Compostage en restauration collective

Communaute de Communes de l'Ernee

Auteur :

Parc d'Activités de la Querminais
Bp 28
53500 Ernée
Voir le site internet
Clément Mariette
c.mariette@lernee.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Communauté de Communes de l'Ernée, comprenant 15 cantines scolaires, s'est engagée dans un programme local de prévention des déchets en 2009. L'un des gisements d'évitement identifié comme prioritaire correspond aux déchets fermentescibles (30 % des ordures ménagères). Plusieurs actions du plan ont ainsi pour objectif de favoriser le développement du compostage individuel et collectif.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Inciter la restauration collective à mettre en oeuvre un compostage domestique au sein de leur établissement.
- Réduire la part de déchets putrescibles dans les ordures ménagères
- Développer des actions pédagogiques en lien avec le projet

Résultats quantitatifs

- 3 restaurants collectifs participent à l'opération en 2011 (5 prévus en 2012)
- Plus de 78 000 repas servis par an
- Près de 2,4 tonnes de déchets putrescibles compostés et donc évités (dont 1,8 tonnes de déchets liés à la préparation et 0,6 tonnes liés aux restes de repas)

Résultats qualitatifs

- Un restaurant scolaire sensibilise les enfants au compostage, à l'utilsation de compost obtenu et au jardinage au naturel.
- Bonne implication des élus et des agents des collectivités dans cette démarche

MISE EN OEUVRE

Planning

Début 2010 : Détermination de communes volontaires (incitation via des réunions locales et départementales)

Juillet 2010 : Réunion de préparation avec les cuisiniers et référents dans chaque commune (lancement de

l'opération en novembre 2010)

Tout le long du programme de prévention : Suivi des tonnages évités (réajustement de la procédure de compostage)

Juin 2011 : Réunion sur le 1er bilan avec les communes volontaires

Chaque année : Réunions de suivi

Moyens humains

- Les agents communaux : service technique et restauration municipale (Fourniture de l'apport carboné, suivi des tonnages et du processus de compostage)
- Elus (force de proposition)
- Conseil Général de la Mayenne (Réunion d'information sur le compostage au sein de restaurants collectifs au niveau départemental)
- Animateur prévention déchets (suivi compilation des résultats)

Moyens financiers

- Les composteurs sont fournis par la Communauté de Communes de l'Ernée. 6 composteurs au prix de 30 € : 180 euros

Moyens techniques

- La matière structurante (apport carbonné comme les feuilles mortes)
- Les pesons pour le suivi des tonnages
- Les composteurs
- Autres outils pour la procédure de compstage (fourches, arrosoirs...)

Partenaires mobilisés

- ADEME
- Conseil général de la Mayenne
- Elus
- Agents de communes
- Communes
- Cantines
- Ecoles

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est toujours en cours et d'autres restaurants scolaires vont s'ajouter aux trois restaurants scolaires déjà volontaires à composter leurs déchets fermentescibles.

Difficultés rencontrées

L'implication des cuisiniers et employés communaux

Recommandations éventuelles

- Bien évaluer au départ la quantité de déchets compostables
- Bien choisir le structurant (ne pas utiliser des feuilles mortes de chêne rouge d'Amérique)
- Faire des réunions de bilan chaque année

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | HOTELLERIE RESTAURATION | ECOEXEMPLARITE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW
alexandre.bonne@smile.fr
Direction régionale toutes les régions