



ZéroGaspi86 : Prévention et valorisation des déchets organiques des collèges

D'abord menée à titre expérimental dans les établissements volontaires, l'action ZéroGaspi86 est progressivement mise en place dans l'ensemble des collèges du Département de la Vienne.

Les collèges se donnent pour objectif de réduire et de valoriser les biodéchets produits dans le cadre de ses activités de [restauration collective](#) et d'entretien des espaces verts.

La restauration collective

Côté cuisine, la lutte contre le gaspillage est un enjeu écologique mais aussi économique. Ce sont des milliers d'euros qui peuvent être économisés dans les restaurations collectives chaque année. Sensibiliser les convives à leurs besoins et leur consommation, les inciter à consommer selon leur appétit est essentiel. Cependant la lutte contre le gaspillage alimentaire s'opère sur toute la chaîne alimentaire depuis l'élaboration des menus.

Quelques actions concrètes dans les collèges : mise en place de bars à salades, adaptation des quantités servies à la demande de l'élève, intervention d'élèves éco-ambassadeurs sur les bons gestes de tri, équipement des collèges en îlots de tri, création de recettes alliant lutte anti-gaspillage et diversité alimentaire, mise à disposition d'une table de troc, de coupe-pommes...

Réduire, valoriser... évoluer

Si chaque collège se donne pour objectif de mieux gérer ses déchets organiques, et donc de réaliser de réelles économies sur certains postes (approvisionnement en produits alimentaires, par exemple), l'action ZéroGaspi86 induit des changements bénéfiques sur les pratiques. L'expérimentation a ainsi permis de contribuer à l'amélioration des conditions de travail des agents et à valoriser les métiers de la restauration collective.

Concrètement, ZéroGaspi86 s'appuie sur 3 types d'actions :

- > La lutte contre le gaspillage alimentaire
- > Le tri des déchets alimentaires en cuisine et dans le restaurant scolaire
- > Le broyage et le compostage des déchets verts, issus de la taille des végétaux

Les déchets verts

La gestion des biodéchets concerne également les déchets verts issus de la taille des haies, du ramassage des feuilles mortes, de la tonte des espaces. Là il faut repenser les pratiques d'entretien, tels que la tonte-mulching, le broyage et le compostage qui vont permettre de diminuer les dépôts en déchetterie.

Comme pour le volet restauration, la nécessité de diminuer ses propres déchets pousse les collectivités à de nouvelles solutions de valorisation.

Quelques actions concrètes dans les collèges : adaptation des haies avec des essences locales et moins productrices de déchets au moment de leur taille, équipement en composteurs, composteurs rotatifs, broyeurs, formation ou accompagnement des agents et des gestionnaires au compostage...



Ce que dit la loi

- > **Loi Grenelle II - Arrêté du 12 juillet 2011** qui instaure l'obligation de tri à la source des biodéchets pour permettre leur valorisation, pour les producteurs de plus de 10 tonnes de biodéchets par an. Les collèges, producteurs en moyenne de 10 tonnes par an de biodéchets, sont soumis à la loi depuis le 1er janvier 2016.
- > **Loi du 11 février 2016** qui prévoit l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.
- > **Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (dite loi Egalim) qui vise à favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous en intensifiant notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.

PROJET EN RELATION


Je Rest'O Collège (<https://lavienne86.fr.stratis.pro/au-quotidien/jeunesse/les-collegiens/la-restauration-scolaire/je-resto-college>)

Le Département mène une action reposant sur la sécurité alimentaire, la qualité des denrées, l'approvisionnement de proximité, durable et responsable, ainsi que sur une politique tarifaire harmonisée.



DÉPARTEMENT DE LA VIENNE

PLACE ARISTIDE BRIAND - CS 80319
86008 POITIERS CEDEX

 05 49 55 66 00