



Compostage des déchets issus de la préparation des repas chez les professionnels

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

**Communauté d'Agglomération d'Angers
Loire Métropole**
Bp 80 011
www.angersloiremetropole.fr

GERGAUD
Gaëtane
Pays de la Loire
gaetane.gergaud@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, PREVENTION DES DECHETS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Angers Loire Métropole est engagée dans une politique de prévention des déchets depuis 2005. L'une des actions phare de son programme est le compostage des déchets organiques. Depuis 2005, elle met à disposition des particuliers des composteurs individuels, depuis 2007 des lombricomposteurs chez les foyers ne disposant pas de jardin et depuis 2009 des composteurs collectifs en pied d'immeuble.

Fin 2012, l'agglomération a souhaité tester le compostage des déchets issus de la préparation des repas auprès des professionnels de la restauration, sur plusieurs sites pilotes.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Sensibiliser au compostage des déchets organiques
- Tester la faisabilité de composter des déchets organiques de restauration (en plus grande quantité par rapport aux quantités moindres de déchets organiques ménagers)
- Réduire les volumes mis à la collecte d'OMR, dans une logique d'anticipation d'une future redevance spéciale (RS)

Résultats quantitatifs:

Données chiffrées pour le lycée professionnel :

- Après 6 semaines de fonctionnement : 160 kg de déchets de préparation de repas, pain, serviettes en papier ont été compostés (pour 4 800 convives)
- Après 12 semaines de fonctionnement : 453 kg de déchets de préparation, retour assiettes, pain et serviettes en papier ont été compostés (pour 9 250 convives)
- Au bout d'un an de fonctionnement : 2 tonnes de déchets organiques compostés, 800L de compost produits
- Coût évité lié à une future RS

Résultats qualitatifs :

- Sensibilisation au compostage et par la même occasion au gaspillage alimentaire (impact sur le comportement des convives qui gaspillent moins)
- Impact sur l'appropriation du projet dans l'établissement (lycée professionnel) : les lycéens considèrent leur lycée comme exemplaire sur ce thème
- Réorganisation de la restauration (salad'bar, gestion du pain,...)
- Impact non négligeable sur le personnel de cuisine (groupe scolaire de l'Isoret) : moins de déchets à évacuer, sacs de déchets moins lourds,...

MISE EN OEUVRE

Planning:

- 2ème trimestre 2012 : discussion avec les partenaires et le site pilote pour expérimenter le compostage des déchets issus de la préparation des repas
- octobre 2012 : installation du composteur spécifiquement prévu pour cette opération sur le 1er site pilote (restaurant Ethic Etapes)
- fin 2012 : discussion et réflexion avec un deuxième site pilote (lycée professionnel)
- fin janvier 2013 : installation du composteur sur le 2ème site pilote
- 2ème semestre 2013 : discussion et réflexion avec deux autres sites pilotes (groupe scolaire sur Angers et restaurant scolaire de Villevêque)
- septembre 2013 : installation du composteur sur le 3ème site pilote (groupe scolaire de l'Isoret à Angers)
- novembre 2013 : installation du composteur sur le dernier site au restaurant scolaire de la commune de Villevêque

Année principale de réalisation:

2012

Page

Moyens humains :

- chargé de mission dédié aux déchets des professionnels, Direction Environnement et Déchets (mise en oeuvre et suivi du projet)
- chargée de prévention des déchets (conseils et budget)
- fournisseur de composteurs : est venu installer et présenter le 1er composteur

Ethic Etapes

- le responsable de l'établissement
- personnel cuisinier d'Ethic Etapes (apport de déchets organiques dans le composteur)
- un jardinier, Maison de l'Environnement (Direction Environnement et Déchets) (retournement du compost sur le site d'Ethic Etapes)
- Direction des parcs et jardins (apport de matière sèche)

Lycée professionnel

- gestionnaire du lycée professionnel
- personnel des cuisines
- agent d'entretien

Groupe scolaire

- Direction Éducation Enfance : présence d'animateurs sur le temps du midi (dépôt des déchets organiques dans le composteur) et lors d'ateliers cuisine sur le temps péri-éducatif
- Directeur de l'école
- Direction des Bâtiments : agent d'entretien qui assure le suivi du composteur (retournement)
- Direction des Parcs et Jardins : a participé à l'aménagement du site sur lequel est installé le composteur, apporte de la matière sèche
- EPARC : fournit et sert les repas sur le temps du midi, participe à la modification du tri et à l'organisation des poubelles
- ambassadeurs du tri et prévention : explication et accompagnement sur le tri des déchets de repas (restes d'entrée et restes de fruits pour dépôt dans un second temps dans le composteur)
- prestataire : assure le suivi du composteur en soutien à l'agent d'entretien une fois par mois (retournement, ajustement dans le fonctionnement du composteur...), a créé un outil pédagogique sur le compostage pour le temps péri-éducatif avec les animateurs de la direction éducation enfance

Restaurant scolaire

- Commune de Villevêque (services techniques,...)

Moyens financiers :

- acquisition de matériel de compostage (composteur, fourche,...) : 12 000 euros TTC

Moyens techniques :

- matériel de compostage
- fourche
- matière sèche
- peson (utilisé au lycée professionnel)
- seaux

Partenaires mobilisés :

- fournisseur des composteurs
- Direction Environnement et Déchets
- Direction des Parcs et Jardin
- Ethic Etapes
- Lycée professionnel Paul-Emile Victor
- Groupe scolaire de l'Isoret
- Direction Éducation Enfance de la ville d'Angers
- Direction des Bâtiments de la ville d'Angers
- EPARC
- prestataire : Label Verte (pour le groupe scolaire)
- commune de Villevêque (services techniques,...)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette opération est reproductible sur d'autres territoires.

Difficultés rencontrées :

Cette expérimentation intervient sur plusieurs types de sites et plusieurs types de déchets organiques :

- un restaurant : déchets issus de la préparation des repas
- un lycée professionnel (enseignement non en lien avec l'environnement) : tous les déchets de cuisine
- un groupe scolaire : déchets issus des restes de repas (entrées et desserts fruit)
- un restaurant scolaire

D'autre part, l'expérimentation a permis de mettre en place le tri des emballages dans les écoles (groupe scolaire et lycée) à la fin du repas.

Recommandations éventuelles:

- bien fédérer l'ensemble des partenaires autour du projet et bien définir qui fait quoi (ex du groupe scolaire de l'Isoret où il y a de très nombreux partenaires et pour lequel il y a eu une démobilisation des animateurs)
- éviter que l'opération repose sur une seule personne (ex composteur fonctionnant bien grâce à la motivation et au dynamisme de l'agent d'entretien - que se passe-t-il après son départ ? - idem pour un gestionnaire très investi) : le projet ne doit pas reposer sur la motivation d'une seule personne. De plus, la mission doit figurer dans la fiche de poste des personnes concernées.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **novembre 2014**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.