



## **COLLECTE SÉLECTIVE ET COMPOSTAGE DES DÉCHETS DE RESTAURATION SCOLAIRE**

**Projet de reconstruction des cuisines du Lycée Marie Curie de Nogent  
Conseil Régional de Picardie**

### Le contexte et les enjeux

La cuisine centrale du Lycée Marie Curie de Nogent sur Oise, implantée dans la cité scolaire fournit les repas du restaurant du lycée et ceux de 7 collèges de l'Agglomération Creilloise (soit environ 3 000 repas par jour, dont 1500 environ concernent le seul Lycée Marie Curie). Les installations actuelles (réalisées il y a plus de 20 ans) étant inadéquates sur le plan des normes d'hygiène et de sécurité, un projet de reconstruction a été lancé. Pour ne pas arrêter le fonctionnement de la cuisine centrale et du fait d'un coût excessif, il a été décidé de reconstruire du neuf plutôt que de réaliser des travaux d'amélioration sur l'existant.

Ce projet de reconstruction a été l'occasion de lancer une démarche « éco-responsable ». Le Conseil Régional encourage, pour toutes les opérations importantes dont il est financeur, une approche haute qualité environnementale (HQE). A la demande de l'équipe pédagogique et notamment du responsable environnement dans l'établissement, il a été décidé de privilégier une cible « gestion des déchets » dans la conception du bâtiment. Le Lycée est en effet impliqué dans une démarche pédagogique d'éco-responsabilité et met en oeuvre un agenda 21 à l'échelle de l'établissement. Il s'agit donc de proposer une organisation qui responsabilise les élèves en les impliquant dans un geste quotidien favorisant une meilleure gestion des déchets. Le projet pédagogique peut concerner l'enseignement scientifique (suivi du cycle des déchets organiques en sciences de la vie et de la terre) ou l'éducation civique, juridique et sociale (sur des enjeux plus globaux de citoyenneté et de développement durable).

Avec 1500 repas par jour et 200 g de déchets par repas, le lycée produit quelques 300 kg de déchets par jour. Les déchets de restauration sont actuellement collectés par le Syndicat Mixte de la Vallée de l'Oise (SMVO) et traités par incinération avec valorisation énergétique. Pour le SMVO, qui assure la collecte et le traitement des déchets sur le territoire, l'intérêt économique est évident : la collecte et le traitement sont réalisés directement par le producteur. L'intérêt environnemental peut également être mis en avant : grâce à la valorisation in situ, les flux de transport sont évités et les tournées de collecte sont optimisées.

### Le planning de montage du projet

Du montage du projet à la réalisation effective des installations, le programme est organisé autour de plusieurs grandes étapes, pour lesquelles les dates peuvent être encore incertaines :

- Un pré-programme de reconstruction de la cuisine centrale a été présenté en mai 2006. Ce pré-programme a fait l'objet d'amendements importants au mois de juin, notamment dans le sens d'une meilleure gestion des déchets de restauration.
- Un premier travail de sensibilisation a été réalisé (information sur l'existence de ce projet, enquête sur l'intérêt du personnel pour acheter du compost).
- Le concours de maîtrise d'oeuvre a été lancé, trois projets ont pour le moment été réceptionnés par le Conseil Régional (l'assemblée régionale devrait attribuer le marché prochainement).
- Les études de faisabilité techniques devraient être réalisées entre le mois de janvier et le mois de juillet 2007,



- Les travaux pourraient être réalisés entre février 2008 et avril 2009.

## Les conditions de montage du projet

Le Lycée a souhaité faire participer l'ensemble de la communauté scolaire au projet, élèves et personnel d'encadrement. L'implication de tous peut faire naître de nouvelles solidarités dans l'établissement scolaire au travers d'un comportement "citoyen".

Le personnel de l'établissement a été impliqué dans le montage du projet. La configuration des nouveaux locaux devrait entraîner une restructuration de l'équipe, sans pour autant engendrer une charge de travail supplémentaire (la gestion du compostage devrait être incluse dans la charge de travail courante). Aujourd'hui, l'équipe supporte un surcoût en temps lié à une organisation loin d'être optimale dans des locaux inadaptés (la mise en oeuvre de la démarche HACCP est rendue plus difficile par l'inadaptation des locaux). Aucune réticence ne s'est faite sentir, même si les membres du personnel techniques s'interrogent sur le risque d'être seuls à porter les contraintes d'un nouveau mode d'organisation (de supporter eux-mêmes la charge d'information et de contrôle des élèves). Une concertation permanente avec le personnel est nécessaire pendant la phase de montage.

Il est prévu de réaliser un travail approfondi de sensibilisation des élèves, et de mobilisation du personnel technique et du personnel enseignant. Ce travail pourrait être en grande partie réalisé en interne (par l'intermédiaire du Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté et du Conseil de la Vie Lycéenne).

## L'organisation prévue de la collecte et de la valorisation

Le Lycée a souhaité faire participer les élèves, qui seront notamment mis à contribution à l'étape du pré-tri initial (aujourd'hui ils vident déjà eux-mêmes leur assiette). Les actions de sensibilisation devront permettre de systématiser ce geste de tri.

Le broyage et le compostage seront effectués sur site. La solution technique fortement envisagée pour le compostage est d'implanter un bio-composteur électromagnétique. Le compost produit par la cuisine centrale devrait être utilisé pour l'amendement des 31 000 m<sup>2</sup> d'espaces verts de l'établissement.

## Le budget du projet

Les investissements liés à ce projet ont été estimés à 5,59 millions d'euros, financés essentiellement par le Conseil Régional de Picardie et le Conseil Général de l'Oise (qui participe au financement pour la part concernant les collèges qui utilisent la cuisine centrale). L'ADEME pourrait également intervenir en fonction des critères d'aide en vigueur. Cette enveloppe pourrait ou non inclure les investissements propres au compostage, qui ne sont pas encore chiffrés. L'économie réalisée sur les coûts de collecte est difficile à prévoir et le compost ne devrait pas générer de produits financiers.

Les coordonnées de l'action		Personne à contacter	
Adresse :	Lycée Marie Curie de Nogent sur Oise - Boulevard Pierre de Coubertin - 60 180 NOGENT SUR OISE	Nom:	Frédéric SCHWINDENHAMMER / Patricia GAZEILLES
Mail :	<a href="mailto:frederic.schwindenhammer@wanadoo.fr">frederic.schwindenhammer@wanadoo.fr</a> <a href="mailto:patricia.gazeilles@ac-amiens.fr">patricia.gazeilles@ac-amiens.fr</a>	Tél.:	03.44.74.07.04. / 03.44.74.31.15.
			(Conseil Régional de Picardie – Séverine Douay – 11 mail Albert 1er - 80 000 AMIENS – 03.22.97.39.32 – <a href="mailto:sdouay@cr-picardie.fr">sdouay@cr-picardie.fr</a> )