ASSOCIATION EDUCATION POPULAIRE SAINT MARTIN DE PORRES

DIAGNOSTIC DE FAISABILITE
OPERATION « LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE » ET « COMPOSTAGE EN ETABLISSEMENT »

LPO HYACINTHE BASTARAUD

97112 Grand-Bourg

Nombre d'élèves inscrits au lycée	**480**
Nombre d'élèves internes	**21**
Nombre d'élèves demi-pensionnaires	**30**

Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et du compostage dans la continuité d'un projet de jardin créole initié au sein de l'établissement.

SOMMAIRE

1. CONTEXTE DE LA DEMANDE

1.1 "Un éco-projet pour ma Guadeloupe »
1.2 La mise en conformité avec la législation
1.3 L'éducation au développement durable
1.4 L'état des lieux des déchets
1.5 L'état des lieux du compostage autonome en établissement

2. MÉTHODOLOGIE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

2.1 Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
2.2 Un défi collectif
2.3 Les enjeux
2.4 Présentation du projet
2.5 Besoin matériel pour l'opération
2.6 Déroulement
2.7 Les différentes phases de l'action

3. MÉTHODOLOGIE POUR LA GESTION AUTONOME DU COMPOSTAGE

3.1 Définition des biodéchets
3.2 Localisation des biodéchets au sein de l'établissement
3.4 Matériel requis :
3.5 Les différentes phases de l'action
3. 6 Résumé PDCA, pour les 2 actions

4. IMPACT FINANCIER

4.1 Impact financier de l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire
4.2 Impact financier du projet de compostage

5. PRESENTATION DE LA STRUCTURE EQUIPE PROJET

****

Rappel :

● **Intervenant pour l'entretien de diagnostic :**

Hermann **Molongo**, Maître Composteur - Ass. Education Populaire St Martin de Porres

● **Participants :**

Madame **Neller** Stéphanie, Enseignante en Organisation et production culinaire
Madame **Therasse** Valdivia – Enseignante Lettres Anglais

1. CONTEXTE DE LA DEMANDE

1.1 "Un éco-projet pour ma Guadeloupe »

Dans le cadre du lancement de la 2è édition de l'appel à projets **"Un éco-projet pour ma Guadeloupe »** que lance la Région Guadeloupe, l'établissement souhaite mener une opération écologique et pédagogique en direction de sa communauté scolaire sur la réduction du gaspillage alimentaire, et la gestion d'un site de compostage pour gérer *in situ* ses propres biodéchets de cuisine et d'espace vert.

1.2 La mise en conformité avec la législation

La législation impose à la restauration collective depuis octobre 2020, de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (Mesure 5 de la Loi Egalim,). Et, dans ce prolongement il y a l'obligation du tri à la source / collecte sélective et valorisation des biodéchets ; au plus tard le 31 décembre 2023 (Article L. 541-21-1 du code de l'environnement, issu de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC).

1.3 L'éducation au développement durable

Des actions de sensibilisation et d'éducation au développement durable sont organisées au sein du lycée. Les référents développement durable ainsi que les éco-délégués contribuent à ces actions tout au long de l'année.
Aussi, l'établissement souhaite engager cette sensibilisation au gaspillage alimentaire et à la valorisation du compostage, d'une part pour l'ensemble de la communauté scolaire et d'autre part pour les élèves qui fréquentent la cantine et ceux inscrits dans les filières des *« Métiers de l'hôtellerie restauration, spécialités commercialisation et services en restaurant et cuisine ».* Ces sections, lors de leurs périodes de travaux pratiques en cuisine au sein du restaurant pédagogique, produisent des déchets à valoriser en compost.

Par ailleurs, il est nécessaire pour les équipes pédagogiques de ces sections, de sensibiliser ces élèves qui seront amenés, dans l'avenir, à travailler dans ces domaines producteurs de biodéchets que sont la restauration et l'hôtellerie.

Cette opération de lutte contre le gaspillage alimentaire et de compostage s'inscrit dans la continuité d'un projet de jardin créole initié au sein de l'établissement. L'enjeu étant de réduire l'impact environnemental en proposant dans un premier temps, des aromates et de plantes issues du jardin créole, pouvant être produits, transformés et consommés au sein du restaurant d'application.

