
Mise en place du compostage au collège René Cassin à Wizernes

Ca du Pays de Saint-omer

2 Rue Albert Camus

Cs 20079

62219 Longuenesse

[Voir le site internet](#)

Odile Bocquet

o.bocquet@ca-stomer.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Dans le cadre de son Programme local de Prévention des déchets, la caso a développé la mise en place du compostage en restauration scolaire. Le collège de Wizernes est un établissement qui accueille 570 élèves dont 470 élèves en demi-pension au réfectoire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif du projet est de mettre en place le compostage en restauration scolaire en sensibilisant tous les acteurs sur la réduction des déchets.

Pour cela, les élèves, professeurs et le personnel administratif et technique ont été formés sur le compostage des déchets de restauration scolaire. La Caso accompagne ensuite quotidiennement les élèves lors de la phase d'état des lieux (environ 4 semaines) et forme les agents à l'utilisation des composteurs mécaniques.

Résultats quantitatifs

Au collège, on estime annuellement à 3,7 tonnes la quantité de déchets compostables à traiter pour 2,4 t de déchets non compostables et 267 kg de pain gaspillé par an.

Résultats qualitatifs

Participation active de toutes les personnes fréquentant le self, forte implication du personnel technique.

MISE EN OEUVRE

Planning

Rencontre de la direction début juillet 2012 pour proposer la mise en place du projet et un planning d'interventions.

Judi 30 aout : première présentation du projet au personnel du lycée.

15 jours en octobre : formation du personnel, des élèves (de la 6ème à la 3ème) et des professeurs.

Mise en place de la table de tri au réfectoire avec pesées séparées du 12 novembre au 21 décembre 2012 (3 h par jour durant 7 semaines, sur une semaine de 4 jours, 2 agents : un dans le réfectoire pour préparer les

assiettes et un au vidage des plateaux).

Affichage des panneaux déchets compostables et non compostables.

Installation de la plateforme de compostage en janvier 2013.

Passage hebdomadaire des maîtres composteurs pour le bon fonctionnement des composteurs mécaniques.

Année 2013-2014 : formation des 6ème (6 interventions) des agents de la Caso- apport du broyat selon leur besoin- vérification du fonctionnement du matériel

Année 2014-2015 : formation des élèves de 6ème (6 interventions) des agents de la Caso- apport du broyat selon leur besoin- vérification du fonctionnement du matériel

Moyens humains

Un agent coordinateur, 2 maîtres composteurs.

Un agent technique

Moyens financiers

-coût de la plateforme 5 361 €HT

Moyens techniques

4 composteurs mécaniques, 3 composteurs individuels, une plateforme de maturation, une table de tri, des bacs de cuisine, 4*2 lots de panneaux d'affichage

Partenaires mobilisés

La Direction de l'école et le conseil général

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Tous les collèges du territoire

Difficultés rencontrées

Projet qui crée un lien entre les élèves et le personnel de cuisine, permet d'engager le travail autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement de légumes en circuit court.

Recommandations éventuelles

- nécessité d'une démarche volontaire de la part de la direction,
- suivi du projet par plusieurs personnes des services techniques,
- information et formation des élèves, professeurs, administratif.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | BROYEUR | JEUNESSE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions