



compostage collectif et gaspillage alimentaire en collège

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Communauté de Communes du Cap Sizun

Rue Renoir

Bp 50

www.cap-sizun.fr

Tournereau

Jeanne

Bretagne

animation-dechets@cap-sizun.fr

Mots-clés: Espace privé BIODECHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La communauté de communes s'est engagée depuis

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

La communauté de communes a engagé depuis 2001 deux démarches complémentaires auprès des établissements scolaires : un accompagnement à la réduction des déchets et une sensibilisation des élèves.

Résultats quantitatifs:

Compostage des restes de préparation de repas (250 repas /jour) et des déchets alimentaires à l'issue du self : 3 tonnes/an qui donnent 1 tonne de compost par an

Résultats qualitatifs :

Le personnel de l'établissement très impliqué

Toutes les classes de 6ème très sensibilisées et impliquées

Une réflexion sur le gaspillage alimentaire a été menée en 2013/2014 au vu des quantités jetées

MISE EN OEUVRE

Planning:

Septembre : rencontre avec le personnel technique pour faire un point sur la gestion de leurs déchets

Octobre/novembre : définition d'un programme basé sur la mise en place du compostage des déchets issus de la restauration

Automne 2012 : installation de 2 composteurs individuels de 800 l, dont 1 contenant de la paille pour apporter de la matière brune.

Décembre 2012 :

- animation pédagogique par l'animatrice prévention auprès des 6èmes en charge du lancement de l'opération dans le collège (auprès des autres classes)

Mission des 6èmes :

- observation du débarrassage au niveau du self, définition de la nouvelle organisation du self et des consignes de tri et du message à faire passer dans les classes

- Pesée des déchets de préparation de repas et à l'issue du self sur 2 semaines (restes et pain) et affichage avec slogans pour inciter les élèves à limiter le gaspillage

- accompagnement par l'animatrice prévention chaque midi au niveau du self et pour la gestion du composteur

- Janvier 2013 : nouvelle organisation du tri des déchets à l'issue du self (2 poubelles : déchets biodégradables et les autres), affichage de la consigne de tri pour les élèves au niveau du self, organisation du tri en cuisine, lancement du compostage sans accompagnement le midi

Les déchets compostables sont mis au compost par les agents de cuisine.

Février 2013 : Constat d'odeurs fortes par manque de brassage et de matière sèche. Début d'un 2ème composteur et arrêt des apports en février en attente d'un pavillon de compostage de 9m3 mieux dimensionné pour réaliser correctement de compostage.

mai 2013 : installation du pavillon de compostage et inauguration le 28/05

juin 2013 : Formation des acteurs « référent de site » par l'association Cocico

novembre 2013 : animations scolaires sur le gaspillage alimentaire

année 2013/2014 : réflexion au niveau de la cuisine (mise en place d'assiettes plates, assiettes petits et gros mangeurs, pain à la fin du self, enquête élèves sur la cantine, pesée des quantités gaspillées par plats sur deux journées avant et après les mesures correctives)

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

Animatrice prévention

Responsable de l'association Cocico

Personnel administratif, technique (cantine, espaces verts) et enseignants du collège

Moyens financiers :

Conseil général/Ademe

Communauté de communes du Cap Sizun

Moyens techniques :

Pavillon de compostage

Poubelles

Outils pour manipuler le broyat et le compost

Peson

Signalétique

Broyat

Partenaires mobilisés :

Association Cocico, Quimperlé

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Réalisable à condition qu'une partie des personnels soit sensible à la question

Difficultés rencontrées :

Démarche participative mise en œuvre pour impliquer tous les élèves

Recommandations éventuelles:

Bien dimensionner le système de compostage dès le départ et organiser dès le départ la fourniture de broyat et la répartition des tâches pour gérer au mieux le processus de compostage et éviter les nuisances.

Prévoir une formation pour le référent de site avant le lancement de l'opération car le compostage de ce type de déchets est délicat

Impliquer et former tous les personnels de l'établissement

Organiser un tri simple à l'issue du self pour ne pas compliquer les consignes (tous les déchets biodégradables = alimentaires+serviettes/non biodégradables)

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.