

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES - U2

SESSION 2020

Durée : 4H00
Coefficient : 6

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 1/14

ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Vous êtes Technicien(e) Supérieur(e) en Economie Sociale Familiale (TS ESF) dans une Maison d'Enfants à Caractère Social (MECS) accueillant 50 enfants dans la ville de P.

La MECS « Enfance Soleil », agréée par l'Aide Sociale à l'Enfance (ASE) et la justice, accueille, pour des séjours d'une durée variable, des enfants, des adolescents et des jeunes majeurs dont les familles, en difficulté momentanée ou durable, ne peuvent seules ou avec le secours des proches, assurer l'éducation de leurs enfants. Les jeunes, en internat complet, sont répartis dans trois bâtiments en fonction de leur âge. TS ESF en responsabilité du groupe des 18 - 21 ans, vous avez pour mission l'éducation à la santé et à l'écocitoyenneté des jeunes et vous participez à l'organisation de la vie quotidienne du site.

Dans le cadre de la loi sur la transition énergétique pour une croissance verte, le directeur propose au conseil d'administration de s'engager dans une démarche de réduction de l'impact environnemental de son établissement en agissant notamment sur l'alimentation, selon trois axes : choix raisonnés de denrées et repas, limitation du gaspillage et valorisation des déchets organiques.

1. Alimentation et développement durable

En 2015, selon le Réseau Action Climat France, « d'un simple point de vue climatique, l'alimentation représente 36 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) en France, sans compter les importations ». Diminuer l'empreinte carbone de nos assiettes est donc un levier prioritaire d'action pour parvenir à diviser par quatre les émissions de GES.

Le directeur de la MECS voit, dans ce levier, une occasion d'agir concrètement en faveur de l'environnement, sans investissement et sans coût supplémentaire au quotidien. Il souhaite commencer la mise en place de ce projet sur le site où vous effectuez votre mission.

Pour cela, il vous sollicite afin de sensibiliser et former le cuisinier de la cantine et d'expliquer aux jeunes majeurs cette démarche.

1.1 Expliquer la notion d'empreinte carbone.

1.2 Présenter les facteurs de variation de l'empreinte carbone dans le cadre de l'alimentation.

En déduire des conseils, à l'intention du cuisinier, pour le choix des denrées alimentaires.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 2/14

Vous souhaitez sensibiliser les jeunes à l'impact environnemental de leurs choix alimentaires en expliquant le lien entre l'empreinte carbone de leurs repas, le réchauffement climatique et ses conséquences.

1.3 Réaliser un schéma commenté support de votre intervention.

Bien que la production des aliments protéiques ait un coût environnemental, l'apport en protéines est nécessaire au fonctionnement de l'organisme.

1.4 Décrire succinctement le devenir des protéines alimentaires dans l'organisme.

1.5 Présenter les rôles des protéines au sein de l'organisme en vous appuyant sur des exemples.

Les denrées riches en protéines végétales sont une alternative à la surconsommation de viande. Aussi, dans le cadre de la démarche de développement durable initiée, le directeur souhaite limiter la consommation de viande au profit d'aliments d'origine végétale. Il vous demande de présenter des alternatives au cuisinier. Vous choisissez de remplacer, dans un menu, 100 g de steak haché par une portion de riz aux lentilles (plat typique népalais composé de 60 g de riz et 50 g de lentilles).

1.6 Comparer ces deux préparations.

Conclure quant aux intérêts et limites de cette proposition.

2. Lutte contre le gaspillage alimentaire

La MECS dispose d'un self-service permettant d'assurer la restauration matin, midi et soir des 50 enfants accueillis et des 10 membres du personnel mais le nombre de repas servis est variable en fonction notamment des activités prévues, ce qui peut impacter l'organisation en cuisine.

« Les déchets alimentaires représentent un tonnage important (7 millions de tonnes en 2010 en France) qui est en grande partie évitable. L'intérêt pour l'effet de serre d'éviter le gaspillage des aliments est important puisque la prévention du gaspillage alimentaire porte sur l'évitement de la production des aliments et qu'aucune substitution n'est à réaliser » (*Extrait du plan national de prévention des déchets 2014-2020*).

