

Biodéchets

restauration, gestion, prévention...

08 • CONTEXTE La restauration est un des plus importants producteurs de biodéchets. C'est pourquoi leur valorisation et leur collecte sont une des priorités de la politique nationale de gestion des déchets. **10 • ACTIONS** Les quatre axes d'action de l'ADEME en matière de déchets détaillés par Lydie Ougier, chef de service adjoint Prévention et Gestion des déchets de l'Agence. **12 • TERRAIN** En image, le compostage autonome, un procédé économique et vertueux de dégradation et de valorisation des déchets organiques.

Repères

34

kilogrammes de déchets de restauration/salarié/an sont produits par la restauration collective sous contrat.

10 t/an

À partir de ce seuil, les producteurs de biodéchets issus de l'alimentation seront tenus, à partir de 2016, de trier ces déchets, de trouver des solutions de collecte et de valorisation.

900 000

tonnes de déchets sont produites annuellement par le secteur de la restauration (commerciale et collective).





01

© Thorsten Futh/LAIF-REA

La gestion des déchets de restauration **sur un plateau**

Avec plus de 7 milliards de repas servis chaque année, le secteur de la restauration est un des plus importants producteurs de biodéchets issus de l'alimentation. Leur collecte et leur valorisation sont une priorité de la politique nationale de gestion des déchets, qui vise aussi la prévention.

01

La restauration, source importante de biodéchets. D'où la nécessité de les réduire ou de mieux les trier pour les valoriser.

Chaque année, en France, le secteur de la restauration (commerciale et collective) produit environ 900 000 tonnes de biodéchets: denrées périmées,

rebuts de préparation, reliefs de table... « Derrière ce chiffre global se cache une double réalité, explique Philippe Thauvin, ingénieur au service Prévention et Gestion des déchets de l'ADEME, la restauration commerciale – hôtels, restaurants, traiteurs, débits de boisson... – produit environ 400 000 tonnes de déchets annuels, soit environ 9 tonnes par établissement. La restauration collective (en milieu scolaire, social, hospitalier...) génère un volume de déchets similaire – 500 000 tonnes –, mais avec un ratio de 15 à 16 tonnes par établissement. » Des chiffres déterminants pour les acteurs du secteur, sen-

sibilisés dès le début des années 2000 aux problématiques de tri et de gestion des déchets fermentescibles.

RÉUNIR LES PROFESSIONNELS

« Nous avons à cette époque engagé différentes actions visant à développer la collecte sélective et le recyclage des biodéchets, tant auprès des ménages, du secteur public que des entreprises. Il fallait donner un nouvel élan à cette démarche auprès des professionnels », souligne encore Philippe Thauvin. Un nouvel élan qui passe par l'obligation réglementaire. À la suite de la loi portant engagement national pour l'environnement, une étude de préfiguration a été initiée avec l'ensemble des professionnels concernés afin de définir

Repères

280 kg

par an et par habitant: c'est le volume du gaspillage alimentaire en Europe selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), en prenant en compte l'ensemble de la chaîne alimentaire.

0,8 litre

C'est la quantité d'huile alimentaire usagée produite pour 10 repas servis dans la restauration rapide (0,3 l dans la restauration traditionnelle et 0,08 l dans la restauration collective).



les principes directeurs de la réglementation en tenant compte de deux paramètres: la progressivité de l'obligation et des seuils identiques pour tous les acteurs.

COMPOSTAGE ET MÉTHANISATION

L'arrêté du 12 juillet 2011 (*voir encadré Vos questions, nos réponses*) fixe en effet des seuils de production au-delà desquels les émetteurs – tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires...) – sont tenus de trier et traiter ces biodéchets. Selon l'agenda entériné, le seuil était de 120 tonnes annuelles en 2012, de 80 tonnes en 2013, et sera porté à 10 tonnes/an en 2016. « *Globalement, selon nos estimations, 25 à 30 % des acteurs de la restauration seront donc concernés, à terme, par cet arrêté* », détaille Philippe Thauvin. Concrètement, les entreprises visées doivent répondre aux obligations de tri – ne pas mélanger les déchets organiques avec les autres déchets (emballages par exemple) – et peuvent compter sur

l'accompagnement de l'ADEME pour mettre en place un programme de valorisation en interne – compostage –, ou encore faire appel à des prestataires externes qui se chargeront de la collecte et de la valorisation de ces déchets selon deux modes: compostage ou méthanisation.

