

Gestion des biodéchets et mise en place d'une plateforme de suivi

Retours d'expériences en établissement sanitaire, médico-social, et scolaire

Rappel réglementaire concernant la gestion des déchets alimentaires

- [L'article L541-1-1 CE](#) donne une **définition du biodéchet** : les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

Il s'agit donc des 2 grandes familles ci-dessous :

Déchets verts : tontes de pelouse et fauchage, feuilles mortes, tailles d'arbustes, haies et brindilles ou encore déchets ligneux issus de l'élagage et de l'abattage d'arbres et de haies.

Déchets alimentaires : restes de repas ou de préparation de repas ou produits périmés non consommés.

- **Collecte séparée ou valorisation sur place des biodéchets obligatoire** : [L'article L541-21-1 CE](#) prévoit et détaille l'obligation d'une collecte séparée des biodéchets pour en permettre la valorisation à partir du 1er janvier 2023 aux personnes produisant ou détenant plus de 5 tonnes de biodéchets par an, puis à tous, à partir du 31 décembre 2023 («y compris (...) aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets»).

+ d'infos dans la [note juridique réalisée par la Fédération Hospitalière de France](#).

Les prérequis liés à la mise en place de cette nouvelle filière

Les différents retours d'expérience montrent qu'un certain nombre d'éléments méritent d'être travaillés en amont de la mise en place d'une nouvelle filière de tri, quelle qu'elle soit. Il est donc important de s'attarder sur :

- ⇒ La réalisation d'un **audit déchets** : il est nécessaire de connaître le gisement de biodéchets. Cela peut être fait en interne ou externalisé.
- ⇒ La **formation** et la **sensibilisation** : la clé de la réussite réside dans l'accompagnement au changement de pratique des professionnels. Il est également nécessaire d'identifier les freins potentiels, qu'ils soient organisationnels ou humains.
- ⇒ Recueillir l'**engagement** de la part de tous les acteurs pour effectuer le tri : la modification des pratiques professionnelles (adaptation à la production, au service à l'assiette, changements logistiques) nécessite l'accord de tous les participants.

Trois retours d'expérience mettent en lumière les différents modes de valorisation des biodéchets, leurs avantages, et les difficultés associées :

- La MAS Bellevue a mis en place un contrat de prestation avec la société les Alchimistes
- Le Centre hospitalier intercommunal de Manosque a également choisi le contrat de prestation, avec la même société. Le tri est effectué au self, en cuisine, et en service de soins.
- Le Lycée La Cadenelle a mis en place un compost in-situ

L'exemple de la MAS Bellevue, l'AFAH

Contexte : 150-200 repas/jours. 2 cuisines, 3 acteurs différents (1 grande cuisine avec cuisiniers de l'AFAH (1^e gisement) mais service effectué par Elios (2^e gisement : tri à l'assiette), 1 cuisine pour l'accueil de jour (3^e gisement : tri à l'assiette).

Le souhait initial était de ne pas surcharger les équipes. Ainsi, le contrat de prestation a été évalué comme une solution de pérennisation à moyen terme de la gestion des déchets alimentaires (pourquoi pas dans le futur développer le compost in-situ). Un contrat d'enlèvement des bio-déchets a donc été mis en place avec la société Les Alchimistes.

Le ramassage est opéré 1 fois par semaine. 4 bacs de 120 L ont été installés sur site par le prestataire.

Un outil extranet est mis à disposition, et renseigne sur la quantité et la qualité du tri.

Les points forts

- Coordination des 3 acteurs : adaptation à chaque besoin et coordination entre tous les gisements
- Extranet : outil de contrôle qualité qui permet le suivi régulier de la production et de la qualité du tri. Permet de corriger rapidement les erreurs dans la chaîne de tri car l'identification d'un défaut en bout de chaîne a lieu dès la collecte. La plateforme permet également de répondre à l'obligation réglementaire de suivi de la production et fin de vie du déchet.
- Adaptable : facturation au réel et en fonction de la qualité du tri. Peut s'adapter au besoin.

Les points faibles

- Nécessite une certaine rigueur (facturation selon la qualité du tri)
- Impact environnemental lié au transport (comparé à une gestion in situ) et manque de transparence sur la valorisation

L'exemple du Centre Hospitalier Intercommunal de Manosque

Contexte : Le service restauration du CHI de Manosque compte 26 agents répartis sur quatre sites. Chaque jour, près de 1000 repas sont distribués sur l'ensemble des sites, avec une production assistée par un logiciel de commande de repas. Pour préparer la mise en place du tri à la source des biodéchets, une campagne de pesée a été réalisée en juin 2022.

Choix du mode de traitement : Le comité des achats du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT04) a présenté différentes solutions de gestion des biodéchets, parmi lesquelles les sècheurs/déshydrateurs, les broyeurs, les appareils de traitement de déchets sur cuve, la collecte avec traitement in situ. Cependant, le CHI de Manosque a écarté ces options en raison de coûts d'investissements élevés et d'impacts sur les ressources humaines. La solution retenue est la collecte par un prestataire externe agréé.

