



**Collection
L'éco-gestion au quotidien**

Guide publié
avec le concours
• de la Région PACA,
• de l'ADEME,
• du Conseil Général
des Alpes
de Haute-Provence.

La gestion des déchets dans les établissements scolaires

Mettre en œuvre un projet de prévention et de compostage autonome des déchets alimentaires.

Un outil au service de l'Éducation au Développement Durable (EDD), un axe d'actions privilégié pour les Agendas 21 scolaires et territoriaux.

Un recueil de recommandations méthodologiques et techniques pour répondre à vos questions sur :

- la réglementation
- les conditions de faisabilité
- l'intégration du tri des déchets dans le service du restaurant
- les solutions techniques de compostage adaptées
- l'impact financier d'un projet
- les activités pédagogiques possibles autour du tri et du compostage des déchets alimentaires
- comment s'y prendre et combien de temps pour monter un projet





Un recueil complet de 48 pages pour vous aider dans vos démarches

La production de déchets du « secteur restauration » représente à lui seul nationalement plus d'un million de tonnes par an.



Parallèlement, l'accès à la nourriture, la qualité alimentaire des repas, leurs modes de production, de distribution, l'économie de la filière agroalimentaire font parties des questionnements socio-économiques et environnementaux de notre société dans le cadre d'un développement durable.

La prévention et le compostage autonome des déchets de restauration dans les établissements scolaires présente des opportunités d'actions exemplaires et lisibles en matière d'Education au Développement Durable (EDD) et d'agendas 21 scolaires et territoriaux.

Néanmoins, par la diversité des acteurs et des compétences à mobiliser, la nature des changements de comportements à générer, le type d'adaptation et d'aménagement à envisager, La faisabilité et la réussite d'un tel projet nécessite l'appréhension d'un certain nombre de conditions et de précautions qu'il était bon de rassembler dans un recueil de recommandations spécifique.

Celles-ci sont tirées pour la plupart des enseignements des différents projets accompagnés dans les quatre coins du territoire sur une quarantaine d'établissements de restauration collective (scolaire pour une grande part).



*Déjà paru dans la
même collection :
Micro-compostage
collectif des biodé-
chets en bac*

pour recevoir votre guide
contactez

GESPER 
Eco-gestion Déchets - Eau - Energie

6 Rue Lavoisier
ZI St Christophe
04000 DIGNE LES BAINS
Tél : 04 92 34 33 54

Email : contact.gesper@orange.fr

**Ou rendez-vous sur notre site
www.gesper.eu**