
campagnes de pesée et marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets

Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône

52 avenue Saint Just

13004 Marseille

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Isabelle Schemoul

isabelle.schemoul@departement13.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

1. **Descriptif**

Prise en application de la directive européenne 2008/98/CE du 19 novembre 2008 relative aux déchets, l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des bio déchets des « gros producteurs » a été instaurée par l'article 204 de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (article L541-21-1 du code de l'environnement).

La mise en place de cette réglementation a été progressive et s'impose désormais, depuis le 1er janvier 2016, aux établissements produisant plus de 10 tonnes de bio déchets par an ou 60 litres de déchet d'huiles alimentaires.

Le Département et les collèges ont donc décidé de procéder à la constitution d'un groupement de commandes en vue de la passation d'un marché de collecte, de transport et de valorisation des bio déchets alimentaires issus de la restauration scolaire.

La campagne de pesée des bio-déchets qui a porté sur 20 collèges en mars-avril 2016 a permis, entre autre, de déterminer le nombre de containers poubelles nécessaires pour recevoir les déchets de la demi-pension. Il en résulte qu'au quotidien, les déchets de restauration (bio-déchets et emballages) représentent environ 65 % de l'ensemble des déchets produits dans un établissement scolaire.

Les résultats de l'enquête lancée auprès des collèges publics du Département ont identifié un nombre de collèges qui sont concernés par une production de bio-déchets dépassant les 10t /an.

Une étude des différentes solutions envisageables pour trier et valoriser ces biodéchets (compostage, séchage, délégation totale à un prestataire) a permis de retenir l'option de la délégation totale auprès d'un prestataire pour collecter et valoriser les biodéchets

La création d'un groupement de commande a permis de fédérer 78 collègues. La délibération de constitution de ce groupement de commande a été votée lors de la CP du 15/09/2017.

Le marché a démarré en mai 2021.

En parallèle, concernant le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place, la Direction de l'Education et des Collèges pilote un dispositif nommé « La Provence dans mon assiette ». Celui-ci a pour objectifs d'agir sur la qualité de l'offre alimentaire et de sensibiliser les consommateurs-élèves aux bons comportements alimentaires. Ils contribuent directement à l'éducation au goût des jeunes et donc à la prévention du gaspillage en restauration scolaire.

Ce dispositif répond en partie à la réglementation mais il n'est pas suffisant d'où la nécessité de mettre en place un plan d'actions proposant de nouvelles pistes de prévention du gaspillage alimentaire au travers de la charte pour la restauration scolaire Départementale (implication des parents, renforcement de la formation consacrée au développement durable des chefs et seconds de cuisine, sensibilisation du personnel de la vie scolaire, sensibilisation en direction des adjoints gestionnaires, formations au titre du programme LIFE...).

A compter de 2023, le seuil de 10 tonnes est abaissé à 5 tonnes.

Il est à noter qu'à compter de 2025, le seuil de 10 tonnes sera abrogé : tous les bio-déchets produits devront être triés et valorisés ce qui impactera l'ensemble de nos collèges soit 127 établissements avec une restauration scolaire sur place.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- lutter contre le gaspillage alimentaire pour l'ensemble des collèges publics des Bouches-du-Rhône
- optimiser, le tri, la collecte et la valorisation des bio-déchets par les collèges producteurs de plus de 10 tonnes de bio-déchets par an

Résultats quantitatifs

Résultats à partir des campagnes de pesée

11/2023

	2 019	2 020	2 021	2 022
collèges	17	7	8	6
noyen en g / jour campagne de pesée	159,76	152,93	110,64	113,18
ne nb repas surproduits	92	31	65	72
e GASPILLAGE évité pour achat de 46 s de refroidissement	592,48	199,64	418,60	463,68

e biodéchets triés par an pour 67 tables nobles pour des collèges d'environ 500				
	738,09	706,54	511,16	522,89

Résultats qualitatifs

sensibilisation par le service conseil métiers des collèges des équipes de cuisine et des élèves pour optimiser le tri à la source et pour réduire en amont la production de déchets

formation des équipes de cuisine et de direction

optimisation des tournées des titulaires du marché

gestion des non conformités

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets avait été lancé à deux reprises, la première fois en 2018 et une seconde fois en 2019. Toutefois le marché ayant été déclaré infructueux (cahier des charges trop contraignant, prix proposés trop élevés,...), le Département a décidé de se faire assister dans la rédaction de l'ensemble des pièces techniques de ce marché par un assistant à maîtrise d'ouvrage : la société Gaïa Conseil qui les a assistés dans l'étude de marché ainsi que dans la rédaction des pièces techniques.

Une procédure sur Appel d'Offres Ouvert, a été lancée conformément aux articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique.

Le marché est un marché avec accord-cadre à bons de commande et à prix unitaire conformément aux articles L. 2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14, afin d'adapter les commandes en fonction des besoins.

Les dimensions des contenants devront être adaptées aux contraintes des locaux afin de permettre leur passage depuis le point de collecte des bio-déchets par le titulaire jusqu'au local où ils sont entreposés.

Le marché porte sur la collecte, le transport et le traitement des bio-déchets des collèges du Département producteurs de plus de 10 tonnes de bio-déchets. Le marché a été décomposé en onze lots géographiques.

Deux lots se sont avérés infructueux sur Marseille Centre et ont dû être relancés en 2022.

L'un des titulaires de deux lots hors Marseille s'est désisté faute de pouvoirs satisfaire au cahier des charges ; le marché a également été relancé pour ces deux lots.

Planning

Le marché a démarré en mai 2021. et a une durée de 3 ans avec 1 an renouvelable.

campagnes de pesée: voir tableau (résultats quantitatifs)

Moyens humains

1 adjointe au chef de service

3+1 conseillers métiers

pour 126 cuisines de production et 3 cuisines satellites

Moyens financiers

marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets:

- 372 656 € TTC annuel pour environ 1000 tonnes par an (collecte, transport et valorisation)

Moyens techniques

zone de dérochage avec au minimum 2 TVO et une poubelle pour le pain si possible transparente

ou table de tri mobile avec 3 TVO et une poubelle pour le pain

Partenaires mobilisés

onyx, ortec, lvd environnement

CPIE

ACPM

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

implication de tous les acteurs de la chaîne de valeur: principal, adjoint gestionnaire, chef de cuisine

bonne entente entre le chef de cuisine, adjoint gestionnaire et principal

pas d'absentéisme des agents

Difficultés rencontrées

Double tutelle éducation nationale et collectivités

certaines collègues ont du personnel en préconisations médicales ou en maladie.

la difficulté à recruter du personnel de cuisine qualifié.

Mots clés

ECOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE | TRI A LA SOURCE | COMPOSTAGE | CENTRE DE TRI | COLLECTIVITES LOCALES | GESTION DE PROXIMITE | COLLECTE SEPEREE | CAMPAGNE DE MESURE | CARACTERISATION DES DECHETS | BIODECHET

Dernière actualisation

Février 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur