
DOSSIER DE PRESSE

TABLE DE TRI ET DE PESÉE AUTOMATIQUE : OBJECTIF ZERO GÂCHIS !

Mardi 7 février 2017

Avec plus de 1,3 million de repas annuels produits, le Département s'appuie sur des équipes de cuisine compétentes et responsables, soucieuses d'éduquer les jeunes au bien manger. Quatre-vingt-quatre agents interviennent dans les vingt-trois collèges publics qui disposent de leurs propres cuisines de restauration traditionnelle. Ces équipes, avec à leur tête des chefs cuisiniers, servent chaque jour des repas de qualité, composés avec des produits de saison, frais et bio, et pour lesquels sont privilégiés les circuits courts et de proximité (produits locaux et régionaux). Pour autant le gaspillage existe... Et c'est donc par la mise en place de mesures qui déclenchent des changements de comportement, aussi bien au niveau des collégiens que des équipes de cuisine, que la restauration scolaire pourra devenir durable et responsable. Dernier-né des outils visant à réduire le gâchis : la table de tri et de pesée des déchets fabriquée et conçue en Ardèche.

Depuis la loi du 13 août 2004, la restauration scolaire relève de la compétence du Département, qui a décidé d'en faire un véritable service public de qualité, concourant au développement du territoire et tenant compte des enjeux éducatifs, de santé publique et de justice sociale. Le Département, un des plus importants restaurateurs ardéchois, peut – de ce fait – mettre en œuvre une action forte auprès des jeunes Ardéchois visant à l'éducation au goût, à une alimentation durable et de proximité.

Il a piloté dès 2006 une politique de restauration ambitieuse, basée sur la professionnalisation des personnels, la reconstruction des services de demi-pension, l'installation d'équipements modernes et performants, l'accroissement de l'utilisation de denrées fraîches et locales.

Ainsi, la quantité de repas servis a augmenté de 13 % depuis 2008 et 83 % des collégiens sont désormais demi-pensionnaires. L'égalité d'accès au service de restauration est garantie par les aides financières accordées par le Département, en complément de celles de l'Etat : tarifs harmonisés, calcul selon le quotient familial, revalorisation du montant des bourses. La qualité et la sécurité alimentaires ont été renforcées grâce à l'équipement et l'aménagement des cuisines la constitution de menus variés et équilibrés avec des produits frais.

Par ailleurs, depuis près de 10 ans, des diététiciennes-conseils interviennent plus de 1 400 heures/an dans les collèges pour éduquer enfants et personnels, au goût et à l'équilibre alimentaire et chaque année, de nombreuses animations sont proposées dans les établissements comme la Semaine de la gastronomie, la Semaine du goût, des repas à thèmes variés, et des opérations petit-déjeuner à destination des élèves de 6^e.

Résultat : l'enquête de satisfaction conduite par des volontaires en service civique auprès d'un panel de collégiens ardéchois démontre que 86 % d'entre eux estiment que les repas servis par leurs établissements sont équilibrés.

OBJECTIF : MESURER LES EFFORTS ANTI-GASPI...

La restauration dans les collèges se veut durable et responsable en produisant au plus près des besoins et en modifiant les comportements pour limiter et valoriser les déchets.

Le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont donc des défis de chaque jour dans la restauration collective. Restes de préparation en cuisine ou retours de denrées sur les plateaux des self-services, le Département s'est engagé pour réduire ces déchets alimentaires. Il en a fait un axe majeur du plan collège 2016-2022. L'accent est mis depuis longtemps sur l'adaptation de la composition et la distribution des repas, un ajustement des quantités (préparées et servies), la sensibilisation des personnels mais aussi des élèves en milieu scolaire. Le recyclage des déchets à travers le tri se met en place de manière générale, tout comme la valorisation du compostage des déchets alimentaires. Il est cependant difficile d'effectuer une estimation de leurs quantités de manière fiable et complète.

Pourtant, la législation issue du Grenelle II de l'environnement qui inscrit explicitement l'obligation de valorisation et de tri des déchets alimentaires dans les établissements de restauration¹, le fait aussi avec une contrainte : ceux qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets (tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine) sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique.

Cette loi est complétée par un arrêté qui fixe des seuils de production au-delà desquels les émetteurs – tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires...) – sont tenus de trier et traiter ces biodéchets (hors certains sous-produits animaux tels que ceux à risque spécifié : *encéphalopathie spongiforme bovine* ou *prion de la vache folle*, ceux contenant une fraction crue de viande ou de poisson, les biodéchets liquides : boissons ou sauces) ; les seuils obligatoires se déclinent ainsi :

- 80 tonnes de biodéchets et 600 litres alimentaires usagés par an en 2013 ;
- 40 tonnes de biodéchets et 300 litres d'huiles en 2014,
- 20 tonnes et 150 litres en 2015 ;
- 10 tonnes et 60 litres en 2016.

Or... selon l'Ademe (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) : lorsque les biodéchets effectivement produits ne sont pas pesés, il peut être difficile d'effectuer une estimation de leurs quantités. Jusqu'alors, des ratios sont utilisés pour évaluer leur quantité : selon le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, pour la restauration collective en régie, un repas génère en moyenne 150 g de biodéchets (préparation et consommation), constitués de 50 g d'épluchures et restes de préparation et de 100 g de restes de repas. L'Ademe fixe ce ratio à 134 g/repas.

¹ Avec plus de 7 milliards de repas servis chaque année, le secteur de la restauration est un des plus importants producteurs de biodéchets issus de l'alimentation. Chaque année, en France, le secteur de la restauration (commerciale et collective) produit environ 900 000 tonnes de biodéchets : denrées périmées, rebuts de préparation, reliefs de table...ce sont les déchets alimentaires. En restauration collective, cela correspond aux pertes et gaspillages de préparation (cuisines) et de consommation sur place (analyse des retours de plateaux des self-services). La restauration collective (en milieu scolaire, social, hospitalier...) génère un volume de déchets de 500 000 tonnes/an. Elle dépasse le volume de biodéchets de la restauration commerciale (400 000 tonnes/an), avec une moyenne de 15 à 16 tonnes par établissement (alors que la restauration commerciale produit environ 9 tonnes par établissement).



Sur ces bases (134 g de pertes et gaspillage /pers/repas), les établissements concernés par le tri et le traitement des biodéchets seraient ceux qui distribuent 533 repas / personne / jour (ratio utilisé par le Département). A savoir :

- Bernard de Ventadour – Privas ;
- Le Laoul – Bourg Saint Andéol ;
- Les Perrières – Annonay ;
- Roqua – Aubenas ;
- Charles de Gaulle – Guilherand Grange ;
- Marie Curie – Tournon.

Aujourd'hui, des ratios propres à chaque collège sont indispensables, afin de déterminer factuellement, s'ils rentrent ou non dans les obligations légales de l'arrêté du 12 juillet 2011 et permettre de renforcer aussi l'action mise en œuvre pour en limiter la production.

Car la réduction des biodéchets dans les collèges ne peut en aucun cas être dissociée de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il faut tout autant prévenir pour l'éviter. Pour cela, la collectivité, depuis de nombreuses années, s'est engagée dans : l'adaptation de la composition et de la distribution des repas et la sensibilisation des élèves et des personnels (notamment par l'intervention des diététiciennes) aux techniques de compostage, de tri sélectif, à la généralisation et valorisation du compostage des déchets alimentaires et au recyclage des déchets. **Mais, pour valoriser ces actions au quotidien, obtenir des indicateurs fiables et factuels, un outil essentiel manque : La table de tri et de pesée automatique des déchets.**

... EN OBTENANT DES INDICATEURS FIALES SUR LE TYPE ET LE VOLUME DES DECHETS

Dès le mois de juin 2015, le Département de l'Ardèche s'est rapproché de la société Precia Molen dans le but de concevoir une table de tri et de pesée automatique des déchets correspondant à ses besoins. Le projet devait permettre d'obtenir des indicateurs fiables et factuels sur le type et le volume des déchets pour ensuite mettre en place des mesures de collecte et de valorisation des bio-déchets produits. Rapidement, Precia Molen a réalisé des plans, a consulté les utilisateurs potentiels (collège de Privas) pour valider le projet. Le modèle a été présenté lors de la réunion de l'assemblée départementale en décembre, puis au SIRHA (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'agroalimentaire) en janvier à Lyon.

Réalisée en acier inoxydable, disposant d'une fonction pesage complètement intégrée, déplaçable et équipée de rampes pour la manipulation des trois poubelles, elle facilite les opérations de manutention par le personnel d'exploitation. Elle est installée depuis le 6 février au collège Ventadour à Privas. Durant l'année 2017, de nouveaux établissements seront dotés du même matériel permettant la pesée et le suivi des déchets, et de valoriser ainsi les efforts de chacun dans cette démarche éco-citoyenne.



Plan collège 2016-2022 : développer une restauration de proximité et durable

Cette orientation forte du répond à plusieurs enjeux :

- connaître l'origine des produits alimentaires, leur mode de production, et s'assurer de leur qualité sanitaire,
- valoriser et soutenir l'agriculture locale, assurer un débouché à la production agricole du territoire et ainsi structurer l'offre et créer une dynamique économique territoriale,
- participer à l'éducation au goût avec des produits du terroir dont les qualités nutritionnelles n'ont pas été modifiées,
- développer les valeurs environnementales (acheminement plus économe en énergie, conditionnement des produits optimisé et allégé...)

Precia Molen, leader mondial de pesage et engagé pour la gestion des déchets

Le tri et le recyclage des déchets sont des réflexes ancrés depuis longtemps dans la démarche environnementale de Precia Molen. 82% de la quantité totale de déchets sont valorisés ! Aujourd'hui, 100% des déchets bois, gravats et métalliques sont triés et recyclés à travers des collectes spécifiques. Ces collectes ont par exemple permis l'utilisation de bois en plaquette dans des chaufferies en Ardèche à hauteur de 17 tonnes en 2015, soit l'équivalent énergétique de 6 000 litres de fioul. Precia Molen est également un acteur incontournable du secteur de l'environnement. Leurs solutions spécifiques de ponts-basculés, de bornes de pesage et de contrôle d'accès permettent la gestion des flux de matières dans les déchèteries et les différents centres de traitement.



CONTACTS

→ CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ARDECHE

Hôtel du Département BP 737 – 07007

PRIVAS CEDEX

Internet : www.ardeche.fr

**Isabelle SEREN /
Corine FONTANARAVA
Direction de la Communication**

Tél : 04 75 66 77 08

Fax : 04 75 66 77 99

Mail : com@ardeche.fr



www.ardeche.fr

Hôtel du Département - Quartier La Chaumette
BP 737 - 07007 Privas cedex - tél : 04 75 66 77 08

fax : 04 75 66 77 99 - Mél : com@ardeche.fr