



**Biomasse
Normandie**



Agence de l'Environnement
et de la Matière de l'Énergie
DIRECTION RÉGIONALE
Normandie



Agence Régionale de Santé
Normandie



Réseau pour
éviter le
gaspillage
alimentaire
en Normandie

Journée technique

Réduction du gaspillage alimentaire en secteur sanitaire et médico-social :

Comment réduire le gaspillage alimentaire
en respectant l'équilibre nutritionnel des patients ?



Introduction
1^{er} février 2018

Biomasse Normandie

- *Une association locale*

Quatre collèges

- Agences nationales, Chambres, Établissements scientifiques ou techniques
- Administrations régionales et départementales
- Collectivités locales et territoriales
- Professionnels, Associations, Personnes physiques

Une équipe technique pluridisciplinaire

- Administration et animation de l'équipe
- Valorisation des déchets organiques et biogaz
- Bois-énergie et maîtrise de l'énergie

Deux grands types de travaux

- Programmes d'animation
- Missions d'études

Biomasse Normandie
Journée technique – 1^{er} février 2018

2

Biomasse Normandie

- *Une association au cœur des enjeux actuels*

Association loi 1901,
créée en 1983.

Au carrefour de l'**énergie**,
de l'**environnement**
et du **développement local**

NOTRE MISSION : VALORISATION ÉNERGÉTIQUE ET AGRONOMIQUE DE LA BIOMASSE

Bois-énergie

Déchets

Maîtrise de l'énergie

COMMUNICATION ET FORMATION

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

3

Contenu de la prestation

- **Introduction : quelques éléments de contexte**
- **Contexte réglementaire**
 - Réglementation : pertes et gaspillage alimentaire
 - Réglementation : gestion des biodéchets
 - Textes de références et objectifs
 - Conséquences
- **Focus biodéchets : éléments de mise en place sur un site de production**

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

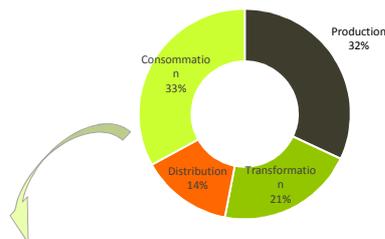
4

Introduction

• Quelques éléments contextuels

• Pertes et gaspillage alimentaire de la production à la consommation :

- 10 millions de tonnes/an
- 3 % des émissions de GES
- 33 % (en poids) liés au secteur de la consommation



→ Pertes et gaspillage :
4 fois plus élevés en restauration collective
et commerciale qu'en foyer

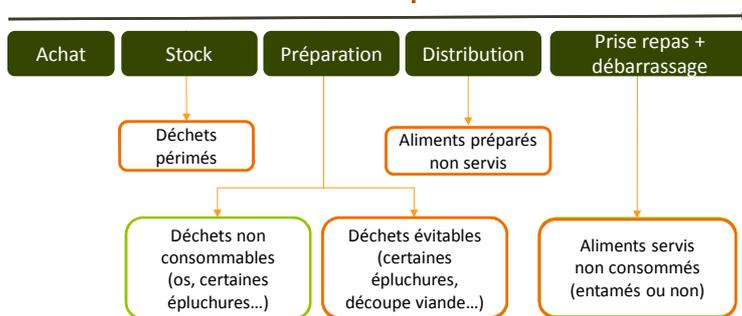
Source : Étude ADEME - Pertes et gaspillages alimentaires - (2016)

Introduction

• De quoi parle-t-on ?

• Pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective

Chaîne repas

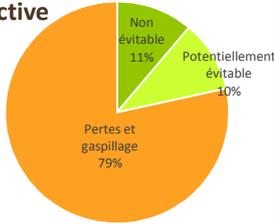


- Production déchets alimentaires sur toute la chaîne, certains non évitables
- En moyenne, 20 % des quantités préparées gaspillées ! (Ademe/Verdicité 2016)

Introduction

- De quoi parle-t-on ?
- Pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective

→ En moyenne 143 g/repas
secteur santé (Ademe/Verdicité 2016)
(81 à 211 g/repas)



Actions de **lutte contre le gaspillage alimentaire** sur toute la chaîne

↓ Don

Modalités de **gestion des déchets alimentaires (biodéchets)** produits

- Variable selon le mode de préparation des repas
- Variable selon le service des repas
- Variable selon l'activité du site

