



Réseau LOCAL



# Atelier 3 :

Adopter une gestion durable  
des biodéchets issus de cuisine





Réseau LOCAL



# L'organisation de la gestion des déchets en Vendée



**17 collectivités adhérentes à Trivalis** collectent les déchets produits par les ménages et ceux des commerçants, artisans et petites entreprises

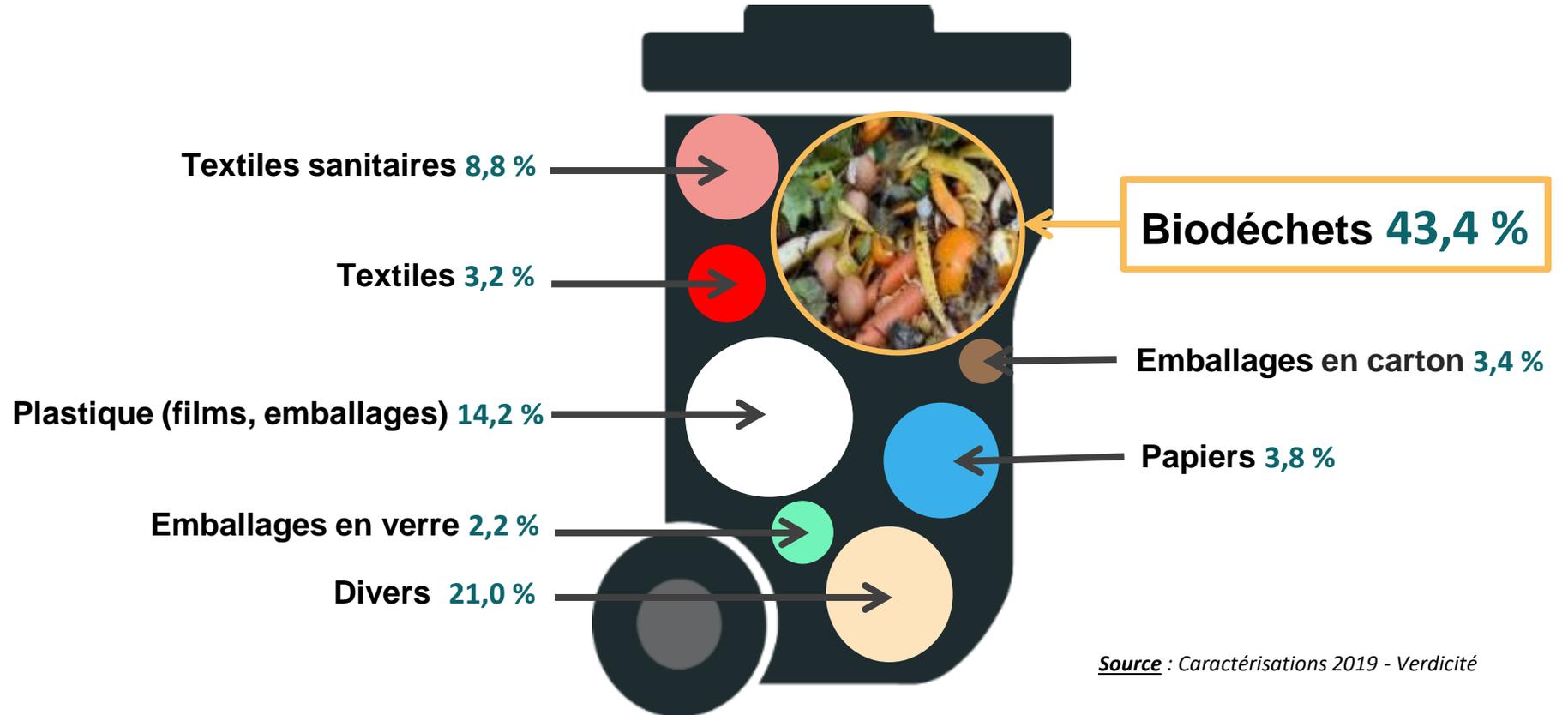


Réseau LOCAL



## Le contexte en Vendée

- D'après les résultats des caractérisations OM (2021 à 2023), l'organique constitue la fraction la plus importante des OM
- Un gisement estimé à près de 45 000 tonnes / an



Source : Caractérisations 2019 - Verdicité

## Une réglementation qui évolue...

La Loi de Transition Énergétique pour une Croissance Verte fixe les objectifs nationaux d'ici à 2030 (par rapport à 2010) :

- Développer la valorisation matière > 60 %
- Réduire les déchets enfouis > 50 %
- Réduire les déchets ménagers de -15 % en kg/an/hab.
- Développer la tarification incitative



