

Chef'Eco

UNE APPROCHE POSITIVE D'ACCOMPAGNEMENT

Avec Chef'Eco, Bruno Houppermans propose des solutions «clé en main» pour accompagner les professionnels de la restauration dans leur démarche de tri et de valorisation des déchets.



Diminution à la source, tri, valorisation in situ ou par un prestataire (avec traçabilité), «le professionnel est responsable de ses déchets jusqu'à la fin du processus», explique Bruno Houppermans, qui a créé Chef'Eco il y a un an et demi. «Les enjeux sont réglementaires, environnementaux et économiques. De la nutrition aux déchets, tout est lié. Dans les appels d'offres lancés en restauration collective, c'est un volet qui est intégré. Mais au-delà de la gestion des déchets, cela entraîne aussi plein de bonnes actions», affirme-t-il. «En France, nous avons du retard sur les bonnes pratiques par rapport à d'autres pays. Les déchets sont trop souvent considérés comme un contaminant et pas assez comme une matière valorisable. C'est culturel, il faut faire évoluer les mentalités. Et il est vrai que l'on focalise plus sur le coût

salarial, les matières premières, l'hygiène, etc. Avant, on subissait, on ne maîtrisait pas. Aujourd'hui, on ne parle d'ailleurs même plus de tri sélectif mais de non-mélange ou juste de tri. Nous devons adopter des réflexes, savoir ce qu'on fait et pourquoi, s'adapter aux différentes typologies de convives, analyser pour mieux maîtriser. Cela se travaille par étapes». Définir

«Les déchets sont souvent considérés comme un contaminant et pas comme une matière valorisable»

les priorités dans «la grande nébuleuse du développement durable» nécessite un «gros travail

en amont et d'avoir une prise de conscience, une vision. Atteindre ses objectifs et rester dans le budget, c'est le nerf de la guerre. Après, on peut penser à faire des économies».

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Chef'Eco propose ses prestations pour accompagner la CHD dans la gestion de projets «déchets», avec des préconisations, des solutions



LES TABLES DE TRI

Chef'Eco propose des tables de tri «Ecole'logique» avec «un châssis inox et un habillage adapté». L'équipement doit être «*attractif, ludique, éducatif*» avec une signalétique «*compréhensible*» : texte, picto, code couleur. «*Il faut travailler avec les convives lorsque ce sont eux qui débarrassent leurs plateaux : communiquer, accompagner, avoir des volontaires pour briefier les autres*». Les nouvelles tables de Chef'Eco sont plus ergonomiques, pratiques. Elles doivent être adaptées au nombre de convives : postes de tri, capacités des sacs (pour ne pas avoir à les changer), nombre de collecteurs, etc. L'agglomération de Pau a mis en œuvre cette année un test de collecte sélective des biodéchets (traçabilité avec code barre) sur un panel d'établissements de restauration (dont collèges, lycées...). Chef'Eco a installé ses tables de tri dans les selfs, avec consignes et actions de sensibilisation.

concrètes et «*une approche positive*», explique Bruno Houppermans. «*Mon travail consiste à repérer et à proposer des filières de valorisation, que ce soit des prestataires publics ou privés, à mener un projet du début à la fin, l'expliquer dans l'établissement en comité de pilotage et lui donner du sens, mettre en place les étapes pour*

que chacun s'accapare le projet». Désormais, «*dans les nouvelles constructions, on intègre le tri en amont sur les plans. On fait en sorte que ce soit un élément du self*».

En scolaire, de la maternelle au resto U en passant par le primaire et le secondaire, «*il y a une vraie démarche pédagogique qui s'inscrit dans*

le cadre des Agendas 21». En santé, la problématique «déchets» s'inscrit dans la démarche de qualité et de certification. Les industriels doivent travailler sur leurs produits, leurs emballages et leur récupération. En production alimentaire, le personnel doit «*faire plus attention à ce qu'il jette*». En distribution, «*on peut changer les contenants, adapter les grammages au moment du service, pour éviter d'en jeter la moitié à la fin du repas, ne pas mettre forcément le pain en libre service ou le placer en fin de self plutôt qu'au début. Si le convive fait le geste du débarrassage, on doit penser : tri, emplacement, fluidité, quels déchets ? Dans l'idéal, on sépare le pain, les déchets organiques, les pots de yaourt, et les boissons PET en entreprise. Et l'on peut compléter avec un système de pesée et un gâchimètre pour analyser les retours plateaux, ce qui permet de travailler sur la prise de conscience*».

KARINE AVERTY



© K. Averty

Trier et valoriser les biodéchets

Le traitement des déchets est aujourd'hui devenu inévitable et il s'avère nécessaire de l'intégrer, même progressivement, dans toutes les exploitations comme on a pu le faire pour la méthode HACCP. Le tri et la valorisation des biodéchets sont peu à peu rendus obligatoires selon des seuils dégressifs. Faisons le point avec Sylvaine Bouquerel, du cabinet de conseil éponyme, coordinatrice de l'ouvrage « La gestion des déchets en restauration » du FCSI.

Les déchets à gérer en restauration collective sont ceux déjà valorisés, comme le verre, le carton, les boîtes alu, etc, ainsi que les biodéchets, chacun représentant environ 50 % du volume total. Selon la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (dite loi Grenelle 2), les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement

L'enjeu est à la fois écologique, économique et sociétal

de biodéchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique. Cette obligation réglementaire concerne les producteurs et les détenteurs de biodéchets (dont la restauration collective), selon un système de seuils d'application. Les plus gros (plus de 120 t/an) étaient concernés dès le 1^{er} janvier 2012, puis le taux est dégressif, pour arriver aux plus de 10 t/an en 2016. Ces seuils sont définis dans l'ar-

rêté du 12 juillet 2011. Ils sont à considérer site par site et non pas pour la production totale d'une entreprise ayant plusieurs établissements. Les biodéchets sont tous les restes de préparation de repas (épluchures de fruits et légumes), de repas non consommés, les fruits et légumes retirés de la vente ou avariés, les plats préparés, les conserves, les produits laitiers et d'une manière générale tous les produits alimentaires (épicerie, boulangerie, boucherie, charcuterie, poissonnerie, produits laitiers...) retirés de la vente, les déchets verts.

