GESPER
Éco-gestion Déchets - Eau - Énergie

R2D2
RIDUZIONE RACCOLTA - DÉCHETS DE DEMAIN

Programme de coopération transfrontalière
Interreg IV A ALCOTRA

alcotra

LA REDUCTION DES DECHETS

Octobre 2011

LA REDUCTION A LA SOURCE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES :

Un projet d'établissement pour une cantine exemplaire !

ALPES DE HAUTE-PROVENCE / HAUTES-ALPES

PREFACE

La réduction des déchets alimentaires : un nouveau défi pour les établissements scolaires.

La **prévention des déchets alimentaires** fait maintenant partie des priorités des politiques de gestion des déchets au niveau national et local. Elle inclut notamment la réduction du gaspillage alimentaire et le développement du compostage. Les gros producteurs de biodéchets, dont font partie les restaurants scolaires, vont progressivement être concernés par **l'obligation de valorisation.**

En complément des nombreuses démarches exemplaires qui ont été mises en place en région autour de la restauration scolaire (« De la ferme à ta cantine » au Parc Régional du Lubéron, « Manger autrement au collège » du Conseil Général des Bouches-du-Rhône, …) c'est donc le bon moment pour initier une démarche de compostage autonome au sein des établissements.

Vous pouvez aussi agir pour anticiper les changements.
Vous êtes **responsable d'un établissement scolaire, d'une cuisine centrale, élu ou agent des services des collectivités territoriales,** vous trouverez dans ce livret des éléments d'information vous permettant de mettre en œuvre des actions concrètes de prévention des déchets.

SOMMAIRE

LES DECHETS ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

- Chiffres clés
- Enjeux

AVANT TOUT, LUTTEZ CONTRE LE GASPILLAGE DES ALIMENTS!

COMMENT METTRE EN PLACE UN DISPOSITIF DE COMPOSTAGE AUTONOME?

- Que faire des déchets alimentaires qui restent malgré tout ?
- Les étapes
- Un exemple d'organisation du compostage dans un restaurant scolaire

EXEMPLES D'OPÉRATIONS DE COMPOSTAGE COLLECTIF DES BIODÉCHETS

- Ecoles communales à Brignoles (Var)
- Ecole de la Bouilladisse (Bouches-du-Rhône)

RESSOURCES UTILES

LES DECHETS ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Chiffres clés

On constate environ **50 à 200 g de biodéchets/repas** selon l'établissement: on estime de l'ordre de quelques tonnes/an pour les écoles primaires, 5-10 t/an pour des collèges, plus de 10 t/an pour des lycées.

Les déchets alimentaires en restauration, c'est :

- **50 % en poids des déchets**, soit plus d'**1 million de t/an** en France,
- Plus de 200.000 t en restauration scolaire
- A l'échelle locale, de l'ordre de 800 t dans le 04 et le 05.

D'où viennent les déchets alimentaires et le gaspillage ?

- des épluchures en cuisine
- de **plats préparés et non servis**, en raison des convives absents (l'écart peut aller jusqu'à 10, voire 20 %)
- du **pain jeté**
- et surtout des **restes de repas non consommés** (il est connu que l'on gaspille plus son repas à l'extérieur qu'à son domicile),

Les enjeux

- **Prévention des déchets :** La valorisation des déchets alimentaires devient une obligation réglementaire à partir de 2012.
- **Education à la nutrition et au goût, qualité alimentaire** des repas ;
- **Sensibilisation autour de l'alimentation :** modes de production et de distribution, origine des produits, gaspillage alimentaire ;
- **Sensibilisation au compostage** (cycle du vivant, valorisation du compost pour les sols…) ;
- **Solidarité** par les politiques tarifaires pratiquées.

AVANT TOUT, LUTTEZ CONTRE LE GASPILLAGE DES ALIMENTS !