Une étude réalisée en restauration collective, par l'association *De la Terre à l'assiette*, a pu mettre en évidence que « sur cinq jours, en moyenne, 30 % de l'empreinte des repas servis s'est retrouvée à la poubelle, dont la moitié car cuisinée en trop grande quantité ». Il existe donc une marge pour limiter les déchets alimentaires.

Vous souhaitez sensibiliser le cuisinier de la MECS à ce sujet.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 3/14

2.1 Indiquer les conséquences du gaspillage alimentaire dans la structure.

Vous constatez que le cuisinier jette parfois des denrées qui ont certes dépassé la Date de durabilité minimale (DDM), anciennement dénommée Date limite d'utilisation optimale (DLUO), mais qui sont propres à la consommation humaine, ces denrées étant conservées de manière optimale à l'économat.

Les produits alimentaires les plus souvent jetés sont le lait entier en poudre, les cornichons au vinaigre, la confiture et les conserves de légumes.

2.2 Justifier l'absence de risque sanitaire lié au dépassement de la DDM de ces quatre denrées.

3. Réduction et valorisation des déchets alimentaires

Afin d'encourager la réduction et la valorisation des déchets de la ville de P., la communauté de communes a récemment décidé d'opter pour une tarification incitative en remplaçant la Taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM) par la Redevance d'enlèvement des ordures ménagères incitative (REOMi).

3.1 Expliquer les principes de ces deux modes de financement de la gestion des déchets. Dégager leurs avantages et inconvénients pour cette communauté de communes.

Afin de faire baisser les coûts de prise en charge de ses déchets, la MECS souhaite réduire son flux de déchets organiques en mettant en place le compostage d'une partie des biodéchets qu'elle produit à la cantine. Elle envisage ainsi la mise en place d'un compostage autonome à l'aide de deux composteurs ainsi que le recrutement d'une personne en CDI (Contrat à Durée Indéterminée) de 35 heures, qui en aura la gestion, ainsi que d'autres tâches.

En tant que TS ESF vous êtes chargé(e) de la mise en place de ce projet de compostage des biodéchets : étude de faisabilité (**annexe 6**), recrutement de personnel (**annexe 7**), présentation du projet au cuisinier.

3.2 Calculer les économies réalisables avec ce projet (le coût du personnel n'est pas à prendre en considération).

3.3 Réaliser le profil de poste de l'agent à recruter.

Expliquer ses modalités d'utilisation lors du recrutement.

3.4 Rédiger l'annonce de recrutement.

Proposer des moyens de diffusion de cette annonce.

Vous souhaitez impliquer pleinement le cuisinier dans ce projet de compostage puisqu'il va devoir modifier ses habitudes de travail.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 4/14

3.5 Lui présenter le principe du compostage des biodéchets ainsi que les avantages et les inconvénients pour la MECS de s'orienter vers cette solution.

BARÈME

Question 1 – 8 points

Question 2 – 3 points

Question 3 – 9 points

Le jury se réserve le droit de pénaliser de 0 à 2 points toute copie dont la présentation, la syntaxe et l'orthographe présenteraient des insuffisances graves.

ANNEXES

ANNEXE 1 - Pourquoi l'alimentation contribue-t-elle au réchauffement de la planète ? Extrait du dépliant « **Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?** », 2010, Réseau Action Climat France.

ANNEXE 2 - Émissions de gaz à effet de serre de deux menus.

ADEME [site internet], d'après l'infographie « **Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer** ». Disponible sur <http://www.multimedia.ademe.fr>, (consulté le 3/09/2017).

ANNEXE 3 - Exemples de menus économes en carbone.

Extrait du guide méthodologique « **Créer un menu Économe en carbone : pourquoi et comment ?** », Décembre 2013, Envie d'Agir ! Acteurs du tourisme pour l'environnement.

ANNEXE 4 - Éléments de comparaison de deux préparations.

