

# GUIDE D'AIDE A LA MISE EN PLACE DU COMPOSTAGE DES DECHETS ALIMENTAIRES DE REPAS

*.... dans les établissements scolaires  
(Écoles maternelles et primaires, collèges, lycées)*



**sivom**  
DE LA RÉGION DE CLUSES  
Hauts-Savoies

## **CONTACTS :**

SIVOM de la Région de CLUSES  
N° vert (gratuit): 0 800 231 051  
[sivom.cluses@wanadoo.fr](mailto:sivom.cluses@wanadoo.fr)

# SOMMAIRE

## 1. UN GUIDE POUR FAIRE QUOI ?

Page 2

## 2. POURQUOI COMPOSTER LES DECHETS ALIMENTAIRES DE REPAS ?

Pages 3 et 4

## 3. QUELS DECHETS COMPOSTER ?

Page 5

## 4. LE SIVOM VOUS PROPOSE UNE ASSISTANCE COMPLETE POUR METTRE EN PLACE LE COMPOSTAGE DES DECHETS ALIMENTAIRES ?

Page 6

## 5. UNE TECHNIQUE DE COMPOSTAGE : SIMPLE, PAS CHERE ...

Page 7

## 6. CINQ ELEMENTS ESSENTIELS POUR SE LANCER ...

Page 8

## 7. LES GRANDES ETAPES

Pages 9 et 10

## 8. DES SITES EN FONCTIONNEMENT PAS TRES LOIN DE CHEZ VOUS ...

Page 11

## 9. ILS TEMOIGNENT ...

Page 12

## 10. A VOS COTES POUR METTRE EN PLACE VOTRE PROJET

Page 15

# 1- UN GUIDE POUR FAIRE QUOI ?



Les restes alimentaires de repas sont des déchets produits en quantité importante dans les établissements scolaires.

Il existe une solution simple et efficace pour recycler ces déchets et éviter de les incinérer : la mise en place d'une filière de compostage au sein de l'établissement.

**Ce guide a pour objectif de vous présenter succinctement :**

1. Les intérêts du compostage en milieu scolaire,
2. Les grands principes permettant de mettre en place cette filière,
3. L'assistance que le SIVOM peut vous apporter pour la mettre en œuvre dans votre (vos) établissement(s).



## 2- POURQUOI COMPOSTER LES DECHETS ALIMENTAIRES DE REPAS ? (1/2)

**1- Supprimer la collecte et le transport de ces déchets vers l'usine de traitement intercommunale de MARIGNIER.**



**2- Eviter d'incinérer des déchets qui contiennent majoritairement de l'eau.**



**3- Faciliter la charge de travail du personnel de restauration.**



**4- Maîtriser les coûts de gestion des déchets.**



## 2- POURQUOI COMPOSTER LES DECHETS ALIMENTAIRES DE REPAS ? (2/2)

**5- Ancrer à l'école un geste pédagogique** quotidien en faveur de la bonne gestion des déchets.



**6- Favoriser le recyclage** et l'utilisation du compost dans l'établissement.



**7- Engager ou poursuivre une réflexion** sur l'optimisation des quantités proposées aux enfants.



### 3- QUELS DECHETS COMPOSTER ?

**1- Les déchets de préparation de repas**  
générés par les cuisiniers  
(si préparation in situ).

**2- Les restes d'assiettes :**  
Ce qui a été versé dans les assiettes  
et qui n'est pas consommé.

**3- Les restes de plats non servis.**

## A JETER DANS LE BAC COMPOSTAGE



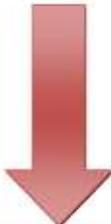
LES RESTES DE REPAS :  
Le pain, le riz, les pâtes, la viande, le poisson, les arêtes, les épluchures de fruits et de légumes, le fromage ...  
ET les serviettes en papier



## A JETER DANS LA POUBELLE



Emballeage de beurre      Emballeage de gâteaux  
Emballeage de fromage      Pot de yaourt



# 4- LE SIVOM VOUS PROPOSE UNE ASSISTANCE COMPLETE POUR METTRE EN PLACE LE COMPOSTAGE DES DECHETS ALIMENTAIRES

## 1- Réalisation de l'étude de faisabilité du projet

Il s'agit notamment de :

- Valider, avec vous, si le compostage est envisageable dans l'établissement,
- Identifier les points durs et les solutions à mettre en œuvre,
- Choisir le matériel le mieux adapté à la situation.

