

Fiche OPTIGEDE

LE TRI ET LA VALORISATION DES BIODECHETS ISSUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

ACTEUR ET TERRITOIRE



Conseil départemental des Bouches-Du-Rhône

52, avenue de Saint-Just
13256 Marseille cedex 20

Georges Sanchez

Chef de service de la Direction Education des Collèges (DEC)

georges.sanchez@departement13.fr

04.13.31.30.59

Isabelle Schemoul

Adjointe au Chef de service de la Direction Education des Collèges (DEC)

Isabelle.schemoul@departement13.fr

06.11.38.26.17

1. Descriptif

Prise en application de la directive européenne 2008/98/CE du 19 novembre 2008 relative aux déchets, l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des bio déchets des « gros producteurs » a été instaurée par l'article 204 de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (article L541-21-1 du code de l'environnement).

La mise en place de cette réglementation a été progressive et s'impose désormais, depuis le 1er janvier 2016, aux établissements produisant plus de 10 tonnes de bio déchets par an ou 60 litres de déchet d'huiles alimentaires.

Le Département et les collèges ont donc décidé de procéder à la constitution d'un groupement de commandes en vue de la passation d'un marché de collecte, de transport et de valorisation des bio déchets alimentaires issus de la restauration scolaire.

La campagne de pesée des bio-déchets qui a porté sur 20 collèges en mars-avril 2016 a permis, entre autre, de déterminer le nombre de containers poubelles nécessaires pour recevoir les déchets de la demi-pension. Il en résulte qu'au quotidien, les déchets de restauration (bio-déchets et emballages) représentent environ 65 % de l'ensemble des déchets produits dans un établissement scolaire.

Les résultats de l'enquête lancée auprès des collèges publics du Département ont identifié un nombre de collèges qui sont concernés par une production de bio-déchets dépassant les 10t /an.

Une étude des différentes solutions envisageables pour trier et valoriser ces biodéchets (compostage, séchage, délégation totale à un prestataire) a permis de retenir l'option de la délégation totale auprès d'un prestataire pour collecter et valoriser les biodéchets

La création d'un groupement de commande a permis de fédérer 78 collèges. La délibération de constitution de ce groupement de commande a été votée lors de la CP du 15/09/2017.

Le marché a démarré en mai 2021.

En parallèle, concernant le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place, la Direction de l'Education et des Collèges pilote un dispositif nommé « La Provence dans mon assiette ». Celui-ci a pour objectifs d'agir sur la qualité de l'offre alimentaire et de sensibiliser les consommateurs-élèves aux bons comportements alimentaires. Ils contribuent directement à l'éducation au goût des jeunes et donc à la prévention du gaspillage en restauration scolaire.

Ce dispositif répond en partie à la réglementation mais il n'est pas suffisant d'où la nécessité de mettre en place un plan d'actions proposant de nouvelles pistes de prévention du gaspillage alimentaire au travers de la charte pour la restauration scolaire Départementale (implication des parents, renforcement de la formation consacrée au développement durable des chefs et seconds de cuisine, sensibilisation du personnel de la vie scolaire, sensibilisation en direction des adjoints gestionnaires, formations au titre du programme LIFE...).

A compter de 2023, le seuil de 10 tonnes est abaissé à 5 tonnes.

Il est à noter qu'à compter de 2025, le seuil de 10 tonnes sera abrogé : tous les bio-déchets produits devront être triés et valorisés ce qui impactera l'ensemble de nos collèges soit 127 établissements avec une restauration scolaire sur place.

2. Coût et durée:

- 372 656 € TTC annuel pour environ 1000 tonnes par an (collecte, transport et valorisation)
- 3 ans avec 1 an renouvelable

3. Mise en œuvre

Cette procédure avait été lancée à deux reprises, la première fois en 2018 et une seconde fois en 2019. Toutefois le marché ayant été déclaré infructueux (cahier des charges trop contraignant, prix proposés trop élevés,...), le Département a décidé de se faire assister dans la rédaction de l'ensemble des pièces techniques de ce marché par un assistant à maîtrise d'ouvrage : la société Gaïa Conseil qui les a assistés dans l'étude de marché ainsi que dans la rédaction des pièces techniques.

Une procédure sur Appel d'Offres Ouvert, a été lancée conformément aux articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique.

Le marché est un marché avec accord-cadre à bons de commande et à prix unitaire conformément aux articles L. 2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14, afin d'adapter les commandes en fonction des besoins.

Les dimensions des contenants devront être adaptées aux contraintes des locaux afin de permettre leur passage depuis le point de collecte des bio-déchets par le titulaire jusqu'au local où ils sont entreposés.

Le marché porte sur la collecte, le transport et le traitement des bio-déchets des collèges du Département producteurs de plus de 10 tonnes de bio-déchets. Le marché a été décomposé en onze lots géographiques.

Deux lots se sont avérés infructueux sur Marseille Centre et ont dû être relancés en 2022.

L'un des titulaires de deux lots hors Marseille s'est désisté faute de pouvoirs satisfaire au cahier des charges ; le marché a également été relancé pour ces deux lots.

4. Cadre légal :

Le bio déchet est défini par l'art R541-8 du code de l'environnement comme : « (...), 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 des denrées alimentaires ».