1.4 L'état des lieux des déchets

Déchets alimentaires :

● Type de restauration :
Prestataire
● Personnel :
- Nombre de personnes affectées au service : 3
● Service : self de l'entrée au dessert
● Qualité des repas : Pas d'enquête qualitative réalisée auprès des convives.

● Nombre de convives par jour au déjeuner : **51** (élèves + personnels)
● Des pesées ont-elles été réalisées ? Non
● Ratio de production retenu en g/repas/convive (calcul ADEME) : **150**
Gisement de déchets alimentaires estimé (kg/an) : **1071**
Gisement de déchets de l'application hôtelière : **1000**
● Configuration des locaux :
- L'établissement dispose d'1 restaurant et assure 1 service par jour.
● Tri des biodéchets réalisé actuellement :
- au service : Non
- en retour plateaux : Non
Les plateaux des élèves sont déposés sur le chariot. Ils sont débarrassés par le personnel de la plonge. Le contenu est placé dans un seau (alimentation animale) et ensuite mis à la poubelle puisqu'aucun dispositif de récupération n'est proposé.

● Remarques
Formation du personnel
Pas de formation du personnel de service sur la lutte contre le gaspillage et la gestion du compostage en établissement.
Dans le cadre de ce projet, il est à prévoir les formations suivantes :
- Comprendre le gaspillage alimentaire et agir pour la réduire 3 h 30
- Référent de site de compostage autonome en établissement
Ces formations sont en conformité avec le « Référentiel Gprox » et le cahier des charges de l'ADEME. Cette action de formation peut s'inscrire dans un plan de formation du personnel et donne droit à une « Attestation de fin de formation ».

Réunion d'information collective - Prévoir au début de l'opération, une réunion d'information en présence du représentant des parents d'élèves, des éco-délégués, des membres de l'équipe éducative.

Déchets d'espaces verts :
● Surface espaces verts (m²) : 5000
- Typologie espaces verts : espace vert, gazon, arbres, arbustes
- Gestion actuelle des espaces verts : assuré par un service espace vert.
- Ratio de production de déchets verts (L/m²/an) : 3
- Gisement calculé de déchets verts (m³/an) : 3
- Gisement estimé matière sèche : plusieurs mètres cubes : 2

Remarques :
● Les espaces verts sont répartis sur l'ensemble de l'enceinte de l'établissement.
● Personnel porteur du projet : Jardinier, enseignants de la filière hôtellerie-restauration, référentes développement durable
1.5 L'état des lieux du compostage autonome en établissement
● Faisabilité pour l'implantation de l'aire de compostage :
- Emplacement retenu : à l'entrée de l'ancien espace de jardin. Cette zone est éloignée des bâtiments. Elle n'est pas fréquentée par les élèves. L'installation du site de compostage fera l'objet de quelques travaux de nivellement.

- Un système de marche en avant est mis enplace au réfectoire. Les élèves prennent leurs plateaux, suivent le couloir et sont servis en self. Ils s'installent et déjeunent. A la fin du déjeuner ils déposent leurs plateaux sur l'échelle prévue à cet effet. Elle est positionnée à côté de l'espace plonge. Les plateaux sont débarrassés par l'agent de service.

L'espace proposé pour l'installation du site de compostage (à proximité du réfectoire).

L'espace proposé pour l'installation du site de compostage (à proximité de la cuisine).

2. METHODOLOGIE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

2.1 Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

L'organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) définit le gaspillage alimentaire comme étant *« toute perte d'aliments périmés ou jetés ».*

La définition du Pacte national anti - gaspillage de 2013 : *« toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».*

Cette dernière définition englobe le gaspillage alimentaire, par définition évitable, et les déchets considérés comme inévitables tels que, l'écorce d'orange, la peau de banane, carcasse de poulet, os, coquille d'œuf.

En moyenne, dans un collège/lycée servant 600 repas par jour, 25 % des aliments achetés sont jetés, dont la moitié correspond à un gaspillage évitable, représentant un manque à gagner de plus de 22 000 € par an.

2.2 Un défi collectif

la loi de transition énergétique pour la croissance verte promulguée en 2015 fixe l'objectif de réduire la production de déchets sur le territoire national de 7% en dix ans. En réponse, la Région Guadeloupe ambitionne le symbolique « zéro déchet » à l'horizon 2035.

