

Référence : C4.4 – 3 – CD 13



Equipement des cantines des collèges pour favoriser le tri des déchets

Mettre en œuvre à grande échelle la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire

ACTEUR ET TERRITOIRE



Conseil départemental des Bouches-Du-Rhône
52, avenue de Saint-Just
13256 Marseille cedex 20

Georges SANCHEZ

Chef de service de la Direction Education des Collèges (DEC)

georges.sanchez@cg13.fr

04.13.31.30.59

CONTEXTE

Le Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône a souhaité accompagner les établissements scolaires pour répondre aux exigences de la réglementation en matière de tri et de gestion des déchets à la source.

Un marché de collecte, transport et valorisation des biodéchets a été lancé par le Département et sera notifié en avril pour pouvoir démarrer en mai 2021 pour collecter, transporter et valoriser les biodéchets et huiles usagées.

Afin de faciliter l'appropriation de la démarche de tri par les collégiens du département, la collectivité a souhaité équiper en modules de tri sélectif les collèges.

En effet, sur les plateaux qui retournent en laverie/vaisselle dans chaque collège, c'est environ 10 T de biodéchets par an qui doivent être triés et collectés.

Le projet était initialement prévu pour équiper 10 collèges pilotes ; c'est finalement 25 collèges qui ont pu être équipés en modules de tri sélectifs intégrant une balance.

Ainsi, il est prévu de procéder à des aménagements structurels des conditions de dépose des plateaux en laverie/vaisselle, facilitant la gestion du tri des différents types de déchets.

Hors programme LIFE en auto-financement par le Département, pour les collèges qui ne sont pas équipés de modules de tri sélectifs mobiles, en fonction de la faisabilité, sera étudiée la possibilité d'engager des travaux pour restructurer les zones de dépose plateaux en installant des tables de tri ouvertes équipées à minima de trois trous vide-ordures permettant le tri et la collecte séparée des déchets, conformément à la réglementation en vigueur.

Ce tri des déchets permettra notamment la valorisation des déchets par le biais du marché lancé par le département des Bouches-du-Rhône.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux Collecter et valoriser les déchets générés par les cantines scolaires

Objectifs quantitatifs Equiper 10 collèges
Collecter 100 tonnes de biodéchets

Résultats quantitatifs Equipement de 25 collèges
12 500 élèves utilisent les tables de tri
Collecte de 232 tonnes de biodéchets
8 campagnes de pesées réalisées

Résultats qualitatifs En février 2020 une enquête a été réalisée afin d'identifier les besoins en tables de tri. Sur 125 collèges, 57 ont répondu et 40 d'entre eux ont souhaité être équipés de tables de tri mobiles.
Or, compte tenu du budget seuls 25 collèges ont bénéficié de ce programme. Un choix a dû être opéré ; nous avons priorisé les collèges ayant des dépose plateaux en « mitraillettes » et/ou ceux ayant plus de 10 tonnes de biodéchets.
Deux conseillers métier ont étudié la faisabilité technique de la demande en vérifiant la place disponible, en apportant des conseils en méthodologie organisationnelle.

MISE EN ŒUVRE

Description de l'action

Acquisition de 25 modules de tri pour 25 collèges pilotes (au lieu des 10 initialement prévus). Les collèges prioritaires sont ceux qui génèrent plus de 10 tonnes de biodéchets et ceux étant équipés de mitraillettes.



Année principale de réalisation

2020

Moyens humains

2 agents pour vérifier que chaque collège avait suffisamment d'espace pour installer la table de tri et conseiller le collège en matière d'organisation

Moyens financiers

100 000 €

Partenaires mobilisés

Région Sud / ADEME / CD13 / UNION EUROPEENNE

RETOURS D'EXPERIENCE ET REPRODUCTIBILITE

Facteurs de réussite

Implication de la direction : principaux, adjoints gestionnaires ; implication de l'équipe de cuisine ; implication de l'équipe pédagogique (CPE, enseignants)

Le fournisseur, compte tenu de la crise, a livré avec un peu de retard les tables et parfois avec les différentes pièces séparément. L'acceptation par l'équipe de cuisine de cet équipement a engendré des modifications dans la répartition des tâches.

Difficultés rencontrées

L'adhésion au changement dépend de plusieurs facteurs :

- La complétude du personnel
- Une organisation fluide à mettre en place
- L'implication de la direction et du chef de cuisine
- La bonne entente entre les membres du personnel
- Des élèves éco-ambassadeurs durant le temps de la demi-pension qui orientent et aident les élèves au tri

Il est important d'avoir une équipe impliquée constituée de personnes ressources telles que le principal, l'adjoint gestionnaire et de personnes relais telles que le chef de cuisine pour pouvoir mettre en œuvre les obligations réglementaires relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

Recommandations

L'inscription dans le projet de l'établissement est un plus pour sensibiliser au-delà de l'équipe de restauration, les enseignants et les parents d'élèves. Il est également recommandé de prévoir à minima une personne placée derrière la table de tri pour aider les élèves.

Le fait d'être un collège labellisé E3D facilite la démarche car les enseignants sont impliqués dans le développement durable.