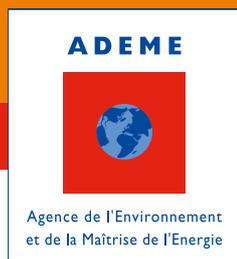


ACTION 12

Le compostage des biodéchets



Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Convives

[élèves - professeurs],
personnel de cuisine

Moyens requis

Humains

- 1 jour pour la construction du bac de compostage (dans le cas de la construction du composteur)
- 15-30 min par jour pour l'entretien.

Techniques

- 3 bacs de compostage :
 - soit fournis par l'intercommunalité qui gère les déchets
 - soit achetés en magasin
 - soit à fabriquer avec des matériaux de récupération.
- des outils de base : une fourche, une pelle, un tamis, éventuellement un thermomètre et un broyeur à déchets verts
- de la signalétique.

Financiers

- 0 € si les composteurs sont fabriqués ou donnés par la collectivité.
- Coût faible (environ 100 à 150 € par composteur si achetés en jardinerie).
- Coût des outils.

Présentation

Cette action consiste à mettre en place et à alimenter des composteurs avec les restes de repas et les épluchures. Elle poursuit plusieurs objectifs :

- ➔ réduire la quantité de déchets produits par l'établissement et par conséquent leur impact environnemental.
- ➔ valoriser ces déchets.
Le compost servira de fertilisant pour les espaces verts, un jardin partagé (sous conditions), les plates-bandes...
- ➔ réduire les coûts de la gestion des déchets.

Vous pouvez prévoir l'installation du composteur lors d'un événement national (Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine européenne du développement durable...).

Après l'installation, cette action nécessite un suivi et un entretien régulier, idéalement une fois par jour (ramassage des déchets organiques, remplissage du bac, mélange, brassage...).

Le compostage est une décomposition organisée, accélérée et contrôlée, en présence d'air, des déchets organiques pour obtenir un fertilisant naturel. Les déchets alimentaires sont déposés en mélange avec des déchets carbonés (broyat de tailles, feuilles sèches...) dans un composteur. Au bout de 6 à 8 mois, vous obtiendrez un compost mûr.

Composter dans l'établissement scolaire a un double intérêt pour les élèves :

- ➔ ils visualiseront concrètement les volumes gaspillés.
- ➔ ils pourront reproduire le geste à la maison.



Actions complémentaires

- Actions de sensibilisation. (cf. fiche action 5)
- La sensibilisation du personnel de cuisine. (cf. fiche action 9)
- Le don aux associations. (cf. fiche action 11)

Cette action vient en complément aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle ne doit en aucun cas dévaloriser l'intérêt de réduire le gaspillage à la cantine en amont. Elle ne doit pas laisser s'installer l'idée que le gâchis n'est pas grave car les aliments seront déposés dans le composteur.

Préparation et mise en œuvre de l'action	Rétroplanning	Recommandations
<p>1 Vérifier si la collectivité dispose de composteurs collectifs ou individuels. Sinon construire les bacs en bois brut en utilisant p.ex. des planches de récupération.</p>	J-30	<p>Les intercommunalités qui gèrent les déchets ménagers proposent bien souvent aux habitants voire aux établissements scolaires des composteurs. Certaines proposent même un accompagnement pour les utiliser (conseils, formations, guides techniques...).</p> <p>Vous pouvez envisager 3 bacs de compostage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ un pour l'apport de biodéchets venant d'être produits (compost frais). ➔ un pour le compost en phase de maturation. ➔ un pour la matière « structurante » (feuilles, branchages, ...) (matières sèches).
<p>2 Désigner des référents « compostage ».</p>	J-30	<p>Les référents compostage ont la charge d'alimenter tous les jours, les composteurs et d'assurer leur entretien en instaurant des rotations.</p> <p>Les référents compostage peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ le référent déchets verts, c'est-à-dire la personne en charge de l'entretien des espaces verts. ➔ le référent déchets alimentaires (p.ex. un membre du personnel de cuisine). ➔ une équipe comprenant un enseignant et quelques élèves volontaires. <p>Chaque référent compostage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ devra se renseigner sur le fonctionnement d'un composteur (quoi mettre, quand mélanger, etc.). ➔ pourra bénéficier d'un accompagnement si l'intercommunalité le propose (conseils, guides, formations). <p>Dans le cas des élèves volontaires, vous pouvez instaurer des rotations.</p>