ANNEXE 5 - Les modes de financement du service public d'élimination des déchets.

Ministère de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics [site internet] D'après la « **Brochure destinée à accompagner la mise en œuvre de la part incitative de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères** ». Disponible sur <http://www.collectivites-locales.gouv.fr>, (consulté le 5/10/2017).

ANNEXE 6 - Informations collectées par la TS ESF pour l'étude de faisabilité du projet.

ANNEXE 7 - Fiche de mission « agent d'entretien polyvalent ».

ANNEXE 8 - Modalités et intérêts du compostage.

ADEME [site internet], extrait du « **Guide méthodologique du compostage autonome en établissement** ». Disponible sur <http://www.ademe.fr>, (consulté le 31/07/2017).

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 5/14

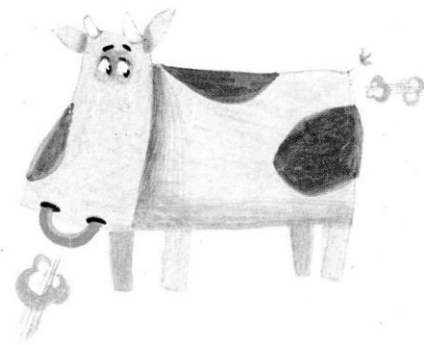
ANNEXE 1 - Pourquoi l'alimentation contribue-t-elle au réchauffement de la planète ?

Extrait du dépliant « *Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?* », 2010, Réseau Action Climat France.

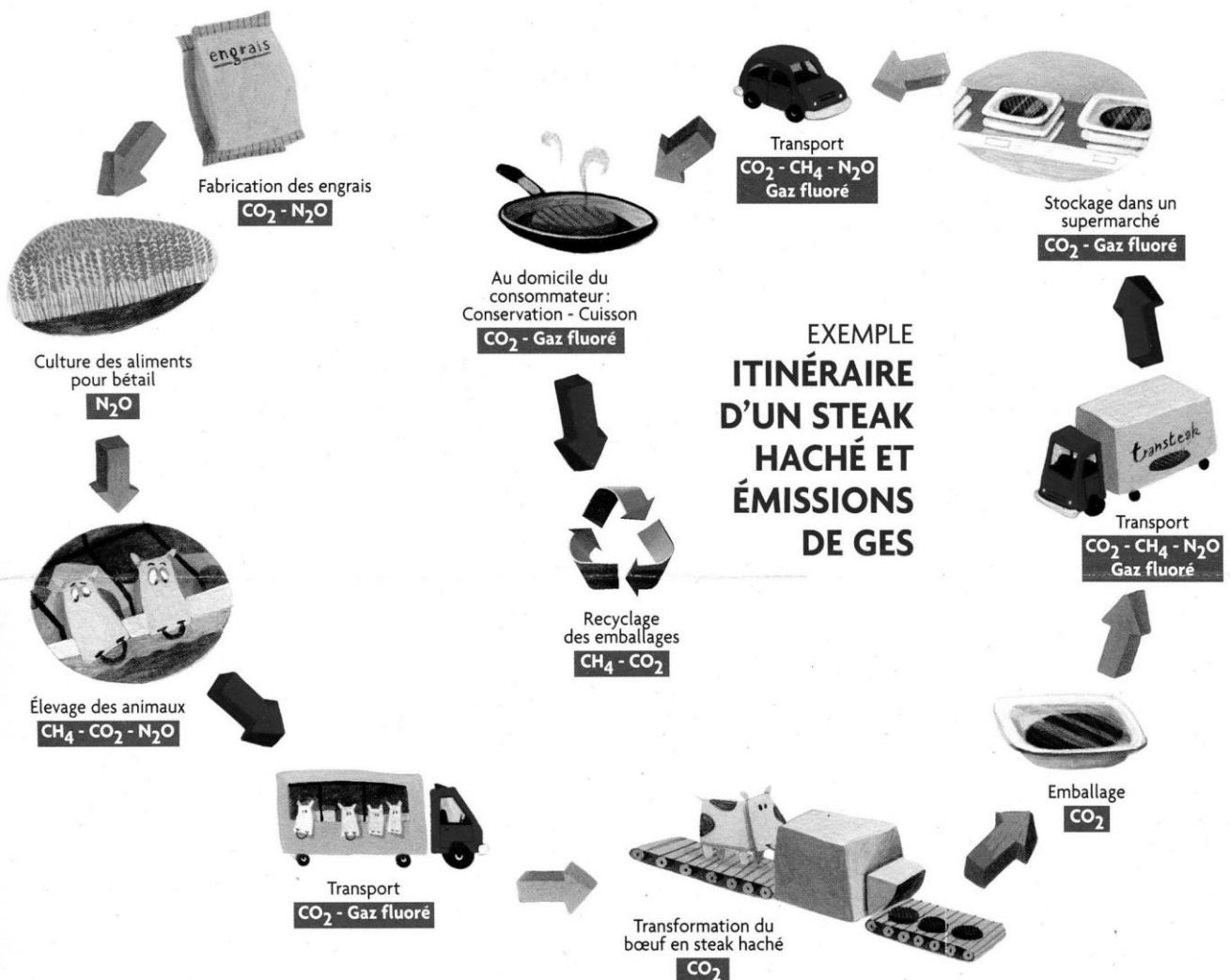
POURQUOI L'ALIMENTATION CONTRIBUE-T-ELLE AU RÉCHAUFFEMENT DE LA PLANÈTE ?