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

Contexte réglementaire et textes de référence

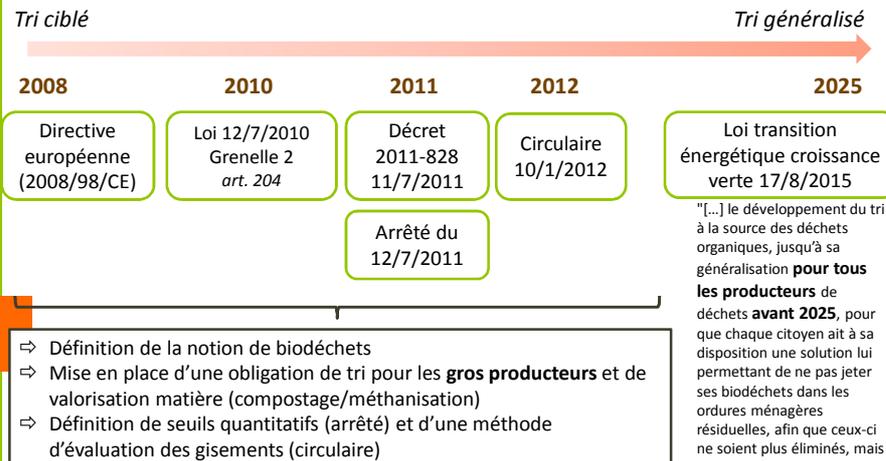
- *Prévention et lutte contre le gaspillage alimentaire*
- **Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire :**
 - Signature en 2013 entre l'État et principaux acteurs de la chaîne alimentaire
 - Réduire de 50 % d'ici 2025 (-5 % par an entre 2013 et 2025 du gaspillage)
 - 16 mesures
- **Loi sur la Transition Énergétique et la croissance verte n° 2015-992 du 17 août 2015 :**
 - Objectif concernant les déchets : -50 % de déchets enfouis d'ici 2025 (Titre I)
 - 7 axes principaux dont la lutte contre le gaspillage alimentaire et la promotion de l'économie circulaire (Titre IV)
 - ✓ Collectivité : tri à la source des déchets alimentaires (≠ collecte sélective)
 - ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire (plan anti-gaspillage)
- **Loi 2016 - 138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire :**
 - Principaux éléments :
 - ✓ Inscription dans le Code de l'environnement avec hiérarchisation des actions (prévention, utilisation des invendus propres à la consommation humaine), utilisation compost/méthanisation et sensibilisation
 - ✓ Interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires sains (sanction)
 - ✓ Conventonnement distributeur/association pour le don (établissement > 400 m²)
 - ✓ Modification de la responsabilité juridique des producteurs ⇒ capacité de don en cas de refus de denrées de la part du distributeur
 - ✓ Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire durant le parcours scolaire et dans les démarches RSE des entreprises.

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

Contexte réglementaire et textes de référence

• Gestion des biodéchets

- Obligation de tri et de valorisation matière : gradient de mise en œuvre en fonction du type de producteur et du temps



Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

9

Contexte réglementaire et texte de référence

• Définition des biodéchets

"Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, **tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine** issu notamment des **ménages**, des **restaurants**, des **traiteurs** ou des **magasins de vente** au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des **établissements** de production ou de transformation de denrées alimentaires"

(Directive européenne du 19 novembre 2008, art. 3 - repris dans article 8 décret 11 juillet 2011 - article 541-8 Code de l'environnement)

→ Huiles alimentaires intégrées dans les biodéchets

→ Biodéchets y compris les emballages

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

10

Quand devient-on gros producteur ?

• **Arrêté 2011 : définition de SEUILS annuels de production de biodéchets**

Année	Biodéchets (t/an)	Huiles alim. (l/an)
2012	120	1 500
2013	80	600
2014	40	300
2015	20	150
2016	10	60

Par établissement

124

Enseignement

143

Santé

94

Entreprises

en g/plateau
ADEME/VERDICITÉ 2016

Nombre repas jour

Jours par an de service

Biodéchets/repas

- Y compris biodéchets emballés
- Production sur l'ensemble de la "chaîne repas"

- Utilisation de ratios (source bibliographiques)
- Campagne de pesées internes

Établissements sanitaires et sociaux
En moyenne :
210 couverts/j

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

Mise en place d'une gestion des biodéchets

• **Principe**

• **Des biodéchets divers et variés produits à tous les étages et tout au long de la chaîne repas !**

Biodéchets variés...

