



Gestion et Valorisation de biodéchets



Mise en place et Sensibilisation

avec les acteurs du tri à la source

pour une valorisation des biodéchets alimentaires
en compostage pour l'agriculture locale et durable




30 août 2022

- Etude pesée mai 22 :
 - 48 kg de biodéchets de préparation de repas
 - 252 Kg de table pour 2585 repas préparés et servis
- Biodéchets de préparation : 19% et 18,5 grammes par menu
- Biodéchets de reste de table : 97,49 grammes par menu
- 116 grammes par menus préparés
- 4310 repas par semaine en temps normal (750 midi et 140 soir)
- 17,8 tonnes de biodéchets estimés par an



Production de biodéchets



Diminuer les
Ordures Ménagères Résiduelles
enfouies ou incinérées

Besoin d'amendements
organiques naturels des
terres locales

Conformité avec la Loi sur
l'obligation de trier et valoriser

1^{er} Janvier 2016 : Producteurs de + de 10 T /an

1^{er} Janvier 2023 : Producteurs de + de 5 T /an

1^{er} Janvier 2024 : tous les producteurs y compris
les particuliers



*faire le choix de
l'économie circulaire de proximité*

Quels Biodéchets?

Je dépose



Légumes



Fruits - Agrumes (sans étiquette)



Fleurs - Plantes



Marc de café - Thé



Serviettes - Essuie mains



Viande - Os - Poisson - Arêtes



Coquillages - Crustacés



Oeufs



Produits laitiers



Pain - Sandwich



Je ne dépose pas

Gants - Masques - Lingettes



× Eaux de rinçage

× Huile de friture

× Films alimentaires

× Sticks sauces et condiments

× Ficelle de cuisine

Étiquettes - Élastiques



Process

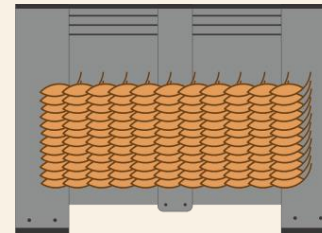
1 Mise en place en cuisine et en salle

✓ 2 palox 530 litres pour les biodéchets



Sous-produits animaux de catégorie 3
non destinés à la consommation humaine

✓ 1 palox 530 litres de broyat avec pelle



✓ 7 seaux pour faciliter le tri en cuisine et/ ou salle ?



Processus

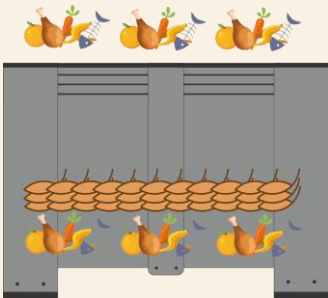
dans votre établissement

2 Tri à la source des biodéchets

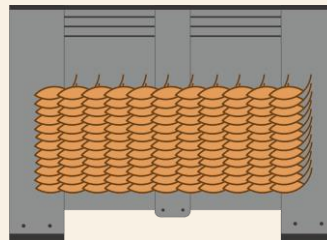
1. Dépôt des biodéchets en **vrac (sans sac)**
2. A chaque dépôt de biodéchets, ajouter 5 cm de broyat grâce à la pelle jusqu'à ce que tous les biodéchets soient recouverts sur toute la surface du bac.

Résultat attendu : votre bac est recouvert de broyat, aucun biodéchet apparent pour éviter la dégradation de la matière, les odeurs et les mouches.

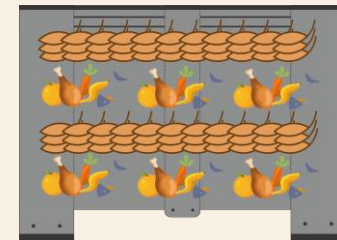
Il n'est pas nécessaire de mettre du broyat en dessous de 15 degrés de température extérieure.