## 2- Assistance à la mise en place du projet

Définition de la meilleure solution technique à mettre en place :

- Modalités de tri des déchets sur les lieux de production (cuisine et salle de restauration),
- Définition du lieu d'implantation et aménagement du site de compostage,
- Organisation et animation de réunion de sensibilisation et formation des différents intervenants (Elus, Direction, agents techniques, ATSEM, élèves, enseignants...),
- Mise en place opérationnelle du projet,
- Coordination entre les différents intervenants,
- Suivi post-mise en place et ajustement (rectification des éventuels dysfonctionnements = SAV...).



## 3- Réalisation des outils de communication

- Diaporama de présentation du projet,
- Guide de tri,
- Affiches,
- Panneaux d'information sur le site de compostage,
- Animations pédagogiques auprès des élèves.



## 5- UNE TECHNIQUE DE COMPOSTAGE : SIMPLE, PEU COUTEUSE ET DURABLE...

**Gérer les déchets au quotidien n'a généralement rien de très enthousiasmant.** Aussi, pour composter les déchets alimentaires de repas, nous militons pour une solution efficace :

**1- Une technique simple** : Pour chacun des intervenants (Direction, cuisiniers, agents techniques, ATSEM, élèves, enseignants ...), les tâches de gestion doivent être simples (pas de compétence particulière) et ne pas prendre trop de temps.



**2- Une technique peu coûteuse** : il n'est pas question de mettre en place des équipements qui rendraient cette filière plus coûteuse que la solution classique actuelle (incinération).



**3- Une technique durable** : le projet ne doit pas être imaginé comme une solution « gadget » éphémère, mais comme une technique de gestion à part entière, durable et, à moyen terme, totalement maîtrisée par l'établissement. Cette filière de gestion doit être intégrée au fonctionnement global de l'école, sans pouvoir être remise en cause.



## 6- CINQ ELEMENTS ESSENTIELS POUR SE LANCER ...

- 1-** Une forte motivation et une bonne **coordination** des différents intervenants.



- 2-** Un emplacement plat d'une **vingtaine de m<sup>2</sup> de sol naturel** (de la terre, du sable ou des graviers, mais pas de béton, ni de bitume ...).



- 3-** De **1 à 5 composteurs de 400 à 1000 litres** (matériel semblable aux composteurs des particuliers).



- 4-** Une **fourche** pour brasser les déchets.



- 5-** Une petite dose de bon sens.



## 7- LES GRANDES ETAPES (1 / 2)

- 1- Trier les déchets à la source**  
dans la salle de restauration.



- 2- Transporter quotidiennement**  
les déchets jusqu'au lieu de compostage



- 3- Verser les déchets**  
dans le composteur.



- 4- Apporter quotidiennement des**  
**matières sèches** (broyat de branches).



## 7- LES GRANDES ETAPES (2 / 2)

**5- Brasser les déchets** (un brassage succinct quotidien et un brassage hebdomadaire plus complet).



**6- Surveiller le bon fonctionnement du composteur :** odeurs, insectes, humidité ...



**7- Récupérer et utiliser le compost après environ un an.**



## 8- DES SITES EN FONCTIONNEMENT PAS TRES LOIN DE CHEZ VOUS ...



Restaurant scolaire  
« Ecole primaire » (60 repas/jour)  
SAINT JEAN DE THOLOME

Restaurant scolaire  
« Cantine du centre » (160 repas/jour)  
MARIGNIER



Restaurant scolaire  
« Cantine de GRIPARI » (80 repas/jour)  
MARIGNIER

Restaurant scolaire « Lycée Hôtelier  
(400 repas / jour) | BONNEVILLE



## 9- ILS TEMOIGNENT ...



Madame Marion LEGAY – Responsable de l' Agenda 21 de la commune de MARIGNIER (240 repas /jour sur les deux cantines scolaires de la Ville).

« **Pour réussir, il faut avancer au rythme du compost !** »

« Née d'une réflexion lors des ateliers « Agenda 21 » sur la commune de MARIGNIER, la mise en place du compostage, dans les cantines, est vite devenue une évidence ! L'objectif était simple : réduire le poids des poubelles et, plus particulièrement, celui des déchets incinérés !

Pour assurer la faisabilité de notre projet, nous avons contacté le SIVOM de la Région de CLUSES. Après un état des lieux des cantines (lieu d'installation du composteur, quantité de restes de repas à composter ...) et avec le soutien des Elus de la commune, j'ai lancé l'opération auprès de nos deux restaurants scolaires en avril 2011, en sensibilisant le personnel de cantine, les enfants et leurs parents.

Alors que le geste de tri des restes alimentaires se met rapidement en place, il ne faut pas négliger le temps passé pour faire fonctionner le composteur.