La **prévention est prioritaire à la valorisation** des déchets. Selon les moyens et les besoins de l'établissement, l'intervention portera sur l'organisation du service, les pratiques du personnel et le comportement des convives :

Compteur indiquant les convives ayant réservé le repas à l'aide du badge

En programmation

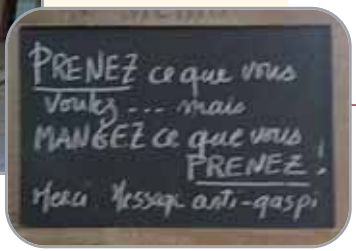
Exemples: Limiter les denrées périmées, connaître au préalable les effectifs, …

En préparation

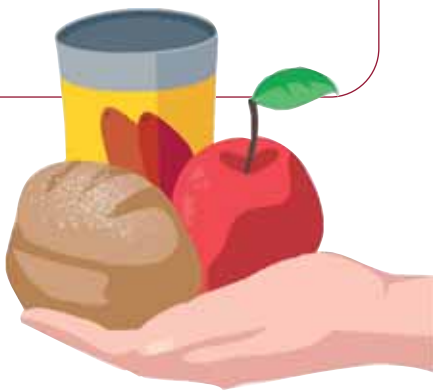
Exemples: Définir les menus en concertation, ajuster les portions,…

En distribution

Exemples: Sensibiliser et mener des actions anti-gaspillage, installer des systèmes en libre service (entrées,…), le pain en fin de distribution, mettre à disposition les surplus , conserver certaines préparations,…



Système de desserte de type buffet/ scramble : chaque convive se sert selon ses besoins (source Région Rhône-Alpes)



COMMENT METTRE EN PLACE UN DISPOSITIF DE COMPOSTAGE AUTONOME ?

Que faire des déchets alimentaires qui restent malgré tout ?

- Adhérer à une **collecte sélective** des biodéchets si elle est organisée sur le territoire par la collectivité ou un prestataire privé (par exemple un agriculteur),
- Installer un **dispositif de compostage autonome.** Il implique que l'établissement prenne en charge la valorisation de ses déchets alimentaires sur son site, en responsabilisant son personnel et les usagers.

Exemples d'installations de compostage aménagées dans des espaces adaptés aux sites

bacs

fermenteur

mini plate-forme

Les étapes

L'action nécessite une démarche de projet, à mener en concertation avec les personnels concernés.

Vous pouvez faire appel à un prestataire spécialisé pour vous accompagner, notamment lors des premières phases du projet. Votre collectivité/administration de tutelle pourra prendre la décision de financer votre projet et d'autres aides financières existent (ADEME).

	Etapes clés
1	**Etat des lieux :** Gisement et gestion des biodéchets en place
2	**Définition du projet :** Organisation, équipements, moyens
3	**Mise en œuvre :** Formation du personnel, installation des équipements, prise en main du personnel
4	**Suivi et évaluation , pérennisation**

Un exemple d'organisation du compostage dans un restaurant scolaire :

Livraisons	Postes de préparation en cuisine	Distribution des repas	Réfectoire	Débarrassage	Dispositif de compostage

En cuisine, le personnel trie les déchets alimentaires et les restes non servis.

A la laverie vaisselle, les convives trient les déchets.

Les biodéchets sont acheminés dans un bac roulant vers l'installation de compostage.

Un agent gère la conduite du compostage.

Signalétique indiquant les consignes de tri aux points de stockage temporaire

Compostage collectif des déchets des écoles communales à Brignoles (Var)

L'opération en quelques mots : avec l'accompagnement de GESPER, le SIVED (Syndicat Intercommunal pour la Valorisation & l'Elimination des Déchets) a mis en place la collecte et l'installation de compostage des déchets alimentaires de Brignoles au printemps 2010.

Organisation :

La collecte est effectuée auprès des écoles par véhicule électrique par un employé communal puis acheminée vers le fermenteur électromécanique sous abri sur le site des serres communales. Les biodéchets de la cantine sont mélangés au compost de déchets verts des jardiniers de la ville. Le compost est finalement valorisé dans les espaces verts communaux.

Principaux acteurs et partenaires : SIVED, Mairie de Brignoles, Région PACA, ADEME PACA,GESPER, BIOZIS (fournisseur fermenteur), cabinet d'architecture ARC'H.

Bilan

- 20 t/an de déchets alimentaires valorisées en 6 t de compost.
- Education à l'environnement des scolaires, des personnels et des visiteurs.
- Une installation photovoltaïque aménagée sur le toit de l'abri assure une recette couvrant une partie importante du dispositif.

Compostage autonome à l'école des Hameaux - la Bouilladisse (Bouches-du-Rhône)

L'opération en quelques mots : L'école des Hameaux de la Bouilladisse a mis en place en 2009 une installation de compostage autonome en bacs pour valoriser les déchets de 150 repas quotidiens. Des actions pédagogiques ont été menées en écho à la mise en place du dispositif.