**SE NOURRIR EST VITAL
PROTÉGER LE CLIMAT DE NOTRE PLANÈTE DOIT L'ÊTRE AUSSI**

L'alimentation est un poste important dans les émissions de gaz à effet de serre (GES) de chaque citoyen car, en moyenne, un repas équivaut à 3kg équivalent CO₂¹. Cultiver des plantes, élever des animaux, préparer les aliments, les conserver, les emballer, les transporter puis les jeter consomme de l'énergie et émet des GES. Une partie de l'énergie consommée à la maison est également liée à l'alimentation: réfrigérateur, congélateur, plaques ou four pour la cuisson, micro-ondes...



1. Équivalent CO₂: mesure des émissions de tous les gaz à effet de serre en les rapportant à l'unité CO₂.
Ainsi 1kg de méthane = 25 kg de CO₂ et 1kg de protoxyde d'azote = 298 kg de CO₂



ANNEXE 2 - Émissions de gaz à effet de serre de deux menus

ADEME [site internet], d'après l'infographie « *Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer* ». Disponible sur <http://www.multimedia.ademe.fr>, (consulté le 3/09/2017).

MENU SAVE THE PLANET
1 litre d'eau du robinet 1 cuisse de poulet 200 g de haricots verts frais ¼ d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par bateau)
0,6 kg de CO ₂

MENU CO ₂ LOVER
1 litre d'eau minérale 150 g de bœuf 200 g de haricots verts surgelés ¼ d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par avion)
5,6 kg de CO ₂

ANNEXE 3 - Exemples de menus économes en carbone

Extrait du guide méthodologique « **Créer un menu économe en carbone : pourquoi et comment ?** », Décembre 2013, Envie d'Agir ! Acteurs du tourisme pour l'environnement.

CHOISIR et CONSTRUIRE : les avantages Économiques

Et le coût ?

Cassons les idées reçues : un menu économe en carbone ne coûte pas plus cher qu'un menu classique.

Comparons :

- Des éléments communs aux 2 menus :
 - restauration traditionnelle,
 - 1 entrée chaude,
 - 1 poisson en plat,
 - 1 dessert fruits-céréales ;
 le coût matière.
- Des différences :
 - la valeur ajoutée du cuisinier, la stratégie de commercialisation, l'impact carbone.

Le « cuisiné sur place » et le « fait maison » sont des arguments commerciaux, qui justifient le temps passé.

Bon à savoir

Pour comparaison : le menu 1, s'il avait été réalisé en décembre :
2831 g éq.CO2 ;
 coût matière plus cher...