Quelques chiffres

Une étude de l'ADEME de Guadeloupe estime le gaspillage alimentaire à 40 000 tonnes par an, les étapes de production et de consommation concentrant l'essentiel (79% au niveau de la production et 19% au niveau de la consommation)

Côté consommation, environ 4 500 tonnes sont chaque année gaspillées dans les cantines scolaires. (source

L'ADEME, la Région Guadeloupe et le Conseil Départemental encouragent les établissements scolaires à mener des actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Dans un souci de cohérence et de dynamisme territorial, pour favoriser la dissémination de ces actions, une attention est à porter sur la communication afin d'impliquer d'autres établissements.

2.3 Les enjeux :

- Environnemental :

un tiers des impacts environnementaux est lié aux secteurs de l'alimentaire

le gaspillage alimentaire, c'est :

le gaspillage des ressources naturelles : eau, sol, énergies, pollution (pesticides, antibiotiques, engrais chimiques…)

- Economique :

le gaspillage financier : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France, soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

direct : les aliments achetés et jetés

indirect : lié aux transports, à la production, aux étapes de transformations alimentaires

- Éthique et social :

le gaspillage du travail des hommes

on estime qu'une personne sur 10 a du mal à se nourrir convenablement
En sensibilisant et en mobilisant les élèves à adopter des comportements en faveur de la réduction de la quantité de nourriture jeté, c'est leur permettre d'être au sein de leur foyer, des ambassadeurs des gestes positifs de la réduction des déchets.

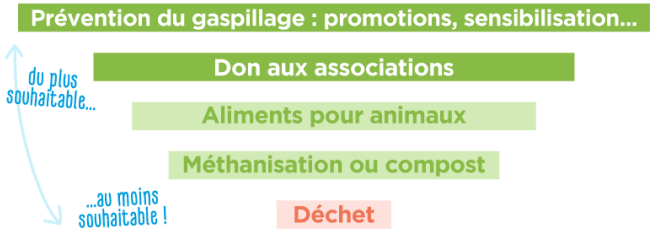
2.4 Présentation du projet

● **Objectif général :**
- réduire la quantité de nourriture jetée et valoriser les déchets produits au sein du lycée

● **Objectifs opérationnels :**
- Sensibiliser les convives et les équipes du service aux impacts du gaspillage alimentaire
- Faire prendre conscience aux convives de leur pouvoir pour agir au quotidien dans la réduction du gaspillage
- Proposer des solutions concrètes pour réduire le gaspillage sur le long terme

2.5 Besoin matériel pour l'opération :

- peson
- table de tri ou poubelles (5) de plusieurs couleurs
- affiches pour la communication
- matériel et fond de placard pour un atelier de recette anti-gaspi et dégustation à l'aveugle.



2.6 Déroulement

● **Pour le lancement du projet, il est recommandé de mobiliser un groupe de personnes comprenant :**
- Ce groupe de pilotage peut être composé de :

chef d'établissement, enseignants, représentants gestionnaire/intendant, personnel de santé et diététiciens, éco-délégués, élèves, agents de cuisine, parents d'élèves, représentants de la collectivité… Il est important que chaque acteur se sente écouté et impliqué dans le projet.

- Constitution du groupe de « peseurs » **:**
il peut être constitué d'éco-délégués, d'une classe ou un groupe d'élèves particulièrement motivés avec des adultes pour l'encadrement. Cette activité permet aux élèves de sensibiliser d'autres élèves à réduire le gaspillage lors des repas.

● **La mission du groupe projet :**

1. la réunion de lancement
2. l'état des lieux : enquête, pesée
3. le plan d'actions : pistes d'amélioration à mettre en œuvre, répartition des rôles, suivi
4. bilan
5. la communication

● **Les actions**

- La pesée

Mesurer le gaspillage alimentaire renseigne sur la quantité et la nature des aliments jetés et des informations qualitatives sur les pratiques des convives. La pesée permet une prise de conscience préalable. Réalisée régulièrement, elle mesure l'impact des actions menées sur le gaspillage.

La première pesée permet de fixer des objectifs de réduction et prévoir de nouvelles pesées après une période d'action.

