

REDUIRE ET VALORISER LES BIODÉCHETS* DANS LES COLLÈGES



Présentation de l'action

Juillet 2017

Le Département a impulsé, entre mai 2016 et juin 2017, une action de prévention et valorisation des biodéchets dans 7 collèges publics de la Vienne. Ce projet est porté par Alain PICHON, vice-président en charge de l'environnement en partenariat avec Henri COLIN et Marie-Renée DESROSES, vice-présidents en charge de l'éducation et des ressources humaines, il a pour objectifs de diminuer et mieux gérer les biodéchets mais aussi de contribuer à l'amélioration des conditions de travail des agents et de valoriser les métiers de la cuisine.

Le bilan en résumé...

Une action efficace

Dans chaque collège, des équipes-projets se sont constituées et rassemblent le principal et/ou le gestionnaire, des agents, des enseignants, parfois des élèves, voire des parents d'élèves, et la collectivité locale responsable de la collecte des déchets. Dans tous les collèges des actions ont été mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire, trier les déchets en cuisine et au réfectoire, broyer les déchets verts et composter. Les déchets alimentaires sont récupérés par des éleveurs pour nourrir leurs chiens. Au final, les sept collèges respectent à présent l'obligation réglementaire de tri et de valorisation des biodéchets.

Des économies réalisées

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis de réaliser des économies. Sur le pain par exemple, les collèges France Bloch Sérazin à Poitiers, et Gérard Philippe à Chauvigny, estiment la baisse des dépenses à environ 1 000 € par an. Le collège Jean Jaurès, à Gençay, a calculé que les actions mises en place lui permettent une économie de l'ordre de 10 000 € par an.

De nouvelles synergies au sein des collèges

Le projet a permis de faire naître des synergies au sein des collèges, entre les différents métiers et avec les élèves. D'après plusieurs participants, le projet a contribué à donner du sens au travail des agents.

Des perspectives

Les actions réalisées s'articulent avec le projet Agrilocal86 qui vise à développer la consommation de produits locaux dans la restauration collective, notamment dans les cantines des collèges. De plus, une deuxième phase est prévue pour ce projet, qui verra la mobilisation de 7 nouveaux collèges dès septembre 2017.

« Dans les collèges, nous avons donné la priorité à la réduction des déchets, incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Alain PICHON
Vice-Président
du Département

* Les biodéchets regroupent les restes de repas, les tontes de pelouse, les branchages et tailles de haies.



29 mars 2017 : fin de l'opération et signature de la charte d'engagement de lutte contre le gaspillage alimentaire, par les équipes des collèges, en présence de M.J Bellamy, B. Prinçay et A. Pichon Conseillers départementaux (à gauche sur la photo)



Le bar à salades installé au collège François Rabelais plaît beaucoup aux élèves

Favoriser les échanges entre cuisiniers

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il n'y a pas de recette miracle, mais une réflexion à mener sur la préparation et la distribution des plats, et de nouvelles habitudes à prendre.

Les cuisiniers et gestionnaires des 7 collèges impliqués dans l'action se sont réunis le 19 janvier 2017 au collège François Rabelais, à Poitiers.

Ils ont travaillé sur la manière d'augmenter la diversité alimentaire, tout en réduisant le gaspillage. Les cuisiniers ont également échangé des recettes riches en légumes et qui plaisent aux élèves. Patrick Courtois, chef cuisinier du collège François Rabelais, avait préparé un menu pour accommoder les restes. Il a proposé à ses collègues de mettre la main à la pâte !

Réduire le gaspillage alimentaire

Les restes de repas jetés peuvent représenter plus du tiers des aliments cuisinés dans un collège. Pour les équipes de cuisine et de plonge, dans les collèges, réduire le gaspillage alimentaire est une nécessité à la fois écologique, éthique et économique.

Pour autant, lutter contre le gaspillage alimentaire demande une véritable mobilisation des équipes car les actions à mettre en œuvre sont nombreuses et variées.

De nombreuses actions nouvelles

En anticipant au mieux le nombre de convives, en utilisant une cellule de refroidissement, en accommodant les restes, les équipes de cuisines limitent le gaspillage alimentaire.

Mais le moment crucial reste la distribution du repas. Distribuer de la nourriture qui ne sera pas consommée est en effet la première cause de gaspillage alimentaire. Les élèves ont donc été encouragés à se servir en fonction de leur appétit, grâce à des bars à salade pour les entrées, ou avec des jetons de couleur, qui leur permettent d'indiquer à l'équipe de cuisine la quantité de plat principal souhaitée. Le choix des recettes est également important, pour allier diversité alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des objectifs fixés, des résultats mesurés

Chaque collège s'est doté d'une charte d'engagement, regroupant les mesures mises en œuvre ainsi que l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire. Lorsque cet objectif sera atteint, un repas festif sera préparé par les équipes de cuisine pour les convives. Pour le savoir, une pesée des déchets est organisée, selon les collèges, tous les jours ou une semaine par trimestre.



Le 19 janvier, les cuisiniers ont mis la main à la pâte et accommodé les restes, pour préparer smoothies de kiwi, hachis parmentier et toasts au chèvre...