Déchets végétaux (épluchures...)

Emballés (yaourt ...)

Sous-produits animaux (restes assiettes...)

Solides (pain...)

Liquides (sauces...)

Production à différents niveaux

Réception

Stockage

Préparation

Distribution

Prise repas

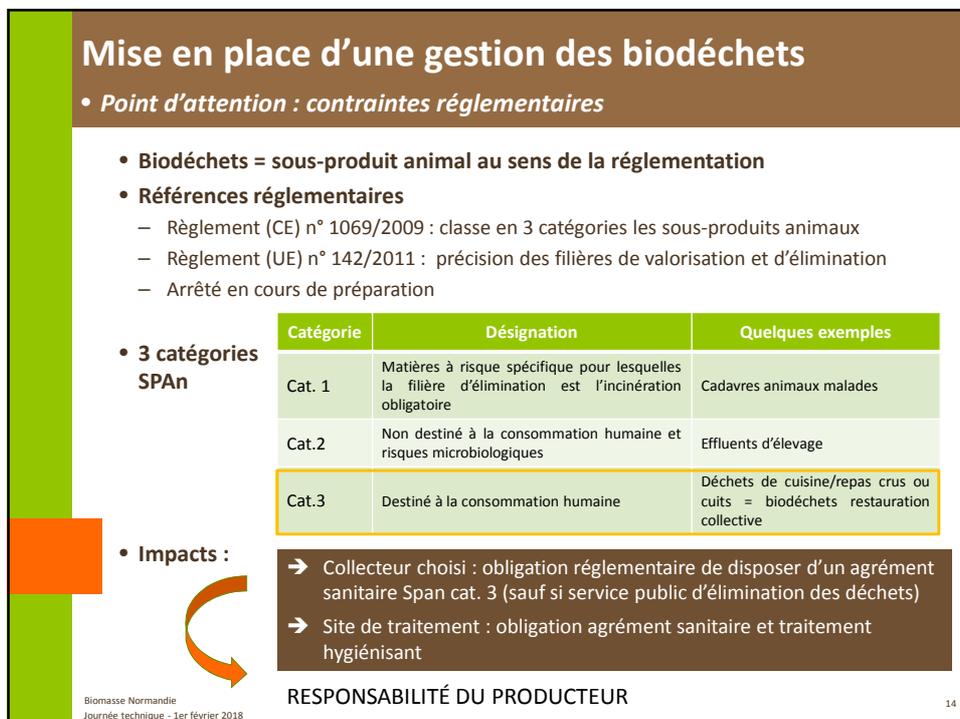
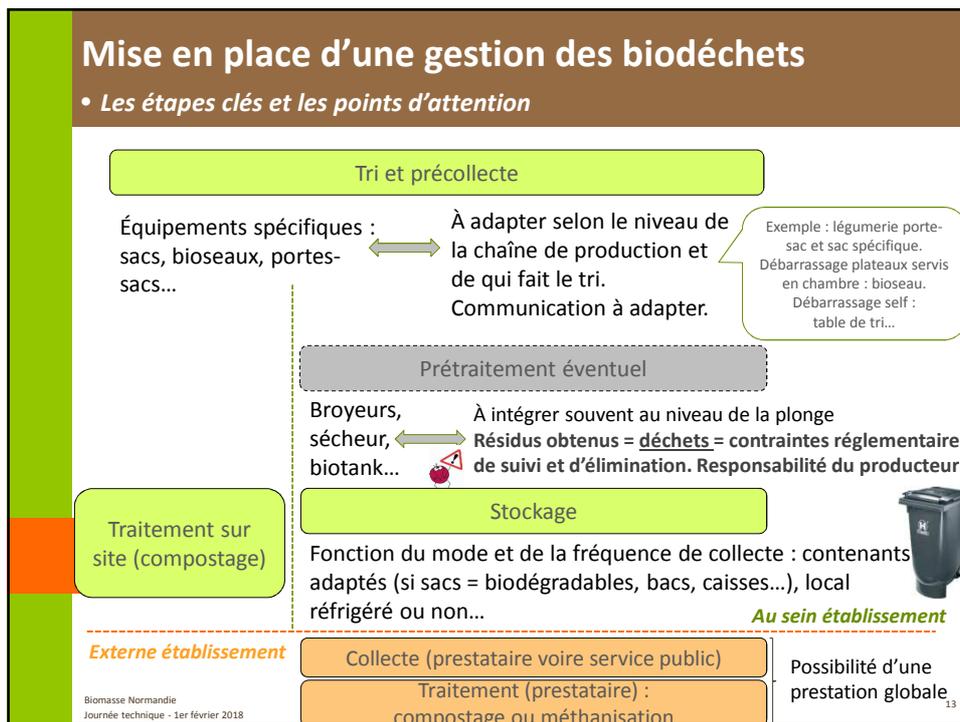
Dérochage