- La communication : Il est important de relayer l'information à chaque étape de l'action :

Annoncer l'action ; Expliquer la pesée (enjeux, objectifs, démarche…) ; Impliquer chacun ; Montrer le gaspillage, afficher les résultats ; Traduire le gaspillage en perte financière ; Valoriser l'action auprès de la presse, des collectivités, des parents…

- Mesurer le gaspillage : le nombre de jours de pesée :

2 à 3 semaines pour établir un état des lieux

la fréquence : idéalement, entre 1 et 3 mois entre 2 campagnes de mesures

le menu : les différentes campagnes de mesures doivent reprendre le même menu

l'emplacement : à proximité de la zone de dérushage, afin d'arrêter les convives avant qu'ils ne rapportent leur plateau

prévoir le matériel : poubelles, sacs, gants, balance/peson, tableaux de pesée

- Montrer le gaspillage : Il est important que cette étape de sensibilisation se déroule devant les convives.

- Analyser les résultats

En termes quantitatifs (comparer les campagnes de pesée ; traduire les résultats dans des unités compréhensibles pour le public visé (kilos, euros, pourcentages, nombre d'assiettes…))

En termes qualitatifs (réaliser une enquête sur les comportements des convives)

● **Quelques pistes d'amélioration**

Les actions pouvant être mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire sont nombreuses :

- Sensibilisation des convives (ateliers…) ; - Présentation des plats ; - Aménagement de la salle de restauration, ; - Prendre son tablier…

2.7 Les différentes phases de l'action

● **Phase 1** Conception et planification

1 / Impliquer une diversité d'acteurs au sein de la communauté scolaire

Mobiliser dans cette démarche d'identification des actions, le plus grand nombre de personnes possible en lien avec le restaurant.

2 / Présentation du projet

Pourquoi organiser ce projet ? Définition du gaspillage alimentaire et réglementation

Les enjeux du gaspillage alimentaire.

3 / Réalisation du diagnostic partagé

Pourquoi organiser ce projet ? Définition du gaspillage alimentaire et réglementation. Les enjeux du gaspillage alimentaire.

4 / Mettre en place un groupe projet représentatif

Il est important que chaque acteur soit conscient de sa capacité à contribuer au succès de l'opération.

6 / Identifier une personne référente, pour le suivi du projet

L'identification de cette personne ne dénature pas la compétence propre de chaque acteur

7 / Construire collectivement les différentes phases du projet
Mise en place d'un planning d'actions

● **Phase 2** Réalisation

1 / Rappeler et définir des actions prioritaires
2 / Déterminer des indicateurs de suivi (p.ex. poids des biodéchets jetés, nombre de personnes sensibilisées...)
3 / Organiser les semaines des pesées
4 / Valider et attribuer les rôles
5 / Assurer la communication (affiches, flyers, …)
6 / Prévoir la logistique

● **Phase 3** Suivi de la réalisation

1 / Mise en œuvre des actions :
- Analyse du résultat des pesées et actions préconisées
- Participation active des convives + installation du gâchis - mètre

2 / Enquête auprès des convives
3 / Communication

● **Phase 4** Recadrage / recentrage

1 / Nouvelle pesée
2 / Exposition sur la gaspillage alimentaire
3 / Participation active des convives

● **Phase 5** Evaluation

Evaluation et perspective

● **Exemple de planning à valider avec l'équipe projet**

Mois 1	**Mois 2**	**Mois 3**	**Mois 4**	**Mois 5**
Réunion* 1	Réunion* 2	Réunion* 3 Suivi de la mise en œuvre des actions (février à juin)	Réunion* 4	Réunion* 5 Evaluation et perspective
	Pesée 1	Installation du gâchis mètre de pain	- Seconde pesée / Questionnaire ---------- - Exposition	

**Durée raisonnable de chaque réunion : 1h15*

3. METHODOLOGIE POUR LA GESTION AUTONOME DU COMPOSTAGE

3.1 Définition des biodéchets

Le code de l'environnement (article R541-8) définit les biodéchets comme « tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires ».

