Valorisation des déchets de préparation de repas d'une cuisine centrale par compostage in situ

expérience exemplaire

Grand Poitiers Communauté d'Agglomération

Auteur :

Mairie

86000 Poitiers

Voir le site internet

Thomas Royer

thomas.royer@grandpoitiers.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Cette action s'inscrit dans le cadre du Programme de Prévention et de Réduction des Déchets 2010-2015 de la Communauté d'Agglomération Grand Poitiers.

Suite à l'accompagnement à l'installation de composteurs dans la cuisine centrale de Migné-Auxances et la cantine de Montamisé (communes membres de la CA), Grand Poitiers a souhaité développer le compostage dans les cuisines centrales de Poitiers.

Poitiers compte deux cuisines centrales, Tony Lainé et Andersen. La première a été choisie pour mener un projet test, expérimentant un nouvel équipement découvert lors d'une visite à Nantes : le pavillon de compostage.

La cuisine centrale Tony Lainé prépare environ 400 000 repas par an, à destination des cantines scolaires et EPHAD de Poitiers. Compte tenu du gisement de biodéchets générés par cette activité, estimé à 20 T par an environ, une batterie de composteurs n'aurait pas suffit pour valoriser l'ensemble du gisement du site. Le pavillon de compostage, adapté à des gisements plus importants pouvant aller jusqu'à une vingtaine de tonnes, s'est présenté comme un équipement intéressant.

L'idée du projet a été lancée fin 2011 et s'est concrétisée fin 2012/début 2013 avec l'installation du pavillon.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- **Réduire la quantité d'ordures ménagères** collectées, transportées puis incinérées (impact environnemental et économique : coût global d'une tonne d'ordures ménagères collectée et traitée en 2012 : 129 euros).

- **Concourir à la transition énergétique** par l'économie de ressources, réalisée grâce à la non collecte de ces déchets.

- **Valoriser les pratiques de jardinage au naturel** par l'utilisation du compost obtenu pour l'entretien des espaces verts de la collectivité (éco-exemplarité).

- Pour le service Restauration collective, permettre une **économie de redevance spéciale** grâce à la modification (à la baisse) de leur dotation de bacs par le détournement du gisement de déchets organiques du flux d'ordures ménagères.

Résultats quantitatifs

- Gisement de déchets organiques valorisé : inférieur à 20 T par an (périodes d'interruption pendant certaines vacances scolaires)
- 3 agents de cuisine formés
- Compost obtenu : entre 15 et 20 m3 de compost récupérés en 2 ans
- Valorisation du projet : une quinzaine de visites du site depuis son installation (entreprises, administrations, scolaires, Grand Public,...)
- Economie de redevance spéciale estimée à 1 300 € environ par an pour le service Restauration collective

Résultats qualitatifs

- Implication des agents (cuisine, espaces verts) dans le projet.
- Sensibilisation des agents de cuisine à la prévention des déchets : prise de conscience de la quantité de déchets alimentaires jetés aux ordures ménagères.
- Formation parallèle des agents des Espaces verts au compostage.
- Sensibilisation tout public par l'organisation de visites.
- Engagement éco-exemplaire de la collectivité.
- Lancement d'une réflexion parallèle sur l'optimisation du tri des déchets d'emballages, voire la réduction de ces déchets.

MISE EN OEUVRE

Planning

2012 : montage et validation du projet

- 2012 : validation du projet, formation des agents et commande du pavillon auprès de Compostri (construction des pièces par le chantier d'insertion nantais Atao)
- 20 et 21 décembre 2012 : montage du pavillon

2013 : lancement opérationnel du projet

- 7 janvier 2013 : 1er accompagnement terrain par l'association Compost'Âge
- 23 mai 2013 : lancement opérationnel du pavillon
- 5 juillet 2013 : inauguration officielle en présence de la presse et des élus
- Septembre 2013 : départ d'un des deux relais-composteur
- Octobre 2013 : 1er retournement du compost

