Un véhicule adapté pour l'acheminement de la matière sèche sur le site et l'évacuation du compost mûr.

Des bacs à roulettes pour l'acheminement des déchets alimentaires de la table de tri jusqu'au composteur.

### Partenaires mobilisés

La commune du Blanc pour la fourniture et la livraison de la matière sèche.

Le foyer de vie de l'association ATOUT Brenne, accueillant des personnes en situation de handicap, pour la valorisation du compost mûr.

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Détenir l'adhésion de tous les acteurs de l'établissement (élèves, personnel et professeurs) concernant ce projet.

Le fait que l'établissement soit à l'initiative de projet facilite grandement sa réalisation.

### Difficultés rencontrées

Impossibilité de mettre en place le tri des biodéchets lors du petit déjeuner des internes faute de surveillance. La majorité des erreurs de tri observées dans le composteur était réalisée lors de ce repas.

Le site de compostage n'est pas accessible en permanence ce qui complexifie les livraisons de matière sèche et le suivi.

Pas d'implication du corps enseignant.

### Recommandations éventuelles

La mise en place de la gestion à la source des biodéchets lors d'une nouvelle année scolaire permet au personnel et aux élèves de mieux accepter le changement d'organisation du restaurant scolaire.

La présence d'un service civique développement durable au sein de l'établissement la première année est un plus. Il est important de veiller au fait que tout le projet ne repose pas uniquement sur lui.

---

### Mots clés

TRI A LA SOURCE | PREVENTION DES DECHETS | COMPOSTAGE | ETUDIANTS | COMPOSTAGE AUTONOME EN ETABLISSEMENT | GESTION COLLECTIVE | ACCORD VOLONTAIRE | BIODECHET

## Dernière actualisation

Février 2020

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Isabelle COLLIN-FEVRE

[isabelle.collin-fevre@ademe.fr](mailto:isabelle.collin-fevre@ademe.fr)

Direction régionale Centre - Val  
de Loire