Organisation :

Les déchets de la cantine sont acheminés par les élèves, la direction de l'école et les services techniques de la cuisine centrale en alternance vers les bacs de compostage. Le broyat est fourni par les services techniques de la ville. Le compost est par la suite valorisé dans le jardin pédagogique de l'école.

Principaux acteurs et partenaires :
Commune de Brignoles, GESPER, Jardilien

Bilan

- Environ 1,7 t/an de déchets alimentaires valorisés en 2m^3 de compost pour le jardin.
- Cohérence avec les autres actions liées à l'environnement au sein de l'école (produits bio,…)
- Forte implication des élèves.

RESSOURCES UTILES

Des outils pour aller plus loin

La gestion des déchets dans les établissements scolaires - mettre en œuvre un projet de prévention et compostage autonome des déchets alimentaires (GESPER, 2009).

Mallette pédagogique La Boîte à Compost (GRAINE PACA/GERES 2011) : outil pédagogique de sensibilisation au compostage et à la gestion des déchets. De 3 ans à l'âge adulte.
www.grainepaca.org/outil_compost

Panneaux pédagogiques de GESPER pour sensibilisation et préparation aux projets de compostage de l'établissement. Thèmes : le gaspillage alimentaire et le compostage.

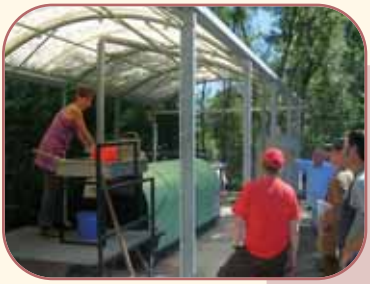
Des contacts pour passer à l'action

- SYDEVOM 04 (Syndicat Départemental d'Elimination et de Valorisation des Ordures Ménagères) : Tél : 04 92 36 08 52
- Conseil Général du 04 : Service Environnement. Tél : 04 92 30 08 30
- Conseil Général du 05 : Service Eau et Environnement. Tél : 04 86 15 35 25
- ADEME Délégation Régionale . Tél : 04 91 32 84 44
- Conseil Régional : Service de l'énergie, du climat et de l'air. Tél : 04 88 73 69 60

L'association GESPER peut vous accompagner sur votre projet, par exemple :
- organiser une réunion d'information au sein de votre établissement,
- mobiliser les acteurs concernés (internes et externes) pour définir le projet,
- former et accompagner à la mise en œuvre du projet,
- installer les équipements et former le personnel à la conduite du compostage,…
- développer un projet complémentaire de jardin pédagogique, espace de valorisation du compost produit sur place, avec l'association A Fleur de Pierre,
- organiser des ateliers pédagogiques sur le compostage avec le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE 04).

Pour plus de renseignements : 04 92 34 33 54 / www.gesper.eu

L’association GESPER



L’objet de l’association GESPER [GEStion de Proximité de l’Environnement en Région] est de promouvoir et d’aider au développement de pratiques plus respectueuses de l’environnement et plus solidaires. Elle intervient dans le secteur de l’Ecogestion (déchets, eau, énergie, mobilité), dans lequel elle favorise la mise en place de solutions de proximité.

Depuis 2001, elle s’appuie sur les installations de son centre d’accueil sur le compostage de proximité, implanté à Digne-les-Bains (04), pour développer des actions, d’information, de formation au compostage domestique et autonome, et pour proposer ses compétences d’expertise de dispositifs et d’accompagnement de projet.

N’hésitez pas à nous contacter et à visiter notre site internet pour plus d’information.

GESPER
Éco-gestion Déchets - Eau - Énergie
www.gesper.eu

LA REDUCTION A LA SOURCE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Un projet d'établissement pour une cantine exemplaire !

L'essentiel sur les solutions de prévention des déchets alimentaires des restaurants scolaires et la mise en place du compostage autonome.

Rédaction : GESPER
Tirage : 800 exemplaires
Dépôt légal : Octobre 2011

Conception : www.gaya-com.com
Illustrations de couverture : Achab Piemonte
Photos : GESPER
Impression : Arc en Ciel - Digne-les-Bains
Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement par une entreprise Imprim'Vert

SYDEVOM

alcotra

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes Alpes Conseil Général

CONSEIL GÉNÉRAL ALPES DE HAUTE-PROVENCE

ADEME

Pays Sisteronais-Buëch