Plonge

→ Quid de la mise en place du tri ? Prescriptions techniques et réglementaires

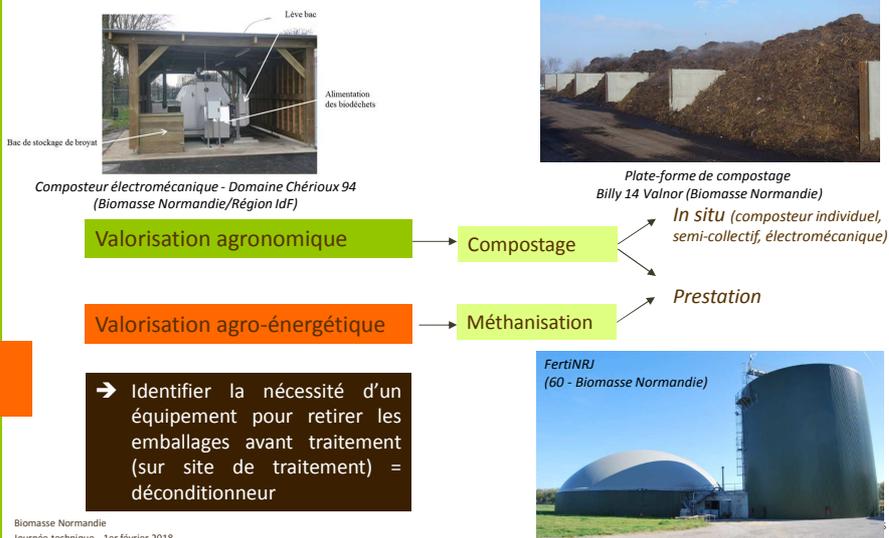
→ Qui prend en charge les déchets ? Traitement en interne ou délégué ?

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018



Mise en place d'une gestion des biodéchets

• Les filières de traitement



Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

Mise en place d'une gestion des biodéchets

• Synthèse des opportunités et des menaces

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire le point sur son degré de gaspillage ✓ Remise en question bénéfique ✓ Marché en développement notamment sur les méthaniseurs ✓ Souhait politique (national et régional) de renforcer les outils de traitement des biodéchets et assouplir les contraintes réglementaires notamment 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mise en place tri (technique et ergonomie/port de charge) ✓ Respect des contraintes d'hygiène ✓ Respect réglementation sanitaire ✓ Peu de concurrence en région pour collecte/traitement

Accompagnement au changement

Biomasse Normandie
Journée technique - 1er février 2018

16

Mise en place d'une gestion des biodéchets

- *Comment s'y préparer et se lancer ?*

Avant de se lancer :

- ✓ Évaluer les quantités et les types de biodéchets
- ✓ Organiser le tri : comment le mettre en place en fonction des services, du mode de restauration...? Qui va le réaliser ? Avec quel équipement ?
- ✓ Opportunité de mise en place d'un prétraitement ?
- ✓ Choix de la filière de valorisation (attention si SPA) : en interne (moyen humain, utilisation compost...) ou en prestation ? Quelles sont les opportunités locales ? Quels coûts ?...

AVANT TOUT :
**Identifier les pistes de réduction
 des pertes et du gaspillage !**

Merci de votre attention !



biomasse
normandie

Marie GUILLET

Pôle Déchets
 Chef de projets valorisation organique
 Tél : 02 31 34 17 68
 m.guilet@biomasse-normandie.org

Biomasse Normandie

18 rue d'Armor - 14000 CAEN
 Tél. : 02 31 34 24 88
 Fax : 02 31 52 24 91
<http://www.biomasse-normandie.org>