NOUVELLES ORGANISATIONS

De par les volumes engendrés, les établissements collectifs sont les plus concernés par ce dispositif qui va inciter à revoir les modalités de desserte des repas. « *L'implication managériale et la formation des équipes sont deux paramètres essentiels pour assurer le succès de la démarche*, commente Philippe Thauvin. *Cependant, cette question doit également être prise en compte par les usagers qui doivent eux aussi faire évoluer leurs comportements, notamment en séparant les déchets organiques des autres sur leur plateau-repas.* » Au-delà du tri des reliefs de table, la mise en place progressive de la réglementation va impacter le processus de collecte des déchets. En effet, la partie fermentescible – déchets organiques donc – est potentiellement génératrice de problèmes sanitaires et de nuisances olfactives. Mélangée aux autres déchets, elle impose une fréquence d'enlèvement accrue. Gérée à part, elle permet de réduire le rythme d'enlèvement des autres matières. « *Grâce au tri, le collecteur qui passait tous les jours peut désormais passer deux à trois fois par semaine pour les biodéchets, et une fois pour les autres déchets. Au final, l'opération peut donc être bénéfique sur les coûts d'enlèvement et de traitement* », poursuit-il.

LE BON SENS FAIT RECETTE!

Cette optimisation peut aussi s'opérer à la source en instaurant une politique de prévention des déchets, qui est la priorité européenne et nationale. Plusieurs solutions sont disponibles. Les établissements peuvent, par exemple, établir des statistiques de fréquentation et d'habitudes des convives pour mieux adapter les quantités et les menus. « *Les consommateurs ne gaspillent pas par plaisir mais par négligence* », conclut Philippe Thauvin. *Il faut donc les sensibiliser à cette question grâce à des actions de communication sur la durée, et surtout leur permettre de demander des portions plus ou moins importantes selon leur appétit.* » Des initiatives de bon sens qui permettraient de réduire le volume des pertes alimentaires (la FAO – l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture – estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdu ou jeté), véritable fléau alors que près d'un milliard de personnes dans le monde souffrent de malnutrition. /

02
Publié par l'ADEME, le *Guide méthodologique du compostage autonome en établissement* vient de sortir.



02

ZOOM SUR /**Compostage en établissement, un guide à votre service**

Publié en décembre 2012 par l'ADEME, le *Guide méthodologique du compostage autonome en établissement* précise les motivations pour agir en faveur d'une meilleure gestion des biodéchets, présente les solutions de réduction et de valorisation et apporte un soutien pédagogique et technique. Destiné aux acteurs des différents secteurs d'activité (publics ou privés) producteurs de déchets alimentaires, il vise en priorité les établissements dépendant des collectivités pour la prise en charge de leurs déchets et ceux qui ne bénéficient pas d'organisation collective.



www.ademe.fr/publications



philippe.thauvin@ademe.fr

Lydie Ougier /

chef de service adjoint Prévention et Gestion des déchets à l'ADEME

“Articuler les objectifs de prévention et de valorisation”

Lydie Ougier, chef de service adjoint Prévention et Gestion des déchets à l'ADEME, revient sur les quatre axes d'action de l'Agence dans le domaine des biodéchets.

Quel est le rôle de l'ADEME en matière de biodéchets ?

Lydie Ougier : Notre plan d'action se décline en quatre volets : acquisition des connaissances, conception et diffusion de guides, aide financière et sensibilisation des acteurs. Cette approche se décline selon les problématiques propres à chaque producteur de déchets en fonction de son lieu d'implantation, de son activité, du type de déchets produits, du volume... Un restaurant d'entreprise, une cantine scolaire ou une cuisine centrale d'établissement hospitalier n'ont pas les mêmes contraintes ! Nous les aidons donc directement, ou en les mettant en relation avec des spécialistes, pour identifier et mettre en place la solution la plus appropriée.

Comment se concrétise l'engagement au quotidien de l'ADEME auprès des différents acteurs ?

L. O. : La mission première est d'informer et d'accompagner les entreprises et les collectivités intéressées, ceci avec différents outils. À partir de son expérience auprès d'entreprises de différents secteurs, la direction régionale Rhône-Alpes de l'ADEME a élaboré une fiche d'autodiagnostic qui permet de quantifier et de caractériser les déchets alimentaires produits sur une année. De plus, en 2011, l'Agence a édité le guide *Les déchets alimentaires. Premiers pas vers la réduction et la valorisation*. En un an, il a été téléchargé un millier de fois sur le site Internet de la direction régionale Rhône-Alpes de l'ADEME, ce qui démontre l'intérêt des entreprises pour le sujet. Ces deux outils, développés dans cette région, ont été étendus au niveau national. De plus, un *Guide méthodologique du compostage en établissement*, commandité par l'ADEME, est paru en décembre dernier.

