

# OPTEZ POUR LA SOBRIÉTÉ ET FAITES DES ÉCONOMIES RAPIDEMENT

15 décembre 2023



# | Intervenants

FÉDÉRATION NATIONALE DES OGEC



**Sophie POUVERREAU**  
Juriste  
m. [s-pouverreau@fnogec.org](mailto:s-pouverreau@fnogec.org)

LE CÈDRE



**Caroline COUSIN**  
Responsable animation commerciale  
m. [c.cousin@lecedre.fr](mailto:c.cousin@lecedre.fr)

LE CÈDRE



**François-Xavier COLLE**  
Consultant Énergie & Bâtiment  
m. [fx.colle@lecedre.fr](mailto:fx.colle@lecedre.fr)



**Optez pour la sobriété  
et faites des économies rapidement**



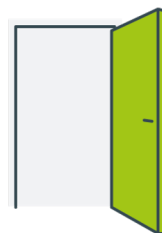
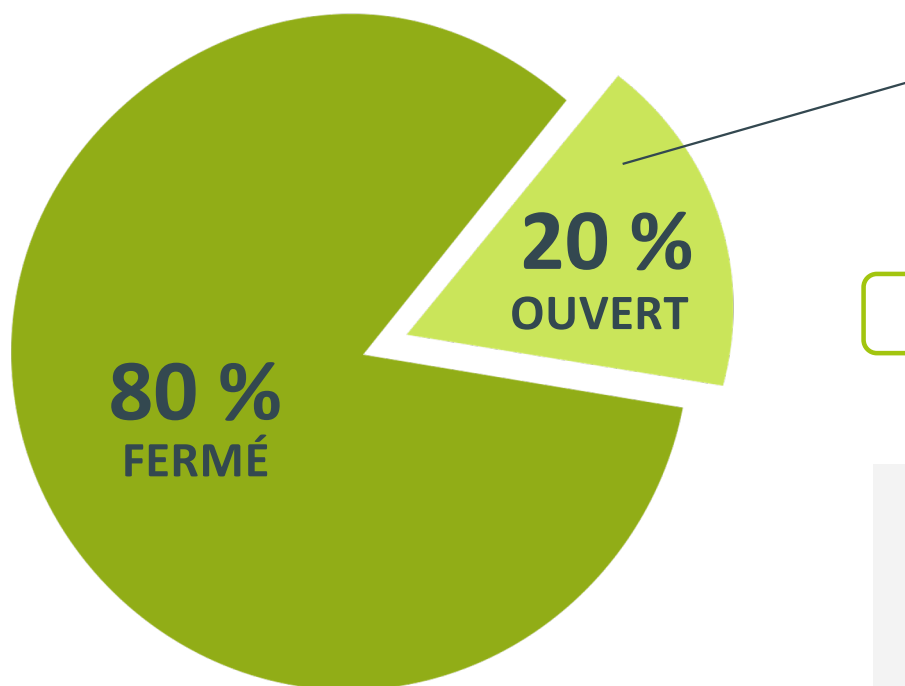
**le Cèdre**  
Acheteons autrement

