Compostage collectif à l'Unité Centrale de Production de la ville d'Evreux

Ca Evreux Portes de Normandie

Auteur :
9, Rue Voltaire
Cs40423
27000 Evreux
Voir le site internet
Camille Effray
ceffray@agglo-evreux.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, mis en place en 2010, le Grand Evreux Agglomération s'engage à développer et à accompagner la mise en place de sites de compostage en milieu professionnel. L'objectif étant de réduire la quantité de déchets organiques destinée à être collectée dans les ordures ménagères.

L'Unité Centrale de Production (U.C.P) des repas de la ville d'Evreux apparaissait comme le candidat idéal étant donné la quantité importante de déchets organiques gérée sur place. Un état des lieux sur la quantité de déchets potentiellement compostables issus de la préparation des repas a permis d'estimer à 4 tonnes/an de déchets organiques pouvant être pris en charge par le composteur grande capacité (50% de déchets carnés et 50% fruits/légumes).

En effet, les rôles de l'U.C.P sont : d'élaborer, de conditionner et de livrer en moyenne 4 200 repas par jour; destinés aux cantines scolaires de la ville et des communes avoisinantes. Les repas sont préparés à l'avance selon le principe de la liaison froide, ce sont donc les parties compostables des déchets alimentaires issus de la préparation des repas qui sont destinés à être compostés (épluchures, fruits/légumes abîmés, coquilles d'oeufs...)

C'est donc en mars 2013 que l'U.C.P a été équipée d'un pavillon de compostage.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Valoriser in situ les déchets organiques produits par la cuisine centrale.
- Mobiliser les écoles primaires autour d'un projet pédagogique sur l'écologie et la prévention des déchets.
- Réduire les dépenses de la cuisine centrale dans le cadre de la redevance spéciale en détournant la part des déchets fermentescibles présente dans les OMR

Résultats quantitatifs

Ce sont 1,5 à 1,8 tonnes de déchets fermentescibles issus de la préparation des repas qui sont compostés chaque année. Ils concernent les restes de fruits et légumes (épluchures), les déchets carnés sont évités dans un premier temps afin d'éviter toutes nuisances. Ils commencent progressivement, après 3 ans d'exploitation, à être intégrés dans le compost ainsi que les restes de sauces.

Le compost obtenu est utilisé sur les espaces verts de l'U.C.P.

La quantité de bio déchets dans les Ordures Ménagères Résiduelles est donc inévitablement abaissée, ainsi la facture concernant la redevance spéciale est également réduite.

Résultats qualitatifs

- Une image de l'U.C.P qui intègre dans son activité une gestion environnementale de sa matière première (produits pour la préparation des repas)

- Impact sur le travail du personnel de cuisine : gestion différente des déchets organiques destinés auparavant aux ordures ménagères, comportement axé sur une démarche de développement durable.

MISE EN OEUVRE

Planning

- Décembre 2012 : contact avec le personnel de l'U.C.P et le service espace vert. Ainsi qu'un état des lieux des déchets organiques potentiellement compostables.
- Janvier 2013 : formation du personnel référent
- Février 2013 : aménagement de l'espace compostage
- 23 mars 2013 : Installation du pavillon de compostage
- 2 avril 2013 : inauguration de l'équipement conférence de presse
- Visites du maître composteur fréquentes lors des 3 premiers mois d'utilisation, pour le retournement du compost et par la suite, visite toutes les 3 semaines

Moyens humains

Le pavillon de compostage est exploité par un agent de l'U.C.P. qui a été formé. Le GEA dispose d'un maître composteur qui assure un suivi par des visites périodiques et à la demande, il tient également un journal de bord recensant ses observations.

Moyens financiers

- La pavillon de compostage : 3 413 €. Participation de l'ADEME à 50 %, sur un projet global d'acquisition de plusieurs composteurs.
- Matériel entretien composteur : 100 €

Moyens techniques

- Création d'un espace à proximité de l'établissement, afin d'accueillir le composteur collectif de grande capacité et facilitant l'accès au personnel.

Les représentants de l'U.C.P. ont défini l'emplacement qui accueille le pavillon à côté, à l'arrière du bâtiment. Préalablement à son installation, des travaux (arrachage de souches, mise en place de broyat...) pour modifier le sol ont été réalisés par le Service environnement de la ville d'Evreux.

- Un pavillon de compostage :

- constitué de 4 cellules amovibles : pour l'apport, la dégradation, la maturation et le structurant.

Le compartiment « apport », sert à procéder au mélange entre déchets et structurant et correspond à la première phase de dégradation. Les deux autres correspondent aux stades de dégradation et de maturation.

- En bois certifié PEFC
- D'une capacité annuelle de neuf tonnes par an

- Du structurant correspondant au broyat issu de l'élagage du site est mis à disposition par le service Espace vert de la ville d'Evreux

- Outillage pour assurer le retournement (Maître composteur)

Partenaires mobilisés

- l’U.C.P. : personnel de cuisine
- le Conseil Départemental de l’Eure
- le Service environnement de la Ville d’Evreux
- le Service enseignement de la Ville d’Evreux
- l’Agence de l’Environnement et de la Maîtrise de l’Energie (ADEME)
- le Grand Evreux Agglomération : le maître composteur

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La mise en place d'une démarche de compostage en milieu professionnel est facile de par l’intérêt qu’elle suscite en terme de résultats quantitatifs et qualitatifs pour les structures intéressées.

Recommandations éventuelles

- Un travail en amont avec les équipes de cuisine et plus généralement l'ensemble du personnel de l'U.C.P. Etant volontaires il faut les accompagner de manière à ce qu'ils soient familiarisés avec les consignes de tri des bio déchets et l'organisation générale, afin de respecter/intégrer les exigences sanitaires de ce type de structure tout en pratiquant le compostage.

- Bien choisir le type de composteur pour faciliter les différentes étapes du compostage.

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

- La disponibilité d’un espace qui sera dédié au compostage.

- La fourniture de matériaux dits « structurants » pour favoriser le compostage.
- L’accompagnement régulier par la collectivité et le suivi des étapes du processus.

- Eviter les déchets carnés et les intégrer progressivement dans le composteur.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | HOTELLERIE RESTAURATION

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Dominique POSIADOL
dominique.posiadol@ademe.fr
Direction régionale Normandie