

Lettre d'information de la Direction de l'Education et des Collèges

L'implantation du compostage en milieu scolaire : l'expérimentation du collège de l'Esplanade à Saint-Omer

A l'origine du projet

Au cours de l'été 2010, Madame MUNCAN, professeur d'Histoire Géographie, prépare le nouveau programme de Géographie de 5ème qui prévoit une étude de cas sur la thématique du développement durable. Le manuel scolaire traite la question en proposant une approche documentaire sur une ville en Suède.

Le compostage est un processus naturel de transformation des déchets de cuisine et de jardin en un produit appelé compost, un engrais naturel.

« Quand j'ai lu cette proposition, j'ai tout de suite cherché à ancrer ma réflexion dans le quotidien des élèves et quoi de plus évident que le collège pour mettre en place une démarche de sensibilisation au développement durable » se rappelle Madame MUNCAN.

Dans le même temps, la Communauté d'Agglomération de Saint-Omer (CASO) a engagé un programme local de prévention de réduction des déchets ménagers. L'objectif est de réduire la production de déchets et assimilés de 7 % par an pendant les 5 prochaines années, soit une réduction de plus de 5 kg par an et par habitant.

Les services de la CASO ont ainsi proposé leurs services pour accompagner le collège tout au long de la mise en place de l'action.

Une volonté commune, des forces complémentaires, le projet de compostage en milieu scolaire peut démarrer !

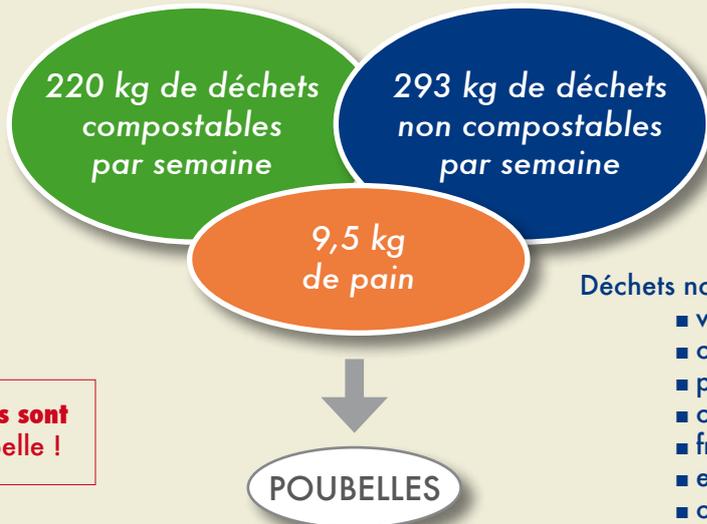
La présentation de la démarche

Avec l'appui de l'équipe de direction du collège, le projet vise à valoriser les déchets liés à la fabrication et la consommation des repas en associant toute la communauté éducative selon la démarche suivante :



- Evaluation du volume de déchets produits dans le cadre de la restauration scolaire et choix du type du composteur
- Information et implication des équipes
- Sensibilisation des élèves au tri de leur assiette et au compostage
- Installation de la table de tri et de la zone de compostage
- Accompagnement extérieur de l'agent de maintenance sur l'utilisation des composteurs
- Relais entre les élèves et l'équipe pédagogique pour l'appropriation du projet dans le cadre de la demi-pension

L'équipe en charge de la restauration, encadrée par son chef de cuisine, prépare chaque jour près de 450 couverts.



- Déchets non compostables :
- viande
 - charcuterie
 - poissons
 - crustacés
 - fromages
 - emballages souillés
 - œufs.



En 2009, près de **700 pains** sont gaspillés et jetés à la poubelle !

Le tri au restaurant scolaire : des élèves complètement impliqués et éco-responsables !



Tous les élèves du collège ont bénéficié d'une formation sur le tri et une information sur la mise en place d'une plateforme de compostage dans leur établissement. Ainsi, les élèves sont invités à trier eux-mêmes leurs déchets en fin de repas, en distinguant, les restes compostables.

Pour les aider, des affiches sont à leur disposition au sein du restaurant scolaire, reprenant ainsi les bonnes pratiques de tri. De plus, les élèves formés veillent au bon déroulement de l'opération et conseillent, chaque midi, leurs camarades hésitants.

Les affiches dans la salle de restauration

D'ailleurs, pour éviter les erreurs de tri, il est conseillé de placer le bac de déchets non compostables en premier.

Clara et Pauline, élèves de 5^{ème} sont unanimes : « Aujourd'hui, le tri pour nous, c'est automatique même si parfois les temps d'attente sont longs. On n'imagine pas revenir en arrière du temps où on devait juste enlever les couverts. »

La plateforme de compostage

La plateforme de compostage, installée au collège comprend 3 composteurs mécaniques JK 400 et 2 zones de maturation

Zone de maturation →





8 tonnes de déchets alimentaires permettent la production de 5 m³ de compost.



Les restes de repas et de cuisine auxquels on y ajoute du broyat de branchage pour équilibrer le mélange, sont amenés chaque jour dans le composteur.