3.2 Localisation des biodéchets au sein de l'établissement

● **Les déchets de restauration**

- Restes de repas des convives
- Les serviettes de table en papier peuvent également être compostées
- Les épluchures de fruits et légumes (y compris les agrumes, en petites quantités)
- Fruits et légumes flétris ou abîmés (prévoir de découper les fruits et légumes pour faciliter leur dégradation)

● **Les déchets des espaces verts**

- Tontes
- Feuilles mortes
- Tailles

Le compostage des restes alimentaires, très fermentescibles, nécessite l'apport de compléments carbonés, structurants et secs, sont disponibles sur le site du collège (copeaux de bois, déchets verts broyés). Ils seront stockés dans le silo pour les apports.

La période des pesées réalisée lors de l'opération sur le gaspillage alimentaire et une estimation des déchets des espaces verts permettent de calculer le gisement annuel de déchets valorisés.

3.3 Présentation du projet

● **Objectif général :**

Ancrer au sein de l'établissement un geste pédagogique quotidien en faveur de la valorisation des biodéchets.

● **Objectifs opérationnels :**

- Constituer un support pédagogique pour les élèves et les équipes sur les notions de consommation et de réduction du gaspillage alimentaire, de développement durable,
- Réduire la quantité de déchets fermentescibles dans les déchets des établissements scolaires, en utilisant le compost produit dans le futur jardin pédagogique,

3.4 Matériel requis :

- 3 composteurs 600 / 800 litres (1 apport, 2 maturation)
- 1 silo 800 l (matière sèche)
- outillage (fourche bêche, griffes, aérateur de compost)
- dalles pour les composteurs
- signalétique (panneaux)
- broyât pour aménagement du site et accès (3m3)

3.5 Les différentes phases de l'action

● **Phase 1** Conception et planification

Réunion pour présentation le projet d'installation du site de compostage

Formation du personnel

Réalisation des composteurs en fonction du volume des déchets à composter.

● **Phase 2** Début de l'opération

- Installation des composteurs avec les éco-délégués.
- Début des apports des biodéchets au composteur

Afin de sensibiliser l'ensemble des élèves, il peut être proposé que chaque classe au moins 2 fois dans l'année (répartition de l'effectif en 2) avec leurs éco-délégués et un adulte puisque participer à l'apport des biodéchets au composteur.

● **Phase 3** Animation

-Proposition d'ateliers de découverte du compost aux classes volontaires.

-Visite organisée de l'espace de compostage peut être organisée pour d'autres établissements, pour des parents d'élèves.

● **Phase 4** Opération de communication

- Transfert du compost au bac de maturation
- faire connaissance avec les « ouvriers du compost » et leur importance dans le sol.
- Utilisation du compost pour les besoins du jardin ou/et plantes de l'établissement.

de lui de lin et peinture végétale.

● **Phase 5** Evaluation de l'opération

Un suivi resserré avec des visites et des échanges avec les différents acteurs est proposé jusqu'à la première récolte de compost. Puis, des suivis distancés.

3.6 RESUME PDCA POUR LES 2 ACTIONS

PHASES	Planifié	Fait	Évalué	Ajusté
Autorisation de la direction				
Equipe porteur du projet				
Tri des biodéchets				
Registre de suivi + Plan de Maîtrise Sanitaire				
Formation des référents				
Compostage des biodéchets				
Espace d'installation des composteurs				
Projet d'établissement				

4. IMPACT FINANCIER

4.1 Impact financier de l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Dépenses	**Montant**
Frais d'accompagnement et de suivi (réunions, reporting, animation, évaluation qualitative et quantitative, gestion sur l'application Workflow de OrgaNeo 40 h / an) 12 mois	1200.00 €
Formation du personnel (entre 5 à 8)	350.00 €
Frais de déplacement 2 intervenants	1080.00 €
Frais liés à l'exposition (animation et prêt de l'exposition 5 jours)	1110.00 €
Achat de petit matériel (peson, installation exposition)	450.00 €
Communication (création et impression d'affiche, livret exposition)	600.00 €
TOTAL	**4790.00 €**

4.2 Impact financier du projet de compostage :

DEPENSES	Année 1 objectif : 3 tonnes compostées	Année 2 objectif : 7 tonnes compostées
Investissement	**2600.00 €**	**650.00 €**
Composteurs	2000.00€	400.00 €
Outillage	250.00 €	100.00 €
Signalétique	350.00 €	150.00 €
Fonctionnement	**3350.00 €**	**750.00 €**
Formation du personnel	350.00 €	0.00 €
Gestion sur l'application Workflow de OrgaNeo	40h/an	30h/an
Accompagnement	1920.00 €	360.00 €
Frais de déplacement 2 intervenants	1080.00 €	390.00 €
TOTAL DEPENSES	**5950.00 €**	**1400 00 €**
Economies	**1500.00 €**	**3500.00 €**
Établissement*	0.00 €	0.00 €
Collectivité**	1500.00 €	3500.00 €