*Acheter mieux & moins est source d'économies*

# Piloter ses conso gaz et élec

LES BONNES PRATIQUES EN MILIEU SCOLAIRE

# Gérer un bâtiment scolaire, c'est gérer un bâtiment principalement vide !



10 - 11h d'ouverture/jour



174 jours scolaires

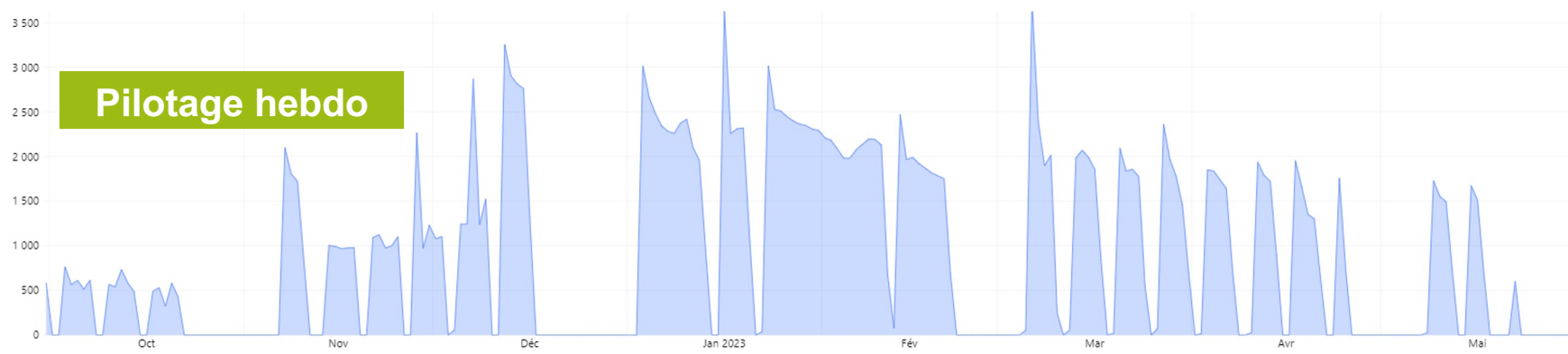
## OBJECTIFS À ATTEINDRE

- ✓ Une conso. à 0 quand l'établissement est vide
- ✓ Du confort quand les élèves/enseignants sont là



# Exemple d'application en gaz (chauffage)





**-36%**

# Mise en place d'un "pilotage"

CAS RÉEL

Bâtiment de 4 classes en Île-de-France



Coût :  1 appel téléphonique à son chauffagiste  
 un pense bête

Économies sur la période Février - Novembre 2023  
+ **- 32.3 % vs 2022**



# Objections fréquentes

*Mon bâtiment est vieux,  
je dois chauffer même pendant  
les vacances pour éviter le froid  
et l'humidité à la rentrée !*



“Cette remarque est souvent entendue. Pourtant, ce n'est pas exact.

On a **TOUJOURS** intérêt **À COUPER** le chauffage la nuit. \*

*Chauffer à fond au retour  
des vacances ça abîme  
les chaudières et ça surconsomme.*



“C'est dans ce genre de bâtiment **“passoir”** que ce type de régulation sera le plus **RENTABLE**. \*

*\* La régulation du chauffage dans les bâtiments scolaires  
Étude par l'Université Catholique de Louvain, laboratoire Architecture et climat*

# Ce qui est vrai !

■ Mais dont l'application dépend de chaque situation

**Il ne faut pas descendre en dessous de 12°, point de rosée.**

*14° la nuit, le WE et les vacances.  
12° si le bâtiment est sain.*

**L'économie est fonction de l'inertie/isolation du bâtiment.**

*Plus il est inerte, moins l'économie sera importante car il faut peu d'énergie pour le maintenir à température.*

**L'économie est fonction de la durée de la coupure :**

**12h = - 11 % mais 14h = - 16 %**

*Une coupure le WE est + efficace que celle de soir. A midi, elle n'a aucun intérêt.*

**L'économie est fonction du type de chauffage.**

*Plus il est surdimensionné, plus la relance du matin se fera tard. Plus il est instantané, plus il réagira vite à la coupure/relance.*