Remplissage en lasagne du bac



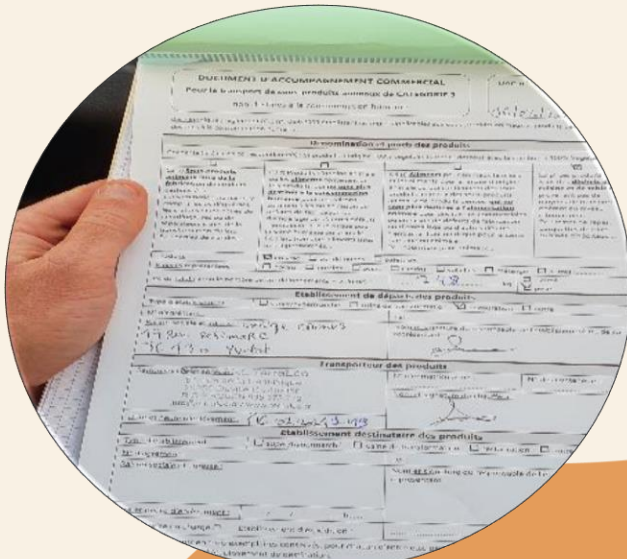
Réserve du broyat de bois



Bac rempli

3 Collecte par *Maxime* le **vendredi** matin, toutes les semaines scolaires à partir du **Vendredi 9 septembre**

- ✓ Contrôle de la qualité du tri à la source
- ✓ Vérification du niveau de broyat mais un message complémentaire est sécurisant
- ✓ Remise à chaque collecte du Document accompagnement commercial
 - Traçabilité de la matière tout au long du processus conforme avec la réglementation sanitaire
 - A conserver pendant 5 ans (lié à la réglementation du transport de marchandises)
- ✓ Accès et dépôt du DAC : sonner à la porte pour signature et laisser votre exemplaire



Processus
dans votre établissement

Retour au sol au plus près du lieu de production



Pour une valorisation en **Compostage de territoire** pour des terres agricoles



Retour au sol au plus près du lieu de production



FOCUS SUR LE RETOURNEMENT

Le brassage de l'andain permet **d'apporter de l'oxygène aux bactéries et de provoquer un nouveau réchauffement** de l'andain.

Il assure également **l'hygiénisation totale.**



- Un travail en collaboration avec la **DDT** pour l'agrément sanitaire
- Démarche de qualité appliquée du début à la fin du processus du compostage
 - Analyses de lots de compost
 - Norme AFNOR - **NFU 44 – 051**



Processus de compostage



Compost prêt à l'emploi

Quels biodéchets trier ?
C'est simple, TOUS ! Ce sont des matières organiques biodégradables :

- Déchets de préparation de repas
- Restes de plat
- Déchets de table

Qu'en deviennent les biodéchets ?
Les biodéchets sont valorisés en ressources durables localement :

- En compost in situ, pour amender des terres agricoles et des espaces verts du territoire. Visitez le processus :

Je dépose en vert

- Légumes
- Fruits - Agrumes (sans étiquette)
- Pâtes - riz - pain
- Produits laitiers
- Viande - Os - Poisson - Arêtes
- Coquillages - Crustacés
- Oeufs
- Serviettes - Essuie mains

Je ne dépose pas

- Cards - Masques - Lingettes
- Etiquettes - Étiquettes
- Eaux de rinçage
- Sticks sauces et condiments
- Opércules
- Sticks sauces et condiments

Quels sont les gestes essentiels ?
Environnemental : Éviter l'emballage ou l'incinération en faveur de l'agriculture locale et durable
Social : Économie circulaire, sociale et solidaire
Réglementaire : Tri à la source et valorisation des biodéchets par tous les producteurs concernés au 1^{er} Janvier 2024

Guide de tri

Valorisons ensemble vos biodéchets en ressources durables

contact@les-pieds-sur-terre.org
www.les-pieds-sur-terre.org

Je dépose

Je ne dépose pas

Affiche cuisine



Préparer le tri à la source

Les biodéchets dans l'assiette (restes alimentaires)

Les autres déchets sur le plateau

Merci

Les biodéchets sont valorisés en compost pour des terres agricoles locales plutôt que d'être enfouis ou incinérés.

Bien faire le tri, c'est bon pour la planète !

Ici, je dépose Les emballages

Sticks sauces et condiments
Papiers beurre

Pots de yaourt et opércules
Emballages de fromage

À la descente plateau, je déposerai les biodéchets

Affiches salle de restaurant

Supports de sensibilisation



Valorisons ensemble vos biodéchets en ressource durable



Anne-Sophie

Guide composteur

- Sensibilisation
- Communication
- Administratif
- Question sur le tri

Maxime

Maitre composteur

- Programmer une collecte
- Besoin de broyat
- Matériel
- Question sur le tri

Merci

Notre périmètre



Professionnels, collectivités et particuliers
60 Km de Craon

La restauration collective

- Établissements Scolaires
- Établissements Santé (EHPAD, Hôpital...)
- Entreprises

Les commerces

- Supermarchés
- Traiteurs
- Hôtellerie
- Restauration traditionnelle
- Jardineries, Fleuristes

Les fabricants agroalimentaires



Collectivités



Scolaires



Lycée
Douanier Rousseau
Laval



Restaurants



Melibée
TRAITERIE



Santé



EHPAD Victoire Brielle
Méral

EHPAD Ambroise Paré
Cossé-le-Vivien

Entreprises / Commerces



Ils nous font confiance