Qu'en est-il des dons alimentaires ?

L. O. : Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire met à disposition une plateforme électronique afin de mobiliser davantage de dons pour l'aide alimentaire. La bourse aux dons permet aux différents utilisateurs de déposer des offres ou des demandes de dons et de se mettre en relation pour finaliser leurs actions. Elle offre également l'accès à différents documents ressources. Outre les entreprises concernées par les obligations légales introduites par la loi du 12 juillet 2010, cet accompagnement peut intéresser toute entreprise ou collectivité produisant des biodéchets.

Aller plus loin

PUBLICATIONS /

- *Guide du compostage autonome en établissement*
- *Étude estimative de la production de biodéchets au sein des établissements de restauration*
- *Guide Les déchets alimentaires - Premiers pas vers la réduction et la valorisation*
- *La gestion sélective des déchets dans les restaurants*
- *Procédés de séchage de déchets de restauration : expertise technico-économique et aspects réglementaires*

SITES /

- www.reduisonsnosdechets.fr - le site de la campagne nationale d'incitation au passage à l'acte en faveur de la réduction des déchets
- www.sinoe.org - base de données créée par l'ADEME avec un contenu riche, fiable et actualisé sur les déchets

OUTIL /

- www.optigede.ademe.fr - des outils et des exemples pour agir en matière de prévention et de gestion des déchets

Quelles sont les aides financières ?

L. O. : L'ADEME peut contribuer au financement des études destinées à la réalisation de diagnostics, la mise en place d'actions d'animation, de communication, de formation, l'installation d'équipements visant à réduire ou valoriser les biodéchets... L'aide est attribuée en fonction de l'ambition du projet en termes de quantité évitée ou valorisée, des mesures d'accompagnement prévues et de son exemplarité. Les demandes sont à adresser aux directions régionales de l'ADEME.



© Franck Juery

« Limiter les pertes alimentaires nécessite de généraliser des bonnes pratiques visant à servir des plats adaptés aux goûts des clients. »

Lydie Ougier

↑ VOS QUESTIONS, NOS RÉPONSES /

Que signifie le dispositif d'obligation progressive ?

L'arrêté du 12 juillet 2011 prévoit une obligation progressive de tri et de valorisation des biodéchets et des huiles produits par les professionnels de l'alimentation. Les seuils obligatoires se déclinent ainsi : 80 tonnes de biodéchets et 600 litres alimentaires usagés par an en 2013 ; 40 tonnes de biodéchets et 300 litres d'huiles en 2014, 20 tonnes et 150 litres en 2015 ; 10 tonnes et 60 litres en 2016. Ainsi, une grande partie de la restauration collective a procédé à la valorisation de ses huiles alimentaires dès 2012, et devra le faire pour ses biodéchets en 2014. /

Vous proposez une boîte à outils sur le gaspillage alimentaire sur le site Optigede...

Composée d'un mode d'emploi, de fiches actions, d'outils et d'exemples, cette boîte à outils a pour objectif d'aider des porteurs de projets (entreprises de restauration, collectivités, associations...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire. /



Les actions de sensibilisation sont également essentielles...

L. O. : Effectivement, et la campagne nationale de communication « Réduisons vite nos déchets, ça déborde ! », menée par l'ADEME et le ministère du Développement durable, comporte depuis 2010 un volet gaspillage alimentaire. Il faut aussi noter que dans le cadre de la Semaine de réduction des déchets, 20 % des actions labellisées en 2012 concernaient la sensibilisation au gaspillage alimentaire. De plus, l'ADEME propose une boîte à outils qui a pour objectif d'aider des porteurs de projets (collectivités, associations, entreprises de restauration...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation des ménages au sein du foyer, mais aussi en dehors. Elle comporte des fiches actions et des outils basés sur le retour d'expériences.

Quelles sont, selon vous, les démarches qui seront amenées à se développer ?

L. O. : Limiter les pertes alimentaires nécessite de généraliser des bonnes pratiques visant à cuisiner et servir des plats adaptés au goût et aux besoins des clients, et de sensibiliser ceux-ci aux enjeux liés au gaspillage alimentaire et au rôle actif qu'ils peuvent jouer. Pour les biodéchets inévitables, des systèmes de valorisation vont devoir être mis en place et, afin de réaliser des économies d'échelle, les entreprises et les collectivités ont tout intérêt

d'étudier les synergies envisageables dans le cadre d'une concertation territoriale. Dans tous les cas, il s'agit d'articuler les objectifs de prévention et de valorisation des biodéchets. /



lydie.ougier@ademe.fr

“Prendre conscience des quantités gaspillées”

Passer de quatre établissements scolaires volontaires à vingt-cinq en une année, telle est la prouesse réalisée par le syndicat de traitement des ordures de l'Albanais.

Comment est né le projet de collecte des déchets alimentaires des cantines scolaires et leur valorisation par méthanisation ?

Bastien Llorca : Nous avons sur le territoire du SITO, situé à Rumilly entre Annecy et Aix-les-Bains, un exploitant agricole en demande de déchets alimentaires pour faire fonctionner son installation de méthanisation. Simultanément, différents établissements scolaires étaient à la recherche d'une solution pérenne pour gérer les biodéchets issus des cantines. Le projet a donc naturellement pris corps avec la collectivité en tant que chef de projet et a officiellement démarré en novembre 2011 avec l'implication des chefs d'établissements, des gestionnaires et des chefs cuisiniers, ainsi que des collectivités territoriales (conseil général, régional...) concernées.

Quel est le soutien de l'ADEME dans ce projet ?

B. L. : L'ADEME apporte son appui financier et ses compétences techniques au volet « prévention des déchets » qui est associé au projet. Le tri et la collecte permettent en effet de mesurer le volume de déchets, et ainsi de faire

prendre conscience des quantités gaspillées. La prévention peut ainsi s'organiser, notamment en réduisant la variété de plats proposés, en maîtrisant la consommation de pain, ou encore en recourant à l'usage de chambres de réfrigération permettant de conserver les repas non consommés durant vingt-quatre heures.

Un an après, quel est le bilan de l'opération ?

B. L. : Très positif : nous avons lancé le projet avec quatre établissements scolaires volontaires et nous sommes aujourd'hui à 25 partenaires ! D'autres collèges et lycées, des restaurants d'entreprises, des restaurants traditionnels ont en effet adhéré à la démarche qui a permis de collecter 60 tonnes de déchets alimentaires en un an. Concernant la réduction du gaspillage alimentaire, des mesures effectuées dans des écoles primaires montrent des différences variant entre 96 g/repas (+ ou - 9) à 52 g/repas (+ ou - 9) suivant les actions antérieures mises en place afin de lutter contre le gaspillage alimentaire (adaptation des doses en fonction du besoin de l'enfant, service de demi-fruits...)/



Bastien Llorca / chargé de mission Prévention/ Réduction des déchets SITO, Syndicat mixte interdépartemental de traitement des ordures de l'Albanais



prevention@sitoa.fr

“Le grammage précis selon les consommateurs est un réel atout”

La cuisine centrale du centre hospitalier d'Embrun a mis en place une politique dynamique visant à limiter le gaspillage alimentaire, lui permettant de réduire par quatre la quantité de nourriture cuisinée non servie, et donc jetée.

Thierry Lebigre / responsable de la cuisine centrale du centre hospitalier d'Embrun



journalière permettant d'identifier le volume de déchets, mais aussi les manques éventuels. Ces données permettent d'affiner les quantités à préparer pour chaque menu, et donc de diminuer les restes. Les économies réalisées contribuent à améliorer la qualité de la nourriture proposée.

Quels sont les résultats obtenus ?

T. L. : Voici une dizaine d'années, on comptait un volume de déchets journalier de 7 à 8 kg. Nous sommes aujourd'hui, en moyenne, à moins de 2 kg de nourriture cuisinée non servie à la fin de la chaîne plateau. En outre, chaque mois, les différents destinataires se prononcent sur la quantité et la qualité des repas. Leurs retours sont très positifs, ce qui démontre que le grammage précis selon les consommateurs – enfants, personnes âgées – est un réel atout.

Avez-vous d'autres perspectives pour ce projet ?

T. L. : La prochaine étape sera directement liée au traitement des biodéchets alimentaires. En effet, la cuisine centrale doit être réaménagée au deuxième semestre 2013. Nous serons alors équipés de conteneurs spécifiques dans lesquels nous pourrions déposer ces biodéchets qui, mélangés à de la sciure et des broyats de bois, permettront de réaliser du compost. /

*Centre communal d'action sociale.

**Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

En quoi consiste le projet mis en place au sein de la cuisine centrale du centre hospitalier d'Embrun ?

Thierry Lebigre : La cuisine centrale prépare en moyenne 1 000 repas en liaison froide destinés au centre hospitalier, mais aussi au CCAS*, à deux Ehpad** et à quatre restaurants scolaires. Le système de réduction des déchets repose sur une analyse statistique

 Voir la fiche « Cuisine centrale d'Embrun » sur www.optigede.ademe.fr

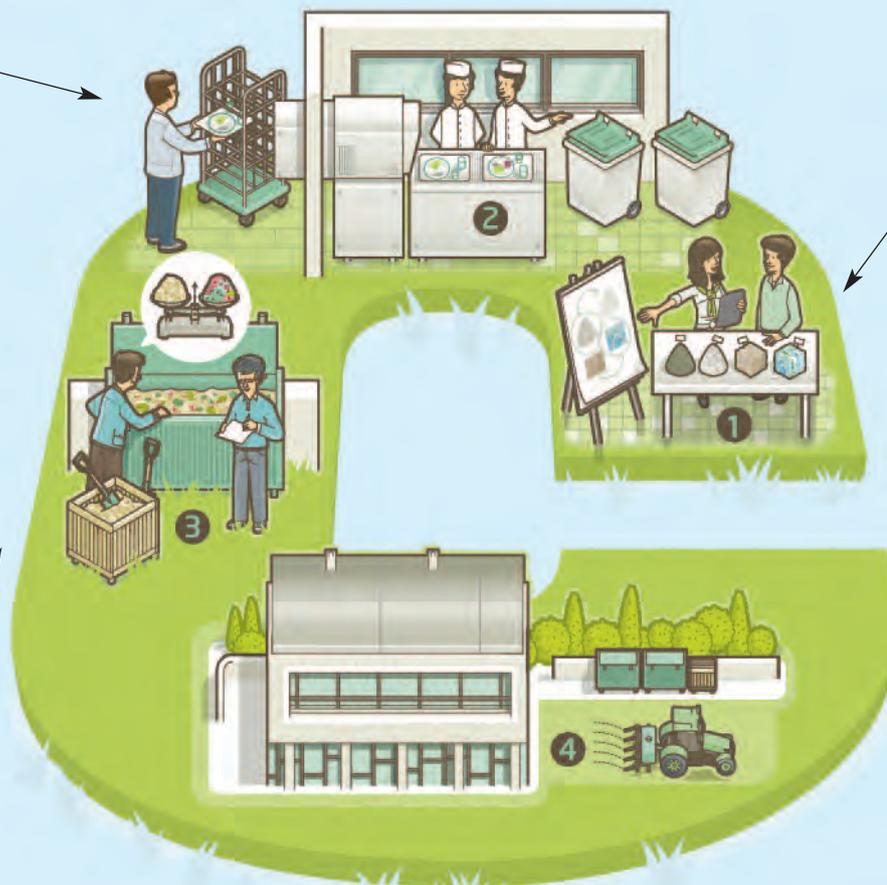
Le compostage autonome en 4 étapes

Le compostage est un procédé de dégradation et de valorisation des matières organiques visant à produire un fertilisant naturel. Économique et vertueux, il peut être mis en place de manière autonome par les établissements de restauration liés aux collectivités et aux entreprises.



02 IMPLIQUER LE PERSONNEL ET LES USAGERS - L'implication et la formation du personnel des établissements est fondamental pour la réussite d'un projet de compostage qui nécessite un tri sélectif performant entre matières organiques et non fermentescibles (pots de yaourt, par exemple). Ce tri peut être opéré à la source, dès la desserte du plateau-repas par les usagers, sensibilisés à cette démarche.

01 IDENTIFIER LES DÉCHETS COMPOSTABLES ET LEUR VOLUME - Le projet de compostage doit s'inscrire dans une démarche globale de réduction et de valorisation des déchets. Il s'agira d'étudier la gestion de la collecte, le transfert et l'entreposage des déchets compostables (épluchures, restes de repas, et, dans certaines conditions, papiers souillés) dans le respect des mesures d'hygiène réglementaires.



03 MONTER UNE ÉQUIPE PROJET - Une équipe projet doit assurer la réussite de l'initiative en veillant à un approvisionnement régulier et de qualité du composteur ainsi qu'au bon équilibre entre déchets et éléments structurants (broyats de bois notamment), essentiels à la dégradation des matières organiques. Elle devra également effectuer régulièrement les tâches d'entretien, ainsi que le suivi et l'évaluation de l'installation.

04 VALORISER LE COMPOST MÛR - Pour être mis sur le marché, le compost doit être conforme à la norme NFU 44-051. Il est en revanche possible de le valoriser sur le site (fertilisation des espaces verts) sans obligation d'analyses préalables. Au-delà de l'aspect environnemental, la démarche repose également sur une vision pédagogique - réduire et mieux traiter les déchets - et économique en développant une solution à moindre coût.