
Compostage des déchets de restauration dans un collège-lycée

Syndicat Mixte du Pays de la Haute Sarthe

BP 24
72130 FRESNAY SUR SARTHE

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Hélène Ménard

helene.menard@payshautesarthe.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Depuis 2005, le Pays de la Haute Sarthe est engagé dans la promotion du compostage individuel.

Le taux d'équipement actuel est de 57% des foyers pouvant être équipés.

Lors de l'élaboration du Programme Local de Prévention des déchets, les élus ont souhaité travailler avec les gros producteurs du territoire.

Pour estimer le gisement de déchets fermentescibles, un état des lieux du nombre de restaurations collectives a été établi.

7 600 rationnaires répartis dans 66 restaurations collectives sont recensées sur le territoire du Pays de la Haute Sarthe. En moyenne, 200 g de déchets fermentescibles sont jetés par repas. Partant de ce constat, le Pays de la Haute Sarthe et le SMIRGEOM ont souhaité développer le compostage des bio-déchets des restaurations collectives.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Détourner la part des déchets fermentescibles de la restauration collective des OMR
- sensibiliser et former tous les participants (élèves et personnel) à la prévention des déchets
- rendre acteur de la prévention les "gros producteurs"
- communiquer sur les gestes mis en œuvre par les "gros producteurs"
- début sensibilisation gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

Après différentes pesées, le gisement annuel de déchets pouvant être compostés a été estimé à 15 tonnes. Cette pesée a été effectuée par le service technique de la communauté de communes du Pays de Sillé.

Résultats qualitatifs

Diminution des déchets fermentescibles enfouis

MISE EN ŒUVRE

Planning

Printemps 2012 : Recensement du nombre de rationnaire du territoire (enquête et relance téléphonique)

Recherche d'un site volontaire

Septembre 2012 à mai 2013 : construction du projet avec les utilisateurs du lycée : présentation du projet à l'ensemble du personnel, sensibilisation du personnel à la gestion des déchets, choix du composteur et du matériel du tri, visite de site de compostage dans un collège ...

Mai 2013 : installation du composteur

Septembre 2013 : début du tri par les élèves

Moyens humains

- chargée de mission du pays
- employé du service restauration et entretien de la cité scolaire
- le gestionnaire du lycée

Moyens financiers

L'achat du matériel a été pris en charge par le SMIRGEOM

Coût total : 4722,35€ HT

Subventions : 3777,88 € (LEADER et ADEME)

Moyens techniques

Un composteur de grande capacité : C3 2500 Emeraude Creation

Partenaires mobilisés

SMIRGEOM

Cité Scolaire Paul Scarron

CC du Pays de Sillé

Région Pays de la Loire

ADEME

Europe

Pays de la Haute Sarthe

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Ce projet est reproductible dans les établissements scolaires avec un service de restauration.

Difficultés rencontrées

Le compostage des déchets de restauration est intégré dans le projet global "développement durable" de l'établissement

Recommandations éventuelles

Suivi très important au lancement du compostage

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Marc JANIN

marc.janin@ademe.fr

Direction régionale Outre Mer