<p>3 Préparer la communication en amont :</p> <p>3.1 Préparer des panneaux de sensibilisation et de la signalétique.</p> <p>3.2 Informer le personnel enseignant, les élèves et le personnel administratif que l'école va mettre en place un compostage autonome.</p>	<p>J-15</p>	<p>Précisez le lieu où se trouveront les composteurs et comment chacun peut participer à l'action.</p>
<p>4 Installer les composteurs en présence d'élèves.</p>	<p>J</p>	<p>Choisissez un emplacement mi-ombragé, à l'abri du vent et à légère distance des bâtiments.</p>
<p>5 Présenter sur le site de compostage ou pendant les cours, les questions liées au tri des déchets, la biodégradabilité des déchets organiques, l'intérêt écologique et économique du compostage.</p>	<p>J</p>	<p>Vous pouvez faire intervenir l'intercommunalité ou une association, formée à ce sujet (p. ex. un réseau de guides composteurs). Le compostage peut faire l'objet d'activités avec les professeurs et les élèves (p.ex. dans le cadre de cours de SVT).</p>
<p>6 Collecter les déchets organiques des repas pour alimenter le compost.</p>	<p>En continu</p>	<p>Pensez à peser les déchets alimentaires apportés au composteur (action réalisée par le référent) Cette pesée devient une activité pédagogique si les élèves la réalisent eux-mêmes.</p> <p>A chaque apport, pensez à ajouter de la matière sèche végétale dans le bac de compostage (feuilles mortes, petits branchages...) et brassez le tas de compost avec une pelle ou une fourche.</p>
<p>7 Récolter et utiliser le compost.</p>	<p>J + 6 mois à J + 2 ans (selon la vitesse de maturation du compost)</p>	<p>Vous pourrez utiliser le compost pour fertiliser les espaces verts, un jardin pédagogique sans potager, les plantes d'intérieur. Un compost mûr est de couleur foncée et dégage une odeur de terre. Associez les élèves à la récolte du compost dans le cadre d'une activité citoyenne, pédagogique (p.ex. cours de SVT)...</p>



Attention aux matériels qui promettent un compost en 24h.
Il s'agit le plus souvent de sècheurs qui réduisent d'environ 80% le poids des déchets et de 50% leur volume. Les résidus ne sont pas pour autant du compost et gardent un statut de déchets à traiter dans le respect de la réglementation (compostage autonome ou collectif, méthanisation...).



résultats attendus

Utiliser un composteur permet de réduire la quantité de déchets produits par l'établissement. Par conséquent le coût de gestion des déchets sera réduit pour ce dernier. Un composteur de 800 litres (1m x 1m x 0,8m) convient à une restauration de 500 repas environ. Il se remplit en moyenne en 8 repas.

méthode d'évaluation

Pour évaluer les résultats, vous pouvez mettre en place la pesée des déchets déposés au composteur. (cf. étape 6 de cette fiche)

Pour en savoir plus

Le guide grand public « Le compostage et le paillage » - ADEME - 2017 :

► www.ademe.fr/compostage-paillage

Le guide méthodologique du compostage autonome en établissement - ADEME - 2012 :

► www.ademe.fr/guide-methodologique-compostage-autonome-etablissement

La circulaire du 13 décembre 2012 relative aux règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité :

► http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2012/12/cir_36241.pdf

La Semaine européenne du développement durable :

► www.ecologique-solaire.gouv.fr/semaine-europeenne-du-developpement-durable

Le guide des bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration
GECO Food Service – ADEME 2017 :

► <http://www.gecofoodservice.com/informations/developpement-durable/guide-de-bonnes-pratiques-de-gestion-des-biodechets-en-restauration.html>

La Semaine européenne de la réduction des déchets :

► www.serd.ademe.fr

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