Exemple de menu en intégrant les critères de sobriété carbone

Menu 1 : menu Économe en carbone réalisé par le restaurant Le Pont Bleu en juin 2013

Un menu de saison, avec des produits frais majoritairement locaux, quelques fruits et légumes bio, une entrée végétarienne élaborée, des légumineuses et des céréales en bonne quantité pour les protéines végétales et la satiété

Entrée :

« **Asperges et potager à la grecque, brousse de brebis** »

- 500 g de légumes de saison majoritairement locaux, pour certains bio
- 30 g de brousse de brebis production nationale
- 25 g citron importé...

Plat :

« **Cabillaud en écailles de céréales, pistou de courgettes, légumineuses secs et légumes de saison** »

- Protéines animales : 150 g poisson de pêche locale, 5 g beurre, 4 g œuf
- Protéines végétales : 20 g soissons, 10 g pois chiches, 10 g lentilles du Puy
- Céréales : farine de maïs bio, épeautre, orge, 20 g semoule production nationale
- Légumes : 200 g de saison et locaux...

Dessert :

« **Harmonie autour de la fraise** »

- 100 g fraises locales (bio)
- 6 g beurre, 6 g œuf, 5 g lait
- Céréales (farine), fruits secs, sucre...

Exemple de menu sans intégrer les critères de sobriété carbone

Menu 2 : menu « classique »

Un menu qui ne tient compte ni de la saison ni de l'origine géographique, ni du poids ou du choix des protéines animales, produits importés ou surgelés

Entrée :

« **Brochette de bœuf au paprika, poêlée de légumes** »

- 80 g bœuf production nationale (filet)
- 80 g poêlée de légumes surgelés...

Plat :

« **Filets de saumon à la crème d'oseille, riz, haricots verts, tomate provençale** »

- 180 g de saumon d'élevage importé
- 20 g de crème production nationale
- 80 g haricots verts surgelés importés,
- 120 g tomate production nationale,
- 20 g riz importé...

Dessert :

« **Tarte poire amandine** »

- 22,5 g beurre production nationale, 12 g œuf
- 50 g poires en conserve importées
- Farine, poudre d'amande, sucre...

COÛT matière réel payé par le restaurateur :

4,62 €HT

par personne

EMISSIONS de gaz à effet de serre :

933 g

éq. CO₂

COÛT matière estimé :

4,60 €HT

par personne

EMISSIONS de gaz à effet de serre :

2 358 g

éq. CO₂

ANNEXE 4 - Éléments de comparaison de deux préparations

Aliments	Teneur protéique (g/100 g)	Composition en acides aminés essentiels (mg/100 g)									Coût moyen (€/kg)	GES émis (g éq. CO ₂ /100 g)
		His	Ile	Leu	Lys	Mét + Cys	Phe + Tyr	Thr	Trp	Val		
Protéine de référence (FAO)		19	28	66	58	25	63	34	11	35		
Bœuf (1^{ère} cat.)	23,6	39	58	91	108	44	92	54	13	62	15	1770
Riz	7,1	26	47	95	42	36	103	46	12	69	2	300
Lentilles	25,8	30	86	90	80	20	95	47	10,5	59	2	40

Remarque : le steak haché de bœuf est surgelé.

	Steak haché sauté	Plat népalais
Durée de préparation	9 minutes	30 minutes
Coût énergétique de préparation	0,02 €	0,04 €

ANNEXE 5 - Les modes de financement du service public d'élimination des déchets

Ministère de l'Economie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics [site internet]

D'après la « *Brochure destinée à accompagner la mise en œuvre de la part incitative de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères* ». Disponible sur <http://www.collectivites-locales.gouv.fr>, (consulté le 5/10/2017).

Les collectivités territoriales, qui assurent effectivement la collecte dans le cadre du service public d'élimination des déchets des ménages, disposent de trois possibilités pour le financement de ce service.

