

Description

Il ne s'agit plus ici de veiller à produire le moins de déchets possible, mais de trouver comment utiliser au mieux ceux que l'on ne peut pas éviter.

Parce qu'une **restauration collective sans aucun déchet n'existe pas**, il est effectivement important de réfléchir à des moyens de les **valoriser**. D'autant plus que, depuis peu, une **redevance** spéciale est à payer selon la masse de déchets produits.

Exemple

Ecole primaire de Mornac & cuisine centrale de La Couronne & Fléac

Une aide canine

La proximité entre l'école primaire de Mornac et le **refuge de la SPA** à incité la commune à concevoir avec cette dernière un **protocole** qui avantage les deux partenaires. La SPA **récupère** régulièrement les **restes de viande et de légumes** pour les animaux du refuge.



Le principe est le même à la cuisine centrale de La Couronne et de Fléac, qui ont toute deux signé un accord avec deux **chenils** proche de leur commune. Une partie des déchets de la cuisine centrale de La Couronne bénéficie aussi aux poules du **poulailler pédagogique**.



Pour trouver un chenil ou un refuge pouvant collecter et faire consommer les restes d'une restauration collective, ce dernier doit obligatoirement être **agréé par la DDCSPP** (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations), qui tient à jour une liste de chenils correspondant aux critères.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie & école primaire de Puymoyen

Pour être à la page, je pense au compostage

Comme les cuisines centrales de Fléac ou de La Couronne, de nombreuses restaurations ont opté pour le compostage. Mais l'**organisation de la mise en œuvre** du compostage et la recherche de **débouchés** intéressants peut s'avérer complexe.

A La Couronne le compost est épandu sur le **jardin pédagogique** de l'école.

Il existe d'autres moyens d'utiliser le compost. A Puymoyen, en parallèle de celui utilisé par la cantine de l'école, les **agents communaux** disposent d'un bac de compost afin de valoriser les déchets produits par l'aménagement de la ville dont ils sont garants. Ainsi, ils **gèrent les deux bacs de compost** et ils les utilisent sur les plantes de la commune.

Enfin, le LEGTA de l'Oisellerie, comme la plupart des lycées agricoles, à la chance de disposer d'une **exploitation agricole** importante au sein de sa structure. Cela permet aux cuisiniers d'acheminer le compost généré par le self dans des bacs et au responsable d'exploitation de l'incorporer par la suite au **fumier** participant par la suite à la fertilisation des sols.

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Puymoyen :

Gestionnaire restauration scolaire
Mr Beynaud : 05 45 61 45 84