Compostage autonome au collège des Etangs

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Syndicat Mixte du Pays de Sarrebourg
5 Terrasse Normandie - ZAC des Terrasses
de la Sarre - CS 70
www.pays-sarrebourg.fr

RUARO
Julien
Grand Est
julien.ruaro@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé BIODECHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

On constate environ 50 à 200 g de biodéchets/repas selon l'établissement, soit 5-10 t/an pour des collèges.

Les déchets alimentaires en restauration, c'est :
• 50 % en poids des déchets, soit plus d'1 million de t/an en France,
• Plus de 200 000 t en restauration scolaire.

D'où viennent les déchets alimentaires et le gaspillage ?
• des épluchures en cuisine,
• de plats préparés et non servis, en raison des convives absents (l'écart peut aller jusqu'à 10, voire 20 %),
• du pain jeté,
• et surtout des restes de repas non consommés (il est connu que l'on gaspille plus son repas à l'extérieur qu'à son domicile).

Commentaires sur la partie Contexte :

je pense qu'il faudrait publier cette action pour le compte du Syndicat mixte pu Pays de Sarrebourg, en charge de la gestion des déchets depuis le 01/01/2014

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Prévention des déchets : la valorisation des déchets alimentaires devient une obligation réglementaire à partir de 2012 ;

- Éducation à la nutrition et au goût, qualité alimentaire des repas ;
- Sensibilisation autour de l'alimentation : modes de production et de distribution, origine

Résultats quantitatifs:

200 repas/jour concernés par le compostage

Résultats qualitatifs :

Dans le cadre des cours de SVT sur l'équilibre alimentaire et en lien avec l'infirmière scolaire : les élèves ont travaillé par groupe de 4 à 5 élèves pour composer le menu d'un repas.
Les menus ont été présentés au gestionnaire pour être acceptés ou révisés suivant leur faisabilité (coûts et produits disponibles).
Nous avons constaté que les menus établis par les élèves sont assez semblables aux menus habituellement servis au restaurant.

Le jour de la confection de son menu, le groupe d'élèves a suivi la préparation du repas qu'il a conçu (en cuisine de 8h à 10h) :
visualisation du travail effectué par le cuisinier et l'aide-cuisinière, identification du nombre de convives (nb repas préparés), identification des ingrédients utilisés et de leurs quantités (en kg), identification et quantification des déchets de cuisine et de conditionnement.
Le groupe d'élèves a déjeuné lors du 1er service de 11h15 à 12h. Il a ensuite sondé les autres élèves du 2e et du 3e services : Ont-ils aimé les plats ? Pour quelle(s) raison(s) des élèves ne mangent-ils pas tout ou partie du plat (ils n'ont pas ou plus faim, ils n'aiment pas, ou il y en a de trop) ?
Le groupe d'élèves a orienté les autres élèves lors de la desserte pour la séparation de leurs déchets dans 4 sacs poubelles transparents : 1 sac pour l'entrée, 1 sac pour le plat de résistance, 1 sac pour le dessert et 1 sac pour le pain, afin de quantifier les restes de repas par plat (volumes visualisés et pesées des déchets de chaque plat).

MISE EN OEUVRE

Planning:

Phase 1 : Diagnostic
3 visites diagnostic au premier trimestre 2013, dont le bilan d'étape a été présenté lors de la réunion de la Commission d'éducation à la santé et à la citoyenneté le 31 janvier 2013. Les perspectives ont été entérinée lors de la réunion de comité de pilotage « Etat des Lieux » le 12 mars 2013.

Phase 2 : Projet pédagogique « équilibre alimentaire et anti-gaspillage »
Opération menée avec deux classes de 5° au courant du mois de mars, avec choix du menu de la semaine et aide à la préparation du repas puis au débarrassage, lors de 3 accompagnements pédagogiques.

Phase 3 : Solutions de compostage
Réunion de comité de pilotage « Perspectives » du 28 mai 2013, pour valider la faisabilité technique du projet de compostage, suite à 2 visites pour la recherche de solutions concertées et la Visite du dispositif de compostage du Collège de Gerbéviller (54).

Phase 4 : Lancement du compostage

Monsieur le Principal coordonne la réalisation de l'aire de compostage, avec les abords réalisés par le Conseil Général et le matériel de compostage fourni par le Pôle Déchets du Syndicat mixte. Depuis le début de l'année 2014, les élèves trient les biodéchets, afin qu'ils soient compostés sur le site.

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

0,15 ETP de l'animateur de la prévention des déchets

Moyens financiers :

Budget global : 12 000 € TTC

Moyens techniques :

Matériel de compostage :

- 6 bacs de dégradation isolés de 1m3 - (Modèle proposé par le CAT ESAT de Sarrebourg)
- 6 bacs de stockage et de maturation non isolés de 1m3 - (Modèle proposé par le CAT ESAT de Sarrebourg)

Soit un budget de 7 200 € TTC

Matériel pour l'acheminement des déchets vers l'aire de compostage :

- 1 char à bras léger : 130 € TTC

Travaux d'aménagement de l'aire de compostage : 4 600 € TTC

Partenaires moblisés :

- Monsieur KUCHLY, le Principal,
- Monsieur PETRONIN, le gestionnaire,
- L'ensemble du personnel de cuisine
- Monsieur THOMAS, l'agent d'entretien et de maintenance,
- Madame WALTER, l'infirmière scolaire,
- Madame CATHERINT, la documentaliste,
- Madame BAGARD, la secrétaire,
- Monsieur LEROY, le Maire de Moussey et Président de la C. de Communes du Pays des Etangs,
- Philippe MARTIN, secrétaire général de la Communauté de Communes du Pays des Etangs,
- Gaëlle ERHART, chargée de Plan de Prévention des déchets du Conseil Général 57,
- Julien RUARO, chargé de mission *déchets/collectivités*, ADEME Lorraine (organisme de financement),
- Monsieur WAGNER, Président de la SIAE Assajuco-Emmaüs.
- La Commission d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) : le principal, le gestionnaire, l'infirmière scolaire, le Médecin scolaire, des parents d'élèves, les services du Conseil Général et le Maire de Moussey.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La démarche pédagogique autour du gaspillage alimentaire est un support efficace auprès des établissements scolaires. La mise en place du compostage autonome sur site est un projet structurant pour l'établissement. Sa réalisation nécessite un investissement de l'ensemble des partenaires pour faire face aux contraintes propres à chaque site.

Difficultés rencontrées :

Diagnostic réalisé en interne.

Recommandations éventuelles:

Plusieurs facteurs dans la réussite d'un projet de compostage sur site :

- La **concertation**, avec tout le personnel, dans les choix des aménagements et de l'adaptation des services liés à la mise en place d'un dispositif de compostage.
- La visite d'un site existant.
- L'impact des exigences fonctionnelles d'usage, résultant notamment de la concertation, sur les caractéristiques techniques du dispositif, son coût d'investissement et les contraintes d'entretien et de maintenance.
- Le soutien technique local dans les phases d'installation, de mise au point du site de compostage et de sa gestion.
- L'engagement de l'équipe administrative dans le suivi de l'opération et notamment dans la gestion des difficultés lors de la phase de mise au point de l'installation.
- L'évaluation des moyens humains à mobiliser au sein du restaurant pour la conduite du dispositif en termes de profil (motivation, compétences) et de disponibilités.
- Le partenariat local avec notamment la collectivité, les personnes chargés des espaces verts, et des producteurs locaux de déchets structurants (paille, feuilles mortes, copeaux de bois, etc.) à mélanger aux déchets alimentaires de restauration pour leur compostage.

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.