Monsieur Fasquelle, agent de maintenance du collège, consacre 40 minutes par jour à cette opération de compostage : « c'est une attention de tous les jours à doser les déchets, vérifier le cycle, préparer le broyat, tourner les composteurs pour oxygéner l'ensemble. Dans le cas contraire, le compost se fait mal ! »

L'emplacement de la zone de compostage et de maturation doit répondre à des critères précis : un site protégé des vents, des composteurs déposés sur la terre, un accès facile.

Monsieur Fasquelle ajoute « que la prise en main est aisée mais qu'un accompagnement par quelqu'un qui fait déjà du compostage est un vrai plus ! »

Les bénéfices

Bon à savoir

L'instauration par les communes ou les groupements de communes, d'une redevance spéciale pour la collecte et l'élimination des déchets produits par les collèges tend à se généraliser. En 2011, près de 90 000 € sont facturés aux collèges.

Au-delà des impacts sur l'environnement et sur le gaspillage alimentaire, les premiers gains sont financiers avec une baisse significative de la redevance spéciale.

Facture du collège →

Avant	Après
5347,97 €	2802,03 €

Les professeurs utilisent le dispositif mis en place au sein du collège comme cas d'étude concret pour développer les différents aspects du programme liés à l'éducation au développement durable.

Les élèves se sentent responsabilisés et peuvent faire valider certaines compétences du socle commun, par une attitude citoyenne et respectueuse.

Les clefs de la réussite : que faut-il faire ?

- Mobilisation des équipes éducatives
- Information de l'équipe de restauration
- Présentation du projet aux élèves
- Equipement d'une table de tri
- Adaptation des quantités servies dans les assiettes
- Evaluation des déchets produits
- Réflexion sur l'implantation de la zone de compostage
- Achat des composteurs



Accompagnement de l'agent de maintenance

- Valorisation des résultats obtenus
- Relais des délégués de classe
- Encadrement des élèves au restaurant scolaire
- Présentation de l'action aux parents
- Volonté des élèves
- Création d'affiches sur le tri
- Participation active de l'équipe de cuisine
- Implication quotidienne de l'agent de maintenance



Et aussi

L'équipe de restauration a porté une réflexion sur la présentation de l'assiette et la quantité proposée aux collégiens. Ainsi, l'idée de créer un bar à salade où les élèves se servent selon leurs envies ou leurs appétits a trouvé un intérêt évident afin d'éviter les préparations jetées à la poubelle sans même y goûter.

Ils l'ont fait...

L'achat d'une sonde pour tester l'huile de cuisson concourt à cet esprit d'éviter le gaspillage. Avant, les huiles de friture étaient changées toutes les 7 semaines, à chaque période de vacances. Aujourd'hui, le testeur permet de conserver les huiles sur une période plus longue, sans danger pour la santé et sans altérer les papilles des jeunes consommateurs.



Le projet au cœur des programmes

Technologie en 6^{ème}

Le fonctionnement d'objets techniques
Moyens de transport des fruits et légumes

Technologie en 5^{ème}

L'habitat et les ouvrages
La cantine de mon collège

Technologie en 4^{ème}

Confort et domotique
Station d'arrosage

Technologie en 3^{ème}

Mise en œuvre d'un ou plusieurs projets collectifs
La cuisson solaire des aliments

Physique-Chimie en 5^{ème}

L'eau dans notre environnement
et dans notre alimentation

Physique-Chimie en 3^{ème}

La chimie, science de transformation de la matière
Synthèse d'une espèce chimique existant dans la Nature

EPS

Education à la santé et à la gestion
de la vie physique et sociale.
Création d'un parcours santé

Langues vivantes

Compétences culturelle et lexicale :
Alimentation, santé et société (repas à l'école, spécialités culinaires...)
Ecologie, protection de l'environnement, développement durable

SVT en 6^{ème}

Le peuplement d'un milieu : influence de l'Homme
Origine de la matière des êtres vivants
Des pratiques au service de l'alimentation humaine

SVT en 5^{ème}

Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie :
La production d'énergie nécessaire au fonctionnement des organes
La digestion des aliments et le devenir des nutriments
L'élimination des déchets de la nutrition
Le rôle de la circulation sanguine dans l'organisme

SVT en 4^{ème}

Reproduction sexuée et maintien des espèces dans les milieux :
Influence de l'Homme sur la biodiversité ; taux de reproduction d'une espèce en fonction des ressources alimentaires

SVT en 3^{ème}

Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement :
Les maladies nutritionnelles, la qualité de l'eau et agriculture raisonnée, la biodiversité influencée par les besoins de production pour son alimentation

Géographie en 6^{ème} / 5^{ème}

Les enjeux du développement durable
Les dynamiques de la population et le développement durable
Des sociétés inégalement développées : des Hommes et des ressources
Action solidaire dans le cadre du développement durable

Géographie en 4^{ème}

Les échanges de marchandises
La mondialisation et ses contestations

Géographie en 3^{ème}

Habiter la France : la Région (*valorisation des ressources*)
Aménagement et développement du territoire français : les espaces productifs (à dominante agricole)

Pour aller plus loin

Les renseignements complémentaires sur la démarche de compostage et le projet éducatif sont disponibles auprès de l'équipe du collège de l'Esplanade au **03.21.98.11.26**