Compostage des déchets de cuisine en établissement périscolaire

Cc Val de Meuse - Voie Sacrée

Auteur :

43 Rue du Rattentout

55320 Dieue-sur-Meuse

Voir le site internet

Bérengère Thouvenin

valdemeuse-dieue@wanadoo.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'objectif français en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire est de réduire de moitié les quantités produites d'ici 2025. Aujourd'hui, l'ensemble des déchets alimentaires jetés en France (tout types de gaspillage alimentaire confondus) représente près de 90kg par personne. En ce qui concerne la restauration scolaire, on estime à 150g en moyenne la quantité gaspillée par repas. La loi pour la Transition énergétique prévoit notamment la mise en place de mesures concrètes en restauration collective dès 2016.

Dans un premier temps, la Communauté de Communes du Val de Meuse et de la Vallée de la Dieue a souhaité s'engager d'avantage dans une démarche d'éco-exemplarité en mettant en place le compostage, action phare de son programme de prévention, dans les structures dont elle est responsable, dont ces deux sites d'accueil périscolaire.

Parallèlement à l'action de compostage des déchets de cuisine, et au vu des restes générés, l'action nous a amené à nous questionner puis à nous engager dans un deuxième temps vers une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Détourner les déchets fermentescibles de la collecte des ordures ménagères

- Réduire les coûts de gestion des déchets pour ce type d'établissement

- Valoriser les déchets fermentescibles en compost

- Sensibiliser les agents et les enfants au compostage et au gaspillage alimentaire

- S'engager dans une démarche d'éco-exemplarité dans nos structures

Résultats quantitatifs

2 sites d'accueil périscolaire équipés dont 1 opérationnel

2 dispositifs installés (3 composteurs par dispositif: 1 composteur en maturation - 1 composteur en dépôt - 1 composteur dédié au broyat)

1 équipe d'agents formée et une session d'animations sur le compostage et le gaspillage alimentaire réalisée

Diminution de la redevance incitative pour l'établissement

Campagne de pesée des restes de repas sur une semaine : 40 kg de compostables, soit la moitié des restes alimentaires produits sur le site

Résultats qualitatifs

1 composteur d'environ 700 litres est rempli en 3 mois

Accompagnement progressif de l'équipe dans la démarche et amélioration des pratiques et résultats du compost

Petit à petit, l'équipe se prend en main et devient de plus en plus motivée et autonome pour améliorer leurs pratiques

MISE EN OEUVRE

Planning

Le premier site de restauration périscolaire accueille une cinquantaine d'enfants pour les repas, hormis le mercredi où ils sont moins nombreux. Le site réchauffe des barquettes livrées par un traiteur.

Deux composteurs ont été installés sur le site afin de composter les restes d'assiettes mais aussi les restes de repas non consommés. Un composteur supplémentaire est installé pour le broyat issu de la plate-forme de compostage-broyage du territoire.

L'animatrice du programme de prévention, également « guide composteur », a rencontré le responsable du site ainsi que la personne chargée des repas afin de promouvoir l'intérêt du compostage et mettre en place les nouvelles habitudes de fonctionnement pour devenir un site de compostage exemplaire.

Les agents sont accompagnés dans la mise en place de leurs nouvelles pratiques et les rencontres avec l'animatrice sont régulières afin de réajuster les consignes au besoin et de répondre aux questions et difficultés rencontrées. Des ajustements ont ainsi pu être mis en place (ajouter plus de broyat, couper les gros fruits...). Dans un premier temps, seuls les repas en surplus étaient compostés. Dans un second temps, lorsque l'organisation a été rodée, les restes d'assiettes ont pu être compostés.

Le deuxième site d'accueil périscolaire vient d'être équipé et va prochainement mettre en oeuvre le compostage.

2013/2014 : Etat des lieu du site pilote - Rencontre avec les équipes et prise de connaissance de l'organisation du service - Installation d'un dispositif sur le site test et mise en route

2014 : Ralentissement de la mise en oeuvre (turn-over du personnel - manque de suivi)

Octobre 2015: Remotivation des troupes et remise en route du composteur - Formation de l'ensemble des agents de l'équipe - Fourniture d'un Brass'compost de manière à aérer régulièrement le compost

Novembre - décembre 2015 : Accompagnement et suivi - Réajustement des pratiques

Janvier - juin 2016 : Accompagnement - Retournement - Maturation d'un composteur de 600 litres

Campagne de pesée des restes alimentaires

Installation d'un dispositif sur le deuxième site d'accueil périscolaire en vue d'une mise en route pour la rentrée 2016

Mai 2016 : Sensibilisation des enfants et animations sur le compostage par l'animateur PLP dans le cadre des NAP

Moyens humains

1 chargé de mission tri et prévention des déchets - mise en oeuvre et suivi

1 agent en charge des repas - dépôt des déchets et brassage

L'équipe technique de la Communauté de communes - installation des dispositifs et retournement

Moyens financiers

Composteurs + brass'compost = 275€ HT

Panneaux sur les composteurs = 75€HT

Moyens techniques

6 Composteurs en bois de 600L

Broyat issu de la plate-forme de compostage

2 Brass'compost

Partenaires mobilisés

Agents d'animation et agents de restauration du service enfance de la Communauté de Communes

Agents du service technique de la Communauté de Communes

Les enfants de l'accueil périscolaire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est important de bien tenir compte du retour d'expérience obtenu sur un un premier site test avant de commencer à trabailler sur un nouveau site. L'accompagnement des agents par un référent est incontournable pour la bonne réussite du projet.

Difficultés rencontrées

Le gaspillage alimentaire et le compostage des déchets de cuisine est bien une préoccupation actuelle mais c'est un sujet délicat à aborder. La mise en oeuvre d'actions nécessite avant tout un état des lieux précis et un travail efficace de motivation des équipes.

Le sujet n'est pas original en lui même mais il peut devenir le fil conducteur de nombreuses actions engagées par les agents avec les enfants....Le personnel des établissements est habituellement motivé du fait que de nombreuses animations peuvent en découler : jardinage - compostage - consommation - alimentation saine....etc.

Le seul inconvénient est que ce type de projet nécessite une organisation parfaite au moment des repas des enfants et beaucoup d'énergie de la part des animateurs et agents de cuisine.

Recommandations éventuelles

Il est essentiel d'accompagner le personnel sur place et de venir régulièrement sur le site pour constater l'évolution du compost et les éventuelles difficultés rencontrées, surtout au moment de la phase de démarrage. Ces échanges permettent de réajuster les pratiques mais aussi de renforcer la motivation des équipes et de fédérer les différents acteurs du projet.

Il faut veiller à former le personnel régulièrement car il peut être amené à changer au cours d'une année scolaire.

Mots clés

VALORISATION ENERGETIQUE | CONTENEUR | EMPLOYE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Valérie LAMBOTTE
valerie.lambotte@ademe.fr
Direction régionale Grand Est