La réglementation sanitaire européenne traduite en droit français prévoit trois catégories de Sous-Produits Animaux (SPAN) correspondant aux 3 niveaux de risque auxquels sont associés des dispositions spécifiques :

SPAn C1 : cadavres chiens, ruminants,

SPAn C2 : lisier et cadavres d'élevage

SPAn C3 : déchets de cuisine et table, anciennes denrées, lait, oeuf... La particularité des biodéchets issus de la restauration réside dans la présence de SPAnC3

Résultats obtenus en matière de réduction du gaspillage alimentaire:

Campagnes de pesée	2016	2019	2020 et 2021	2022	1 ^{er} janvier au 10 mai 2023
Nb de collèges	20	19	15	6	9
Gaspillage alimentaire en grammes par repas	169.6	127.2	119.08	110.57	97.33
Marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets (recueil des données des titulaires du marché)					
	Sept à déc 2021	Janvier à juin 2022	Janvier à décembre 2022	A noter qu'il y avait des passages à vide qui n'ont pas été comptabilisés ; les résultats sont donc à analyser avec précaution ; c'est la raison pour laquelle nous menons également des campagnes de pesée pour tenter de corrélérer et de lisser les biais éventuels.	
Nb de collèges	Entre 50 et 57 collèges	Entre 61 et 64 collèges	Entre 58 et 64 collèges		
Gaspillage alimentaire en grammes par repas	110	95,23	115		
	L'évolution peut s'expliquer par le changement de personnel en septembre avec la nécessité pour ce dernier de se former à la thématique de la prévention du gaspillage alimentaire, du tri et de la gestion des déchets				

Si nous prenons les dernières données de janvier à juin 2022, le gaspillage alimentaire s'élève en moyenne à 95.23g par repas pour un effectif de collèves qui varie entre 61 et 64 (car les collectes à vide n'ont pas été comptabilisées).

Si on considère le nb de DP par collège égal à 500, et le nombre de jours de demi-pension égal à 140 jours, nous pouvons estimer le gaspillage alimentaire pour 62 collèves à $500 \times 95.23 \times 140 \times 62 = 413.298$ tonnes de gaspillage alimentaire soit 495,95 tonnes de bio-déchets collectés.

Nous pouvons donc constater que les actions mises en place (marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets, tables de tri mobiles, cellules de refroidissement, formation et sensibilisation du personnel de direction et de cuisine) ont permis de réduire le gaspillage alimentaire de 169.6g en 2016 à 95.23g en 2022 soit 56% de réduction du gaspillage alimentaire en 6 ans.

Même raisonnement pour les données de janvier à décembre 2022 et celles de 2023.

Textes relatifs à la protection de l'environnement

Les principaux textes relatifs à la protection de l'environnement sont les suivants :

- Directive européenne du 19 novembre 2008 relative aux déchets (Directive 2008/98/CE) et Directive (UE) 2015/1127 de la Commission du 10 juillet 2015 modifiant l'annexe II de la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil relative aux déchets et abrogeant certaines directives : Elle demande aux états membres de développer le tri et la valorisation des bio-déchets ;
- Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi Grenelle 2 : Elle transpose en droit français les dispositions de la directive européenne du 19 novembre 2008 ;
- Décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011, portant diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des bio-déchets : Il précise plusieurs points importants quant aux modalités d'application de la réglementation sur les bio-déchets ;
- Arrêté du 12 juillet 2011 : Il fixe les seuils et les échéances à partir desquels les producteurs et détenteurs de bio déchets doivent respecter l'obligation de tri et de valorisation à partir du Seuil de 10T/an et à compter du 01/01/2016 ;
- Circulaire du 10 janvier 2012, relative aux modalités d'application de tri à la source des bio-déchets par les gros producteurs : Elle explicite clairement les principales activités concernées ;
- Circulaire du 13 décembre 2012 : Elle concerne les règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité ;
- Réglementation sur les ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) : Elle encadre le fonctionnement et l'exploitation des installations de valorisation des déchets ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire : elle définit les mesures pour réduire et gérer le gaspillage alimentaire
- Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la pêche

Textes relatifs à la protection des risques sanitaires

Les principaux textes relatifs à la protection des risques sanitaires sont les suivants :

- Les règlements (CE) n° 1069/2009, (UE) n° 142/2011 et (CE) N° 852/2004 : Ces textes ont pour objectif de prévenir la diffusion d'agents pathogènes pour l'homme et les animaux.

Ils précisent les modalités de traitement qui doivent être appliqués aux SPA (Sous- Produits Animaux), c'est-à-dire aux sous-produits ou aux bio déchets contenant des substances d'origine animale. Selon le niveau de risque qu'ils représentent, les SPA sont classés en 3 catégories auxquelles s'appliquent des contraintes particulières en matière de traitement. La restauration et le commerce alimentaire produisent essentiellement des SPA de catégorie 3 ;

- L'arrêté du 8 décembre 2011 : Cet arrêté du Ministère de l'Agriculture précise les modalités de délivrance et le contenu des agréments sanitaires auxquels sont soumises les installations de traitement de bio-déchets contenant des SPA ;
- La note de service du 22 août 2011 : Cette note précise les activités concernées par l'obligation d'agrément sanitaire, ainsi que les modalités techniques à mettre en oeuvre au niveau du compostage et de la méthanisation permettant de respecter les obligations de protection des risques sanitaires ;

Recommandation R437 de la CNAMTS : La recommandation R437 de la CNAMTS correspond à la recommandation R 388 modifiée. Ce texte indique les mesures de prévention à prendre, en complément de la réglementation existante, à la fois par le donneur d'ordres et par le prestataire de la collecte