



compostage collectif et gaspillage alimentaire en collège

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

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 BIODÉCHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La communauté de communes s'est engagée en 2009 dans un programme local de prévention avec la volonté de développer le compostage des biodéchets en structure collective et d'accompagner un site de démonstration. Le collège Saint Joseph, situé à Audierne, qui avait sollicité la collectivité pour des animations pédagogiques et des conseils techniques sur la réduction des déchets s'est déclaré motivé pour tester le compostage des déchets de cantine.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Accompagner le collège vers la réduction des déchets, sensibiliser et impliquer les élèves et le personnel de l'établissement.

Se doter d'un site pilote sur le territoire.

Résultats quantitatifs:

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

Résultats qualitatifs :

Le personnel de l'établissement et les élèves sensibilisés et formés à la réduction des déchets.

Compost de bonne qualité utilisé sur place ou donné.

Une réflexion sur le gaspillage alimentaire suivie d'actions a été menée en 2013/2014 au vu des quantités jetées.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Septembre : rencontre avec l'établissement pour faire un point sur la gestion des 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, avec apport de structurant (paille, copeaux de bois).

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

- Janvier 2013 : nouvelle organisation du tri des déchets : 3 poubelles, déchets biodégradables (aliments et serviettes en papier coupés en petits morceaux), pain (donné à des poules) et plastiques, affichage de la consigne de tri 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

Juin 2013 : Formation des acteurs « référent de site » par l'association Cocico (3 personnes de la cantine formées).

Novembre 2013 : animations scolaires sur le gaspillage alimentaire

Année 2013/2014 : réflexion au niveau de la cuisine (mise en place d'assiettes plates, assiettes moins remplies et rab proposé, pain à la fin du self (2 morceaux par élève), enquête élèves sur la cantine, pesée des quantités gaspillées par plats sur deux journées avant et après les mesures correctives).

Les consignes de tri sont intégrées au fur et à mesure par les nouveaux élèves

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Animatrice prévention (accompagnement technique et pédagogique)

Responsable de l'association Cocico (définition technique du projet et formation référent de site)

Personnel administratif, technique (cantine, entretien) et enseignants du collège

Moyens financiers :

Achat du pavillon de compostage : 1600 euros HT, formation référent de site 300 euros HT (financement Conseil général/Ademe et Communauté de communes du Cap Sizun)

Moyens techniques :

Pavillon de compostage en bois de 9m3

Poubelles de 50 l et chariot

Outils pour manipuler le broyat et le compost

Peson, signalétique

Structurant : BRF, copeaux de bois, feuilles mortes (en alternance)

Partenaires mobilisés :

Association Cocico (Quimperlé)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Réalisable à condition de remporter l'adhésion des personnels

Difficultés rencontrées :

Démarche participative mise en œuvre pour impliquer tous les élèves au lancement de l'opération.

Complémentarité de l'approche compostage et gaspillage alimentaire.

Recommandations éventuelles:

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

Prévoir une formation pour les référents 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.

S'appuyer sur un ou deux professeurs impliqués pour l'accompagnement pédagogique.

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

Prévoir une réserve d'eau à proximité du pavillon pour les apports d'eau au compost et le lavage

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[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.