Les points forts

- La préparation du projet en amont a permis d'embarquer les équipes : La pesée en juin 2022, puis la sensibilisation et la formation des équipes et la mise en place progressive du tri ont été des étapes clés
- La communication : des affiches de sensibilisation et d'accompagnement au tri à l'assiette ont été déployées pour faciliter le travail de collecte des aides soignant(e)s.



- Solution de tri facilitée et avec le moins de temps dédié (comparé aux autres modes de traitement)

Les points faibles

- Comme pour tout ramassage extérieur : l'impact environnemental lié au transport (comparé à une gestion in situ)
- Stockage qui peut parfois aller jusqu'à 1 semaine : en attente du retour d'expérience en été

Retrouvez l'article complet et détaillé de la mise en place du tri des biodéchets au CHI de Manosque [à ce lien](#). (Attention, il est nécessaire d'être connecté avec un compte LinkedIn pour lire l'article)

L'exemple du compost in-situ – Lycée La Cadenelle

Contexte : 200 repas/jours (300 à 350 visés). 4 cuisines : 1 collective, 1 pédagogique professionnelle, 2 pédagogiques familiales. La cuisine collective est gérée par un prestataire extérieur qui sous-traite la gestion des déchets alimentaires (via les Alchimistes). Sur les 3 autres cuisines : volonté du lycée de gérer 100 % des déchets alimentaires du site.

Ainsi, 3 bacs à compost in situ ont été installés (offre métropole).

La gestion du compost se fait sur la base du volontariat (pas d'heures supplémentaires disponibles). Le lycée possède un parc sur son terrain, ce qui permet un approvisionnement facile en matière carbonée (déchets verts, nécessaires à la bonne tenue du compost) ainsi qu'une possibilité d'exutoire. En 2019 : mis en place des bacs et 1ere formation du personnel (2^{ème} formation 6 mois plus tard). En 2020 : le covid ne permet pas de réaliser la formation prévue. Aujourd'hui : les 3 bacs à compost sont fermés pour cause de travaux sur le site.

Dans les faits : la partie tri et acheminement des déchets vers les bacs a été rapide et efficace à la mise en place. En revanche, l'entretien et le retour à la terre du compost n'a pas été pris en charge.

Etapas nécessaires à la réussite de la mise en place de compost in-situ :

- Trier (cuisine, service à l'assiette)
- Déposer le gisement sur les lieux de compost (professionnels en charge des déchets)
- Aérer le compost, approvisionner en matière carbonée, et transiter les bacs pour maturation (**acteur difficile à identifier** => sans sécurisation de cette étape, le bon fonctionnement du compost in-situ est remis en cause)
- Retour au sol (Exutoire)

Les points forts

- Impact environnemental extrêmement faible (pas de transport)
- Projet fédérateur : les résultats (=le compost, l'engrais produit) sont sur place, visibles de tous

Les points faibles :

- Engagement supplémentaire des professionnels : nécessité l' « entretien » régulier (changement de bac, aération du compos) avec une difficulté de pérennisation dans le contexte de pénurie de professionnels
- Ajout de matières carbonées nécessaire
- Nécessité d'avoir un exutoire identifié et pérenne

TABLEAU RECAPITULATIF

	Prestation extérieure	Compost in-situ
Fonctionnement	La collecte séparée fait appel à un prestataire extérieur (public ou privé). En pratique, dans votre établissement, vous devrez mettre au point un système de collecte, afin de réunir les biodéchets produits par votre activité. Puis vous ajusterez la fréquence de collecte sur les 1ers mois de collecte en fonction de la diminution du gaspillage alimentaire/ de la production de déchets	Le compostage permet une valorisation de vos biodéchets directement sur place, avec peu ou pas de transport. De cette solution résulte un compost utilisable localement, dans vos espaces verts, par exemple. Une réflexion sur l'usage qui sera fait du compost est indispensable pour que le système fonctionne durablement.
Points forts	-Gestion simplifiée : seule la collecte interne est à organiser. -Traçabilité : plus facile de travailler sur la réduction du gisement lorsque l'on peut identifier d'où il vient (quel service, quelle quantité selon le menu du jour)	-Impact environnemental extrêmement faible -Production de compost utilisable sur site Donne du sens au travail des équipes de collecte : le processus est visible par tous
Points faibles	-Impact environnemental du transport -Nécessite un lieu de stockage adapté (chaleur en été) et un ramassage régulier -Couteux	-Ne convient pas aux grandes quantités de biodéchets -Nécessite d'avoir identifié une personne en charge de l'entretien du compost (aérer le compost, effectuer la rotation des bacs, apporter la matière carbonée, valoriser le compost dans les espaces verts)
Prérequis spécifiques	-L'existence de la filière sur votre territoire. -Pré-diagnostic en interne pour évaluer les quantités de déchets produits et la fréquence d'enlèvement	-Doit être suivi par une personne formée -Avoir un espace extérieur alloué au compostage -Avoir un gisement de matières carbonées (bois, lignine, sciure, carton, boîte d'œuf) -Avoir identifié l'exutoire (à quoi va servir le compost produit)