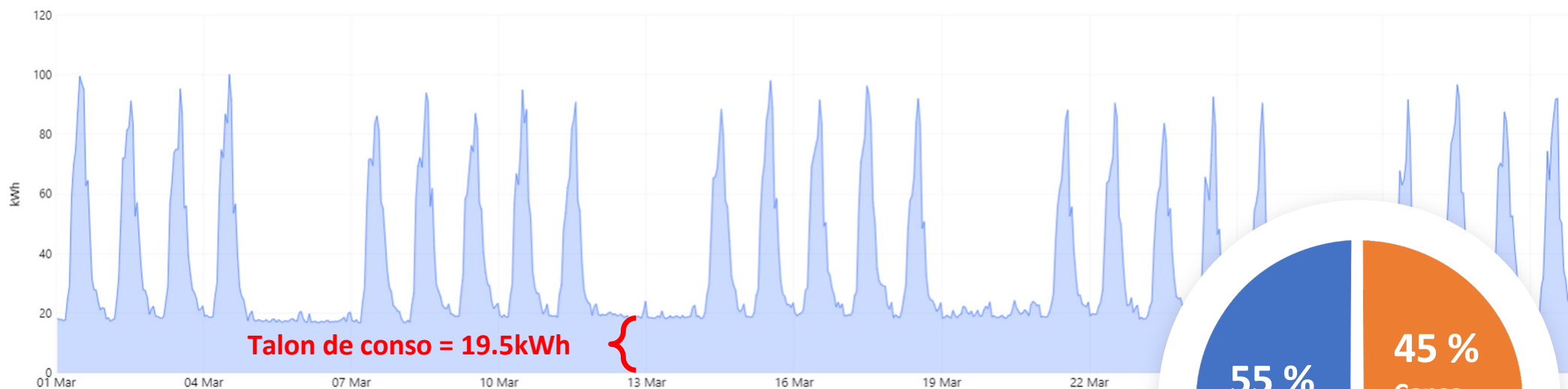
# Exemple d'application en électricité



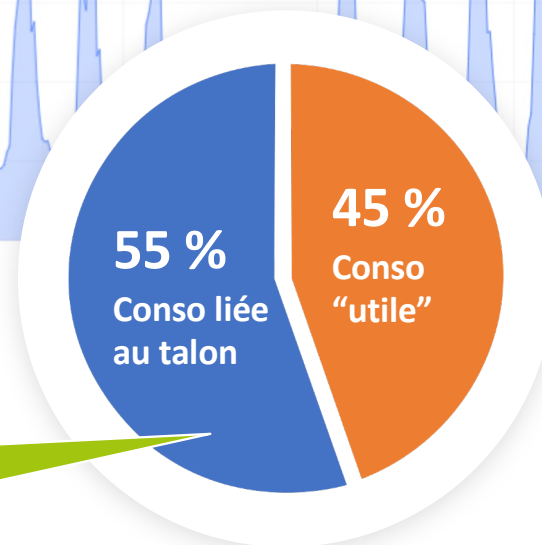
# La chasse au “talon de conso”