Temps de retour sur investissement : 3 à 4 ans

** Fiscalité déchets en vigueur : TEOM (taxe non incitative donc pas d'impact financier)*
*** Sur une base coût/tonne OMR (collecte + traitement) de 250€ - source : observatoire des déchets de Guadeloupe - chiffres clés 2017*

5. PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE EQUIPE PROJET

L'Association Education Populaire Saint Martin de Porres (AEPSMP) est une structure à vocation économique sociale, solidaire et environnementale. Elle œuvre dans le domaine de l'économie circulaire.

La vision de l'association est d'amener la Guadeloupe à réduire, réutiliser, recycler et valoriser les biodéchets dans une perspective d'économie circulaire et de lutte contre les changements climatiques pour un retour vers une planète verte et nourricière.

Ses actions sont motivées par des valeurs :

Respecter les personnes et l'environnement avec les engagements qui nous sont spécifiques.
Innover par la créativité, l'expérimentation et l'ouverture aux nouvelles idées tout en valorisant les savoirs traditionnels.
Distiller des idées et des solutions pour le changement social et environnemental.
Traiter équitablement les personnes et les partenaires afin d'offrir une égalité des chances pour tous.
Elle se donne pour mission de sensibiliser, de former, d'accompagner sur des solutions durables de proximité dans les domaines suivants :

Le compostage de proximité
-Sensibilisation à la réduction de biodéchets et à la valorisation du compostage de proximité,
-Accompagnement de collectivités dans la mise en œuvre d'opération de compostage en établissement scolaire,
-Accompagnement des résidents pour le compostage partagé en pied d'immeuble, en quartiers.

La lutte contre le gaspillage alimentaire
Depuis 2019 avec le soutien de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), du Conseil Régional et le Conseil Départemental, l'association accompagne quelques établissements dans une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Et, par ailleurs, elle accompagne des groupes de foyers sur une action « *Défi foyer, zéro gaspi* ».

Organisme de formation
Depuis 2017, l'association dispense des formations selon « Référentiel Gestion de proximité des biodéchets » de l'ADEME et les cahiers des charges de lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis 2017, la structure a formé plus de 90 personnes.

L'accompagnement
Il est assuré conformément à la circulaire du 12 décembre 2012, par un Maître Composteur.

Coin de nature

La structure accompagne quelques établissements scolaires dans la création et l'animation d'un coin de nature.

Le jardinage est un fabuleux support pédagogique pour permettre aux enfants de s'émerveiller, découvrir, apprendre, toucher, goûter pour aimer la biodiversité. Cette expérience proposée dès le jeune âge fait d'eux, des ambassadeurs auprès de leurs parents. Et à long terme c'est une génération qui sera déjà sensibilisée au respect et à la défense de l'environnement.

Raison sociale	Association Education Populaire Saint Martin de Porres (AEPSMP)
Adresse	Petit Pérou Les Abymes
N° SIRET	422 987 115 0001
Code	APE : 801 Z
N° de récépissé en Préfecture	00104
N° d'activité formation	01973115897 en date du 24/08/2017
Représentant légal	ANTONIUS Julot
Personne en charge de l'action	MOLONGO Hermann
Tél.	06 90 39 62 66
Adresse mail	saintmartindeporres971@gmail.com
Site internet	http//www.association-education-populaire.org

L'Association dite « Education Populaire Saint Martin de Porres », régie par la loi du 1er juillet 1901 est fondée en 1965 avec pour objet de promouvoir la citoyenneté et l'éducation populaire, par : l'insertion sociale et professionnelle, l'Éducation à l'Environnement vers le Développement Durable, la formation, des œuvres de loisirs et de grand air, dans un esprit de service qui prend en compte le développement global de chaque personne.
L'association partage les valeurs de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS).

Site de compostage dans un jardin en établissements scolaire.