La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 a avancé la date de la **généralisation du tri à la source des biodéchets pour tous au 31 décembre 2023**



Réseau LOCAL



# Etude département de faisabilité du tri à la source

→ Etude en cours auprès de l'ensemble des collectivités du territoire afin d'établir le schéma de gestion des biodéchets le plus pertinent

→ Tendances des études actuelles :

*Collecte des biodéchets dans les secteurs les plus denses*



*Gestion de proximité sur les autres secteurs*



# Circuit des biodéchets en cas de : Collecte



# Gestion insitu





# Retour d'expérience : EHPAD Abrasève Compostage autonome en établissement



TERRES DE  
MONTAIGU

L'EHPAD Arbrasève est un établissement qui fait partie de Terres de Montaigu :

-78 résidents

-doté d'une cuisine qui produit **600 repas/jr** en période scolaire

La cuisine produit des **repas pour différents publics**: résidents, scolaire, périscolaire et portage de repas à domicile.

Les **déchets de production et d'assiette** qui en découlent sont compostés 2x/semaine.

Le composteur suivi par contrat par la société Compost In Situ depuis son installation :

-conseil en cas de problème

-apport de broyat et retournement mécanique - 1 passage tous les deux mois



# Retour d'expérience : EHPAD Abrasève Compostage autonome en établissement



## → Avantages

- A ce jour, **environ 10 Tonnes de déchets valorisés par an**, 55 Tonnes depuis sa mise en place sur ce site.
- Difficile de faire une évaluation financière, les poubelles sont facturées à la levée et non au poids. Les changes représentent toujours un volume important mais ne sont pas valorisés.
- **Communication positive** autour de la gestion des déchets. Fierté de la part des agents
- Au sein du restaurant scolaire, mise en pratique des **gestes de tri dès le plus jeune âge**
- **Suivi par le poids du gaspillage alimentaire**, possibilité d'avoir des curseurs sur le travail de réduction.

## → Freins

- **2 x 2 heures par semaine plus deux journées** par an de criblage du compost (étape non obligatoire) pour l'agent de maintenance.



# Retour d'expérience : Restauration Lycéennes

## Collecte des biodéchets



Une démarche initiée depuis plusieurs années à la Région des Pays de la Loire avec les actions suivantes :

- Des politiques d'alimentation qui visent à **renforcer la qualité des denrées** en restauration collective (BIO / SIQO / Local) et à mieux communiquer auprès du public ;
- Un **plan de formation des agents** des lycées visant à les sensibiliser sur le gaspillage alimentaire ;
- Le développement du libre-service des convives (salad'bar, légum'bar, dessert'bar, ligne de self autonome) pour **permettre à l'élève d'être acteur de sa consommation et ainsi plus responsable** ;
- **L'identification des bonnes pratiques avec un accompagnement par 5 Conseillers restauration** sur les territoires pour partager entre autres les techniques (positionnement du pain au niveau de la zone de self, taille des assiettes, cuissons en flux tendu, gestion du réapprovisionnement des selfs, etc...) ;
- **Accompagnement des établissements** à l'intégration d'une solution de réservation de repas pour les convives dans plusieurs lycées afin d'ajuster au mieux les quantités ;
- L'atout d'une production sur site majoritaire **sans utilisation de contenants en plastique** pour la réchauffe et deux cuisines centrales utilisant des bacs inox pour les liaisons ;
- Des restaurants scolaires en autogestion qui permettent de mieux connaître leurs publics et ainsi de **s'adapter à des attentes alimentaires** (sportifs, lycées agricoles ou du bâtiment) ;
- La **mise en place d'ateliers thématiques sur le gaspillage alimentaire** dans le cadre de la politique régionale d'alimentation pour les Adjointes gestionnaires et les Responsables de restauration ;



# Retour d'expérience : Restauration Lycéennes

## Collecte des biodéchets



→ Leviers identifiés

1. Une **prise de conscience générationnelle** des convives sur la problématique du gaspillage alimentaire;
2. La **formation et la sensibilisation des professionnels** de la restauration collective des lycées depuis plusieurs années;
3. Des concepts **d'aménagement des locaux** qui identifient dès la phase de programmation la lutte contre le gaspillage alimentaire;



# Retour d'expérience : Restauration Lycéennes

## Collecte des biodéchets



→ Freins rencontrés :

1. Des **habitudes de service avec** des portions trop importantes;
2. Des **rythmes de passage des convives denses**, jusqu'à 25 élèves par minute ce qui rend complexe la sensibilisation;
3. L'**effet de groupe** au niveau des convives sur l'appréciation du repas;
4. Une **lassitude de l'élève parfois observée sur la communication** autour de la responsabilisation;