Collecte séparée des biodéchets des restaurateurs.

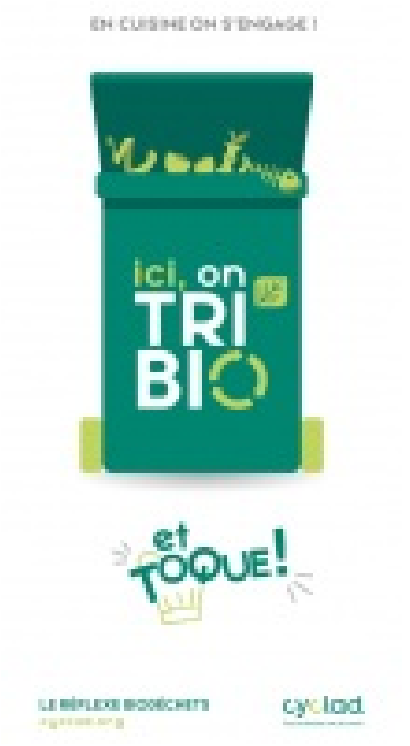
Syndicat mixte Cyclad

Auteur :

1 rue Julia et Maurice Marcou
17700 Surgères
Voir le site internet
Charles-adrien Beneteau
ca.beneteau@cyclad.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE



Cyclad est le Syndicat Mixte qui assure la collecte, le traitement et la valorisation des déchets produits par les ménages au nord de la Charente-Maritime. Cyclad développe des actions de sensibilisation au tri et à la réduction des déchets et est un territoire labellisé Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet depuis 2014. Il est également engagé dans un Contrat d'Objectifs Economie Circulaire depuis janvier 2016.

Les professionnels des métiers de bouche produisent chaque jour des déchets alimentaires en plus ou moins grande quantité. En 2025, la réglementation rendra obligatoire le tri des biodéchets pour tous producteurs professionnels quelles que soit leurs quantités.

Suite à ce constat et dans le cadre du programme Cyclabio (programme de réduction et de valorisation des biodéchets), Cyclad a décidé d'anticiper cette réglementation et de développer une collecte séparée auprès des restaurants, cantines scolaires, épiceries, traiteurs, boulangeries et crèches de la ville de Surgères (6 713 habitants).

Ainsi depuis mai 2017, une fois par semaine a lieu, en porte à porte, la collecte des biodéchets. Ils sont ensuite valorisés en compost sur une plateforme, située à moins de 10 km de la ville.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire les ordures ménagères,

- Extraire les déchets organiques des ordures ménagères des professionnels pour les valoriser en compost,

- Faire un test d'une collecte biodéchets auprès d'un public restreint (avant d'anticiper un déploiement au niveau des particuliers),

- Faire participer un maximum de professionnels.

Résultats quantitatifs

- Sur 37 établissements rencontrés, 31 participent actuellement à l'opération,
- En 4 mois de collecte, 9 tonnes de biodéchets ont été détournées des OM.

Résultats qualitatifs

- Très bon respect des consignes de tri par les professionnels,

- Des professionnels ont demandé un changement de taille de bac OM, devenu trop volumineux,

- Valorisation des bonnes pratiques des professionnels de la ville.

MISE EN OEUVRE

Planning

Février 2017 :

Choix d'un public restreint (cantines scolaires, restaurants et boulangeries).

Création d'un support visuel (affiche) qui liste les déchets autorisés

Mars 2017 :

Rencontre individuelle des professionnels potentiellement concernés : présentation du projet, estimation de leur gisement, de la composition de leurs biodéchets, diagnostic des pratiques (compostage à domicile…).

Avril 2017 :

Choix du matériel : bac 140L et 240L avec un couvercle marron (couleur des biodéchets), housses biodégradables (140L et 240L) et des bioseaux non ajourés.

Achat puis distribution sur rendez-vous du matériel et rappel des consignes de tri.

Elaboration du circuit de collecte.

Mai 2017 :

Début de la collecte et point presse le 5 mai.

Extension de la collecte aux crèches, épiceries, traiteurs et charcutiers.

Rencontre individuelle et distribution du matériel.

Réajustement du circuit de collecte (augmentation des points de collecte).

Juin 2017 :

Suivi de collecte : contrôle de la qualité du gisement, des quantités, du taux de participation et du taux de sortie des bacs.

Retour d'expérience : rencontre des professionnels pour savoir si le matériel est adapté, si les consignes de tri sont bien respectées et pour répondre à leurs interrogations.

Achat de sacs 10L et 40L (plus adaptés au petit gisement et aux fortes chaleurs).

Juillet 2017 :

Distribution des sacs 10L et 40L.

Réajustement du circuit collecte pour les vacances scolaires (fermeture des cantines).

Moyens humains

Une mission de 6 mois (stage de Master 2 – Management environnemental).

Moyens financiers

Prix HT :

- Achat des couvercles : 606€

- Achat des sacs et housses biodégradables : 1460€

- Réalisation et impression d'affiche (consigne de tri) : 163€

- Compostage des biodéchets : 50€ la tonne.

Moyens techniques

- Mise à disposition d'un bac (140l ou 240l) réservé aux biodéchets (couvercle marron).
- Distribution gratuite de sacs ou de housses biodégradables en amidon de maïs.
- Mise à disposition de bioseaux.

Partenaires mobilisés

- L'ensemble des professionnels participants (dirigeants, agents de cantine, employés, service technique des écoles…),
- Les collectivités et services engagés dans cette opération,
- Sede Environnement (plateforme de compostage),
- Les médias.

France 3: Ces poules de Surgères mangent au restaurant tous les jours :

http://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/charente-maritime/charente-maritime-ces-poules-surgeres-mangent-au-restaurant-tous-jours-1181473.html

France 3 : Et si on mettait nos biodéchets de côté ?

http://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/charente-maritime/la-rochelle/surgeres-si-on-mettait-nos-biodechets-cote-1247539.html

Hebdo du 30.03 : Une nouvelle collecte à l'essai pour Cyclad ?

Sud-ouest du 06.05 : Le bac marron fait son apparition.

Hebdo du 11.05 : Ce que les restaurateurs vont faire de vos déchets.

La Saintonge éco N°377 : Les restaurateurs collectes les bio-déchets

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Dépend de l'implication des professionnels du territoire.

Difficultés rencontrées

- Anticipation de la réglementation,
- Première collecte des biodéchets dans le département.

Recommandations éventuelles

- Prendre en compte les spécificités réglementaires et techniques des professionnels qui varient selon leur activité.
- Choix du matériel : housse 140L ou 240L pour les plus gros gisements, et sacs 10L ou 40L pour les plus petits.
- Le vrac (housses 140L ou 240L) ne semble pas adapté aux fortes chaleurs.
- Mise en avant des professionnels participants aux projets.

Mots clés

CONTENEUR | HOTELLERIE RESTAURATION | COLLECTE SEPAREE | INVESTISSEMENT | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Contact ADEME

admin AW

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions