Accompagner des restaurateurs dans le tri de leurs biodéchets

Sycodem Sud Vendée

All de la Vallee Verte
Pole Environnemental du Seillot
85200 Fontenay-le-Comte

Voir le site internet

Auteur : Sophie Metay
sophie.metay@sycodem.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

illustration_action

Le Syndicat de Collecte des Déchets Ménagers (SYCODEM) assure la collecte des déchets ménagers sur les territoires des Communautés de Communes Vendée Sèvre Autise et Pays de Fontenay-Vendée depuis 2004.

Dans le cadre de son *Plan d'action d'amélioration des performances de collecte et de tri* 2014-2020, Sycodem a planifié une tarification incitative et réduit la fréquence de collecte des ordures ménagères pour les ménages depuis le 1er janvier 2018.

En 2019, la fréquence de collecte des d'ordures ménagères professionnelles est passée de 2 levées hebdomadaires à 1 levée hebdomadaire y compris en pleine saison touristique.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Maintenir l'objectif d'une seule collecte hebdomadaire d'ordures ménagères en période estivale ;
- Inciter les professionnels à trier les biodéchets à la source ;
- Construire une démarche reproductible qui vise à l'autonomie des professionnels.

Résultats quantitatifs

En trois mois (juillet à septembre), 2,521 Tonnes ont été détournées de la collecte d'ordures ménagères auprès de 3 restaurateurs.

Deux restaurateurs ont diminué leur dotation de bacs d'ordures ménagères et les trois ont demandé l'augmentation de bacs d'emballages.

Titre image

[[{"fid":"33894","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false},"type":"media","field_deltas":{"2":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false}},"attributes":{"class":"media-element file-default","data-delta":"2"}}]]

Légende de l'image

Résultats qualitatifs

Les restaurateurs et leurs salariés sont volontaires pour s'adapter aux contraintes du tri à la source des biodéchets. En équipe, ils trouvent des solutions qui simplifient le geste de tri (cf photo ci-jointe).

Les restaurateurs sont dorénavant autonomes dans le double tri de leurs biodéchets (coquillages séparés) et imaginent des aménagements internes pour assurer leur tri lors de la prochaine saison touristique.

Une technique d'adaptation d'un restaurateur : un sac percé est installé entre la table de tri et le bidon hermétique de collecte

[[{"fid":"33902","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false},"type":"media","field_deltas":{"3":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false}},"attributes":{"height":"252","width":"189","class":"media-element file-default","data-delta":"3"}}]]

Légende de l'image

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les restaurateurs sont rencontrés individuellement afin d'identifier les freins et les leviers que chacun rencontre.

Les services sanitaires de la DDPP sont sollicités pour donner un avis sur l'adéquation entre protocole d'hygiène (HACCP) et stockage puis transfert des biodéchets.

Des solutions de tri individualisées et collectives sont élaborées avec les restaurateurs qui déposent leurs bidons hermétiques de 30L à la collecte. La collecte de biodéchets est organisée en complément de la collecte hebdomadaire de biodéchets en camion, facturée 1,58€ par collecte.

L'agent note dans son carnet de collecte, vide et redistribue les bidons souillés aux restaurateurs.

Un espace de compostage de proximité (andain) est installé sur la commune d'expérimentation, géré par un agent municipal (ajout de broyat, géotextile et retournement).

Bidons hermétiques de 30 litres acquis par les restaurateurs

[[{"fid":"33896","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false},"type":"media","field_deltas":{"4":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":false,"field_file_image_title_text[und][0][value]":false}},"attributes":{"height":"260","width":"346","class":"media-element file-default","data-delta":"4"}}]]

Légende de l'image

Planning

Les collectes complémentaires sont organisées pendant 3 mois (juillet à septembre) en fonction de l'affluence touristique et de la collecte déjà assurée par Sycodem :

- lundi matin : collecte en camion (Sycodem) à l'aide du bac biodéchet (coquillages, serviettes de table et sacs compostables admis) ;

- mercredi matin et vendredi matin : collecte en tracteur / utilitaire (Commune) à l'aide des bidons hermétiques des restaurateurs (hors coquillages et sacs compostables, serviettes de table acceptées pour test).

Moyens humains

- un agent local de collecte 2 x 2h/semaine (32h)
- une animatrice prévention (50h)
- 1 livreur poids lourds (broyat)

Moyens financiers

Les bidons hermétiques de 30L sont acquis par les restaurateurs. Le coût calculé est hors temps de travail :

	Recettes	Dépenses
Détail	Facturation de la collecte à 1,58€/ levée pour 3 restaurateurs sur 3 mois = 71 levées (21/25/25)	12ml feutrine andain : 43,44€ 1 peson dynamométrique : 23,20€
Totaux	112.18€	66.64€

Moyens techniques

outils de collecte : tracteur et remorque de la commune (ou utilitaire), fourche, peson dynamométrique de 50kg, bidons
de 30L hermétiques, aire de compostage en andain, 2 géotextiles de 6 mètres, 1 camion de broyat

Partenaires mobilisés

- commune d'expérimentation (Damvix)
- 3 lieux de restauration volontaires

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le principal facteur de réussite est l'engagement de la Commune qui a initié la rencontre avec les restaurateurs, mis à disposition un terrain, un agent et du matériel, aménagé le terrain pour accueillir un andain et le stockage de broyat.

Le contact préalable avec les services de la DDP, leur soutien sur les modalités de collecte proposés et le rappel du principe de "marche en avant" comme préconisation sont des leviers pour rassurer les équipes de cuisine.

Difficultés rencontrées

L'exigüité de certaines cuisines ne facilitent pas l'installation de plusieurs contenants de collecte.

Recommandations éventuelles

La suite de l'expérimentation vise à autonomiser les restaurateurs vers le dépôt de leurs déchets compostables à un exutoire local. Le projet pourrait être développé dans des communes touristiques dans le cas d'un partenariat fort avec les communes (mise à disposition de terrain, approvisionnement en broyat, participation d'un agent).

Mots clés

COLLECTE DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | COLLECTE SEPAREE | BIODECHET

Dernière actualisation

Février 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Florence VEILLET
florence.veillet@ademe.fr
Direction régionale Pays de la Loire