Prévention et gestion des biodéchets en restauration collective

Département de la Sarthe

Auteur :

Hôtel du Département
72072 Le Mans
Voir le site internet
Pauline Lerouget
pauline.lerouget@cg72.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Conseil général a la gestion de 57 collèges publics qui disposent tous de restauration collective. Les déchets de préparation de repas et les restes de services représentent donc la part la plus importante du volume de déchets produits par ces entités, entre 50 et 70% du volume selon les collèges rencontrés.
Afin que d'autres collèges puissent s'engager de façon volontaire, motivés par la réglementation sur les gros producteurs de biodéchets ou par une mise en place de Redevance Incitative, il a été décidé que les composteurs seraient soutenus à hauteur de 50% par le Conseil général à partir de 2013. Des visites de terrain et des rencontres de l'équipe projet (équipe de cuisine, direction de l'établissement, service des collèges du CG) ont eu lieu dans tous ces établissements et la méthodologie mise en place sur la phase expérimentale y a été déployée de façon similaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Le premier objectif est d'accompagner des collèges à la limitation des pertes (meilleure offre et meilleure présentation de cette offre) donc de limiter les gaspillages. Le deuxième objectif consiste à accompagner les collèges afin qu'ils puissent mieux gérer in situ de leurs déchets fermentescibles et donc baisser drastiquement leurs productions d'OMR remis à la collecte. Après une phase d'expérimentation, cette action a également vocation à servir de support pour les Programmes Locaux de Prévention qui peuvent ainsi bénéficier de retours d'expériences locales pour diffuser plus facilement ce type d'actions.

Résultats quantitatifs

A l'heure actuelle, 17 établissements scolaires sont lancés dans la démarche de compostage dont 2 cités scolaires. 12 collèges sont équipés de composteur collectif à grande capacité et les autres dispose de composteur type individuel. Pour ces derniers, ce type de composteur permet d'expérimenter le compostage avant de se lancer dans celle-ci avec un composteur dit "professionnel". Ce résultat montre que la reproductibilité de la démarche de compostage est facile et sucite un engouement non négligeable qui s'explique l'intérêt de valoriser les déchets fermentescilbles et de les détourner des ordures ménagères résiduelles afin de limiter les impacts environnementaux et économiques. En effet, ce sont environ 600 litres par semaine qui sont intégralement

compostés au collège de la Suze-sur-Sarthe où 2900 repas sont servis par semaine.

Ainsi, la quantité de biodéchets dans les OMR a baissé donc inévitablement celle des sacs poubelle également. Cette quantité de biodéchets évités dans les OMR a eu un impact positif sur la facture d'enlèvement d'ordures ménagères et notamment pour les collèges soumis à la redevance incitative.

Résultats qualitatifs

La limitation de la production de biodéchets via le gaspillage alimentaire et via le compostage ont permis de réaliser des économies. Ces économies ont pu être réinjectées dans l'achat de produits de meilleure qualité et aussi locaux.

MISE EN OEUVRE

Planning

La première étape a été de rencontrer les équipes de gestion des cuisines, un groupe de trois collèges pilote a été choisi pour être équipé de composteurs collectifs :

Le Vieux Chêne, La Flèche, 1240 repas servis par semaine

Gabriel Goussault, Vibraye, 1860 repas servis par semaine

A.J. Trouvé Chauvel, La Suze 2900 repas servis par semaine.

Les critères de choix des établissements ont été :

- La réceptivité des équipes, du gestionnaire et de la direction de l’établissement

- L’organisation matérielle et humaine de la cuisine

- La répartition géographique des établissements sur le territoire

Une méthodologie a donc été proposée dès l’arrivée du composteur. Dans une première semaine, seuls les déchets de préparation sont apportés au composteur, pour « dédramatiser » la pratique et appréhender la nécessité d’apport de matière sèche. Dans la semaine suivante, et durant un mois, seuls les restes de repas d’un service seront amenés au composteur par semaine afin de jauger la part de matière sèche à ajouter.

Après plusieurs semaines, selon l’assurance des équipes, les apports sont massifiés progressivement jusqu’au dépôt complet des déchets fermentescibles dans le composteur. Ainsi, depuis le 4 octobre 2012 au collège de la Suze les élèves trient leur plateau après le repas et les biodéchets captés en fin de service (environ 600 litres par semaine) sont intégralement compostés avec un suivi du poids et du volume de déchets collectés. Il en est de même pour les autres collèges qui se sont lancés dans la démarche.

Suite à ces démarches de compostage, une formation sur le gaspillage alimentaire et notamment sur la cuisson évolutive a été dispensée aux chefs et aux seconds de cuisine en 2013.