Elles peuvent soit opter pour un financement par les recettes du budget général de la collectivité, soit opter pour un financement par la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM) ou par la redevance d'enlèvement des ordures ménagères (REOM).

À titre indicatif, en 2011, 67 % des communes et des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) finançaient leur service public d'élimination des déchets des ménages par la TEOM, 29 % par la REOM et 4 % uniquement sur leur budget général.

La taxe d'enlèvement des ordures ménagères.

La TEOM constitue le mode de financement du service public d'élimination des déchets des ménages le plus utilisé par les collectivités. Il s'agit d'une taxe facultative dont les conditions d'institution ont été fixées par la loi n° 99-586 du 12 juillet 1999 relative au renforcement et à la simplification de la coopération intercommunale et sont codifiées aux articles 1520, 1609 quater et 1379-0 bis du code général des impôts, respectivement, pour les communes, les syndicats et les établissements publics de coopération intercommunale à fiscalité propre.

La TEOM porte sur les propriétés imposées à la taxe foncière sur les propriétés bâties et est établie d'après le revenu net servant de base à la taxe foncière, c'est à dire 50 % de la valeur locative cadastrale.

La redevance d'enlèvement des ordures ménagères.

L'instauration de la REOM confère, en l'état actuel de la jurisprudence, au service un caractère industriel et commercial qui impose l'établissement d'un budget annexe équilibré en recettes et en dépenses. Le montant global de la REOM doit être déterminé de telle sorte que le coût total du service soit couvert par ses recettes, la collectivité devant calculer le montant de la redevance pour chaque usager en tenant compte du service rendu. Plus l'usager utilise le service, plus le montant de sa redevance sera élevé.

Les collectivités compétentes pour instituer la REOM doivent remplir les mêmes conditions que celles leur permettant d'instituer la TEOM. En revanche, l'institution de la REOM est exclusive de celle de la TEOM et entraîne automatiquement la suppression de cette dernière.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 10/14

ANNEXE 5 (suite) - Les modes de financement du service public d'élimination des déchets

Le budget général.

Le financement du service public d'élimination des déchets des ménages par la TEOM ou la REOM n'étant pas obligatoire, les collectivités qui n'ont institué ni la taxe ni la redevance financent le coût de la collecte et du traitement des ordures ménagères par leur budget général.

Le service d'élimination des déchets des ménages est alors financé par les différentes recettes de fonctionnement du budget général.

Ce mode de financement peut toutefois venir en complément à la TEOM.

Les différences entre la taxe et la redevance d'enlèvement des ordures ménagères.

La **REOM** est due uniquement par les utilisateurs du service qu'elle finance, tandis que la **TEOM**, adossée à la taxe foncière sur les propriétés bâties, est établie au nom du propriétaire du local imposable. Le montant de la redevance varie ainsi selon l'utilisation faite du service rendu, de manière forfaitaire avec la redevance classique (calculée en fonction du nombre de personnes dans le foyer), ou de manière plus fine avec la redevance incitative (REOMi) (calculée en fonction du nombre de levées et du poids ou du volume des bacs). La taxe est, quant à elle, assise sur la valeur locative du local, sans lien avec la fréquence d'utilisation du service.

Par ailleurs, le choix du mode de financement du service public d'élimination des ordures ménagères détermine la nature de ce service : la taxe constitue le mode de financement des services publics administratifs, tandis que la redevance constitue celui des services publics à caractère industriel et commercial.

Au niveau budgétaire, les recettes issues de la redevance ont pour obligation de couvrir intégralement le coût du service à partir du 5^{ème} exercice suivant la mise en place de la redevance. La taxe peut, quant à elle, être complétée par les recettes du budget général.

Des différences au niveau du recouvrement et de la périodicité du versement du produit correspondant existent également. La DGFIP (Direction générale des finances publiques) est en charge de la taxation et du recouvrement lorsque la TEOM est mise en place, alors que l'institution de la REOM transfère la charge de la facturation à la collectivité qui devra ainsi créer le fichier des redevables et le tenir à jour. La REOM est donc plus équitable et plus transparente que la TEOM et le budget général.

La loi de programmation du 3 août 2009 relative au Grenelle de l'environnement, dite « loi Grenelle 1 » avait prévu d'intégrer une **part incitative** à la TEOM ou à la REOM à l'horizon 2014.

La loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi « Grenelle 2 » a permis aux collectivités d'instituer, à titre expérimental pour une durée de cinq ans, une tarification incitative composée d'une part fixe et d'une part variable calculée en fonction du poids ou du volume des déchets produits.

Cette part incitative a notamment pour but d'encourager la réduction et le tri des déchets des ménages et ainsi permettre à l'utilisateur qui fait des efforts, de faire des économies sur la facture d'élimination des déchets.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE	Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET Page : 11/14

ANNEXE 6 - Informations collectées par la TS ESF pour l'étude de faisabilité du projet

- **TARIFS 2017 Redevance d'enlèvement des ordures ménagères incitative (REOMi) dans la ville de P.**

Composition de la facture :

- une **part fixe « abonnement »** calculée en fonction du nombre et du volume du bac « gris ». Elle représente le coût de la mise en place du service (investissements ou remboursements d'emprunts, charge de personnel, entretien des équipements etc.). Elle ne dépend donc pas du volume de déchets produits.

- une **part variable « poids-levée »** établie en fonction du poids du contenu du bac gris et du nombre de levées, c'est-à-dire le nombre de fois où le bac est vidé.

Le tarif est fonction du volume du bac.

Part fixe abonnement en € TTC (TVA 7 %)	60 litres	140 litres	180 litres	240 litres	330 litres	500 litres	750 litres	1100 litres
Ville de P.	77 €	139 €	175 €	226 €	301 €	445 €	656 €	940 €
Communes périphériques	63 €	108 €	-	172 €	-	335 €	-	-
Part variable « Poids-Levée » en € TTC (TVA 7 %) selon poids et volume du bac gris	60 litres	140 litres	180 litres	240 litres	330 litres	500 litres	750 litres	1100 litres
Prix au kilogramme de déchets résiduels	0,215 € le kilo							
Coût unitaire de la levée	1,03 €	1,56 €	1,82 €	2,21 €	2,47 €	2,94 €	3,33 €	3,93 €

Niveau de service dans la ville de P, dans le secteur où se situe la structure : collecte des déchets résiduels non recyclables (bac gris) : deux fois par semaine ; collecte des déchets recyclables : une fois par semaine.

Remarque : les agents de collecte peuvent effectuer un service complémentaire de sortie et de rentrée de bacs sous certaines conditions.

- **Données chiffrées concernant la structure et l'achat des composteurs :**

la structure dispose actuellement d'un bac gris d'un volume de 1100 litres qui sera conservé après la mise en place du compostage. Le nombre de levées ne changera pas non plus.

Nombre de repas servis par jour : 180 (60 personnes x 3 repas/jour).

Quantité de déchets produits valorisables en compost : les biodéchets de la restauration dans cette structure représentent environ 20 % des quantités d'ordures ménagères collectées et sont estimés à **120 g par repas servi**.

Coût des composteurs (monobloc 600 litres) : 49,90 € pièce.

Aide à l'achat de composteur par la communauté de communes : 20 € par composteur. Ils seront déduits de la facture de Redevance Incitative du premier semestre (pour les achats effectués entre mi-novembre et mi-mai) ou du second semestre (pour les achats effectués entre mi-mai et mi-novembre).