■ Cette consommation qu'on ne voit pas et qui finit par coûter cher

Courbe d'électricité - Consommation ⚡ 26 235,17 kWh € 4 459,98 € HT



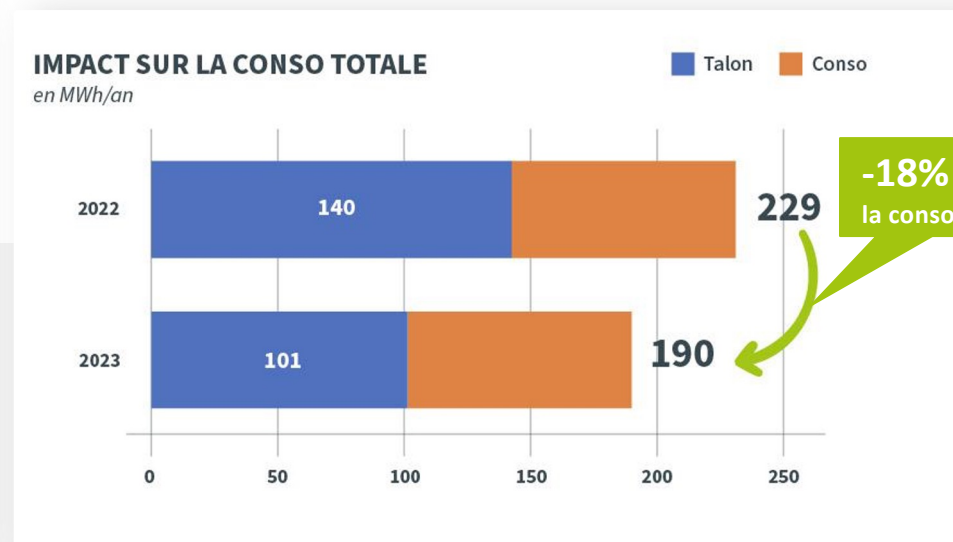
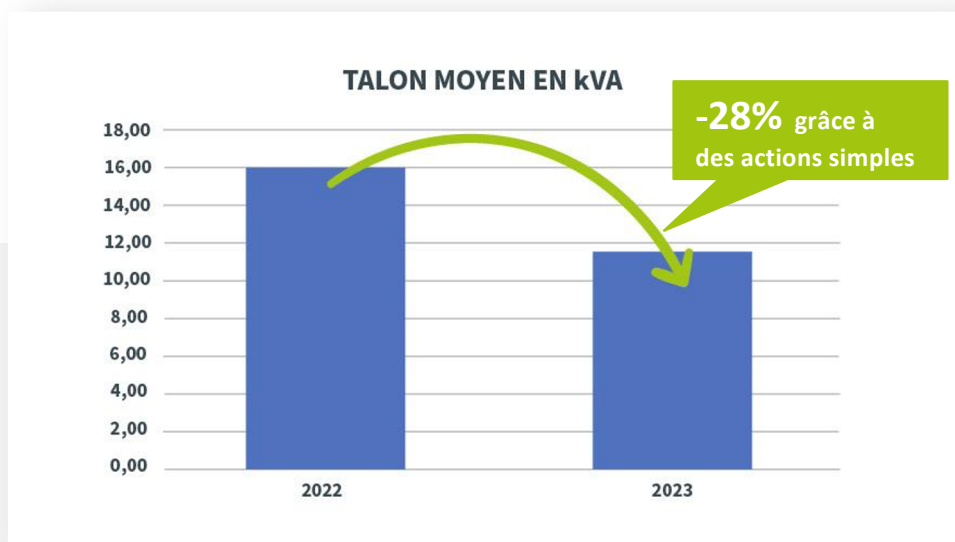
55 % de la facture de mars sert à payer des équipements qui tournent 100 % du temps, soit 2 450 €.



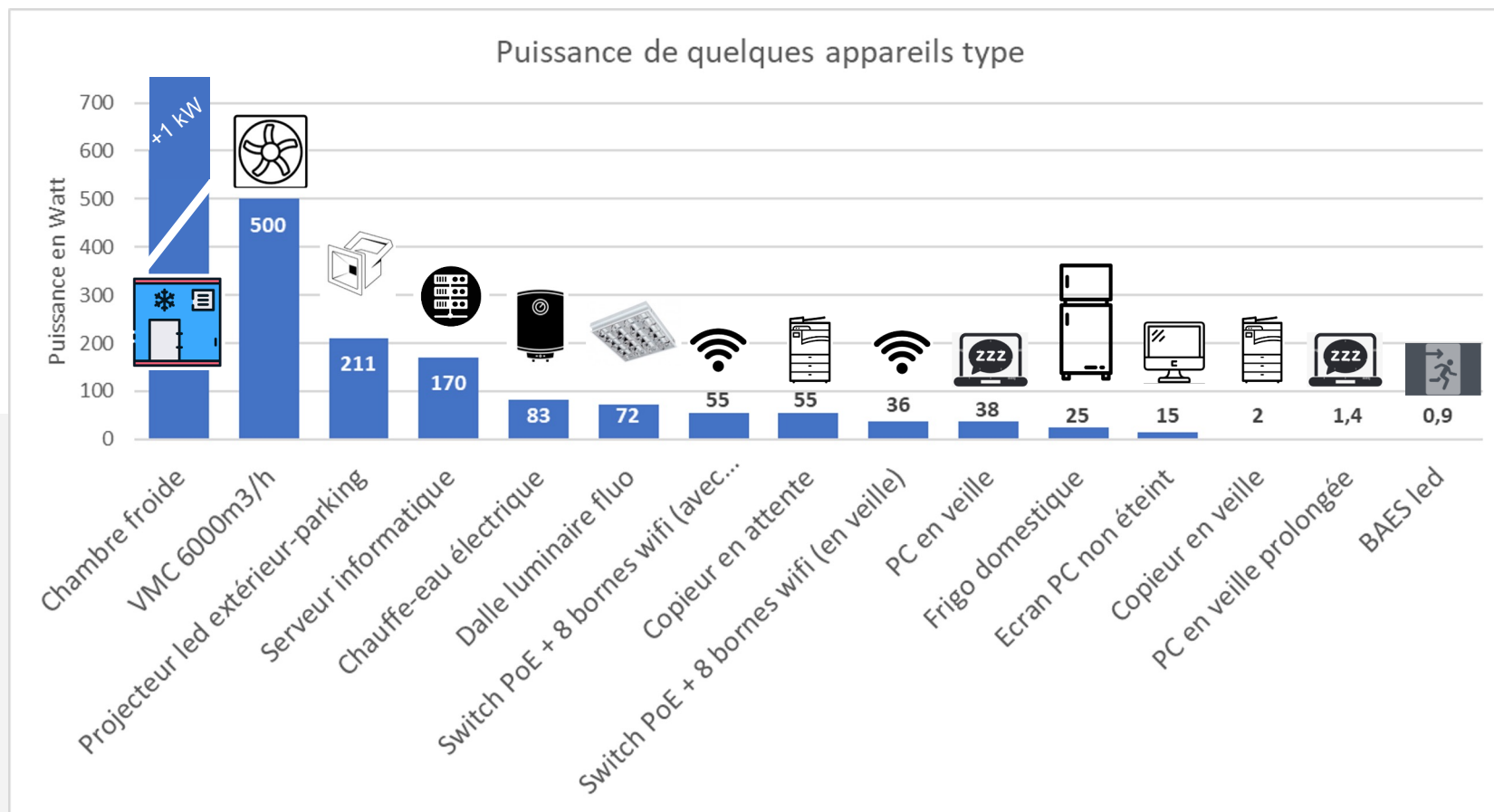
# Une action qui peut rapporter gros

■ Un OGEC en Haut-de-France qui agit pour diminuer son talon

+ Des petites actions.. mais qui portent sur 8760 h par an :  
mise en place d'horloges, mise en veille des copieurs, arrêt VMC la nuit...

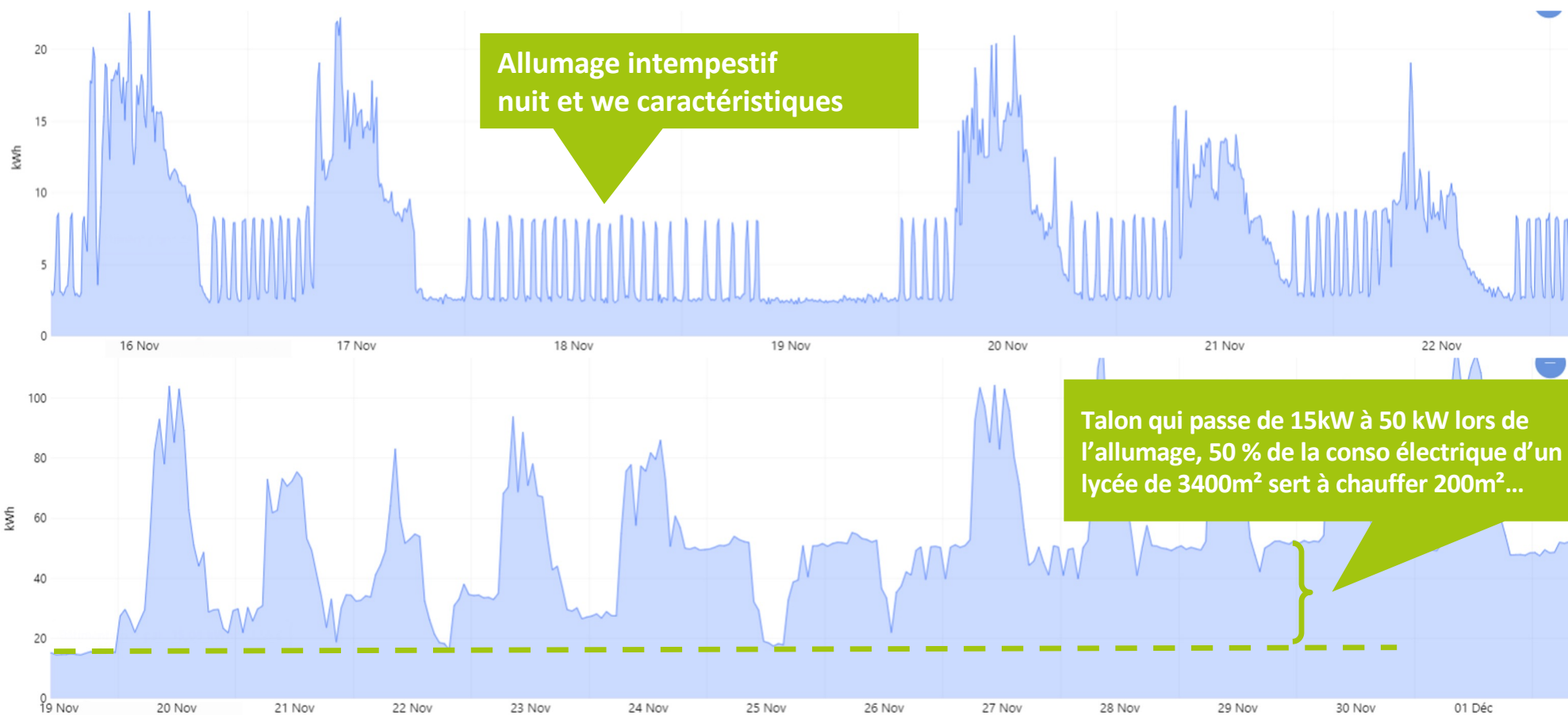


# Que se cache-t-il derrière ce talon ?



# Comment repérer des choses anormales ?

■ Exemple d'un plancher chauffant qui dysfonctionne



## Pour avancer simplement

- Analysez vos consommations !
- Votre chauffagiste est votre meilleur allié !

## Pour avancer ensemble:



### Équipe énergie du Cèdre

✉ [energie@lecedre.fr](mailto:energie@lecedre.fr)

☎ 03 58 42 82 25



### Équipe projet du Cèdre

✉ [batimentdurable@lecedre.fr](mailto:batimentdurable@lecedre.fr)

☎ 03 85 81 96 63



# Démarches anti-gaspi & gestion des biodéchets

LES BONNES PRATIQUES EN MILIEU SCOLAIRE

## QUESTION QUIZZ

**En moyenne quel est le poids moyen par assiette qui est jeté ?**

*(depuis la production jusqu'à la consommation, en milieu scolaire)*

*Données ADEME 2018*

- 60 grammes
- 100 grammes
- 125 grammes

### COLLÈGE DE 500 CONVIVES

87 000 repas/an

**Gaspillage = 120g/couvert**  
**Gaspillage : + 10 T/an**  
équivalent à 22 000 repas !  
**Coût moyen de 33 000 €/an**



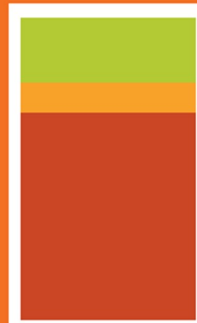
**Réduction du gaspillage = 50g/couvert**  
**Gaspillage : 4 à 5 T/an**  
équivalent à 10 000 repas !  
**Coût moyen de 14 000 €/an**

**Économies potentielles de 19 k€**

## OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources
En cuisine	Menu
	Commande
	Stock
	Préparation
	Gestion des restes
Lors du service	Service, distribution
À la fin de la consommation	Consommation

### Déchets alimentaires



#### Déchets inévitables

Peau de banane, écorce de melon, coquilles d'œuf, os...

#### Déchets potentiellement évitables

Épluchures de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

#### Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire

# Enjeux de la réduction du gaspillage et de la valorisation des biodéchets

## Réglementaire

Loi AGECS : au 01/01/2024, tout producteur de biodéchets doit les valoriser

## Pédagogique

Opportunité d'un projet pédagogique et rassembleur pour l'établissement.

## Écologique

Responsabilité des écoles de former les enfants à la sobriété et à prendre soin de la nature. "On a plus le choix"!