2014 : suivi et ajustements

- 14 janvier 2014 : 1ère réunion de bilan
- 12 mai 2014 : point sur les modalités techniques et humaines de fonctionnement du site
- Mai 2014 : un nouvel agent de cuisine est désigné comme référent

2015 : autonomie du projet

- 16 février 2015 : 2ème réunion de bilan
- Mai 2015 : fin de l'accompagnement terrain par l'association Compost'Âge

Moyens humains

- 1 agent technique Déchets-Propreté pour le montage et la coordination du projet
- 1 maître-composteur pour la formation des agents et le suivi technique du projet
- 2 référents (agents de cuisine) pour la gestion quotidienne du site
- 1 à 2 agents des Espaces verts pour l'approvisionnement en structurant, les retournements et la récupération du compost

Moyens financiers

Service Déchets-Propreté : 8 241,28 €

- Achat pavillon de compostage
- Assistance au montage et au démarrage
- Animation du pavillon de compostage
- Accompagnement 2 ans

Service Restauration collective : 173,19 €

- Formation agents
- Achat matériel

Moyens techniques

- un pavillon de compostage de 20 m3 (installation de volets côté apport pour faciliter la manutention pour les agents de restauration et pour un gain de temps)
- un brass'compost
- une fourche
- 3 seaux de 100L sur roulettes, avec couvercle hermétique
- une tenue lavable pour les référents de site
- un casier pour le rangement du matériel des référents de site
- un valet de ferme pour les retournements mécanisés (mis à disposition par le service Espaces verts)
- installation d'un robinet en extérieur pour le lavage des seaux de pré-collecte des déchets organiques

Partenaires mobilisés

Service Déchets-Propreté : étude de faisabilité, coordination des services, prise en charge de l'achat du

pavillon et financement d’un accompagnement de deux ans du dispositif, réalisé par l’association Compost’Âge.

Service Restauration Collective : formation des agents de restauration et utilisation du pavillon au quotidien.

Service Espaces verts : apport en matière carbonée (broyat), manipulations (retournements) et récupération du compost obtenu.

Service Bâtiment/MPBE : réalisation des fondations du pavillon et adaptation du pavillon aux contraintes des utilisateurs.

Association Compost’Âge : formation des agents de restauration (financée par la collectivité) et suivi technique de l’opération sur site pendant deux ans dans le cadre de son partenariat avec le service Déchets-Propreté.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La collectivité envisage l'installation d'un équipement similaire sur le site de la deuxième cuisine centrale de Poitiers. La commune de Mignaloux-Beauvoir, membre de Grand Poitiers, étudie également l'opportunité d'un tel projet.

Le travail préparatoire en amont du projet (implication de tous les acteurs concernés, répartition et formalisation des rôles de chacun, adaptation du matériel, méthodologie et respect de la règlementation,...) détermine la reproductibilité de ce type de projet. Les aspects qui seront négligés en amont du projet risquent d'avoir des répercussions dans le temps, fragilisant la pérennité du projet.

Difficultés rencontrées

Expérimentation d'un nouvel équipement, le pavillon de compostage, le premier installé dans le département de la Vienne. Ce projet aura permis d'expérimenter les atouts et les limites de ce type de matériel.

Lors de l'achat du pavillon, Grand Poitiers a également fait l'acquisition des plans de la structure, permettant ainsi une reproduction en interne pour l'équipement de ses sites.

Recommandations éventuelles

- Bien **impliquer toutes les parties prenantes dès le début du projet**, notamment les agents de cuisine.
- Prévoir une organisation en amont pour **éviter les interruptions de compostage** et faciliter le suivi du projet.
- **Former au moins 2 référents** (intégrer cette tâche dans leur fiche de poste).
- Prévoir un **matériel adapté** pour faciliter la manutention des biodéchets (ex : seaux de contenance limitée si manutention humaine).
- **Privilégier les retournements mécanisés** dans la mesure du possible (N.B. : prévoir des cellules d'apport suffisamment larges et résistantes pour le passage du godet).

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | EMPLOYE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT
cecile.forgeot@ademe.fr
Direction régionale Nouvelle Aquitaine