

VILLE DE COLLONGES-AU-MONT-D'OR



RÉFÉRENTS DE L'ACTION

Claire COTTAREL

Chargée de mission Développement Durable et Communication

c.trivier@collongesaumontdor.fr

04 72 42 24 03

LOCALISATION DU PROJET

Collonges-au-Mont-d'Or

Compostage des déchets du restaurant scolaire

Dates de début et de fin du projet	Depuis 2018 et toujours en cours
Contexte et historique du projet	<p>Depuis fin 2018, avec l'accompagnement de la Métropole de Lyon au démarrage, le restaurant scolaire de Collonges-au-Mont-d'Or assure le tri et le compostage des déchets de préparation des repas et des restes d'assiettes (300 repas servis chaque midi) avec l'aide des élèves.</p> <p>L'achat d'une table de tri par la commune pour son restaurant scolaire permet cette action.</p> <p>Les déchets de cuisine et de repas sont ensuite transportés par le personnel municipal vers les composteurs qui sont sur un site extérieur à l'école.</p>
Objectifs visés par l'action	<p>Les objectifs pédagogiques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire, - comprendre le processus de compostage, - étudier les décomposeurs (insectes, vers, myriapodes, etc.) avec loupes et boîtes d'observation, - pratiquer une activité en lien avec le jardinage (tamisage et récolte du compost), - transmettre les connaissances acquises auprès des autres élèves de l'école. <p>Les objectifs techniques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - diminuer la quantité de déchets produit par le restaurant scolaire, - utiliser une partie du compost ainsi produit pour les plantations communales (le reste est donné aux écoliers des classes référentes sous la forme de petits sachets)
Mise en œuvre	
Actions réalisées	<p>3 cycles complets de compostage ont été réalisés en 3 ans.</p> <p>150 ambassadeurs ont été formés dans 4 classes de CM1, classes appelées « ambassadrices du tri ».</p> <p>Dans ces classes et sur une année scolaire, les jeunes ambassadeurs suivent le cycle du compostage en 3 séances animées par un agent de la commune.</p>
Actions en cours	<p>Le compost est de très bonne qualité et est utilisé par les services techniques sur les plantations communales.</p> <p>Tous les ans 1 à 2 classes référentes sont nommées pour que les enfants soient sensibilisés et promoteurs du tri auprès des autres élèves et pour participer au tamisage du compost.</p>
Prochaines étapes	<p>Un projet d'installation d'une 2^e table de tri est prévu. La construction d'un nouveau restaurant scolaire plus grand pour les écoles (livraison en 2023/2024) va permettre d'avoir suffisamment d'espace pour cette 2^e table.</p>
Éléments de budget (dépenses d'investissement/ fonctionnement ; recettes)	2 tables de tri : 1 400 € par table soit 2 800 € TTC

Freins rencontrés/ solutions apportées	<p>Au départ du projet les composteurs ont été positionnés dans l'école, dans un espace protégé par des grillages au milieu de la cour de récréation.</p> <p>Cependant un des enseignants a vu un rongeur (rat ?) traverser la cour un matin, ce qui a conduit la directrice de l'école a nous demandé de déplacer les composteurs.</p> <p>Les composteurs ont été déplacés près du cimetière ce qui a résolu ce problème. Cela demande un peu plus de temps d'agent municipal pour le transport des déchets.</p> <p>Les composteurs sont sur le parking du cimetière, endroit accessible à tous. Ils sont régulièrement vandalisés. Des écriteaux ont été mis pour expliquer la fonction pédagogique de ces composteurs, sans trop de succès. Il est projeté de déplacer les composteurs sur un terrain municipal clos derrière le cimetière, une fois que celui-ci sera nettoyé.</p>
Facteurs de réussite	<p>Implication du personnel municipal du restaurant scolaire pour modifier le mode de fonctionnement de dépôt des plateaux repas.</p> <p>Implication des enseignants pour former les classes référentes et prévoir les sorties tamisage.</p> <p>Implication de la chargée de développement durable de la mairie pour accompagner les sorties tamisage avec des explications techniques.</p>
Acteurs impliqués et rôles	<p>Métropole : financer les composteurs et l'association qui a réalisé l'accompagnement sur les 2 premières années</p> <p>Mairie : gérer les composteurs, gérer le transport des déchets du restaurant scolaire, gérer le fonctionnement de la table de tri</p> <p>École primaire publique Monsieur Paul : définir une ou des classes référentes, former les élèves, prévoir les sorties tamisage</p>
Date de mise à jour de la fiche	30/09/2021

EN BREF

Descriptif

La commune de Collonges-au-Mont-d'Or sensibilise de jeunes ambassadeurs au tri et au compostage des déchets organiques dans son restaurant scolaire, qui sert 300 repas par jour. Le compost de très bonne qualité est réutilisé sur les espaces verts communaux.

Étapes clés

- Installation des composteurs et formation du personnel pour une association financée par la Métropole.
- Achat d'une table de tri par la commune et installation au restaurant scolaire.
- Formation de classes référentes.
- Tri des déchets de cuisine et de repas et transport vers les composteurs.
- Tamisage du compost.
- Récolte et utilisation du compost dans les plantations communales.