Trier les biodéchets à la cantine



Îlot de tri au collège France Bloch Sérazin et table de tri au collège Maurice Bedel

Pour être valorisés, les restes de repas doivent être triés.

Deux collèges étaient déjà équipés de table de tri. Parmi les 5 autres collèges, trois ont reçu une (ou deux) table(s) de tri. Le collège France Bloch Sérazin, à Poitiers, a été équipé avec un îlot de tri. Enfin, le collège Gérard Philippe, à Chauvigny, a bénéficié d'une amélioration de son dispositif de tri en sortie de réfectoire.

Pour assurer la sensibilisation des convives, le plus souvent, des équipes d'éco-ambassadeurs ont été formées parmi les élèves volontaires. Elles sont intervenues en classe et à la sortie du réfectoire.



Nourrir les chiens avec les restes alimentaires

Depuis de nombreuses années, le collège Arthur Rimbaud à Latillé, confiait ses restes de repas à un éleveur de chiens. Sur son exemple, les six autres collèges impliqués dans l'action ont choisi eux aussi de donner tout ou partie des restes alimentaires à un éleveur de chiens (le plus souvent chiens de chasse).

Au plan réglementaire, l'éleveur bénéficie d'un agrément de la préfecture. En outre, une convention a été signée entre le collège et l'éleveur.

L'enlèvement des restes alimentaires est à la charge de l'éleveur, qui bénéficie ainsi de nourriture pour sa meute. Il passe, selon les cas, de une à cinq fois par semaine dans le collège. Le collège dispose ainsi d'une solution gratuite de valorisation des biodéchets.

7 collèges de la Vienne engagés

Les collèges ont été choisis par le Département en fonction de leur quantité annuelle de biodéchets.

Il s'agit des établissements suivants :

- Gérard Philippe à Chauvigny,**
- Bellevue à Dangé-Saint-Romain,**
- Jean Jaurès à Gençay,**
- Arthur Rimbaud à Latillé,**
- France Bloch Sérazin à Poitiers (1),**
- François Rabelais à Poitiers,**
- Maurice Bedel à Saint-Gervais-les-trois-Clochers (2).**



(1)



(2)

L'action a été accompagnée par le bureau d'étude Tehop.

Broyer et composter

Quatre collèges ont été équipés d'un broyeur, pour réduire en copeaux les tailles de haie. Premier avantage : cela évite les allers-retours à la déchetterie. Deuxième intérêt : le broyat est ensuite utilisé soit en paillage sur les massifs de fleurs, soit comme structurant pour le compost.

En effet, dans 6 des 7 collèges, des composteurs ont été installés. Tous les établissements les utilisent pour les restes de préparation de repas, quelques tontes chaque année et les feuilles à l'automne... Mais deux établissements ont également prévu d'y composter une petite partie des restes de repas, pour gagner en expérience sur le sujet. Enfin, au collège Bellevue, les composteurs servent à faire mûrir le compost produit par les composteurs rotatifs.

Dans tous les collèges, les composteurs ont une vocation pédagogique. Par exemple, au collège Arthur Rimbaud, à Latillé, ils font partie intégrante du projet de jardin, animé par plusieurs enseignants.

Les composteurs ont été fournis par le Département (dans 4 collèges), par le SIMER (à Chauvigny) et par la communauté de communes du Haut-Poitou (à Latillé).

Les agents et gestionnaires ont bénéficié d'une formation au compostage par le Département ou d'un accompagnement à la prise en main des composteurs par le SIMER et la communauté de communes du Haut-Poitou.

Tailles de haies et tontes de pelouse

Le Département a remplacé la haie de lauriers-palmes du collège François Rabelais, à Poitiers, par une haie d'essences locales : elle produira moins de déchets et constituera un écosystème plus propice à la biodiversité.

De plus, la pratique du mulching*, pour les pelouses, a été adoptée dans deux nouveaux collèges.

* Le mulching est une technique de tonte qui permet d'obtenir de l'herbe très finement hachée qui n'est pas ramassée.



Les composteurs des collèges France Bloch Sérazin (Poitiers), Gérard Philippe (Chauvigny) et Maurice Bedel (Saint-Gervais-les-trois-Clochers)

Composteurs rotatifs : une expérimentation réussie

En France, les collèges équipés de composteurs rotatifs se comptent sur les doigts de la main, et les retours d'expérience sont contrastés. Au collège Bellevue, à Dangé-Saint-Romain, Christophe Dugleux, agent de maintenance, a proposé d'expérimenter cette solution et a été soutenu par l'équipe-projet. Après une étude technico-économique, le Département a donc équipé le collège avec 4 composteurs rotatifs. Les résultats de l'expérimentation sont positifs.

Dans les composteurs rotatifs, les biodéchets des 300 convives se transforment en 4 à 6 semaines en pré-compost qui mûrit ensuite dans un composteur traditionnel.

Les composteurs rotatifs au collège Bellevue, avec un tas temporaire de broyat à leur pied



Département de la Vienne

Direction Générale Adjointe Aménagement du Territoire
Direction Agriculture Eau Environnement
Hôtel du Département
1 place Aristide Briand
86008 POITIERS CEDEX

Contact :

Edith Josse - 05 49 62 91 76 - ejosse@departement86.fr