Coûts de collecte et de traitement

Les objectifs et les enjeux de la valorisation des déchets sont à la fois écologiques (pour préserver les ressources naturelles, telles que les terres cultivables, l'eau ou l'énergie, pour diminuer les quantités de déchets mises en décharge et participer à la protection de l'environnement), économiques (pour réduire les coûts de collecte et de traitement des biodéchets, les achats de matières premières et de consommables)

et sociétaux (image positive, sensibilisation des clients aux pertes alimentaires).

Selon l'arrêté du 29 février 2012, le registre des déchets doit comporter :

- la date de l'expédition du déchet
- la nature du déchet sortant
- la quantité du déchet sortant
- le nom et l'adresse de l'installation vers laquelle le déchet est expédié
- le nom et l'adresse du ou des transporteurs qui prennent en charge le déchet, ainsi que leur numéro de récépissé mentionné à l'article R. 541-53 du code de l'environnement
- le cas échéant, le numéro du document prévu à l'annexe VII du règlement susvisé
- le code du traitement qui va être opéré dans l'installation vers laquelle le déchet est expédié
- la qualification du traitement final vis-à-vis de la hiérarchie des modes de traitement.

Organiser le tri à la source

Pour bien gérer ses déchets, il faut prendre en compte plusieurs facteurs et étapes : audit (sur les besoins et exigences à prendre

en compte), tri et collecte, manutention et transport, pré-traitement, stockage, fréquence des collectes, valorisation. La déshydratation thermique est réalisée avec un équipement dénommé « sécheur », qui « chauffe » les biodéchets pendant plusieurs heures, pour les déshydrater et en diminuer ainsi les poids et volume (poids des déchets divisé par 5). Pour la destruction enzymatique, l'équipement (faible encombrement) détruit les biodéchets et les évacue via le réseau des eaux usées.

Les conseils de Sylvaine Bouquerel :

- Commencer par localiser et identifier tous les postes de production de biodéchets au sein de l'établissement
- Organiser le tri à la source afin de bien séparer les biodéchets qui doivent être valorisés, y compris ceux qui sont emballés, en utilisant selon le cas des sacs plastiques ou des poubelles bien étanches (potage)
- Aménager les postes de travail
- Effectuer une pesée tous les jours en fin de service, puis reporter tous les résultats obtenus sur des fiches conçues à cet effet, pendant une période suffisamment significative pour pouvoir en extrapoler les résultats
- Identifier les pistes de réduction des quantités de biodéchets
- A partir des résultats obtenus, calculer votre production moyenne par semaine, puis multiplier par le nombre de semaines d'activité de votre établissement.

Compostage ou méthanisation

Pour conclure, les gros producteurs et les détenteurs de biodéchets doivent donc organiser le tri à la source de leurs biodéchets en vue d'une valorisation organique : compostage, méthanisation. Attention à bien sélectionner son prestataire. Les producteurs soumis à ces obligations sont déterminés à partir des seuils et des échéances fixés par arrêté. Ces obligations

Les textes réglementaires

- Directive européenne du 19 novembre 2008 relative aux déchets (Directive 2008/98/CE)
- Loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi Grenelle 2
- Décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011, portant diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des déchets
- Arrêté du 12 juillet 2011, fixant seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement
- Circulaire du 10 janvier 2012, relative aux modalités d'application de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs,
- Arrêté du 29 février 2012 fixant le contenu des registres déchets
- Circulaire du 13 décembre 2012, relative aux règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité

GRENELLE II (article 204)

À compter du 1^{er} janvier 2012 :

- Tri à la source des biodéchets obligatoire pour les gros producteurs
 - Valorisation biologique des biodéchets (prestataire, soi-même)
- Amende : 75 000 euros et 2 ans de prison (principe du « pollueur-payeur » établi par la loi du 15 juillet 1975, relative à l'élimination des déchets et à la récupération de matériaux)

DÉCRET N° 2011-828 du 11 juillet 2011, article 26 : Définition des biodéchets

- Il s'agit des déchets « dans lesquels la masse de biodéchets, [...], représente plus de 50 % de la masse de déchets considérés, une fois exclus les déchets d'emballages »
- Pour les huiles alimentaires, il fixe une obligation de valorisation. Pour les autres biodéchets, cette valorisation doit être obligatoirement organique
- Il explicite clairement la possibilité de valorisation sur site des biodéchets
- Il exclut 4 catégories de déchets du champ d'application de la loi
- Les sous-produits animaux de catégorie 1 et 2
- Les biodéchets contenant une fraction crue de viande ou de poissons (SPA3)
- Les biodéchets liquides autres que les huiles alimentaires
- Les déchets de taille et d'élagage qui font l'objet d'une valorisation énergétique
- Seuils fixés par arrêté du ministre de l'environnement

s'appliquent par site ou par établissement de production. Les biodéchets emballés doivent également être triés et valorisés. La réglementation ICPE et la présence de fractions de SPA (sous-produits animaux) dans les biodéchets destinés à la valorisation entraînent des contraintes particulières dans le choix des filières de traitement. ●

Source : « La Valorisation des biodéchets », Sylvaine Bouquerel (cabinet Sylvaine Bouquerel, conseil en restauration collective), Hopitech Nice, octobre 2013