

La collecte des biodéchets des cantines par un agriculteur

Livrer des produits et récupérer les déchets

Contexte

Il s'agit ici de la collaboration récente entre un gérant de restauration collective et un céréalier-boulangier localisés à moins de 10 km l'un de l'autre.

Depuis 2011, pour favoriser l'achat de produits de proximité, la faculté d'Orsay s'approvisionne en pain auprès de cet agriculteur du plateau de Saclay. En vue de renforcer cet accord commercial, l'agriculteur débarrasse la cantine de ses bio-déchets, déshydratés au préalable. Cet accord a cependant un intérêt agronomique limité pour le céréalier car les quantités de matières organiques récupérées (4,4 t par an) sont très inférieures à ses besoins en amendements. Ce type de transaction répondrait davantage aux besoins partiels d'un petit maraîcher.



➤ La démarche

Un partenariat cantine collective - agriculteur :

Le céréalier-boulangier est membre de l'association « Terre et Cité », dédiée à la promotion de l'agriculture du plateau de Saclay. C'est par le biais de cette association que le céréalier et le restaurateur ont été mis en relation pour mettre en place un circuit court pour l'approvisionnement en pain.

Le réseau Comité de Coordination des Collectivités (CCC) accompagne les gérants de la restauration collective qui souhaitent trouver des solutions à la gestion de leurs déchets.

Le choix d'investir dans l'acquisition d'un déshydrateur thermique a été soutenu financièrement par l'ADEME.

Livrer des produits en restauration collective et récupérer les biodéchets

Pour le céréalier-boulangier : le céréalier-boulangier

fournit les cantines en pain tous les jours et souhaite renforcer ce lien commercial. Pour cela, il collecte les biodéchets déshydratés (poudre) de la restauration collective, ce qui permet au restaurateur de faire des économies (cf. témoignage ci-après) et pour l'agriculteur d'obtenir gratuitement une petite partie de ses amendements, sans déplacement supplémentaire. Cette poudre est riche en éléments fertilisants : d'après une étude réalisée en 2010 par l'ADEME sur les procédés de séchage de déchets de restauration « (...) le produit de la marque GEB Solutions a été inclus dans la liste 2009 des intrants autorisés en agriculture biologique (rubrique engrais complexes provenant de déchets de cuisine, composition MO 90%, N 5%, P2O5 3%, K2O 1%, Ca 1.5%, Mg 0.2%). »

Le céréalier collecte la poudre 1 fois par mois (sauf en août), il incorpore ensuite la poudre à son compost de fumier de cheval et de lisier de bovins. L'épandage a lieu 2 fois par an en janvier et juillet.

Pour la cantine de l'université d'Orsay : l'objectif est de réduire ses charges de retrait des déchets.

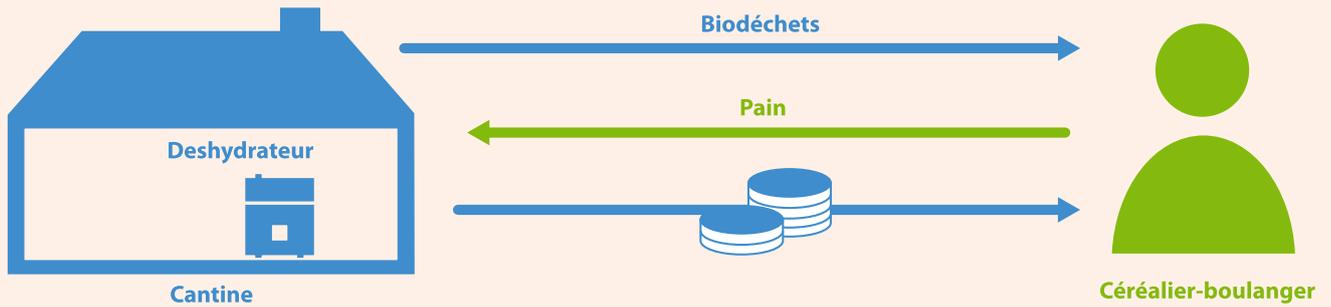
Cette restauration collective compte 3 cantines soit 3 000 couverts par jour et génère 100 kg de biodéchets bruts par jour par restaurant. Chaque cantine est équipée d'un « déshydrateur », de marque GEB Solutions d'un montant unitaire de 27 000 euros. Pour pouvoir s'équiper, l'université a bénéficié d'une subvention de l'ADEME à hauteur de 30% sur le coût total de l'achat des machines.

En pratique, 100 kg de biodéchets bruts par jour génèrent 20 kg de poudre après passage dans le « déshydrateur », soit une réduction de 80% du poids initial. L'agriculteur ne collecte que les matières sèches. Le restaurateur, au lieu d'avoir 22 t d'ordures annuelles à évacuer, n'a plus que 4,4 t de biodéchets déshydratés qui sont collectés par l'agriculteur.



Déshydrateur GEB - 100

➤ Schéma de fonctionnement



➤ Témoignages

“ Le résidu séché est un concentré en nutriments pour un moindre volume à transporter.
 Mais la quantité de biodéchets déshydratés que je récupère (4,4 t/an) est dérisoire par rapport à mes besoins en amendements (400 t/an).
 Alors que pour un maraicher de 4 ou 5 ha, c'est un apport non négligeable.
 Les déplacements mensuels pour la collecte ont l'avantage de renforcer le lien commercial avec mon client. ”

Emmanuel VANDAME, agriculteur céréalier-boulangier du plateau de Saclay.

“ Depuis qu'Emmanuel VANDAMME collecte nos biodéchets, nous économisons près de 4 000 € par an ! A un coût initial de traitement de 180 € la tonne de déchets collectés, pour 22 t de biodéchets par an... Notre déshydrateur est rentabilisé au bout de 5 ans !
 De plus avec le système de déshydratation, tout est plus simple :
 - Au niveau du tri, on peut mettre ensemble les matières végétales et animales.
 - Au niveau du stockage, il y a 80 % de volume en moins. La poudre séchée obtenue n'a pas d'odeur. Elle est stable et se conserve, pas besoin de local réfrigéré, donc une seule collecte par mois suffit. ”

Éric LEPECHEUR, gérant de la restauration collective de l'Université d'Orsay.

➤ Durabilité

	POUR L'AGRICULTEUR	POUR LE RESTAURATEUR
VOLET ECONOMIQUE	Matières organiques gratuites Maintien du lien commercial (vente de pain)	Réduction des charges de retrait des déchets Réduction des dépenses pour un groupe froid mis en place dans le local poubelle Coût de transport moindre
VOLET SOCIAL	Renforcement de la relation de confiance entre les deux acteurs Sensibilisation des usagers des cantines au tri des déchets avec des dons réguliers aux usagers (engrais à disposition sur simple demande)	
VOLET ENVIRONNEMENTAL	Valorisation des biodéchets Moins de transport de déchets, pas de local réfrigéré, mais coût énergétique de la déshydratation (à calculer, non pris en compte ici)	

➤ Perspectives

Tant que le lien commercial est maintenu l'agriculteur débarrassera le restaurateur de ses biodéchets.

Un membre du réseau CCC a établi en 2013 une charte avec l'Agglomération de Montpellier et le Marché d'Intérêt National (MIN) afin de promouvoir les produits frais et locaux dans la restauration collective. Ce nouveau partenariat avec des agriculteurs locaux pourrait donner la possibilité de récupérer des biodéchets et augmenter ainsi ce cercle vertueux.

Cependant, le coût de la déshydratation reste à mesurer pour être comparé aux autres gains.

Ressources

Emmanuel VANDAME

Paysan-boulangier en AB et membre de l'Association Terre et Cité
Tél. : 01 69 41 49 96 - emmanuel.vandame@ceres91.net

Eric Lepecheur

Ingénieur et Directeur de la Restauration, Fondation Paris Sud Université, Faculté d'Orsay
Tél. : 01 69 15 61 50 - eric.lepecheur@u-psud.fr

Association Terre et cité

Tél. : 01 60 11 33 93 - contact@terreetcite.org - www.terreetcite.org

Le réseau Agricultures durables en Méditerranée

Ces fiches ont été réalisées dans le cadre du réseau Agricultures durables en Méditerranée.

Fondé sur les échanges d'expériences, ce réseau est ouvert à tous. Il rassemble déjà de nombreux agriculteurs de PACA et Languedoc Roussillon, et cherche à décloisonner les savoir-faire, à les rendre accessibles à toute personne en questionnement.

« L'innovation vient des agriculteurs eux-mêmes, et leurs expériences gagneraient à être connues. » C'est pourquoi les CIVAM favorisent l'émergence de solutions locales à partir de préoccupations concrètes, grâce à l'échange de savoir-faire entre les agriculteurs et les autres acteurs du territoire.

C'est une démarche collective d'échange et de progrès.

Plus d'information: www.ad-mediterranee.org/



Fiche réalisée par la FRCIVAM LR

**Fédération Régionale CIVAM
Languedoc-Roussillon**
04 67 06 23 40
frcivamlr@wanadoo.fr

Mené en partenariat avec le GRCIVAM PACA

**Groupement Régional
CIVAM PACA**
04 90 78 35 39
contact@civampaca.org

Fiche réalisée en 2013 avec le soutien de :

Actions d'accompagnement financées par :



Avec la contribution financière du Compte d'affectation spéciale "développement agricole et rural"



Avec la contribution financière du Compte d'affectation spéciale "développement agricole et rural"