Les premiers mois, j'ai réalisé cette surveillance avec le référent compostage de l'établissement. Il a pu ainsi acquérir une bonne connaissance du compostage et après une première récupération au printemps dernier, la gestion du composteur est désormais totalement prise en main par le personnel de cuisine.

Le compostage est devenu un geste naturel et a permis de diminuer la manutention des poubelles par le personnel de cantine ».

### MES CONSEILS :

- Avoir conscience que le projet demande du temps et de la persévérance,
- Communiquer sur le projet avant, pendant et après sa mise en place.



Madame Christine CHAFFARD - Maire de SAINT-JEAN DE THOLOME

Monsieur Laurent MOCCOZET – Maire-Adjoint de SAINT-JEAN DE THOLOME

Ecole de SAINT-JEAN-DE-THOLOME - 60 repas / jour

« **La clé du succès : le partenariat !** »

« Notre volonté était de ne plus jeter à la poubelle de déchets recyclables. Notre commune venait de lancer l'opération sur le compostage individuel : « Composter ses déchets, une idée à faire germer... ». Nous souhaitions être exemplaires dans notre manière de gérer les bio-déchets de l'école.

Le travail que nous avons fait, avec le SIVOM de la Région de CLUSES, nous a permis de pouvoir communiquer auprès de tous les habitants de la commune sur cette pratique. En effet, réaliser un espace, exclusivement dédié au compostage à l'école, a retenu l'attention des parents.

Nous avons bien sûr craint les odeurs et la dégradation des composteurs, mais, à ce jour, nous n'avons eu aucun incident !

Pour réussir cette opération, il faut créer un vrai partenariat entre le personnel de cuisine, les services techniques et les enseignants, car chacun a son rôle à jouer. Sans cette entente, le projet ne peut perdurer.

Enfin, la mise en place du compostage nous a également permis de limiter le gaspillage, en réduisant les quantités de nourriture commandées auprès de notre prestataire ».

#### NOTRE CONSEIL :

Etablir un partenariat avec l'ensemble des acteurs concernés et les associer au projet, dès le départ, pour recueillir tous les avis.



Romain GUICHONNET – En classe de CM2 à SAINT-JEAN-DE-THOLOME –

« Grâce au compostage, j'ai appris que les déchets jetés dans la poubelle étaient incinérés, alors que certains pouvaient être compostés !

Au départ, c'est difficile de penser à composter les déchets, mais aujourd'hui je m'amuse en prenant soin de la nature ! ».



Monsieur CHAMPION - Proviseur du lycée François BISE de BONNEVILLE

et

Monsieur CHEVALLIER – Intendant du lycée François BISE de BONNEVILLE

Lycée François BISE - 400 repas / jour – 5 composteurs installés.

**« Un Conseil simple à appliquer : bien préparer le lieu de tri**

**et de compostage avant de commencer ! »**

- « Réduire la quantité de déchets compostables déposés dans nos poubelles,
- Réduire le nombre de conteneurs à ordures ménagères devant l'établissement,
- Changer nos habitudes, grâce à un membre du personnel très motivé pour gérer les composteurs.

Voici, les raisons principales qui nous ont finalement décidé à nous lancer dans ce projet. De plus, la mise à disposition gratuite du matériel par le SIVOM de la Région de CLUSES a permis de concrétiser le projet.

En début de parcours, la plateforme de compostage n'était pas terminée. Néanmoins, nous avons tout de même lancé l'opération, avec un seul composteur de 420 litres (au lieu de 1 000 litres).

Nous conseillons aux prochains responsables de ce même type de projet d'attendre d'avoir pu installer tous les composteurs, cela leur évitera de connaître des problèmes d'odeurs. Aujourd'hui, tout fonctionne parfaitement bien et les élèves sont demandeurs de résultats. Nous réaliserons au printemps 2013 la récupération du compost ».

# 10- A VOS COTES POUR METTRE EN PLACE VOTRE PROJET

**Nicolas TREVISAN**

**Animateur  
compostage**

[Trevisan.sivom@orange.fr](mailto:Trevisan.sivom@orange.fr)

Tel : 04.50.98.43.14

**Fadila BOUCHAMA**

**Animatrice  
chargée de  
communication**

[bouchama.sivom@wanadoo.fr](mailto:bouchama.sivom@wanadoo.fr)

Tél : 04.50.98.43.14

**Eric GIL**

**Technicien déchets**

[eric.gilsivom@wanadoo.fr](mailto:eric.gilsivom@wanadoo.fr)

Tél : 04.50.98.43.14

## CONTACTS

Nicolas TREVISAN  
Animateur Compostage  
SIVOM de la Région de CLUSES  
Tél : 04.50.98.43.14