Si le prix d'achat du composteur est inférieur à 20 €, la participation sera plafonnée à la valeur de l'achat. Cette participation ne peut être perçue qu'une seule fois.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE	Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET Page : 12/14

ANNEXE 7 - Fiche de mission « agent d'entretien polyvalent »

DESCRIPTION DU POSTE	
Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des travaux de nettoyage ou toute autre tâche d'exécution simple comprenant l'utilisation de matériels automatiques. - Gestion des biodéchets.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux en respectant méthodiquement le planning de travail. - Veiller à la bonne utilisation et l'entretien du matériel et des produits mis à disposition. - Respecter toutes les règles d'hygiène et de sécurité. - Veiller à ne pas perturber les activités des jeunes et des personnels. - Collecter les biodéchets issus de la cantine et les déchets de taille du jardin. - Assurer la production d'un compost de bonne qualité et l'entretien des composteurs. - Rendre compte à qui de droit de tout dysfonctionnement ou de toute anomalie.
Attributions	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien et maintenance des locaux. - Gestion du compostage.
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> - L'agent d'entretien exerce son activité seul. - L'activité s'effectue debout et le rythme de travail peut être soutenu.
Formations / expériences	<ul style="list-style-type: none"> - CAP « maintenance et hygiène des locaux ». - Permis B exigé. - Habilitations (travaux électriques, ...).
Compétences	<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'organisation et méthodologie du travail de nettoyage. - Connaissances des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits de nettoyage. - Respect des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité. - Notions de premiers secours.

ANNEXE 8 - Modalités et intérêts du compostage

ADEME [site internet], Extrait du « **Guide méthodologique du compostage autonome en établissement** ». Disponible sur <http://www.ademe.fr>, (consulté le 31/07/2017).

Le compostage autonome : comment cela fonctionne ?

Le compostage autonome en établissement s'apparente au compostage domestique pour les foyers. L'établissement « internalise » la gestion de ses biodéchets sur son site en se substituant à la collectivité ou à un prestataire. Le compost produit sera si possible valorisé sur le site. Cette démarche s'inscrit pleinement dans le principe de la gestion de proximité des biodéchets.

La diversité des enjeux, environnementaux, économiques et pédagogiques doit en faire un véritable projet d'établissement mobilisant l'ensemble du personnel et des usagers.

Qui décide et qui est responsable ?

Le chef d'établissement aura en charge la décision d'investissement et la responsabilité du fonctionnement de l'installation. Les charges d'investissement et d'exploitation pourront être généralement compensées (au moins en partie) par une baisse des coûts de prise en charge des déchets. La conduite et l'exploitation pourront, selon les moyens de l'établissement, être assurées complètement ou partiellement en régie ou confiées à un prestataire.

Compte tenu de leur dimension collective, il est néanmoins important que le personnel de l'établissement soit impliqué dans le suivi et l'évaluation du dispositif.

Quels sont les déchets compostables concernés ?

De manière générale, les différents biodéchets produits par les activités de l'établissement : **les déchets alimentaires** (cuits, crus, produits carnés et dans certaines conditions, **les papiers souillés et emballages** (cagette, cartons...), **les déchets verts** (herbes, feuilles, tailles...).

Le compostage autonome pourra concerner, selon les objectifs et les capacités de l'établissement, une partie ou la totalité des biodéchets produits.

Les économies engendrées par du compostage autonome :

Elles se feront sur le coût de prise en charge des déchets. Elles seront très variables d'un établissement à l'autre notamment en fonction du caractère obligatoire ou non du tri et de la valorisation agronomique des biodéchets produits par l'établissement et du mode de financement du service d'enlèvement.

Les bénéfices indirects non mesurables :

* Répondre à une demande sociale et améliorer l'image de l'établissement.

Le compostage autonome des biodéchets participe à différentes démarches de labellisation, de certification environnementale et de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Cette reconnaissance contribuera également à la valorisation du personnel qui participe à ce projet.

Pour certains secteurs, il ne faut pas négliger l'impact commercial de ce genre de démarche. Il existe en effet aujourd'hui une demande sociale pour le verdissement des entreprises.

* Des économies potentielles liées aux modifications des pratiques professionnelles.

L'implication du personnel et parfois des usagers et clients dans le tri et la gestion des biodéchets modifie généralement leur regard sur les déchets produits et peut faciliter l'amélioration de la gestion des denrées alimentaires limitant ainsi le gaspillage. Des économies substantielles peuvent être attendues de ces actions.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2020
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : 20NC-ESE2CET	Page : 14/14