Moyens humains

- Intervention de l' animateur du Plan de Prévention des déchets pour la sensibilisation, la formation, le conseil auprès des parties intéressées et pour le suivi de la démarche variable selon les établissements

- Temps de mobilisation et de sensibilisation des équipes de cuisine, pédagogique et technique (agents de maintenance) de l'établissement scolaire

- Temps journalier à consacrer pour l'apport des biodéchets dans le composteur et le recouvrement de matière sèche environ 30 min/jour

Moyens financiers

Le Conseil général a choisi de participer à hauteur de 50% pour inciter les établissements scolaires à se lancer dans la démarche de compostage. L'ADEME participe également au financement des composteurs à grande capacité.

Moyens techniques

Hormis le compostage, d'autres moyens techniques peuvent être mobilisés tant sur le plan préventif que sur le plan curatif.

Le travail sur la restauration collective dans les collèges ne s'arrête au compostage. Au travers de groupes de travail d'autres leviers de la prévention des déchets sont expérimentés par des collèges pilote, puis discutés entre techniciens via un module de formation interne au département qui a été lancé en 2013 pour toutes les équipes des cantines.

Le but de cette formation a été de les guider sur la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Mise à disposition du pain en fin de ligne de service ou en salle à manger pour limiter le gaspillage (quatre collèges ont pu baisser de 30% leurs achats sans baisser le niveau de satisfaction des usagers via la limitation des pertes). Nous avons pu observer une baisse de gaspillage de pain – 20% par jour lorsqu'il est libre service en salle à manger cela concerne environ une douzaine de collèges.

Une autre initiative est à souligner celle qui consiste à retourner le pain non consommé à l'association Pain contre la faim. Cela fonctionne très bien, environ 20 établissements se sont lancés dans la démarche. Cette dernière devrait se développer de manière plus large dans les années à venir.

Une autre approche indirecte mais ayant des effets significatifs sur la réduction de la production de biodéchets a été la mise en place de formations sur la cuisson évolutive. Avec une cuisson plus lente et plus douce, les pièces de viande sont presqu'à 100% présentables aux convives alors qu'une cuisson traditionnelle engendre des pertes oscillant entre 10 et 15%, notamment sur les grosses pièces (rôtis, etc.).L'approche pour diffuser cette technique a été de présenter aux chefs de cuisine l'intérêt financier de minimiser les pertes sur les produits les plus coûteux comme les viandes. L'approche qualité rejoint ainsi le gaspillage alimentaire : Un produit de bonne qualité génère moins de pertes en amont (préparation), une offre de qualité est mieux mangée et génère moins de pertes en aval (gaspillages des convives).

Une autre solution existe pour détourner les déchets fermentescibles de la poubelle celle d'un partenariat avec les éleveurs de meutes de chiens, deux collèges donnent les restes de repas : le collège de Sablé-sur-Sarthe et de Pontvallain. Ce dispositif devrait se développer grâce une évolution de la procédure corrigée par la Direction Départementale de la Protection des Populations. Enfin, un autre dispositif a vu le jour en 2015, celui d'un partenariat entre le collège Berthelot et TARMAC pour donner des repas non servis au nombre moyen de 20 à 25 repas par jour.

Partenaires mobilisés

Internes au Conseil général :

- Direction Education et réussite scolaire
- Direction des routes pour l'approvisionnement en matière sèche (broyats de bois générés lors des entretiens des bords de route et des aménagements paysagers)
- Personnels des collèges, qu'ils soient techniques ou enseignants

Externes au Conseil général :

- ADEME
- DDPP
- Collectivités locales ayant la compétence collecte et traitement des DMA des collèges recrutés

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L’essaimage de la démarche de compostage est facile de par l’intérêt qu’elle suscite en terme de résultats quantitatifs et qualitatifs pouvant être obtenus :

- support pédagogique
- évitement de déchets dans les ordures qui permet de réduire la facture « déchets »
- obtention d’engrais pour les espaces verts et de fleurissement

Recommandations éventuelles

- Travail en amont avec les équipes de cuisine, pédagogique et technique sur la thématique du gaspillage alimentaire pour éviter la banalisation du gaspillage alimentaire pouvant être due à la solution de compostage

- Bien choisir le type de composteur pour faciliter l'étape de retournement de matière, d'apports, etc.

- Un nombre suffisant de personnes référentes au projet pour le pérreniser en cas d'absence de personnel

- S'assurer de la motivation certaine et partagée des personnes référentes pour la démarche

---

Mots clés

CONTENEUR | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marc JANIN
marc.janin@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer