



Gestion des biodéchets et réduction du gaspillage alimentaire

Proposition d'une démarche pour le tri des biodéchets
au sein d'une cuisine de restauration collective

Le SEROC est un syndicat de traitement et de valorisation des déchets ménagers.



Le territoire...

- 9 adhérents
- 248 communes
- 154 902 habitants
- 85 128 tonnes de déchets

La valorisation...

- des emballages
- des déchets de déchèteries
- des déchets ménagers
- des déchets verts

Et la réduction de la production de déchets...

Un projet de territoire



Le SEROC est labellisé « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » par le Ministère de l'environnement.

Nous déclinons un programme d'actions qui vise à réduire la production de déchets sur le territoire.

Résultat 2011 et 2015 : -10,2% de déchets ménagers.

Une actions phare du programme
est la promotion du compostage
auprès des particuliers
et en restauration collective.

Résultat 2011-2015 :
4 800 composteurs individuels distribués
70 sites de compostage en restauration collective.

Plus que du compost...
...de l' **OR**
pour votre jardin !



Réservez-le
au
SEROC

Réservations
02 31 51 69 60
www.seroc-bayeux.fr

« trier, je recycle, nous valorisons »
SEROC

La démarche de compostage en restauration collective



Voici les étapes qui conditionnent le bon déroulement de la démarche :

- 1/ Le rendez-vous avec la Direction.
- 2/ La pesée réalisée au sein de la cuisine.
- 3/ L'observation du fonctionnement de la cuisine.
- 4/ La formation du personnel et l'équipement du site.
- 5/ Les suivis du SEROC.

A chaque étape, le tri des biodéchets reste un élément central.

Le rendez-vous avec la Direction et la pesée des biodéchets.



Le SEROC répond aux sollicitations des établissements qui sont aujourd'hui courants.

L'objectif est de présenter la démarche de compostage:

- Tri des biodéchets au sein de la cuisine (différents postes ciblés...)
- Apport des biodéchets au composteur (règles sanitaires...)
- Entretien du composteur (équilibre des matières...)

Et de saisir la faisabilité du projet auprès de la Direction, en termes de:

- Présence de biodéchets et de matière sèche,
 - Présence d'un emplacement opportun pour installer le composteur,
 - Disponibilité des agents.
-

La pesée des déchets compostables

Si la démarche de compostage est réalisable alors une pesée des déchets est proposée et des outils mis à disposition.



Cette pesée a trois objectifs:

- Mobiliser concrètement l'établissement dans la démarche.
- Montrer aux agents que mettre de côté les déchets est possible.
- Mettre en avant la quantité de déchets jetée.

Les déchets compostables.

CUISINE

Epluchures de légumes & fruits
Fruits & légumes abimés
Restes de Fruits & légumes cuits
Coquilles d'œufs

Marc de café & filtres
Sachet de thé & infusions
Dosettes café

Restes de féculents sans sauce
Pain rassis



JARDIN

Petits branchages
Broyat de bois
Fanes de potager
Feuilles mortes
Mauvaises herbes non-grainées

Tontes (petite quantité)

AUTRES

Cendres (petite quantité)
Sciures & copeaux
Litières de rongeurs
Essuie-tout & mouchoirs
Papiers journaux
Cartons bruns
Boîte à œufs en carton

Les déchets non-compostables.

CUISINE

Agrumes
Graisses & huiles
Viandes & poissons
Produits laitiers
Plats en sauce

AUTRES

Mégots
Excréments (chats et chiens)
Charbon de barbecue
Cartonnettes alimentaires
Papiers glacés



JARDIN

Grosses branches
Feuilles de rhubarbe & noyer
Végétaux malades
Lauriers palmes
Thuya & résineux
Mauvaises herbes



L'observation en cuisine.

L'observation en cuisine permet de saisir:

L'organisation au
sein de la cuisine
(personnels,
menu...)

La gestion des
déchets
(biodéchets,
sélectif...)

La gestion des
produits
(matériels, zone
de travail...)

Mais aussi
d'échanger avec
le personnel



La formation des agents.

Les objectifs sont :

- expliquer techniquement la pratique du compostage.
- montrer l'intérêt du compostage dans la cuisine (Cf. pesée).
- Proposer un fonctionnement aux agents de cuisine et de gestion des espaces verts

entre la Direction et le personnel.
Elle est validée par la signature
d'une Charte d'engagement.

Le projet est ensuite concrétisé
par la mise en place du
composteur sur la zone choisie.
Le SEROC met également à
disposition un brass compost,
des bioseaux
et de l'affichage au sein de la
cuisine.



Suivi des sites et résultats.

Le SEROC accompagne les sites équipés tous les 2 mois durant 6 mois puis une fois par an.

Résultats qualitatifs:

- Adhésion des équipes,
- Sentiment d'utilité environnementale,
- Encouragement des actions auprès des élèves.

Résultats quantitatifs:

- 1 à 2 référents par site,
- Site optimum: de 200 à 600 repas/jour.



Merci de votre attention.

Pour répondre à vos questions:
Marie Gillot : 02.31.51.69.60
