



Biomasse 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	<ul style="list-style-type: none"> • Agences nationales, Chambres, Établissements scientifiques ou techniques • Administrations régionales et départementales • Collectivités locales et territoriales • Professionnels, Associations, Personnes physiques
Une équipe technique pluridisciplinaire	<ul style="list-style-type: none"> • Administration et animation de l'équipe • Valorisation des déchets organiques et biogaz • Bois-énergie et maîtrise de l'énergie
Deux grands types de travaux	<ul style="list-style-type: none"> • 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



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

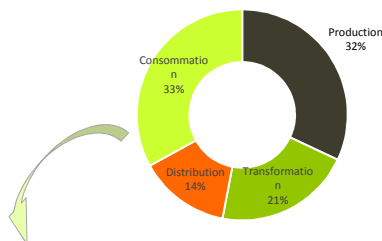
4

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

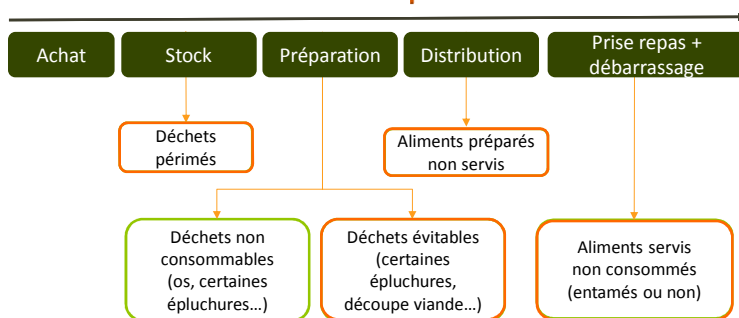
Source : Étude ADEME - Pertes et gaspillages alimentaires - (2016)

Introduction

• De quoi parle-t-on ?

• Pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective

Chaîne repas

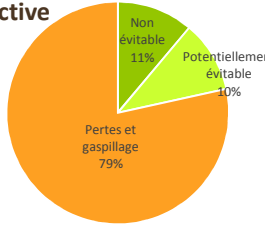


- Production déchets alimentaires sur toute la chaîne, certains non évitables
- En moyenne, 20 % des quantités préparées gaspillées ! (Ademe/Verdicité 2016)

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

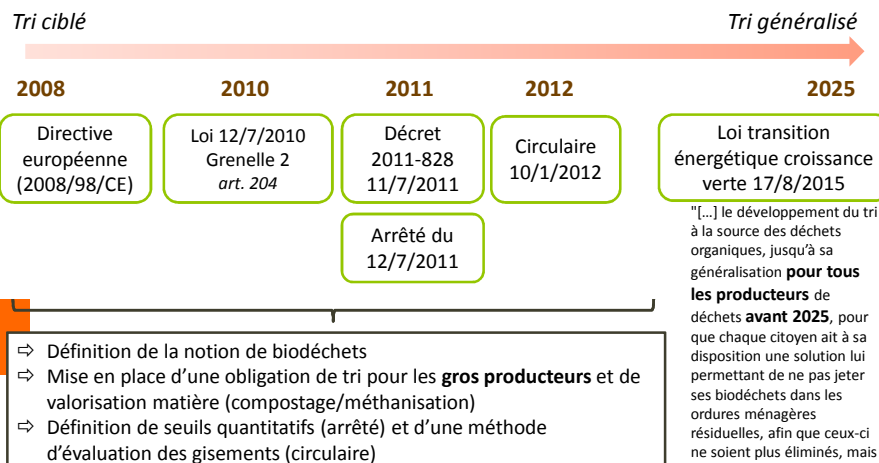
- *Prévention et lutte contre le gaspillage alimentaire*
- **Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire :**
 - Signature en 2013 entre l'État et principaux acteurs de la chaîne alimentaire
 - Réduire de 50 % d'ici 2025 (-5 % par an entre 2013 et 2025 du gaspillage)
 - 16 mesures
- **Loi 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

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

Par établissement

124 143 94 211 en g/plateau

Enseignement Santé Entreprises

ADEME/VERDICITÉ 2016

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...)

Liquides (sauces...)

Solides (pain...)

↓

Production à différents niveaux

Réception

Stockage

Préparation

Distribution

Prise repas

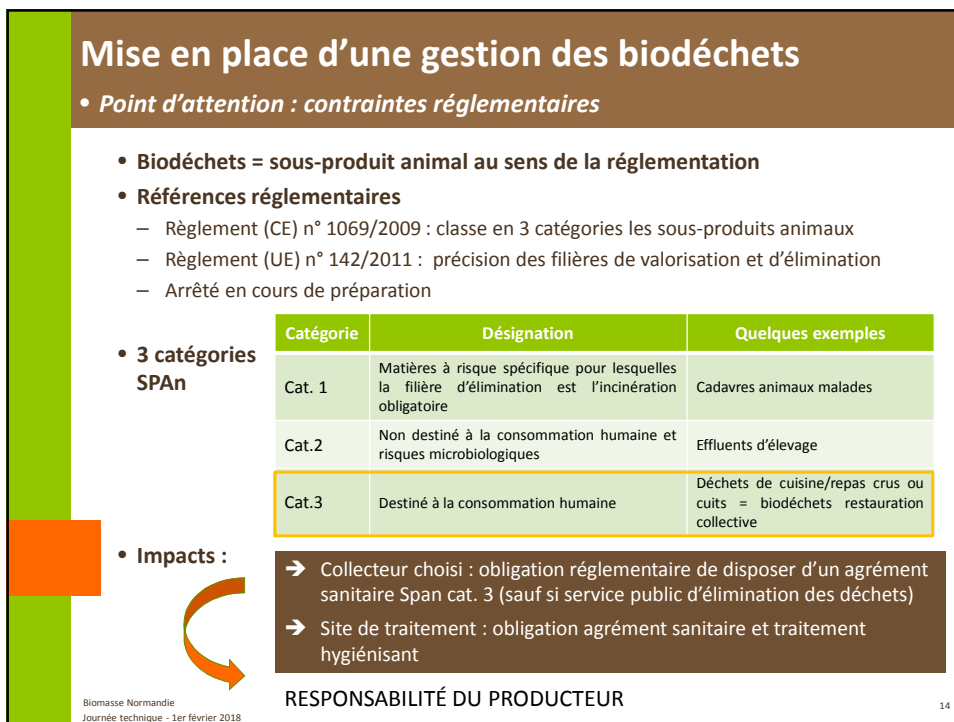
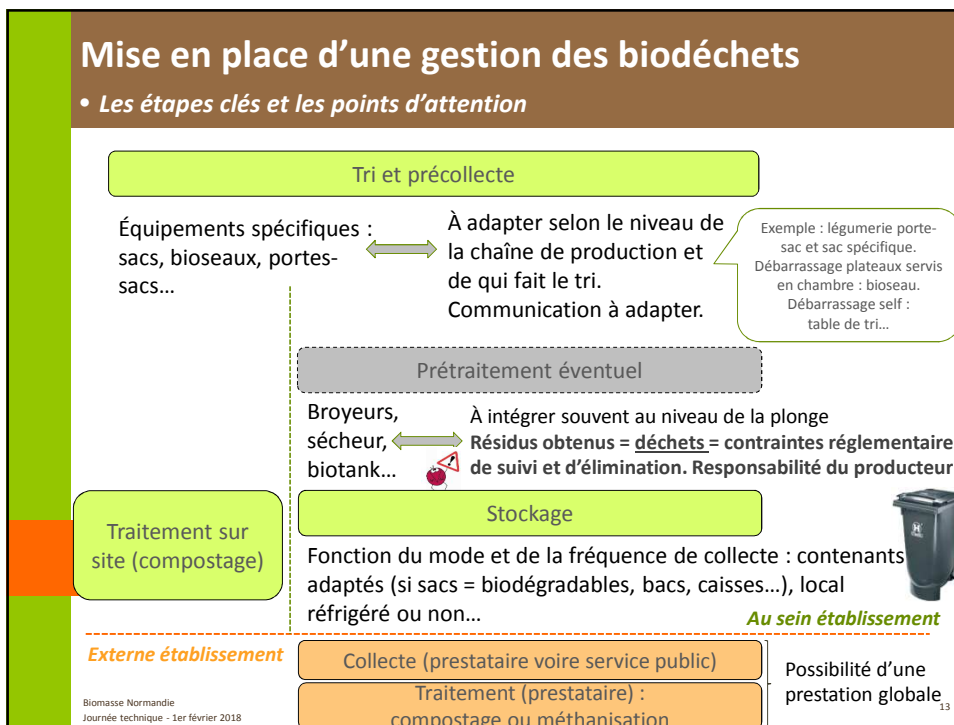
Dérochage

Plonge

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

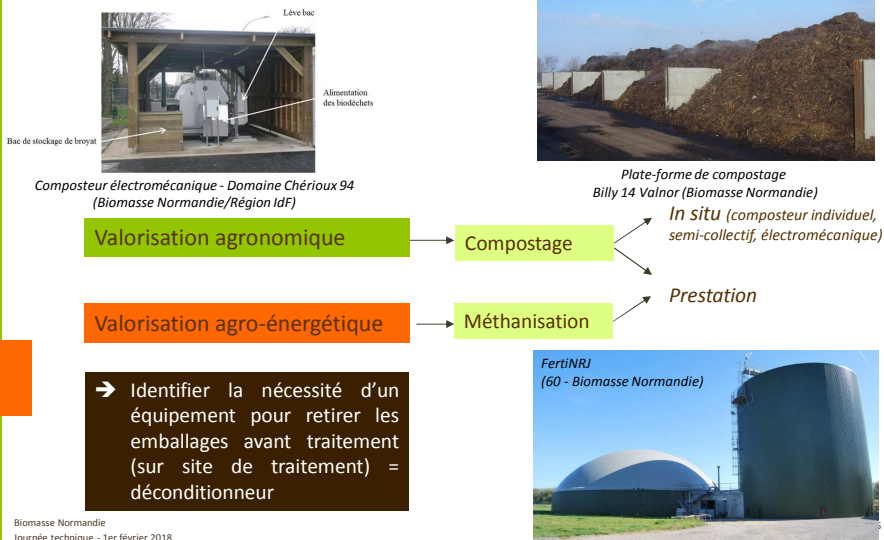
→ Qui prend en charge les déchets ? Traitement en interne ou délégué ?

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>