

Les fiches techniques d'Un Plus Bio

Restes alimentaires : de l'or pour veaux, vaches, cochons, couvées !

Le gaspillage alimentaire, c'est-à-dire la surproduction de denrées en cuisine et les restes de repas, pose problème à de nombreuses collectivités. Dans le pire des cas, ces biodéchets finissent à l'incinération où il faut beaucoup d'énergie pour brûler... 60 à 80 % d'eau. Pourquoi ne pas imaginer de nouvelles solutions en sortant du cadre parfois corseté de la réglementation ? Le point avec quelques expériences menées au sein du Club des Territoires Un Plus Bio



CE QUE DIT LA LOI :

Le traitement des restes alimentaires (le législateur parle de déchets non dangereux ou biodéchets) issus de la restauration collective est un casse-tête. Le plus souvent, faute de pouvoir mettre en place une collecte séparée, les collectivités recourent aux services habituels d'enlèvement des ordures ménagères. Elles le font avec d'autant moins d'enthousiasme que le cadre réglementaire est relativement contraint : autant il est relativement facile de transformer en compost des épluchures de légumes, autant la présence de produits carnés ou certaines transformations comme les sauces et les vinaigrettes posent potentiellement problème selon la filière de recyclage retenue, excepté la méthanisation. À terme, le Grenelle de l'environnement a fixé un cap pour trier et valoriser l'ensemble des bio-déchets en fonction de la taille des établissements et des volumes de biodéchets générés.

L'AVIS D'UN PLUS BIO :



Et si on changeait d'angle de vue ? Pourquoi ne pas se poser la question autrement que par la porte d'entrée des déchets ? Une assiette de pâtes, un reste de salade, un bout de tartelette à peine rogné, une tranche de pain, est-ce vraiment un déchet ? Doit-on envisager de la même manière un emballage alimentaire, une boîte de conserve et des épluchures de carotte ? À vrai dire, non. Rappelons-nous qu'il n'y a pas si longtemps dans nos sociétés -trois ou quatre générations-, les animaux de

ferme maillaient de manière assez serrée le territoire rural et périurbain. Les familles recyclaient leurs restes, leurs rares excédents de production et les denrées périmées en les offrant à leurs animaux, poules, oies, canards et autres cochons. Or ce qui fut une pratique traditionnelle pendant des décennies voire des siècles peut tout à fait relever aujourd'hui d'une démarche innovante y compris en milieu urbain. Réinstaller des poulaillers municipaux, édifier des fermes pédagogiques où l'animal serait en vitrine au cœur de la cité : il y aurait là de quoi montrer aux enfants, aux parents et aux habitants que le lien à la terre nourricière passe également par ces vieux compagnons à quatre pattes et à palmes. Osons le dire, ne soyons pas des moutons, et à juste titre : ceux-là ne sont-ils pas déjà utilisés pour débroussailler et entretenir les espaces collectifs !?

TROIS EXEMPLES ORIGINAUX

> **LA FERME PÉDAGOGIQUE DE MARTIGUES.** Dans cette commune des Bouches-du-Rhône (7 000 repas / jour), un partenariat donnant-donnant a été mis en place entre la ville et la ferme de découverte des animaux typiques d'une ferme provençale.

- Le principe : fournir une partie des repas de poules miniatures et de cochons.
- L'action : deux à trois fois par semaine, le personnel de la ferme vient chercher le contenu de pouelles spécialement dédiées (et « customisées » par les enfants qui ont été associés à la démarche) : 30 kg/j de biodéchets issus du restaurant inter-administratif et 3 kg/j issus d'une crèche. Il s'agit des restes non cuisinés (pâtes, riz, légumes vapeur non assaisonnés), d'épluchures de fruits et légumes et de denrées non consommées dans l'assiette « à l'exclusion des produits carnés, des pommes de terre crues et des choux, réputés non consommables par les animaux », précise Céline Druart, la diététicienne qui a élaboré le projet.
- Le résultat : huit tonnes par an de moins à évacuer vers le centre d'enfouissement intercommunal. Chaque tonne traitée est soumise à un coût moyen de 66 € (à pondérer en fonction du poids de l'eau contenu dans les végétaux) ainsi qu'à la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) incompressible de 32 €/t. Pour la ferme, c'est entre 2 000 et 3 000 € d'économie sur les aliments du bétail. En terme d'impact sur le climat, la Communauté d'agglomération du pays de Martigues a évalué à plus d'une trentaine de tonnes le CO2 non rejeté dans l'atmosphère. En comparaison, la voiture plateau de la ferme qui vient chercher les conteneurs n'aura rejeté « que » 500 kg de CO2 par an.

> **COMPOSTEUR MÉCANIQUE AU LYCÉE DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT.** En Pyrénées-Atlantiques, le lycée de Navarre a opté pour un composteur mécanique qui digère, dans un local attenant à la cantine, les matières fermentescibles. Un agent ajoute des apports carbonés (copeaux et sciure de bois) dans la machine et surveille le processus. Au bout de quatre semaines, un terreau mûr est récupéré, disponible pour le jardinier de l'établissement et le personnel administratif qui le réutilise à domicile. Le volume en sortie représente 15 à 25 % du volume introduit. Une quinzaine de tonnes sont traitées chaque année.

> **LOMBRICOMPOSTAGE ET ENGRAIS NATUREL À MOUANS-SARTOUX.** On cite régulièrement les expériences de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), passée au 100 % bio depuis janvier 2012. À raison car avec une **réduction record du gaspillage alimentaire de 82 %** en cinq ans (de 149 à 30 g par assiette, soit seulement 4,5 tonnes rejetées pour 150 000 repas par an), Mouans-Sartoux réfléchit en outre à une filière locale de recyclage de ses bio-déchets.

- Le principe : composter les restes végétaux (épluchures, fins de repas triés) au domaine agricole municipal de Haute-Combe pour en faire du compost 100 % bio.
- L'action : les enfants trient leurs déchets de table en séparant bien les denrées carnées du reste.
- Le projet : en mars 2015, accueil d'une station de lombricompostage (recyclage par des vers à fumier) assorti d'une formation du personnel de cuisine sur le site.
- Résultat : pour la régie agricole qui fournit 80 % des légumes consommés dans les cantines, c'est une économie non négligeable réalisée sur l'achat d'intrants (coût des engrais complets bio) et la restitution au milieu agricole de ce qu'il a lui-même produit. On rejoint les notions de gouvernance alimentaire et d'économie circulaire.
- Développement : la ville va expérimenter en complément des biocomposteurs évolués, véritables machines à composter sur place dans chaque cuisine.

ET AUSSI...

La commune de Fourques-sur-Garonne (Lot-et-Garonne, 1 300 habitants) a associé un poulailler municipal au jardin pédagogique attenant à la mairie. La commune de Dolus-D'Oléron (Charente-Maritime) prévoit de mettre en place un « cochon municipal » qui serait la mascotte pédagogique des écoles...

Pour en savoir plus : Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2012/01/cir_34512.pdf