## Économique

Investir dans la réduction du gaspillage c'est trouver des nouveaux leviers d'économie !



# Une démarche anti gaspi qui absorbe l'inflation...

École St Joseph de Cluny à Marseille

**600 REPAS/JOUR**

*Restauration concédée*

## Actions clés

- ✓ Service en autonomie des élèves
- ✓ Gaspillo pain
- ✓ Pesée des denrées
- ✓ Choix d'un acteur local
- ✓ Sensibilisation & Encadrement
- ✓ Installation d'un compost & formation de collaborateurs

## BÉNÉFICES

**Projet pédagogique porteur**

implication & responsabilisation  
des élèves et des enseignants.



**Absorption de l'inflation**

Grâce aux économies générées



**15k€ → 11k€**

**-26%**

Sur le coût de gestion des déchets

# Une démarche globale et créative pour maîtriser son budget

Institution Jeanne d'Arc avec



400 COUVERTS/JOUR

*Autogestion*

## Actions clés

- ✓ Service à l'assiette personnalisé
- ✓ Obligation de finir son assiette.
- ✓ Table anti gaspi : mise à disposition des produits non entamés
- ✓ Limitation du pain/pers.
- ✓ Travaille avec des fruits & légumes déclassés : Société Atypique.
- ✓ Si plat non entamé, proposé le lendemain si possible (HACCP).

## BÉNÉFICES

### Gaspillage limité

25g /assiette en moyenne



### Budget maîtrisé

avec introduction de produits bio et impact limité de l'inflation.

# Une réflexion globale en lien avec le label E3D

*Institut Fénelon, Toulon avec les Alchimistes*

**1 000 REPAS/JOUR**

**Restauration concédée**

## Actions clés

- ✓ Plat unique proposé
- ✓ Appel à une société (les Alchimistes) pour la collecte
- ✓ 50 % d'aliments bio et locaux minimum
- ✓ Prochaine action : mettre le pain en libre service

## BÉNÉFICES

**Changement de comportement des élèves**



**- 50 % de déchets**  
50g /couv. vs 100g/couv



**Baisse de facture**  
du ramassage des biodéchets

**-35 %**

# Une volonté de valorisation les biodéchets sur place

2 000 REPAS/JOUR

*Restauration concédée*

*Institution Sainte Geneviève (Ginette) – Versailles (78)*

## Actions clés

- ✓ Investissement dans un **composteur mécanique**
- ✓ **Service des plats servis à table, service en autonomie** des élèves.
- ✓ **Qualité des repas prioritaire, menus validés** par les élèves.
- ✓ **Election d'éco-délégués** investis dans la démarche.

## BÉNÉFICES

**Prise de conscience et responsabilisation des élèves**



**Réduction du gaspillage**



# Un approvisionnement local qui réduit le gaspillage

Institut St Eloi – Bapaume (62)

600 REPAS/JOUR

*Restauration concédée*

## Actions clés

- ✓ Plus de **produits frais & locaux**
- ✓ Election **d'éco délégués**
- ✓ Service en **autonomie**
- ✓ Pain en **bout de chaîne**

## BÉNÉFICES

**Etablissement acteur  
de son écosystème**

Les élèves finissent leur assiette !



**9 → 5 tonnes**

de denrées gaspillées

# Les conseils



Il y a toujours des astuces,  
oser **la créativité**  
**et accepter la nouveauté.**



Ça ne coûte **pas plus cher**  
et engage **facilement**  
tout le monde.

## FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

- ✓ Partie intégrante du projet d'établissement
- ✓ Responsabilisation d'un collaborateur volontaire et motivé
- ✓ Implication du chef d'établissement et du chef de cuisine

## Si vous avez des questions :

- ✓ **Contactez votre délégué régional du Cèdre**
- ✓ **Chef de marchés Biodéchets**
  - ✉ [d.walter@lecedre.fr](mailto:d.walter@lecedre.fr)
  - ☎ 03 85 81 96 68

# OPTEZ POUR LA SOBRIÉTÉ ET FAITES DES ÉCONOMIES RAPIDEMENT

15 décembre 2023

